

Entretien Fanny Boyer – Château Beaubois

1. Présentation de l'historique du domaine, comment est-ce que tout a débuté ? :

Je m'appelle Fanny Boyer, je suis co-gérante du château Beaubois sur le petit hameau de Franquevaux qui dépend de la commune de Beauvoisin. Co-gérante puisque je suis installée sur le domaine avec mon frère François Boyer qui lui gère plutôt la partie vignoble et moi la partie vinification, commercialisation et administrative. On travaille ensemble depuis plus d'une vingtaine d'années, nous sommes la 4^{ème} génération. Château Beaubois est un domaine bio de 65ha de vignes en production, îlot de 100 hectares en tout qui est protégé par des bois de part et d'autre. L'historique de château Beaubois c'était le corps de ferme de l'abbaye cistercienne de Franquevaux qui a été créée au XIIe et XIIIe siècle. Les moines cisterciens sont très connus en Europe pour avoir détecté les plus beaux terroirs dans lesquels ils construisaient une abbaye et autour un vignoble. A noter qu'ils ont détecté beaucoup de terroir en Bourgogne et en Beaujolais, puis ensuite sont descendus dans la vallée du Rhône et en Languedoc. Le nom « Beaubois » provient du fait qu'à l'époque il y avait que des bois dans le domaine qu'ils ont défrichés en partie pour planter le vignoble. Dans notre famille depuis 4 générations, il y a un gros parcours environnemental qui a commencé dès le début de l'installation en 2000 avec d'abord un passage en agriculture raisonnée, ensuite en charte Terra Vitis, puis HVE, bio et cela fait 4 millésimes que nous sommes en biodynamie (Demeter). Certifié écocert en bio et Demeter en biodynamie. Nos dernières actualités étant que l'on commence à mettre nos dernières bouteilles de vins en réemploi avec la SCOP Oc Consigne qui est actuellement à Lattes. On produit à peu près 350 000 bouteilles par an, pour moitié vendues à l'export et pour moitié vendues en France. En local, nous avons un magasin sur le domaine qui représente 10 à 12% des ventes, le régional environ 20% et le reste en national dans un réseau de cavistes, restaurateurs et d'épiceries bio.

2. Est-ce que vous continuez à irriguer vos vignes ?

Pas du tout d'irrigation avant il y a encore 5 ans, chaque année nous avons commencé à irriguer une partie du vignoble dans un premier temps à titre expérimental et maintenant de manière quasiment obligatoire (eau puisée dans le canal d'irrigation du Bas-Rhône). Aujourd'hui ce qui est préconisé surtout en matière arboricole est un goutte à goutte quasiment permanent, mais nous travaillons différemment c'est-à-dire en fonction de ce que la nature nous a donné jusqu'à présent et de ce que nous pouvons lui rendre. Autrement dit, agir comme peut le faire le climat Méditerranéen avec des périodes très courtes de pluie et pendant un mois ou deux plus du tout d'eau. En somme, reproduction du climat Méditerranéen pour éviter un stress hydrique. Plus le temps passe et plus il y a une mortalité sur le vignoble avec des vignes qui dépérissent... Par exemple en 2019, 2020, 2021, 2022, soit 4 années avec presque 4 mois sans eau du mois de mai au mois de septembre. On se rend compte qu'on a entre 5 et 10% de mortalité par an dans le vignoble du au manque d'eau. On

est obligé de compenser ce manque sinon c'est une disparition complète du vignoble à terme ! L'agriculture en bio/biodynamie fait qu'un équilibre général de la plante s'installe, plus qu'en agriculture raisonnée ou conventionnelle mais on sait qu'à terme des périodes de sécheresse de 3-4 ans, si on n'a pas une compensation en eau, on perd le vignoble. 5/10% au final cela va très vite, cela signifie qu'en 6/7 ans de sécheresse le vignoble aura disparu complètement.

3. Trois vignobles au niveau du réseau des éco-acteurs de la RBC avec vous dont le domaine du Scamandre et le domaine du Vistre : Le domaine du Scamandre étant précurseur en agroforesterie, est-ce que vous êtes déjà en contact notamment à ce sujet ?

L'agroforesterie est un sujet qui n'a jamais eu lieu d'être puisque sur le domaine, certes la plupart des bois ont été enlevés mais 20ha ont été gardés. L'agroforesterie existe en fait déjà à Beaubois, ce terme n'est pas obsolète mais est déjà pris en compte puisque la totalité du bois n'a pas été défriché volontairement. Nous n'avons pas voulu agrandir le vignoble en dépit de la forêt, nous avons toujours souhaité garder ces espaces verts pour avoir une biodiversité plus développée.

4. Est-ce que vous avez remarqué une différence entre les parcelles avec et sans bois ?

Oui on voit une différence sur tout un type de biodiversité avec les lapins, les oiseaux, les hérissons, les serpents et ensuite tout ce qu'il se passe dans le sol.

5. Au niveau des labels, est-ce que vous avez des retours à faire sur ce qui a été le plus ou moins difficile ?

Pas vraiment, nous avons toujours veillé à faire les choses dans une continuité logique. Quand on est passé en bio on a fait les 100%, idem pour la biodynamie. Cela peut paraître gros dans un vignoble comme le notre mais quand les choses se mettent en place en amont, il n'y a pas de grosses difficultés. La partie économique est la plus délicate bien entendu avec par exemple des investissements pour le matériel ainsi que la partie main d'œuvre, compliqué de trouver du personnel pour les vignes tandis que l'agriculture bio demande 30% de main d'œuvre en plus et la biodynamie aussi. Ce sont les principales difficultés, après à partir du moment où on a la volonté en tête avec la détermination pour œuvrer dans le bon sens, tout se fait naturellement.

6. Concernant le sujet du réemploi et de la consigne, qu'est-ce que vous a servi de déclic ? La crise au niveau des matières premières par exemple ?

Deux choses ; d'abord la visite en mars 2022 chez un de nos importateurs en Allemagne puisque dans ce pays ils ont toujours gardé la consigne, elle a jamais. Importateur qui vend aussi bien des boissons que de la bière et du vin, multi-distributeur. En plus de son hangar de stockage de vin, il a aussi un entrepôt pour laver les verres qu'il récupère pour ensuite les

réutiliser afin de rembotteiller bières/vins/etc. Suite à la visite de son exploitation, j'ai trouvé ce système fabuleux ! Ils vont quasiment de bout en bout de la chaîne et offrent un service à leur client qui est énorme : se débarrasser de leurs déchets sans qu'il y ait de gros impacts sur l'environnement et notamment par rapport au verre qui a besoin de sable, d'eau et d'énergie pour être fabriqué. Ensuite je me suis renseignée sur le réemploi en France à savoir si la consigne existait et comment le réemploi était perçu par les professionnels et comment l'appliquer sur le domaine. J'ai été très vite mis en contact avec Oc consigne qui est la SCOP de la région Occitanie.

7. Est-ce que c'est un peu comme le réseau l'Incassable en PACA ?

Oui, d'ailleurs maintenant toutes ces entreprises adhèrent au réseau France consigne qui a été inauguré lors de l'évènement Millésime bio! Dans les Hauts de France par exemple, le réseau s'appelle « Haut la Consigne ». Il y en a dans un peu toutes les régions sauf à Paris je crois et dans le centre de la France où le réseau est moins étoffé.

8. Enorme de pouvoir créer un véritable mouvement national qui pourrait se déployer dans toutes les filières ! Même question que pour les labels, quels ont été selon vous les principales difficultés de cette démarche ?

Alors déjà il faut un partenariat avec l'entreprise en l'occurrence qui va réutiliser le verre et surtout chercher les verres vides dans les magasins référents. Autrement dit, un contrat qui a un coût puisque l'achat du verre est plus cher étant donné qu'il est plus lourd, seul côté négatif que je vois dans cette proposition mais qui s'explique justement par le fait que le verre va moins se casser en étant réemployé 5x,10x sans problème pour être après re-palétisé et mis en bouteille. Ce réemploi nécessite vraiment des bouteilles plus solides, le reste que du positif sinon.

9. Est-ce que les étiquettes sont hydrosolubles ?

Nous avons un partenariat avec une autre entreprise, un imprimeur qui jusqu'à présent était en étiquettes auto-adhésives mais désormais ils impriment les étiquettes sur un auto-adhésif qui est moins puissant qu'avant. On a testé, les étiquettes ne partent pas au contact de l'eau en revanche elle est moins puissante. On a rajouté bien-sûr le logo du réemploi dessus.

10. Quelles sont les catégories de vin concernées par ce réemploi ?

Deux cuvées différentes : « Cinso bistro » en rouge 2022 et « Un amour de Syrah », les deux en biodynamie.

11. Est-ce que le lancement de cette démarche a fait beaucoup de bruit ?

Oui on a eu beaucoup de presse : BFM qui est venu, France 3 qui nous a appelé, on a eu un article dans l'OBS, Libération, Midi Libre et j'ai encore des interviews en cours.

12. Génial, au moins vous avez pu contribuer à diffuser les bonnes pratiques ! Au niveau local, est-ce que d'autres vignobles ou viticulteurs sont venus vous voir pour comprendre votre fonctionnement ?

Beaucoup à Millésime bio qui sont venus nous voir et ont été très intéressés en trouvant l'idée géniale ! Tant mieux puisque le but du jeu est que cela fasse un effet boule de neige, plus on en parle, plus des vigneronns l'utiliseront et plus le réseau sera fort avec des économies d'échelles.

13. Est-ce que vous me confirmez bien mes lectures, autrement dit que le réemploi va être propagé au niveau de l'AOP ?

Les Costières de Nîmes ont créé une nouvelle bouteille appelée « La Nîmoise » et ont pris contact avec Oc Consigne pour que cette bouteille soit au moins au niveau régional, réutilisable. Réflexion nationale au niveau de la filière, pas mal d'appellations qui essaient de les mettre en place petit à petit.

14. Au niveau du PNR nous travaillons également sur la Marque Valeurs Parc Naturel Régional, pas dans le Gard mais dans le 13 nous mettons en place des marges de progrès dans le cahier des charges qui favorisent la consigne justement.

Les Costières de Nîmes font partis des vins de la vallée du Rhône et non des vins du Languedoc !

15. Oui mais la MVPNRC comprend des critères très exigeants dont celui d'avoir le siège social dans le périmètre d'un PNR pour être éligible, ainsi malheureusement je ne pourrais pas m'orienter vers vous-même si vous auriez été moteur dans ce réseau. Après vous êtes déjà tellement engagé que je ne pense pas que cela soit une lourde perte pour vous !

Oui on a notamment des vignes sur un site Natura 2000, est-ce que vous voyez bien l'étang du Scamandre en face par la fenêtre ? On ne peut pas faire autrement quand on ouvre les yeux chez nous que de préserver l'environnement qui nous entoure avec des engagements fort. Du moment ou on ouvre les volets jusqu'à celui ou on les ferme on ne peut pas faire abstraction, il y a vraiment une histoire de paysage à préserver qui va de pair avec la préservation d'un îlot de biodiversité.

Notes :

- L'engagement au réseau des éco-acteurs est primordial, mais simplement moral, Fanny n'a jamais attendu que tout ce qu'elle a mis en place au niveau de l'environnement rapporte à son domaine. L'intérêt c'est l'engagement moral.
- Les vigneronns n'aiment pas trop que leurs confrères prodiguent des conseils, milieu assez concurrentiel. Frère à Fanny fait parti d'un groupe bio et maintenant d'un groupe gédon/GDON ? qui lutte contre la flavescence dorée, maladie amenée par la cicadelle ; discute bcp au sein de ce réseau avec notamment les gens des communes alentours. Pas sur que les autres vigneronns soient intéressés par la formation. Profession a été

longtemps concurrentielle et le reste encore pas mal dans cette appellation, plus que les autres.

16. Est-ce que vos balades initiatiques avec la bulle verte fonctionnent bien ? Quels sont vos premiers retours à ce sujet ? Comment est-ce qu'elles fonctionnent ?

En fait il y a une application de géolocalisation à télécharger et durant toute la balade il y a des temps de pause/d'arrêt ou on va via un film/panneaux/audios de l'application, donner des explications sur une partie de la biodiversité, des paysages et/ou des cépages. Aussi bien sur le domaine, sur nos vins que sur ce qui nous environne ! Acte volontaire libre de chaque personne qui veut utiliser cette application qui payante. Libre d'aller au rythme d'aller ou ils veulent quand ils veulent.

17. Comment est-ce qu'ils font s'ils ont des questions ?

Après la balade, une dégustation est prévue à la boutique durant laquelle ils peuvent poser toutes les questions qu'ils veulent ! Même s'ils ne font pas la dégustation, nous sommes là pour les accompagner quand ils reviennent. Plutôt printemps/été voir automne la période adéquate pour ces balades.

18. Est-ce que vous avez d'autres projets pour l'avenir ?

Oui toujours mais à voir s'ils sont réalisables en termes de temps et économiquement puisque tout projet est chronophage et mobilise les équipes, puis surtout ils doivent avoir du sens avec notre activité, nos valeurs, nos paysages, et être portés par tous de manière concerté (8 salariés).

19. Est-ce que vous allez essayer de développer le réemploi à plus de cuvées ?

Oui, actuellement on est sur une année test avec ces deux cuvées mais on aimerait avoir au moins la moitié de notre gamme qui soit en réemploi dans les deux ans à venir. Il faudrait que fin 2024 on ait franchi un autre cap, du moins on l'espère ! Nous ne sommes pas sûr d'y arriver mais on a la volonté ; puis même si on garde que ces deux cuvées c'est ça de pris. Si la dynamique de ce réemploi ne sera effective que dans 5 ou 10 ans ce n'est pas grave, tout ce qui compte est d'avoir mis le pied à l'étrier dans cette démarche vertueuse.