ACTU

CET ÉTÉ, EXPÉRIENCE OENOTOURISME À VIVRE !

Nous proposons de nouvelles activités ouvertes à tous cet été et notamment une balade inédite dans les vignes.

NOUVEAU

Balade guidée : Vignoble et Plantes sauvages

La vigne est loin d'être la seule plante à s'épanouïr dans notre vignoble. Au fil de cette balade, au gré de la nature, Sindie Pasian, guide naturaliste, vous fera découvrir la diversité de plantes communes et leurs usages oubliés.

Après la balade : dégustation végétale : gelées, tartes… préparées par votre guide à base de plantes sauvages communes. Vendredi 27 juillet, Vendredi 3 août, Vendredi 10 août de 10h à 12h. 1 heure de balade+dégustation. Sur réservation. 25 personnes max. 7€/personne, gratuit pour les moins de 12 ans.

Balade guidée : Vignoble et histoires de terroir

Pourquoi toutes ces herbes entre les rangs de vigne ? À qui servent ces nichoirs perchés partout sur le domaine ? Pourquoi la vigne pousse ici sur un sol argilo-calcaire ? Ils ne sont pas trop de deux guides pour répondre ! Grâce à un géographe et un viticulteur, vous découvrirez la richesse de notre terroir et notre façon de cultiver la vigne, pour une viticulture respectueuse de l'Homme et de la Nature.

Après la balade : dégustation gourmande avec des mets du terroir. Tous les mercredis de Juillet et Août (sauf mercredi 15 août), de 18h à 20h30. 1 heure de balade+dégustation. Sur réservation. 25 personnes max. 7€/personne, gratuit pour les moins de 18 ans.

Géocaching en libre accès. Tèrra Aventura : vivez l'émotion d'une chasse au trésor surprenante

NOUVEAU

Partez à la chasse aux Poï'z à travers notre Domaine de Gueyze, vignoble d'expérimentation grandeur nature de nos actions en faveur de l'environnement et de la biodiversité. Découverte en autonomie et ludique d'un vignoble résolument développement durable garantie !

Pour tous les âges, en toute saison, gratuit.

Ateliers Sens'Accords

NOUVEAU

Un à deux samedi par mois (sauf juillet et août) vivez l'expérience d'accords mets-vins autour d'un thème culinaire. Découvrez des gastronomes du terroir qui partageront avec vous leurs connaissances autour d'un thème gastronomique et culinaire.

Fest'à Buzet, le samedi 7 juillet

C'est la fête à la coopérative Les Vignerons de Buzet ! De 14h à 23h, animations et concert gratuit. Montgolfière, course de garçon de café, Balades et visites, marché gourmand, feu d'artifice. Retrouvez tous les détails des animations sur la page Facebook.

Pour toute information et réservations sur nos activités œnotourisme : 05 53 84 17 16

LE SAVIEZ-VOUS ?

1 EMPLOI DANS NOTRE COOPÉRATIVE = 2 EMPLOIS SUPPLÉMENTAIRES DANS LA RÉGION

1 emploi créé dans notre coopérative génère environ 2 emplois supplémentaires dans la Région Nouvelle Aquitaine*. Derrière ce chiffre se cachent les particularités du statut coopératif. Une coopérative, c'est un ancrage territorial durable sur son territoire. C'est une entreprise créée par les viticulteurs, qui leur appartient collectivement et qu'ils gouvernent eux-mêmes. Dans une coopérative, chaque viticulteur dispose d'une voix, quelle que soit la taille de son exploitation. Elle contribue à l'économie locale par un ancrage territoriale durable. Le 1er objectif d'une coopérative est le maintient des exploitations agricoles, non le profit. Les bénéfices engendrés sont soient redistribués aux viticulteurs, soient investis.

*État des lieux et diagnostic de VertigoLab

VOS RENDEZ-VOUS

Fest'à Buzet
7 JUILLET - BUZET-SUR-BAÏSE
COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DE BUZET
(Tout public)

Millésimades
DU 23 AU 30 JUIN - BUZET-SUR-BAÏSE
COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DE BUZET
(Tout public)

Vignoble et plantes sauvages
27 JUILLET, 3 AOÛT, 10 AOÛT DE 10H À 12H - BUZET-SUR-BAÏSE
COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DE BUZET
(Tout public)

Vignoble et histoires de terroir
TOUS LES MERCREDIS DE JUILLET & AOÛT (SAUF 15 AOÛT) DE 18H À 20H30
BUZET-SUR-BAÏSE
COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DE BUZET,
(Tout public)

LE PETIT CANARD DES VIGNERONS DE BUZET **#38** - Directeur de la Publication : Pierre PHILIPPE - Rédaction : Service Marketing
Crédit photos : Éric MARTIN, Julien DOMEC - Réalisation : Soleïado Communication - Impression : Imprimerie Graphic Sud
IMPRIM'VERT

www.vignerons-buzet.fr
#VigneronsdeBuzet
#InspirésParNature

Les Vignerons de Buzet
Av des côtes de Buzet - BP 17
47160 Buzet-sur-Baïse
Tél. : +33 (0)5 53 84 74 30
Fax : +33 (0)5 53 84 74 24
E-mail : buzet@vignerons-buzet.fr

LES VIGNERONS DE BUZET S'engager autrement !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE PETIT CANARD #38

LETTRE D'INFORMATION · **JUIN 2018**

LES VIGNERONS DE BUZET S'engager autrement !

EDITO

Me voici nommé président du Directoire de la coopérative Les Vignerons de Buzet. C'est un sentiment de responsabilité qui m'anime. La coopérative Les Vignerons de Buzet fait partie de mon histoire familiale : elle a permis à mes parents et mes aïeux de pouvoir vivre. Mon grand-père en a été l'un des membres fondateurs. Avec quelques autres viticulteurs, ils voulaient retrouver leur indépendance face au négoce bordelais.

Cet esprit d'un collectif indépendant cherchant toujours à aller de l'avant fait partie des gènes de la coopérative. Tout seul, on peut peut-être aller plus vite, mais ensemble, on peut aller plus loin. Le modèle coopératif permet l'émulation.

Nous sommes précurseurs dans la mise en place auprès de tous nos viticulteurs adhérents, du principe de paiement pour services environnementaux. Tous les viticulteurs de la coopérative Les Vignerons de Buzet sont invités via leur cahier des charges à adopter de bonnes pratiques environnementales et à réduire les intrants chimiques. Le paiement pour services environnementaux (dit PSE) est une étape supplémentaire : il prend en compte l'effet sur l'environnement des actions mises en place par chacun.

Nous avons également entrepris de soigner la vigne… en musique ! Pour lutter contre cette terrible maladie mortelle de la vigne qu'est l'esca, 17 viticulteurs adhérents ont installé chez eux de drôles de « boîtes à musique », des appareils de diffusion autonomes (lire en page 2).

Ces deux exemples récents, et je pourrais en citer d'autres, illustrent notre recherche continue de solutions novatrices et non invasives pour entrer dès à présent dans la viticulture de demain.

Cette volonté d'innovation, inscrite dans l'ADN de notre coopérative m'a été transmise depuis la génération de mon grand-père, à moi ainsi qu'à la génération d'après. Celle-ci est déjà impliquée dans la gestion de la coopérative. Le Directoire compte ainsi un nouveau membre, Arnaud Cugnière. Cette génération est aussi au Conseil de surveillance, instance représentative des viticulteurs adhérents. À mon tour, à notre tour, de la cultiver, ensemble, et d'en être les garants.

> « Tout seul on peut peut-être aller plus vite, mais ensemble on peut aller plus loin. »

Éric POZZOLI, Président du Directoire

Éric Pozzoli, 47 ans, a été nommé président du Directoire de la coopérative Les Vignerons de Buzet. Il succède à Serge Lhérisson, qui a atteint la limite d'âge fixée par les statuts.

Serge Lhérisson a été le plus jeune membre du Directoire : il n'avait que 25 ans lorsqu'il a été nommé à cette instance. Il en a pris la présidence en 1997, dans un contexte qui commençait à se compliquer pour la coopérative.

Au plus fort de la crise, en 2005, avec Philippe Sarrion, alors président du Conseil de surveillance et Pierre Philippe, recruté comme Directeur général, le plan de sauvetage de la coopérative Les Vignerons de Buzet est lancé. Il inscrira toute l'organisation et ses viticulteurs dans la démarche de développement durable, toujours au cœur de la stratégie actuelle.

« Je pars en confiance. La coopérative est bien configurée et la relève a été préparée depuis plus de 10 ans déjà. Le Directoire actuel est constitué de plus jeunes, imprégnés de l'âme de la coopérative. C'est rassurant de partir dans ce contexte. »

Serge Lhérisson, ancien Président du Directoire.

LA VIGNE SOIGNÉE **EN MUSIQUE**

21 postes de diffusion d'une mélodie spécifique, ont été installés chez 17 viticulteurs adhérents. Ces drôles de « boîtes », développées par la société Genodics, soignent la vigne… en musique.

Si la musique joue sur notre humeur, pourquoi n'aurait-elle pas un effet sur le reste du vivant, donc sur la vigne ?

Sceptique au départ il faut l'avouer mais novatrice et en quête de solutions alternatives, la coopérative a installé en 2015 sur le domaine de Gueyze un poste de diffusion autonome pour lutter contre l'Esca, un champignon à l'origine d'une maladie mortelle du bois. Ce poste diffuse 2 fois 8 min. par jour la même phrase sonore. Les vibrations de cette série de sons harmonisés stimulent la fabrication des protéines de synthèse du bois, du système de défense naturelle et inhibent celles responsables du développement du champignon.

Le scepticisme a laissé place à la surprise au vu des premiers résultats : « le comptage des ceps malades avant et après la mise en place du procédé a fait état d'une mortalité divisée par… 3 ! » indique Pauline Castagnié, chargée du suivi vignoble.

Devant ces résultats chiffrés, la coopérative a décidé de proposer à ses viticulteurs d'adopter le procédé. Le 17 mai 21 appareils de diffusion sonore ont été installés chez 17 viticulteurs adhérents.

« Cette approche novatrice et non invasive est en totale cohérence avec nos engagements en matière de développement durable. Elle intervient ici dans la lutte contre l'une des maladies de la vigne la plus problématique pour les viticulteurs » complète Pauline Castagnié.

L'ESCA, MALADIE MORTELLE DU BOIS

Les feuilles se dessèchent, les grappes s'altèrent, le cep se nécrose. Dans certains cas foudroyants, le pied peut mourir en quelques jours. Ce sont les symptômes de l'esca, une de ces maladies du bois particulièrement redoutables, qui rendrait improductifs plus de 10% de certains vignobles. On se rappellera que la première parade contre cette maladie consistait en un traitement à l'arsénite de sodium, substance jugée cancérogène et interdite en 2001. Seule parade à ce jour : replanter le pied de vigne… et attendre qu'il devienne productif. Dans ce contexte, la génodique constitue un moyen novateur et non invasif de lutter contre l'esca.

ZOOM SUR

LA GÉNODIQUE, NOUVELLE APPROCHE DU VIVANT, permet de réinstaurer un « dialogue » entre les organismes en favorisant certaines relations de nature ondulatoire, par les vibrations sonores. Le procédé, breveté, a été développé sur la base de 35 ans de recherche fondamentale par Joël Sternheimer, Docteur en physique théorique et… musicien.

DE NOUVELLES CUVES PLUS ÉCOLOGIQUES

De nouvelles cuves extérieures ont remplacé celles installées à la création de la cave. Mieux dimensionnées à nos besoins actuels, elles sont aussi plus écologiques. Leur revêtement particulier permet de consommer moins d'eau lors de leur lavage et leur système d'isolation plus performant de consommer moins d'énergie pour réguler les températures. Retour en images sur ce chantier.

LES 7 ANCIENNES CUVES DÉMOLIES DATAIENT DE 1965. Vieillissantes, leur configuration n'était plus adaptée à notre besoin.

22 JANVIER : 1ER JOUR DE DÉMOLITION.

1ER MARS : INSTALLATION DES NOUVELLES CUVES EXTÉRIEURES. Elles sont complétées par un bâtiment fermé pour abriter d'autres cuves. Le tout opérationnel pour les vendanges 2018.

HVE : UNE MARQUE D'EXCELLENCE ENVIRONNEMENTALE

Le Château de Tauzia a obtenu la certification HVE. Autrement dit, Haute Valeur Environnementale. Il s'agit de la seule certification d'Etat à ce jour identifiant les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.

En quoi consiste la certification environnementale des exploitations agricoles ?
Cette certification est une démarche volontaire de la part des viticulteurs. Elle est contrôlée par des organismes tiers indépendants agréés par le Ministère de l'Agriculture. Elle se déroule autour de quatre thématiques qui nous sont chères :

LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ	LA STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE	LA GESTION DE LA FERTILISATION	LA GESTION DE LA RESSOURCE EN EAU
Réintroduction d'espèces protégées (Chouette Chevêche d'Athéna, tulipe d'Agen…) ; plantation de haies	0 produit CMR (cancérogène, mutagène, reprotoxiques), 0 Folpel, 0 désherbant chimique résiduaire	0 engrais chimique, Couverts végétaux	Couverts végétaux

La certification environnementale contient 3 niveaux de progression. Le troisième niveau, dit de « Haute Valeur Environnementale », est fondé sur une obligation de résultats.
Seules les exploitations à ce troisième niveau et donc certifiées HVE, peuvent l'afficher sur leur production, tel le Château de Tauzia.

Avant la fin de l'année, 500 hectares au total auront passé l'audit des indicateurs de résultats et devraient être labellisés dans cette démarche collective.

DISPONIBLE EN GRANDE DISTRIBUTION

L'IDÉE NATURE EST LANCÉ

Lancez notre nouveau Bag in Box® cubique… sur quelle facette du dé de nos engagements allez-vous tomber ? Biodiversité, réduction des sulfites ajoutés, 100 % d'engrais naturels… À vous de jouer !

Ce Bag in Box® de 3 l. est l'équivalent de 4 bouteilles de 75cl. Existe en rouge et en rosé.

DISPONIBLE EN GRANDE DISTRIBUTION

QUIZZ BAG IN BOX®

#1 Qui a inventé le Bag in Box® ?

#2 Quelle proportion des vins AOC est conditionnée en Bag in Box® ?

#3 Quels sont les autres noms du Bag in Box® ?

#1 / L'invention vient des Etats-Unis et des recherches spatiales menées par la NASA, pour conditionner des liquides industriels. Ce sont les Australiens, dès les années 1960, qui ont adopté ce mode de conditionnement pour les vins. **#2 /** Un tiers des vins conditionné en Bag in Box® sont issus d'une AOC. Nous sommes dans cette moyenne : 30% de nos vins sont conditionnés sous ce format (3L ou 5L) ; le reste en bouteilles. **#3 /** Le Bag in Box® est aussi appelé BIB ou fontaine à vin.

UN ROSÉ LABELLISÉ BEE FRIENDLY : LES VIGNES DE PEYRAU

Le label BEE FRIENDLY gagne du terrain, avec notamment un vin rosé ! Les Vignes de Peyrau (rosé et déjà existant en rouge) portent le label « Ami des abeilles » garanti par des associations d'apiculteurs.

La coopérative Les Vignerons de Buzet a été la première de la filière vin à avoir été labellisée BEE FRIENDLY. Pionnière dans cette démarche, la coopérative a travaillé avec l'association d'apiculteurs pour mettre en place le cahier des charges référentiel du label pour la filière vinicole (2014).

DISPONIBLE EN GRANDE DISTRIBUTION EXISTE AUSSI EN ROUGE

Le label BEE FRIENDLY est un label européen qui vise à identifier et promouvoir les produits et systèmes de production respectueux des pollinisateurs. Ce label est développé, géré, et garanti par l'Association BEE FRIENDLY, créée en 2011, regroupant des organisations européennes d'apiculteurs de France, d'Italie et d'Allemagne.