



Mise à jour septembre 2015

## Le Château du Frandat : vers une viticulture durable

Depuis sept ans, nous nous efforçons de cultiver la vigne de manière plus durable, en travaillant sur quatre grands domaines : la gestion raisonnée des intrants au vignoble, le respect du paysage et de la biodiversité, la gestion des déchets et la maîtrise de la ressource en eau.

### La gestion raisonnée des intrants au vignoble

Nous nous attachons à réduire au strict minimum les intrants apportés au vignoble.



- Nous recourons à l'enherbement permanent de l'ensemble de notre vignoble. Ce couvert végétal contribue à limiter l'érosion et le transfert des produits phytosanitaires vers les cours d'eau et les nappes phréatiques.
- Nous privilégions le travail mécanique du sol sous les rangs de vignes pour limiter les mauvaises herbes sans utiliser d'herbicides.
- L'effeuillage améliore la qualité de la vendange et permet à l'air de mieux circuler autour des grappes, réduisant ainsi les risques de pourritures et le recours à des fongicides.
- L'observation régulière des parasites, des ravageurs et des auxiliaires, la participation active au réseau de piégeage de l'AOC Buzet, ainsi que le recours aux avertissements agricoles, nous permettent d'intervenir uniquement lorsque cela est justifié.
- Nous privilégions les produits phytosanitaires les moins nocifs, afin de réduire les risques pour l'utilisateur, le consommateur et l'environnement. De même, nous avons supprimé les engrais chimiques au profit d'engrais organiques.
- Enfin, chaque intervention culturale (apport d'engrais, traitements) est consignée dans un registre parcellaire, dans un souci de traçabilité, du cep à la bouteille.

### Le respect du paysage et de la biodiversité

Le domaine du Frandat bénéficie d'un environnement naturel, architectural et patrimonial privilégié : tour, pigeonnier, murs en pierres sèches, etc. Nous nous attachons à conserver ce patrimoine et à le mettre en valeur.



Dans le vignoble, ces motifs paysagers caractéristiques sont autant d'habitats privilégiés pour une faune et une flore variées. La conservation des murs en pierres sèches, des arbres isolés, des haies, contribue également à la préservation du caractère pittoresque du site.

La diversité animale est favorisée par l'enherbement permanent de la vigne, les haies et arbres isolés, mais aussi par la présence de vergers de pruniers. En effet, cette végétation est un refuge et une source d'alimentation pour les oiseaux, les petits mammifères, les insectes et en particulier pour les auxiliaires (naturellement présents dans les vignes, les insectes auxiliaires régulent les populations d'insectes ravageurs, permettant ainsi de réduire les applications d'insecticides).

Pour favoriser encore davantage la présence d'oiseaux dans le vignoble, nous avons installé depuis 4 ans des nichoirs.



## La gestion des déchets

Le château du Frandat s'est engagé dans une politique d'achats responsables et de maîtrise des déchets.

Pour valoriser au mieux nos déchets, ceux-ci sont triés (verre, carton, plastique, etc.) et envoyés dans les filières de traitement spécifiques.

De plus, nous utilisons des cartons composés à plus de 50% de papier recyclé. De même, nous privilégions désormais des bouteilles plus légères de 16%, qui coûtent moins d'énergie à produire et à transporter, et émettent 15% de CO<sub>2</sub> en moins à la production, et 6% en moins lors du transport.

## Maîtrise de la ressource en eau :

Nous nous efforçons de protéger la ressource en eau, à la fois de manière quantitative et qualitative.

Nous travaillons à diminuer au maximum notre consommation en eau. Cela passe en premier lieu par le contrôle de notre consommation par l'installation de volucompteurs afin d'identifier les postes les plus consommateurs.

Nous récupérons les eaux de pluie pour le nettoyage des tracteurs.

Ces efforts nous permettent aujourd'hui d'utiliser 1.5 litre d'eau pour produire 1 litre de vin, alors que la moyenne nationale se situe autour de 5 litres d'eau par litre de vin.



Par ailleurs, pour prévenir les pollutions, nous avons créé des aires de lavage adaptées qui nous permettent de gérer en toute sécurité les effluents viticoles et vinicoles.