

CERTIFICATION HVE

COMPLÉMENTAIRE AU BIO ?

Le cahier des charges du label BIO concerne l'ensemble des étapes d'un produit, mais pas l'ensemble de l'exploitation. C'est dans cette faille que vient s'insérer le label HVE, tout en prônant la complémentarité avec le bio. Nous souhaitons faire le point pour clarifier toute ambiguïté.



Présenté comme valorisant les pratiques agroécologiques, le label Haute Valeur Environnementale (HVE) **promet** de préserver les écosystèmes naturels et de réduire la pression sur l'environnement. Largement plébiscité par l'agro-industrie et la grande distribution, l'argument commercial fait rêver !

Ne vous y trompez pas, ce label n'a rien à voir avec une première étape vers une conversion bio.

Le cahier des charges HVE est en effet peu contraignant : il n'y a aucune interdiction d'utiliser des produits ou molécules reconnus très dangereux, cancérigènes, mutagènes ou reprotoxiques, ni d'utiliser des OGM, contrairement à un viticulteur bio. L'exploitant peut choisir d'évaluer sa consommation de pesticides ou d'engrais en se basant simplement sur le poids des intrants qu'il utilise par rapport au chiffre d'affaires de son exploitation. Un critère lié à une valeur ajoutée qui permet aujourd'hui à la filière viticole d'**accéder sans effort** au précieux sésame. Le système de notation HVE permet même de gagner des points sur des pratiques déjà obligatoires par ailleurs !

Aujourd'hui, la communication grand public place habilement les produits "HVE" sur le même plan que le bio et ils ont d'ores et déjà pénétré les circuits de la restauration collective en tant que produits "*durables et de qualité*" au même titre que des IGP, Label Rouge, AOP.

Si le label HVE a le mérite de donner de l'importance à la biodiversité et de permettre à l'agriculteur de prendre conscience de son environnement, on est bien loin d'une véritable intention de diminuer les intrants chimiques !

De notre côté, notre choix est fait et nous continuons notre marche vers plus de vie dans et sur nos terres avec la certification **DEMETER** dès le millésime 2022.



TRANSPORTS ALTERNATIFS

LA LONGUE MARCHÉ DU FLUVIAL ARTISANAL...



Voici 7 ans que nous faisons transporter notre vin par la péniche Alizarine, devenue aujourd'hui Séraphine. Le chemin est long et prend son temps, mais la progression est réelle.

Denis reste toujours aussi engagé dans l'association Fleuve de Liens, qui collabore maintenant avec une association du Canal du Midi pour remettre au goût du jour le fret fluvial artisanal. Il est également engagé dans la coopérative qui gère Séraphine, dont l'équipe met un gros coup de collier ce printemps.

Séraphine va cette année pour la première fois recevoir de **l'huile d'olives par un voilier**, à Marseillan, et aller chercher du vin à Roanne, sur un bout de canal qui lutte pour ne pas être abandonné.

Le développement d'activité espéré cette année nous fait à nouveau **envisager une hybridation prochaine du mode de propulsion** de notre vieille Dame de bientôt 100 ans.



La collaboration avec les **livreurs à vélo** de Lyon, Paris nord et sud et Caen se passe très bien pour les vins du Mas d'Intras, elle va être étendue à d'autres produits acheminés par bateau dès ce printemps. N'hésitez pas à participer à cette belle aventure en adhérant sur www.fleuveделиens.fr car **chaque adhésion et chaque euro compte** pour agir et être vus et reconnus par les décideurs locaux, régionaux et nationaux.



Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras - 3080 route d'Intras
F 07400 Valvignères - Tél. 04.75.52.75.36
Site WWW.MASDINTRAS.FR
Email contact@masdintras.fr



La vie au

mas d'intras
Vallis
Vinaria



Photos : ©matthieudupont.com et Mas d'Intras



LES OLIVIERS

Plantation



En vue de diversifier un peu nos productions, nous plantons depuis quelques années des oliviers dans des parcelles inadaptées à la culture de la vigne.

Cette année, c'est sur notre belle parcelle de la Montagnère que nous avons créé une oliveraie de 360 arbres. Les plants âgés de 2 ans ont été achetés chez le pépiniériste d'Aubenas qui nous avait déjà fournis pour la haie libre.

Les variétés Négrette, Bouteillan, Aglandaou, destinées à la production d'huile d'olive, nous permettront de créer de nouveaux assemblages... dans quelques années !

La Montagnère



CÉRÉALES

Depuis 2 ans nous sommes un peu "céréaliéristes" ! Nous produisons en effet une partie des graines bio que nous semons comme engrais verts dans nos vignes. Sur les quelques parcelles où la vigne a été arrachée, le sol est laissé au repos et l'implantation d'une culture intermédiaire favorise la restructuration du sol.

Après l'avoine en 2020, ce sont plus de 4000 kg de triticales (croisement de blé et seigle) qui ont été récoltés cette année ! Le surplus a été revendu à des collègues vignerons bio, et la paille à un éleveur local.

Cet automne, nous avons semé 1.8 ha de triticales et 1 ha de Féverole. La récolte aura lieu en juillet 2022, grâce à la moissonneuse d'un prestataire local.



LA BIODYNAMIE

Curieux de comprendre les principes de la biodynamie, nos deux Sébastien ont suivi une formation à l'automne 2020. L'approche agronomique et pragmatique du spécialiste Vincent Masson les a conquis.

Dynamiseur



Initiée en 1924 par Rodolphe Steiner, philosophe et scientifique Autrichien, l'agriculture biodynamique considère la ferme comme un organisme vivant dont les organes seraient le sol, la diversité des cultures, les animaux et les hommes. Le maintien des équilibres et des écosystèmes au sein de cette entité devient alors l'enjeu majeur de cette pratique.

Ainsi, en plus de faire usage de "bon sens paysan", de supprimer tout produit chimique de synthèse et de limiter les intrants vinicoles, la pratique de la biodynamie va chercher à favoriser la vitalité des cultures, à créer du lien entre les êtres vivants et à stimuler les échanges.

Tout au long de cette année, différentes préparations ont été appliquées, après dynamisation (comme en homéopathie), sur les vignes et l'ensemble des cultures. La bouse de corne (aussi appelée 500P) favorise la vie et la structure du sol tandis que la silice de corne (501) harmonise la pousse des vignes. Diverses décoctions de plantes (prêle, ortie, osier, écorce de chêne...) viennent enrichir les traitements. Il est question ici non pas de combattre les maladies mais de créer la santé !



Préparation

Prêle



Enfin, si et seulement si les conditions agronomiques sont réunies, il est possible d'affiner ce travail avec l'influence des rythmes cosmiques. Ces forces planétaires influent sur le développement, la croissance, la maturation, la reproduction des plantes, et sont traduites dans un "calendrier" que les jardiniers connaissent bien.

En élevant ainsi nos exigences, nous espérons aussi améliorer la structure et la finesse de nos vins... Affaire à suivre !

L'ÉQUIPE

Louis a réussi son BTS viti-œno avec mention et s'installe avec son père, viticulteur en cave coopérative. L'avoir à nos cotés pendant ses 2 ans d'apprentissage a été un réel plaisir.

Gauthier, notre ami et stagiaire de 2020, s'est installé en bio sur les terrasses du Larzac. Son domaine s'appelle Les 8 Sarments, il s'éclate ! **Ida et Marie-Julienne** ont organisé l'activité Wine-Gaming, une nouvelle facette de leur métier !

Jonathan a fait la saison des travaux en vert. Il a créé la salle de jeu et a bâti un hangar au dessus de la citerne d'eau. **Sonia** continue de nous soulager avec la comptabilité et **Sébastien G.** a suivi une formation sur la physiologie de la vigne.

LE WINE GAMING

JEU D'ENQUÊTE - ESCAPE GAME

Depuis la mi-juillet, nous avons lancé dans notre cave un jeu de découverte du domaine, sous la forme d'un escape-game.



La salle de jeu

Dans une salle secrète, cachée au fond de la cave du Mas d'Intras, une bouteille de vin est enfermée dans un cryptex. Vous avez 1h30 pour percer les mystères du Mas d'Intras et libérer la cuvée

des Helviens ! De parchemins en indices, d'énigmes en dégustations, votre objectif n'est pas de vous échapper mais de réussir les épreuves !

Par équipe de 4 à 6 joueurs, entre amis ou en famille, plongez dans une expérience immersive pour découvrir l'histoire du domaine, ses vins et son travail. Nul besoin d'être connaisseur ! L'expérience se veut ludique et originale pour permettre à tout un chacun de découvrir le plaisir du vin.



« Une superbe descente dans le monde du vin et l'histoire du domaine. Le tout dans une ambiance ludique très agréable. »

« Un équilibre parfait entre jeu, réflexion et découverte du vignoble ! »

« Un moment d'exception, instructif et ludique, dans une ambiance tamisée propice à la découverte ! »