

Online Security

Ce site n'a pas été évalué

TOULÉCO

Le premier quotidien de l'économie toulousaine

Éco > Le dossier > Occitanie : le vin bio en quête d'un eldorado
 Publié le mercredi 11 octobre 2017 à 22h18min par [Armelle Parion](#)

A Fronton, le château Laurou mise sur la qualité et l'export

> Viticulteur depuis 1997 à Fronton, Guy Salmona a entamé son virage vers le bio il y a sept ans. Sa conversion lui a ouvert des débouchés. Aujourd'hui il mise sur le développement de l'export, et souhaite monter en gamme.



Il demeure l'un des seuls en agriculture biologique parmi la quarantaine de vigneron à Fronton et il vient même d'obtenir une certification Vegan d'Expertise Vegan Europe (EVE). Pour opérer son virage, treize ans après son installation, Guy Salmona a bénéficié de la mesure d'aide au maintien de l'agriculture biologique de 5000 euros, qui vient d'être supprimée, et d'une aide à la conversion de 15.000 euros sur cinq ans.

Ce virage a entraîné le doublement de la charge de travail dans ses 50 hectares de vignes et son chai. « Le travail est beaucoup plus manuel, sans compter l'achat d'outils pour le désherbage mécanique. Il faut être à la pointe de l'équipement, et c'est un travail de tous les instants », assure l'ancien ingénieur en informatique parisien.

Il faut trois ans pour obtenir le label. Guy Salmona est passé de 3,5 à 5 salariés à temps plein, et a enregistré une baisse de rendement de 20% pendant les deux premières années, avant un retour au niveau de sa production d'avant. « La seconde année, la mention vin produit à partir de raisin issu de la conversion à l'agriculture biologique permet d'être référencé chez quelques distributeurs ». Le vigneron préparait déjà sa conversion avant de se lancer en 2010. « Je minimisais les intrants, je n'utilisais aucun produit systémique, ni anti-botrytis depuis 2000, seulement des produits de contact ».

35% du chiffre d'affaires grâce à l'export

Guy Salmona a peu changé ses pratiques commerciales. Il écoule la majorité de son stock, soit quatre cuvées de rouge et de rosée, via la grande distribution, dont une enseigne principale, avec laquelle il travaillait déjà. 30% de son chiffre d'affaires provient du secteur des cafés, hôtels et restaurants, et 10% de l'export. « Faire partie des cinq vigneron bio de Fronton m'a ouvert des débouchés. Je vise 35% de mon chiffre d'affaires via l'export d'ici cinq ans. Le marché me permet une bonne valorisation ». Le vigneron vend déjà au Canada, aux États-Unis, en Allemagne et en Belgique.

Il pointe cependant le manque de formation pour accompagner la conversion. « J'ai eu la chance de bénéficier d'une relation privilégiée avec un œnologue du Conseil départemental. Mais on reste livré à soi-même, alors qu'il faut opérer un réel changement de pratiques agronomiques. Je conseille quand même le passage au bio aux jeunes viticulteurs, pour sortir de la masse ».

Malgré son choix de rester indépendant, Guy Salmona appartient depuis deux ans à Sudvinbio, syndicat de défense de la filière. Il a également rejoint les « Bio boys », un groupement de huit vigneron biologiques du Sud-ouest. « Cela permet de mutualiser l'expédition à destination des cavistes, des restaurants et de quelques grossistes, et mieux peser sur les salons, comme Millésime bio à Montpellier ».

S'il ne constate pas d'essoufflement sur le marché du vin bio, bien au contraire, il estime nécessaire de maintenir un niveau de qualité maximum, en montant en gamme. Le vigneron prévoit de planter des cépages blancs à partir de 2019.

Armelle Parion

Sur la photo : Guy Salmona dans ses vignes du Frontonnais. Crédits : Hélène Ressayres - ToulEco



VOTRE BANDEAU
 CHEVEUX
 à 10€ dès 40€ d'achat*
 Code : **BALZAC**

> J'EN PROFITE