

# Le domaine Orenga de Gaffory obtient la certification bio

À Patrimonio, les viticulteurs sont de plus en plus nombreux à choisir de passer à l'agriculture biologique. Dernier en date à avoir obtenu la certification, le domaine Orenga de Gaffory est l'un des plus grands de l'AOP



Pour le domaine, le passage au bio requiert plus de main d'œuvre que les méthodes moins respectueuses de l'environnement.

Depuis 2016, le domaine Orenga de Gaffory a entamé une conversion à l'agriculture biologique. "Une démarche environnementale et qualitative", selon Henri Orenga qui porte ses fruits: le vignoble a obtenu en juillet la certification bio. Le millésime 2019 sera donc bio.

Mais pour être labellisé, le vignoble a dû repenser certaines méthodes de production. "Il faut être beaucoup plus réactif lorsqu'on fait du bio, notamment pour réagir aux aléas climatiques et aux maladies. Cela demande beaucoup de moyens humains", estime Henri Orenga.

C'est donc une équipe de douze personnes qui travaille à l'année dans les vignes, qui peuvent parfois

être épaulées par d'autres prestataires de service.

"La main-d'œuvre c'est ce qui coûte le plus cher. Nous avons dû agrandir l'équipe et la plupart du temps les vignes sont traitées entre 2h et 6h, il faut donc payer les heures de nuit", continue le propriétaire. Et si cette conversion demande tant de moyens c'est aussi parce que le domaine est le plus grand de l'AOP avec ses 56 hectares.

## "Le bio c'est tout ou rien"

Si en 2016, 22 des 35 domaines de l'appellation étaient engagés dans une conversion au bio, aujourd'hui seuls "deux ou trois vigneronns n'ont pas encore entamé les démarches". Mais de



Depuis trois ans Henri Orenga a entamé une conversion vers l'agriculture biologique. Un pari réussi.

/PHOTO JONATHAN MARI

nombreuses structures utilisent déjà des méthodes plus respectueuses de l'environnement. Philippe Rideau, œnologue travaillant pour le domaine Orenga de Gaffory l'assure: "Avant le passage au bio, on avait déjà des pratiques moins nocives, par exemple au niveau des herbicides."

Alors, pour obtenir la certification, le domaine a simplement eu quelques points à

améliorer. "Ce qui demande le plus d'efforts c'est la vigne. Il faut trois ans pour que la conversion puisse être certifiée. Pendant ces trois ans on a aussi travaillé pour mettre la cave aux normes bio car le bio, c'est tout ou rien", continue l'œnologue. Car en fin d'année, la cave sera également contrôlée après la première vinification par l'organisme Certipaq.

Alors à la cave, des investissements ont dû être réalisés.

"Nous avons acheté un appareil qui nous permet de réduire les sulfites présents dans le vin et une nouvelle machine pour le conditionnement qui permet de limiter l'oxydation", précise Philippe Rideau.

Des investissements et des coûts de main-d'œuvre plus importants mais pour autant, Henri Orenga l'assure: "Le but ce n'est pas d'augmen-

ter les tarifs car on est certifié bio. Les prix varient surtout en fonction de la demande et ce millésime 2019 devrait être une bonne récolte donc l'offre sera là."

Alors que le vignoble s'apprête à récolter son premier millésime bio, Henri Orenga se prête à rêver d'une appellation Patrimonio labellisée bio. "Ce serait magnifique", sourit-il.

LARA RINALDI