

## ANNEXE 3



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

**TROPHÉES DE L'AGRO-ÉCOLOGIE 2023-2024**  
**PRIX DE L'INNOVATION**  
**DOSSIER DE CANDIDATURE (5 pages maximum)**  
**RÉGION – DOM - PTOM : PAYS DE LA LOIRE**

<b>IDENTIFICATION</b>	
Nom de l'exploitation :	Domaine Les Trois Toits
Adresse :	51 rue du Champ de Pie 44120 Vertou
Représentée par Mme, M :	Vincent Barbier / Cécile Perraud
Tél. :	07 72 09 19 07 / 06 35 37 76 63
Émail :	contact@lestroistoits.com
<b>PRÉSENTATION DE L'EXPLOITATION</b>	
<b>Moyens humains :</b> - nbre de personnes travaillant sur l'exploitation, -pluriactivité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 personnes temps plein</li> <li>- Accueil de stagiaires en BTS Viti-Oenologie (1 à 2 par an)</li> <li>- Travail avec un groupe d'étudiants en BTS Gestion et Protection de la Nature (projet tutoré / 1 groupe par an)</li> <li>- Travaux avec l'ESAT proche du domaine</li> </ul>
<b>Superficie (ha) : SAU dont :</b> - prairie, - surface irriguée, - infrastructures agro-écologiques (haies, bosquets, bandes enherbées...).	Parcelle de 20 hectares dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 17 vignes</li> <li>- 2,5 hectares de zones prairiales non fauchées</li> <li>- 0,5 hectare de zone ligneuse dans la culture</li> <li>- 100% des rangs en couverts végétaux (seigle, vesce, trèfle incarnat)</li> </ul>
<b>Système de culture :</b> description avec : - productions (type, surface, rendements moyens), - rotations types, - mode de fertilisation (minérale et/ou organique), - mode de protection des cultures (intégrée ou autre), - type de travail du sol (labour ou non-labour, etc...).	Viticulture diversifiée : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 13 hectares répondant à 2 AOC (Muscadet Sèvre et Maine et Gros Plant du Pays Nantais) et 1 appellation en cours de reconnaissance (Cru communal) dans un objectif de maintien du patrimoine nantais</li> <li>- 4 hectares en vin de France avec 2 cépages blancs et 3 cépages rouge</li> <li>- Rendement moyen objectif de 35 hl / ha</li> </ul> Pratiques culturales : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Labellisées AB</li> <li>- Pratiques biodynamiques avec utilisation de tisanes et décoctions</li> <li>- Récupération de l'eau de pluie par le toit du chai pour la réalisation de tous les traitements</li> <li>- Taille tardive pour s'adapter au cycle du végétal</li> <li>- Amendement organique (fumier de lapin sourcé à 100km de l'exploitation et lombricompost sourcé dans le vignoble)</li> <li>- Pratiques de restauration et conservation des sols :               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Couvert végétal intégral dans l'inter-rang roulé au printemps et laissé sur place pour réaliser un paillage épais et créer l'amendement naturel</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Cavaillon travaillé à la main ou très superficiellement avec des outils réglés finement sur tracteur léger</li> <li>o Tournières non fauchées</li> <li>o Intégration de l'arbre dans la culture sur bande</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vendanges manuelles</li> <li>- Dimensionnement des flots de travail à taille humaine ( 100 m x 50 m)</li> </ul>
<b>Système d'élevage</b> :description avec : - productions (espèces, races et effectifs), - ressources fourragères (pâturage, fauche...), - origine des aliments pour le bétail : notamment achat extérieur et autonomie fourragère - autres.	Non applicable
<b>Atelier de transformation,</b>  <b>circuits de commercialisation</b> (directe, court...)	Parcelles attenantes au chai : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinification en contenants variés, non énergivores (cuves bétons, cuves enterrées, jarres) dans un bâtiment de vieilles pierres isolé thermiquement de par sa construction</li> <li>- Mise en bouteilles au domaine sous gaz inerte pour limiter le dosage en sulfite</li> <li>- Développement de la bouteille en verre réemployable sur 2 cuvées</li> <li>- Valorisation de la production en vente directe : <ul style="list-style-type: none"> <li>o 50% en vente à la propriété aux particuliers</li> <li>o 19% aux cavistes</li> <li>o 13% au CHR</li> <li>o 9% à la GD de proximité (rayon de 8 km)</li> <li>o 9% à l'export</li> </ul> </li> </ul>
<b>Résultats économiques</b> moyens de l'exploitation	EBE = 54 kEuros Résultat courant = 13 kEuros Trésorerie nette = 68 kEuros Capitaux propres = 322 kEuros
<b>Atouts et contraintes</b> de l'exploitation : description :  - atouts,  - contraintes.	Les atouts sont les suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une exploitation ancrée dans son territoire avec sa réputation positive</li> <li>- Une localisation aux portes de la ville avec un accès direct aux consommateurs et à la clientèle</li> <li>- Un parcellaire en zone agricole protégé dans Nantes Métropole</li> <li>- Une petite structure flexible et réactive (2 associés et 2 salariés)</li> <li>- Un outil de production (chai) simple, très fonctionnel et bien dimensionné</li> </ul> Les contraintes sont essentiellement d'ordre climatiques : changement de régime climatique avec des tendances continentales dans une zone océanique ; gels printaniers systématiques.
<b>PRÉSENTATION DE LA DÉMARCHE MISE EN PLACE</b>	
<b>Problématique et objectifs</b>	Situés aux portes de Nantes, notre parcellaire s'est trouvé petit à petit entouré de friches viticoles non gérées. Ces abandons : <ul style="list-style-type: none"> <li>- portent préjudice à notre culture environnantes amenant potentiellement des maladies</li> <li>- dévalorisent le patrimoine de la métropole nantaise</li> <li>- sont sources de dépôts sauvages et pollution</li> <li>- dévalorisent l'espace agricole pourtant en zone AD et AP</li> </ul> Ces friches viticoles créent une ' <b>zone molle</b> ' sur une terre agricole aux portes de la métropole. Notre ambition est de créer une ' <b>pointe de diamant</b> ' agricole résistant à l'environnement urbain, pérennisant un espace de biodiversité indispensable pour la qualité de notre production agricole et offrant une zone de captation et d'enfouissement naturel du carbone. Par ailleurs, notre souhait est d'adapter notre culture et notre matériel végétal aux évolutions climatiques brutales. Nous ne souhaitons pas lutter mais accompagner et

	<p>faire évoluer le végétal pour s'adapter aux changements. En réhabilitant des espaces en friche, nous implantons des cépages plus adaptés aux tendances climatiques actuelles,</p> <p>En tant qu'acteur sociétal, nous considérons que nous avons un rôle majeur dans la tâche d'enfouissement carbone. Notre approche en couvert végétal a définitivement un rôle d'enfouissement.</p> <p>Enfin, cette démarche est créatrice d'emplois valorisés et valorisants.</p>
<p><b>Actions</b> réalisées et engagées, <b>innovations</b> mises en œuvre, coûts éventuels</p>	<p>Notre approche consiste à nettoyer les friches viticoles et à les remettre en culture, selon les approches agronomiques innovantes de restauration et conservation des sols en alliant culture, zone ligneuse dans la culture (arbres) et zones prairiales (zone enherbées).</p> <p>Un espace de 2 hectares a déjà été remis en culture :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>2019</b> Préparation : arrachage ceps, nettoyage en enlevant le palissage et remise en activité du sol avec un couvert mixte, épandage de chaux pour rétablissement du pH des sols Design de la parcelle avec schémas d'implantation et plantation de 105 arbres</li> <li>- <b>2020</b> Année de repos pour les parcelles Aération et structuration des sols avec semences de céréales et fabacées Étude du sol et choix définitif de l'encépagement intégrant les évolutions climatiques (3 cépages rouge – Côt, Merlot, Gamay et 1 cépage blanc - Folle Blanche) Amendement organique Protocole de suivi de la biodiversité sur la parcelle et établissement du T0 en collaboration avec les étudiants en BTS GPN du Lycée de Briacé</li> <li>- <b>2021</b> Plantation de la vigne (10 474 ceps). <b>1ère feuille</b> Fabrication d'un semoir pour vigne étroite Réalisation du couvert végétal Acquisition de l'outil de roulage des sols Travail uniquement manuel dans la parcelle Suivi de la biodiversité T1 et rapport</li> <li>- <b>2022</b> Travail uniquement manuel dans la parcelle Entretien des arbres Vendanges en vert – une grappe par cep. – <b>2ème feuille</b> Suivi de la biodiversité T2 et rapport</li> <li>- <b>2023</b> Première vendange 3 cépages vinifiées séparément pour créer potentiellement 2 cuvées – <b>3ème feuille</b></li> </ul> <p>Toutes les ressources humaines et matérielles dédiées à l'espace ont été chiffrées et isolées comptablement.</p> <p>Il s'agit de déterminer le vrai coût de production des cuvées qui seront produites avec la vendange 2023, grâce à tout le système agronomique mis en place.</p> <p>Aucune aide à la plantation n'a été obtenue car les parcelles étaient en friche. Le projet est en auto-financement et financement participatif (71 contributeurs ayant achetés 4 ans de vins en primeur).</p>

	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #4F81BD; color: white;">SYNTHESE PAR POSTE</th> <th style="background-color: #4F81BD; color: white;">2019-2023</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"><i>en Euros HT</i></td> </tr> <tr> <td>Matériel / Immo</td> <td></td> <td style="text-align: right;">67109</td> </tr> <tr> <td>Matériel végétal ou minéral</td> <td></td> <td style="text-align: right;">33018</td> </tr> <tr> <td>Prestation</td> <td></td> <td style="text-align: right;">35426</td> </tr> <tr> <td>Temps homme SCEV</td> <td></td> <td style="text-align: right;">49026</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>TOTAL</b></td> <td style="text-align: right;"><b>184 579</b></td> </tr> </tbody> </table>	SYNTHESE PAR POSTE		2019-2023	<i>en Euros HT</i>			Matériel / Immo		67109	Matériel végétal ou minéral		33018	Prestation		35426	Temps homme SCEV		49026	<b>TOTAL</b>		<b>184 579</b>
SYNTHESE PAR POSTE		2019-2023																				
<i>en Euros HT</i>																						
Matériel / Immo		67109																				
Matériel végétal ou minéral		33018																				
Prestation		35426																				
Temps homme SCEV		49026																				
<b>TOTAL</b>		<b>184 579</b>																				
<p><b>Résultats :</b></p> <p>- économiques,</p> <p>- environnementaux,</p> <p>- sociaux (charge de travail, emploi, qualité de vie).</p>	<p><b>Economiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les premières cuvées seront en vente en 2024 après la vendange 2023.</li> <li>- Le coût exact de production sera calculé.</li> <li>- La valorisation prévue HT – tarif pro – départ chai est environ 8/10 Euros par col.</li> <li>- L’objectif est de montrer que le ‘beau’ et le ‘bon’ ont une clientèle.</li> </ul> <p><b>Environnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 ha de terre agricole nettoyés et remis en culture régénérative</li> <li>- Un plantier résilient en deuxième feuille face à un été caniculaire, sans aucun arrosage</li> <li>- Des températures constatées de 26/30 degrés dans la parcelle versus 45 degrés sur les parcelles voisines désherbées en plein</li> <li>- Aucune mortalité sur le plantier ni sur les arbres</li> <li>- 2 tonnes de CO2 par ha stocké dans le sol (utilisation de la méthode de calcul <i>MERCI</i>)</li> <li>- 3.2 tonnes de matière organique / ha produit par an et restitué au sol (utilisation de la méthode de calcul <i>MERCI</i>)</li> <li>- Constat de l’évolution de la diversité de la flore et faune (rapport disponible sur demande)</li> <li>- Création d’un chemin de randonnée commenté sur la parcelle, mettant en avant les éléments de biodiversité</li> <li>- Accueil de 10 ruches de l’apiculteur local</li> </ul> <p><b>Sociaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation de 3 élèves en BTS Viti-Oeno sur la parcelle, d’1 élève en BPREA et accueil de 3 groupes de 4 élèves en BTS GPN</li> <li>- Lieu de visite et formation pour la Chambre d’Agriculture - Groupe 30 000</li> <li>- Paysage réhabilité et rendu ‘beau’, commenté comme tel par les voisins et promeneurs</li> <li>- Partage ouvert des résultats obtenus sur la parcelle via une communication transparente</li> <li>- Duplication de l’itinéraire technique en couvert végétal sur 4 exploitations de collègues qui nous ont demandé de venir semer chez eux</li> </ul>																					
<b>PERSPECTIVES ET EXPRESSION LIBRE</b>																						

La démarche mise en œuvre et effective sur 2 hectares va être dupliquée sur un parcellaire de 11 ha, voisin du projet initial. L'intégralité du projet a été présenté aux propriétaires des parcelles heureux de voir que le patrimoine agricole allait être maintenu avec une approche innovante et résiliente.

De nouveaux axes sont rajoutés au projet global : création d'une pépinière de vigneron, intégration de l'animal dans la culture.

## RAPPEL DU PROJET : UN TERRITOIRE, UNE VISION



**9 hectares de vignes** en  
viti-foresterie :  
*5,5 ha AOC Sèvre et Maine*  
*2 ha Cru Communal*  
*1,5 ha en cépages résistants*



**2 hectares de cultures  
auxiliaires**  
avec présence animale :  
*gestion par des tiers porteurs de  
projets*

**11 hectares** en zone Agricole Protégée  
désignés selon les principes innovants  
l'agro-écologie



**1500 mètres de haies** et  
**1000 arbres**  
*avec plus de 10 essences différents*  
*et 20 T de matière organique par ha*  
*et par an*



**1 chai** partagé :  
*mise à disposition de 5 espaces*  
*indépendants de vinification et*  
*d'élevage*



**1 parc pépinière** de  
néo-vignerons :  
*exploitant 2 à 4 ha sur un cycle*  
*de 3 ans*