



CHATEAU MONGIN,

Exploitation Viticole du Lycée Professionnel Agricole d'Orange

Présentation de l'exploitation

Château Mongin, est l'exploitation viticole du Lycée Professionnel Agricole d'Orange. Entouré d'une partie de son vignoble, cette exploitation dispose de près de 22 hectares dont 20 en production. Le vignoble est constitué d'une grande diversité de cépages (une quinzaine dont Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Viognier), de modes de conduite (tailles gobelet, cordon de Royat, Guyot simple) et de terroirs (argilo-calcaires, sableux, caillouteux).

Représentative de la viticulture régionale, l'exploitation est indispensable à la formation professionnelle d'un public provenant de l'ensemble du territoire de Provence Alpes Côte d'Azur et au-delà.

- **Production :** En relation avec les formations dispensées au lycée, l'exploitation ne produit que du vin, 500 hl en moyenne répartis sur les appellations suivantes : Vin de Pays de la Principauté d'Orange, Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages et *Châteauneuf-du-Pape*.
- **Où trouver nos produits ?** Le caveau de dégustation situé à proximité du lycée nous permet d'accueillir le public. C'est ici que les clients peuvent déguster et acheter notre gamme de vins.



- **Formations :** L'exploitation accueille des élèves de la seconde générale, CAPA Vigne et Vin, 2nde professionnelle, BAC PRO CGEA Vigne et Vin, BAC PRO TCVVS. L'exploitation permet la formation pratique et les recherches appliquées de toutes les filières scolarisées dans l'établissement. Au-delà, elle accueille les étudiants du BTSA d'Avignon pour les vinifications (septembre-octobre).

Le Lycée Viticole d'Orange est résolument orienté vers la sensibilisation des apprenants, futurs professionnels, aux mesures agri-environnementales et qualitatives qui constituent les défis majeurs de l'agriculture régionale et une nécessité citoyenne. Ainsi, son objectif immédiat est la certification en *Agriculture Biologique* qui devrait avoir lieu en 2012.

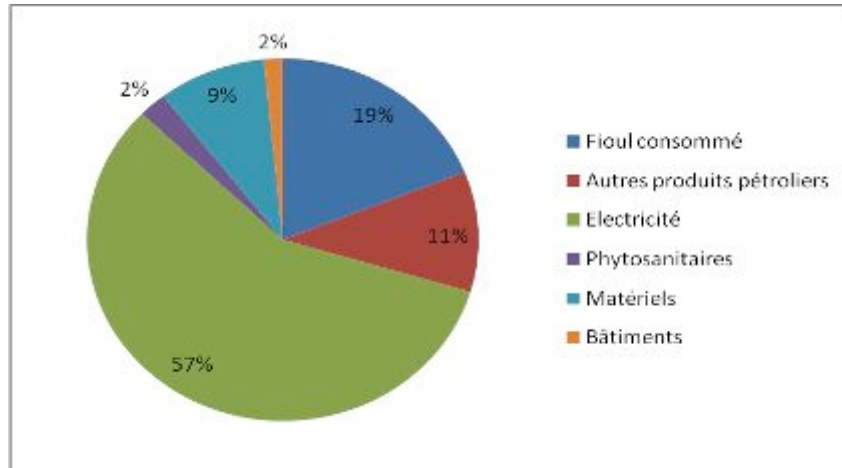
A.G.I.R démarche de la Région Provence Alpes Côte d'Azur pour la maîtrise de l'énergie et la promotion des énergies renouvelables s'inscrit dans les principes du développement soutenable des politiques régionales et permet de soutenir des plans d'actions et des initiatives exemplaires et novatrices. A.G.I.R voit les projets de tous types d'acteurs se multiplier avec **plus de 600 projets innovants soutenus et concernant plus de 100 000 personnes**. La démarche «Vers 100 exploitations et coopératives agricoles exemplaires» est une démarche globale pour aider les agriculteurs à diminuer l'impact environnemental de leur exploitation.



Diagnostics

Le diagnostic PLANETE a été réalisé avec les données de 2008.

➤ *Les consommations d'énergie directe et indirecte :*



Le poste électricité est estimé à 57%. L'exploitation ne possédant pas de compteur électrique, cette estimation a été réalisée au prorata de sa surface par rapport à celle de l'établissement scolaire. La mise en place de compteur est en phase de réflexion.

En raison de notre projet de conversion à la viticulture biologique, nos itinéraires techniques (travail du sol sur le rang et dans l'inter-rang, gyrobroyage, broyage des sarments...) utilisent les tracteurs de façon intensive, ce qui correspond à une consommation de 182 L/ha de SAU.

Au vignoble, nous avons arrêté l'utilisation d'herbicides avec la conversion en lutte biologique engagée depuis 2008. L'abandon définitif de désherbants chimiques a provoqué un travail plus fréquent du sol, ce qui a supposé la modernisation de notre parc matériel (décavaillonneuse, tondeuse inter ceps...).

➤ *L'impact de l'exploitation sur l'augmentation des gaz à effet de serre*

L'exploitation étant orientée exclusivement vers la viticulture, les gaz à effet de serre produits par son activité concernent essentiellement le dioxyde de carbone (CO₂) et le protoxyde d'azote (N₂O).

La quantité totale de CO₂ rejetée est de 39 tonnes par an, La quantité de N₂O rejetée provient essentiellement de l'apport d'azote sur les sols agricoles (1 kg/an).

Ainsi, l'exploitation a pris l'initiative de gérer l'ensemble de son vignoble en lutte biologique depuis les millésimes 2008. Ce virage répond aux nombreuses réflexions menées sur l'exploitation au sujet du développement durable et des techniques viticoles respectueuses de l'environnement. Cela c'est traduit par exemple par un programme phytosanitaire réduit à 3 passages uniquement sur le millésime 2010, sans que cela engendre des pertes de récoltes liées à la pression phytosanitaire.

L'exploitation est suivie par la société de certification ECOCERT qui doit valider la possibilité de valoriser la production de l'exploitation en « vin en conversion vers l'Agriculture Biologique ». Cette certification est nécessaire si l'on souhaite renforcer notre crédibilité auprès des apprenants et des professionnels en tant que vitrine pédagogique et professionnelle de la viticulture durable en Provence Alpes Côte d'Azur.



Plan d'actions

Gestion des déchets

L'exploitation dispose depuis 2010 d'un phytobac et d'un local phytosanitaire qui lui permettent d'être en accord avec les normes des traitements des effluents viticoles. Ces investissements ont été indispensables à la fois pour la formation de nos apprenants, la sécurité des utilisateurs et le respect de l'environnement.

Depuis 2006, l'exploitation traite ses effluents viticoles grâce à un filtre gravillonnaire à recirculation. Les efforts qu'il reste à fournir concernent les économies d'eau et de la gestion des produits désinfectants.



La réfection du sol de la cave et la mise en place de caniveaux en inox et d'enrouleurs automatiques assureront une meilleure hygiène tout en permettant à la fois des économies d'eau et la sécurité des personnes y travaillant.

La mise en place d'un système de traitement des effluents de produits phytosanitaires, avec un Phytobac nous permet depuis le millésime 2010 de traiter de manière adéquate les effluents issus de l'activité viticole tant pour respecter l'environnement et préserver les ressources hydriques que pour servir de modèle vis-à-vis des apprenants et de la profession.

Gestion de l'eau

L'utilisation des ressources hydriques est limitée grâce à l'utilisation de l'eau à haute pression. La cave est déjà pourvue d'un système de traitement des effluents viticoles (filtre gravillonnaire à recirculation).





Le système de nettoyage actuellement mis en place consomme beaucoup trop d'eau.

La réfection du sol de la cave et la mise en place de caniveaux en inox et d'enrouleurs automatiques assureront une hygiène exemplaire et de plus une économie d'eau.

Biodiversité

Le Lycée Viticole d'Orange est résolument orienté vers la sensibilisation des apprenants, futurs professionnels, aux mesures agri-environnementales et qualitatives qui constituent les défis majeurs de l'agriculture régionale et une nécessité citoyenne. En ce sens :

- Son objectif opérationnel immédiat est la mise en œuvre de la « Charte Rhône Méditerranée » dans le cadre d'une agriculture raisonnée exigeante allant sur certaines parcelles jusqu'à une conduite en agriculture biologique (non encore certifiée). Toutes les actions sont raisonnées parcelle par parcelle, au niveau du travail du sol, des amendements, des traitements phytosanitaires.
- Par ailleurs, grâce au soutien financier du Conseil Régional, de l'Agence de l'Eau et du Lycée, nous avons mis en place une station de traitement des effluents vinicoles pour préserver l'environnement et particulièrement les zones humides sensibles qui jouxtent nos parcelles tout en nous conformant à la réglementation en vigueur.
- Le site des Peyrières (10 ha) a fait l'objet d'un programme d'expérimentation et de démonstration concerté avec la Chambre d'Agriculture du Vaucluse sur le thème « Viticulture raisonnée et environnement ». Sur ce site ont notamment été mises en place des zones écologiques réservoirs. L'objectif initial de cette initiative était de proposer aux élèves et aux vignerons des parcelles intégrant à la plantation des aspects paysagers et environnementaux permettant d'étudier l'impact de la biodiversité sur le vignoble notamment à travers la lutte contre certains ravageurs de la vigne.



Contacts





Réseau : Exploitations exemplaires des Établissements
Agricoles Publics de formation de la Région Provence-Alpes-
Côte d'Azur

M. Philippe Keller, Directeur du Lycée Professionnel Viticole d'Orange
M. Miguel Aguirre, Directeur du Château Mongin, Exploitation du Lycée Viticole d'Orange
2096 Route du Grès, 84 100 Orange

www.chateaumongin.com

04 90 51 48 04

Localisation :

