



HVE ou Bio ? Ils ont adopté les deux

Paul Bordes, Château de Malleret, Haut Médoc

« Je pensais produire "bio" sans demander la certification, j'ai changé d'avis »

Paul Bordes est gérant du Château de Malleret depuis 2013. Le domaine comprend 60 ha de vignes, 300 ha de bois et forêt, 20 ha de prairies, 10 ha de parc et 1 ha d'oliviers. « La première décision que j'ai prise en arrivant a été de supprimer les herbicides, les insecticides et tous les produits CMR. Il s'agissait de marquer cette volonté "d'être le plus propre possible" qui résume en quelques mots la philosophie avec laquelle j'ai souhaité engager le domaine en accord avec les propriétaires et avec l'appui des salariés. »

Cette orientation a conduit dès 2013 à la création en interne d'un poste en charge de tous les projets en lien avec le développement durable et à l'intervention régulière d'un consultant extérieur sur ces dossiers. Côté certifications, le domaine a obtenu son label HVE en 2018 et l'ISO 14001 en 2021. L'objectif est d'obtenir la certification ISO 26000 dans moins de deux ans. Quant

à la conversion bio, elle a officiellement été lancée en 2020.

« Dans les faits, notre expérience en production bio est plus ancienne. Comme nous avons des vignes en zones urbanisées avec comme riverains des particuliers et une école maternelle, depuis 4 campagnes, nous travaillons les parcelles concernées selon les règles de la production bio, avec l'appui du biocontrôle. Au départ, je voulais seulement produire selon les règles du bio sans forcément demander la certification car cela m'agaçait d'être dans un cadre sans pouvoir en bouger. Mais j'ai changé d'avis l'année dernière après avoir discuté avec des journalistes qui m'ont convaincu que cela n'était pas tenable, en arguant que le logo est bien la seule certitude que le produit est vraiment bio. Cela m'a fait réfléchir. Et c'est pour ça que j'ai franchi le cap cette année, d'autant que l'on sait aujourd'hui produire des vins bio de très grande qualité.



Photo : Mickaël Boudot

Ceci étant dit, il faut aussi être très pointu en viticulture bio. J'avais dit à l'équipe qui nous suit que je ne voulais pas de pertes de récolte liées au passage en bio. Nous travaillons avec les conseillers de la branche "vigne bio" de notre consultant pour la vinification, Stéphane Derenoncourt. Ils nous ont répondu qu'un des points clés était de pouvoir intervenir en moins de 24 heures sur la totalité du domaine pour les traitements. On a donc investi et c'est ce qui nous a sauvés en 2021. »

