

DOSSIER DE PRESSE



ŒNOTOURISME - AGROÉCOLOGIE LE DÉPARTEMENT SOUTIENT ET PROMEUT LES VINS DE FRONTON

Lundi 20 juillet 2020



DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

INTRODUCTION	3
LE VIGNOBLE DE FRONTON, UN PATRIMOINE D'EXCELLENCE HAUT-GARONNAIS	4
Vers une conversion en agriculture biologique.....	4
Le soutien du Département pendant et après la crise.....	5
L'ŒNOTOURISME, UN AXE MAJEUR DE LA POLITIQUE TOURISTIQUE DÉPARTEMENTALE	6
La démarche AOP.....	6
La labellisation « Vignobles et Découverte ».....	7
Des offres touristiques dans les vignobles de Fronton	8
ACCOMPAGNER LES AGRICULTEURS VERS DES PRATIQUES DURABLES POUR SÉCURISER UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ.....	9
28 conseillers pour un accompagnement humain et technique.....	10
La confusion sexuelle, une pratique pour contrôler les ravageurs de la vigne.....	11
ANNEXE : LE DOMAINE DE ROUMAGNAC	12

DOSSIER DE PRESSE

INTRODUCTION

La crise sanitaire exceptionnelle que traverse le pays a durement touché les producteurs locaux ainsi que l'économie touristique, indispensables à la vitalité et à l'attractivité de la Haute-Garonne.

Le Conseil départemental est un soutien privilégié des vignerons dans le cadre de sa politique touristique et de son plan de transition écologique. Afin de soutenir la filière viticole particulièrement touchée par cette crise, notamment le Frontonnais, le Département et Haute-Garonne Tourisme ont ainsi mis en place des actions de promotion et d'offres touristiques afin de promouvoir des circuits autour de la gastronomie, de la dégustation du vin de Fronton et des produits du terroir, dans le cadre du plan d'urgence de soutien au tourisme en Haute-Garonne.

La Haute-Garonne s'étend sur plus de 200 km, de la Vallée du Tarn au nord, à la chaîne pyrénéenne au sud, elle bénéficie d'une grande diversité de reliefs avec 42 % de plaines, 39 % de coteaux et 19 % de montagnes.

Engagé dans la valorisation de ce terroir d'exception, le Conseil départemental de la Haute-Garonne œuvre en faveur de la promotion des produits « sous signes d'identification de la qualité et de l'origine » (SIQO), dont une exploitation sur cinq bénéficie. De l'Agneau des Pyrénées aux Vins de Fronton, en passant par l'Ail Violet de Cadours, le Haricot Tarbais, la Gasconne des Pyrénées ou encore le porc Noir de Bigorre, la Haute-Garonne bénéficie d'un patrimoine gastronomique riche qu'il convient de préserver et de valoriser.

Le développement de l'oénotourisme et des pratiques agroécologiques durables menées dans les vignobles du Frontonnais, en collaboration avec les producteurs, sont aujourd'hui indispensables à la sauvegarde de cette filière viticole reconnue au niveau international, symbole d'un certain art de vivre et de la diversité des territoires haut-garonnais.



LE VIGNOBLE DE FRONTON, UN PATRIMOINE D'EXCELLENCE HAUT-GARONNAIS

Si ce sont les Romains qui plantèrent les premières vignes sur les terrasses dominant la vallée du Tarn, le caractère si particulier des Vins de Fronton provient de la Négrette, un cépage local historique et unique en France, introduit au 12^{ème} siècle par les Chevaliers de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem revenant de Chypre.

Les vins 100 % Négrette sont aujourd'hui les plus emblématiques de l'appellation, présentant la plus pure expression de ce cépage. Souples et élégants, les vins rouges de Fronton offrent des arômes de fruits rouges mais aussi des tonalités épicées. Les rosés de Fronton, qu'il convient de déguster dans l'année, ont une robe affirmée ainsi qu'un nez très aromatique.

Parmi les plus grands vignobles du grand sud-ouest, le Fronton produit un vin emblématique, avec un cépage unique en France, la Négrette, cultivé par les vignerons dans une démarche d'agriculture durable. Le vignoble de Fronton, classé AOP, a déjà obtenu plusieurs reconnaissances internationales. La région sud-ouest a également obtenu le titre de meilleure région viticole de l'année 2017 par l'influente revue américaine "Wine Enthusiast".

Vers une conversion en agriculture biologique

Le Frontonnais compte le plus grand nombre de vignerons engagés dans une démarche d'agriculture biologique, parmi les vignobles du Sud-Ouest. Parmi la quarantaine de vignerons indépendants de l'appellation, une dizaine a fait le choix de l'agriculture biologique. Mais au-delà du label bio, tous, indépendants ou coopérateurs, pratiquent une agriculture raisonnée en maîtrisant au mieux les apports. Le cahier des charges de l'AOP Fronton définit précisément les conditions de production. Les rendements (50 hl/ha pour les rouges, 55 hl/ha pour les rosés) sont parmi les plus bas du sud-ouest.



- **L'aire d'appellation s'étend sur 20 communes dans les départements de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne**

- **Le vignoble compte 2 400 hectares exploités par plus de 100 vignerons, pour une production annuelle de 65 000 hl (40 % en rosé et 60 % en rouge)**

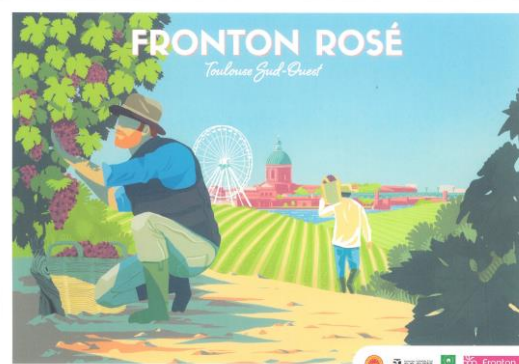
DOSSIER DE PRESSE

Le soutien du Département pendant et après la crise

La crise sanitaire a eu des conséquences très graves pour certains vigneron, notamment ceux engagés dans le secteur traditionnel : cavistes, restaurants... De par la fermeture de ces établissements, ces domaines ont connu des baisses de chiffre d'affaires allant jusqu'à 90 %, accentuée par la baisse des ventes après le confinement suite à l'annulation de nombreux événements grand public ou professionnels.

- **Une aide à la promotion du vin rosé pendant l'été**

Le Conseil départemental de la Haute-Garonne a décidé d'apporter son aide à la campagne de communication lancée par les responsables des vins AOP Fronton pour la promotion du vin rosé. Les rosés représentent 40 % des vins produits en appellation et font partie des productions « périssables » qui doivent être bus dans l'année. Cette importante campagne de communication, mise en place par la filière cet été pour soutenir les viticulteurs, est destinée à valoriser ce produit à très forte saisonnalité sur la période printemps-été et à encourager la consommation locale. Le Conseil départemental a ainsi financé cette campagne, pour un montant de 25 000 € allouée à l'IVSO (Interprofession des vins du Sud-Ouest).



- **Une aide pour développer la vente en ligne**

La crise a mis en lumière l'importance pour les filières d'être visibles et communicantes, avec des ventes en drive ou en livraison à proposer. Le Département soutient ainsi la Maison des Vins de Fronton et le Syndicat 31 du Bœuf Gascon afin de développer des sites internet d'information, de livraison et de commande en ligne, à hauteur de 10 000 €.

- **Relais actif de la communication départementale des prochains événements agricoles**

Suite aux nombreux reports d'événements dus à la crise de la Covid-19, le Département s'engage également à soutenir activement les prochaines manifestations agrotouristiques à venir, comme la Semaine du goût ou encore la Foire bio sur les allées Jules Guesde à Toulouse au mois d'octobre.

L'ŒNOTOURISME, UN AXE MAJEUR DE LA POLITIQUE TOURISTIQUE DÉPARTEMENTALE

Soucieux de préserver ces cépages d'excellence, le Département s'investit pour la valorisation du vignoble de Fronton depuis 2016, à travers notamment les actions de labellisation, ainsi que dans l'accompagnement des vignerons dans une démarche d'agriculture durable.

L'œnotourisme et les produits du terroir figurent parmi les 5 axes majeurs du Schéma de développement touristique départemental, adopté en avril 2019 et qui définit les grandes orientations de la stratégie tourisme en Haute-Garonne jusqu'en 2023. Ce schéma fixe la stratégie touristique déployée par le Conseil départemental en lien avec Haute-Garonne Tourisme pour valoriser la destination "Haute-Garonne".

Le Schéma de développement touristique départemental prévoit par ailleurs une stratégie touristique par territoire, conçue pour valoriser les spécificités des 4 PETR (Pays Tolosan, Save-au-Touch, Pays Sud-Toulousain, Pays Comminges-Pyrénées), tout en déployant des coopérations avec le Sicoval, le Muretain et Toulouse Métropole.

La démarche AOP

La Haute-Garonne est un territoire riche de produits gastronomiques, qui représentent de forts atouts touristiques. Le Département est particulièrement mobilisé pour la valorisation des filières de qualité : l'AOP Ail de Cadours, l'Agneau des Pyrénées (démarche d'obtention d'IGP), l'AOP Vins de Fronton, la Gasconne des Pyrénées (Label rouge), l'AOP Porc Noir de Bigorre et le Haricot tarbais (IGP et Label Rouge).



DOSSIER DE PRESSE

La labellisation « Vignobles et Découvertes »

En mai 2018, le vignoble du Frontonnais a obtenu le label "Vignobles et Découvertes" décerné par l'Agence de développement touristique de la France, Atout France et le Conseil supérieur de l'œnotourisme, grâce à une initiative interdépartementale pilotée par le Conseil départemental de la Haute-Garonne avec le Conseil départemental du Tarn-et-Garonne et l'Interprofession des vins du Sud-Ouest (IVSO)

Le Département de Haute-Garonne pilote le comité technique du label « Vignobles et Découvertes », composé du Conseil départemental de la Haute-Garonne, de l'ADT de Tarn-et-Garonne, de l'Interprofession des vins du Sud-ouest représentée par la Maison des vins de Fronton, des offices de tourisme intercommunaux et des communautés de communes du périmètre de l'AOP. Il permet de coordonner les actions de valorisation autour du vignoble frontonnais et de mettre en place de nouveaux projets.

Ce label d'excellence permet de soutenir la notoriété et l'attractivité autour du territoire d'exception du Frontonnais qui s'étend sur deux départements, la Haute-Garonne et le Tarn-et-Garonne. Il promeut également l'art de vivre et la diversité de nos territoires par un tourisme durable, de qualité et de proximité.

Cette distinction apporte une véritable reconnaissance pour les vigneron et les viticulteurs de nos départements et une contribution forte pour le rayonnement du vignoble en France et sur la scène internationale.

Le Département de la Haute-Garonne, le Département du Tarn-et-Garonne et l'Interprofession des Vins du Sud-ouest s'engagent aujourd'hui pour faire vivre cette démarche, à travers un programme d'actions comprenant notamment l'animation du réseau, la mise en place d'une synergie commune entre les acteurs du tourisme et du vin, une réflexion pour une consommation responsable ou encore la recherche d'outils de développement et d'innovation du secteur.

6 candidats ont obtenu le label en janvier 2020 et 6 nouvelles candidatures haut-garonnaises seront proposées par le comité technique à Atout France en septembre pour intégrer la démarche et rejoindre ainsi les 65 partenaires déjà labellisés.

Le label Vignobles & Découvertes, remis pour une durée de 3 ans, arrive à échéance en mars 2021. Le Conseil départemental travaille également à la rédaction du dossier de renouvellement du label qui sera déposé auprès d'Atout France en fin d'année.



Le 12 décembre 2018, Georges Méric, président du Conseil départemental de la Haute-Garonne, a remis les plaques du label "Vignobles et Découvertes" à 50 professionnels du vignoble de Fronton.



DOSSIER DE PRESSE

Des offres touristiques dans les vignobles de Fronton

Afin de soutenir les acteurs du tourisme haut-garonnais, Dont l'activité s'est fortement réduite pendant cette crise, les élus départementaux ont adopté le 26 mai 2020 un plan d'urgence de soutien au tourisme en Haute-Garonne, à travers une série de mesures économiques pour soutenir l'activité et favoriser le tourisme local dans le département, pour un montant de plus de 2M €.



Dans le contexte actuel de crise sanitaire, les Français seront invités à privilégier les destinations locales et à passer des vacances près de chez eux.

Le Département prévoit ainsi la mise en place de 4 nouvelles offres touristiques visant à inciter les Haut-Garonnais à pratiquer un tourisme local et solidaire dans leur département. Haute-Garonne Tourisme, chargé de mettre en œuvre la politique touristique départementale, aura pour mission de mettre en place ces différents dispositifs, en lien avec les partenaires touristiques locaux.

Parmi elles, l'offre «**Destination Haute-Garonne**», portée par le Département et Toulouse Métropole, construite autour de 5 circuits thématiques destinés à mieux faire connaître la Haute-Garonne aux habitants de la Métropole. Cette offre permet aux deux collectivités de contribuer à préserver l'emploi non délocalisable sur ce secteur d'activité.

« Toulouse et son vignoble de Fronton », un circuit thématique de « Destination Haute-Garonne »

Parmi les 5 parcours thématiques de Destination Haute-Garonne, le circuit «**Toulouse et son vignoble de Fronton**», met en valeur la gastronomie, la dégustation du vin de Fronton (label Vignobles & Découvertes) et les produits du terroir. Sur 90 km, ce circuit propose 7 étapes pour un voyage au cœur des domaines et châteaux du vignoble de Fronton, pour des vues commentées et des dégustations de ce vignoble d'exception.

Geotrek : 5 boucles de randonnée sur l'AOP Fronton

Grâce à la nouvelle plateforme de promotion des itinéraires touristique Geotrek, le Conseil départemental propose 5 boucles de randonnée sur l'AOP Fronton ainsi que sur toute l'offre labellisée «**Vignobles & Découvertes**» via un site Internet marando.haute-garonne.fr et l'application mobile > <https://marando.haute-garonne.fr/?categories=T4>

Les 7 étapes de « Toulouse et son vignoble de Fronton »

- 1- Vacquiers (Château Plaisance et Domaine des Pradelles)
- 2- Bouloc / Villeneuve-lès-Bouloc (Château Clos Mignon)
- 3- Castelnau-d'Estrétefonds (Domaine de Saint-Guilhem)
- 4- Fronton (Maison des Vins, Château Bellevue-la-Forêt, Château Cassin, Domaine du Roc, Caves de Fronton, Vivalie...)
- 5- Villaudric (Château Caze)
- 6- Villematier (Domaine Roumagnac)
- 7- Bessières / Buzet / Paulhac (Forêt départementale de Buzet, sentiers pédestres...)

ACCOMPAGNER LES AGRICULTEURS

vers des pratiques durables pour sécuriser une alimentation de qualité

En 2017, le Conseil départemental s'est engagé pour la transition écologique avec un plan d'actions de 150 M€ sur 3 ans, renforcé le 26 mai 2020 par un acte 2, pour bâtir la société de l'après Covid-19 en assurant justice sociale et solidarité entre les territoires.

Ce plan, qui intègre pleinement l'agriculture, a pour priorités : se déplacer, se loger, se nourrir, préserver la biodiversité, éduquer, boire de l'eau saine, respirer de l'air de qualité.

Face au réchauffement climatique, à l'effondrement de la biodiversité et aux défis à relever pour parvenir à une alimentation de qualité, il est urgent de faire évoluer notre système agricole et alimentaire, tout en préservant la durabilité économique, sociale et environnementale des exploitations agricoles.

Pour réussir cette transition, le Département met à la disposition des agriculteurs depuis 2017 un réseau de 28 conseillers agro-environnement afin de les accompagner dans la mise en place de ces nouvelles pratiques qui s'articulent autour de 3 priorités : la protection de la biodiversité, la préservation de la qualité des sols et la conversion vers une agriculture biologique.

Le Département participe également à travers ses aides à l'achat d'équipement spécifiques à ces nouvelles techniques de production.



DOSSIER DE PRESSE

28 conseillers pour un accompagnement humain et technique

Depuis de nombreuses années, le Département déploie des moyens humains conséquents au service des agriculteurs et collectifs d'agriculteurs, des organisations professionnelles agricoles, des associations agricoles et des collectivités territoriales.

Le Département compte 28 conseillers agro-environnement et experts en différents domaines (arboriculture, viticulture, élevage ovin...) qui œuvrent au quotidien auprès des agriculteurs, afin de leur fournir un appui technique visant à développer leurs pratiques agro-environnementales, notamment la protection de la ressource en eau.

L'action des conseillers permet l'organisation d'actions collectives dans les domaines agroécologiques, pour réduire la pollution par les nitrates et les phytosanitaires, prévenir les risques d'érosion des sols ou encore préserver la biodiversité. Les conseillers agro-environnement apportent un appui technique pour les circuits de proximité et l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective.

Ils accompagnent également les projets agricoles innovants et durables et soutiennent les secteurs touchés par des crises conjoncturelles ou structurelles, en apportant méthodes et expertises aux collectivités qui s'intéressent aux enjeux agricoles. Enfin, les experts du Département participent au renouvellement des générations en favorisant les installations et en œuvrant au maintien d'activités dans les territoires ruraux.

- **Accompagner les projets d'installation agricole**

Le Conseil départemental poursuit sa politique de soutien à l'installation de jeunes agriculteurs par le vote en février 2019 d'une nouvelle aide à l'équipement en faveur des agriculteurs installés depuis moins de 3 ans. Elle prend la forme d'une subvention aux équipements avec un taux majoré pour les équipements à plus-value environnementale et s'accompagne d'une sensibilisation aux bonnes pratiques agroécologiques, à travers des journées d'information collectives et un diagnostic agroécologique personnalisé.



DOSSIER DE PRESSE

La confusion sexuelle, une pratique naturelle pour contrôler les ravageurs de la vigne

La Flavescence dorée est une maladie de la vigne, provoquée par la cicadelle, entraînant des colorations du feuillage, le flétrissement des baies, allant jusqu'à la mort de la souche entraînant des pertes importantes.

En pondant des œufs sur les inflorescences, soit l'ensemble des des fleurs et feuilles, les papillons provoquent la formation de larves devenant par la suite des chenilles qui perforent le cœur du grain de raisin et se logent à l'intérieur, facilitant l'installation d'une sorte de moisissure grise. Celle-ci rend la vinification devient difficile, avec un vin pauvre en alcool, déséquilibré et trouble, de mauvais goût et qui se conservera mal.

Pour lutter de manière naturelle contre cette maladie, les vigneronns ont adopté la méthode de la confusion sexuelle, qui permet de brouiller le comportement sexuel des insectes pour éviter que les papillons se reproduisent.

Cette méthode consiste à diffuser la phéromone spécifique du papillon dans le vignoble à travers des diffuseurs. Ces phéromones sont similaires aux signaux que le papillon femelle émet pour attirer leur homologue mâle en vue de la reproduction. Cette technique perturbe l'accouplement et a pour effet de réduire le développement des larves.

Actuellement, plus de 30 vigneronns sont aidés par le Département dans l'utilisation de cette méthode de la confusion sexuelle qui a permis de faire régresser la maladie depuis 2011 et de supprimer la lutte chimique obligatoire contre la cicadelle.



ANNEXE

Le Domaine de Roumagnac



Le domaine de Roumagnac est situé dans le hameau de Raygades sur la commune de Villematier en Haute-Garonne. Il s'étend sur 20 hectares, sur 3 terrasses entre Tarn et Garonne, et offre un terroir de Boulbènes de Rouget et de Graves.

La Négrette compose 50 % des parcelles. Elle se marie à d'autres cépages présents sur le domaine, tels que le syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon et gamay.

Nicolas Roumagnac a obtenu lors du concours des Vins du Sud-Ouest le 10 mars 2020, une médaille d'or pour son « Authentique » (IGP Comté Tolosan, 2019, blanc sec). Il pratique la technique de la confusion sexuelle pour protéger ses vignes et sensibilise les visiteurs de son domaine sur ces techniques.

Avant le coronavirus, 75 % du chiffre d'affaires du Domaine Roumagnac venait de la vente de ses vins aux restaurateurs. Nicolas Roumagnac a cherché des solutions et a développé pendant le confinement des solutions de livraison à domicile et de drive. Il continue aujourd'hui à innover en ce sens dans une démarche de circuit court.

Cet été, il propose de nombreuses activités sur son domaine : des visites du vignoble en 2CV avec des paniers gastronomiques, des randonnées pédestres, un escape game, une chasse aux trésors... Le Domaine de Roumagnac figure également au programme des nouvelles offres touristiques mises en place cet été par le Conseil départemental.

" La négrette est un cépage très intéressant, exotique, et on essaie de le sublimer. Le vigneron apporte son savoir-faire, de la culture jusqu'à la vendange et la vinification. On fait aussi aujourd'hui la mise en bouteille et la commercialisation, ce qui nous permet de maîtriser 100 % du process et de distribuer nos vins en France et à l'étranger. Il y a un changement de mentalité dans le Frontonnais qui a permis aux vignerons d'augmenter leurs exigences et donc la qualité des vins. L'objectif pour moi est de continuer à chercher des leviers de qualité afin de mieux faire connaître notre vignoble et ses nombreux atouts. "

DOSSIER DE PRESSE

SERVICE DE PRESSE

Cécile van de Kreeke

Responsable des relations presse

cecile.van-de-kreeke@cd31.fr

05 34 33 33 72 – 06 24 66 05 30

ATTACHÉES DE PRESSE :

Coralie Bombail

coralie.bombail@cd31.fr

05 34 33 30 42

06 74 93 45 44

Ariane Mélazzini-

Déjean

ariane.melazzini@cd31.fr

05 34 33 30 32

07 85 72 94 74

Fabienne Pascaud

fabienne.pascaud@cd31.fr

05 34 33 30 65

06 47 74 60 58



CONSEIL DÉPARTEMENTAL
DE LA HAUTE-GARONNE

1, boulevard de la Marquette
31090 Toulouse cedex 9

Tél. 05 34 33 32 31

HAUTE-GARONNE.FR