

## Frédéric BERNE

Les vergers, 69430 LANTIGNIE

06 83 46 05 06 / [fredericberne69@hotmail.fr](mailto:fredericberne69@hotmail.fr)

[www.fredericberne.com](http://www.fredericberne.com)

[www.facebook.com/chateaudesvergers1](https://www.facebook.com/chateaudesvergers1)

**Production** : Viticulture

**SAU** : 5.22 ha (bientôt 5.82)

**Commercialisation** : export, vente directe et cavistes

**Région** : Beaujolais

**Conditions naturelles** : sol granitique, altitude 350 m

**Main d'œuvre** : 1 UTH + 12 saisonniers pour les vendanges

**CA** : 62 000 €

**EBE** : 16 845 € (27%)

**Annuités** : 9 494 €



*Frédéric Berne s'est installé au château des vergers dans le Beaujolais, en 2014. Il cultive une surface de 5.22 ha plantés exclusivement en gamay. La production se répartit entre les appellations Beaujolais village, Morgon et Chiroubles de manière à proposer une montée de gamme en Beaujolais. Frédéric Berne a engagé une démarche de restructuration du vignoble ainsi qu'une conversion progressive à l'agriculture biologique dès son installation.*

## Parcours

- Grands-parents installés en polyculture (dont un peu de vigne) aux Ardillats dans le Rhône.
- 2000-2004 : Bac pro viticulture-oenologie à Charentay (1/2 journée de bio en 4 ans de formation). S'installer lui semblait compliqué à l'époque.
- 2004-2013 : Il devient alors ouvrier viticole sur un domaine de 13 ha à Odenas puis monte en grade pour piloter le domaine. Passionné par le jardinage et l'observation de la nature, il ne devient rapidement plus en phase avec son travail.
- Il rencontre par hasard le château des vergers en cherchant une salle pour se marier et tombe amoureux des lieux. Les propriétaires acceptent très rapidement de lui céder 3 ha en métayage.
- 2014 : Installation hors cadre familial. Afin de proposer différents vins correspondant à une montée de gamme du Beaujolais, Frédéric Berne achète 64 ares de morgon et 60 ares de chiroubles.
- Il est en train d'acheter 1.5 ha de Beaujolais village supplémentaire.

## Atouts

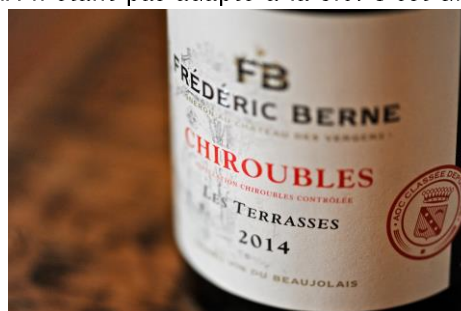
- Frédéric Berne souhaite pratiquer une **agriculture viable avec des vignes jeunes et une aisance de travail**. Il restructure, pour cela, une partie de ces vignes tous les ans et a ainsi commencer à planter en bio dès son installation. 2.70 ha ont été plantés pour l'instant.

## Contraintes

- La restructuration du vignoble est un investissement très important tant en termes de temps que d'argent pendant les 5 premières années. Il a aussi fallu investir dans du matériel adapté pour passer entre les ceps, le matériel de CUMA n'étant pas adapté à la bio. C'est un investissement sur le long terme !

## Valorisation / commercialisation

- Il reste encore 2 ans de conversion sur les parcelles restructurées. Frédéric Berne ne souhaite pas communiquer sur le bio mais plutôt sur une évolution et davantage sur l'agro-écologie.



- Frédéric Berne vise 40 – 50 hl/ha sur les parcelles restructurées.
- Les bouteilles sont vendues via :
  - Des cavistes (2000 bt) : un peu partout grâce à un article
  - Export en Chine (6000 bt) Australie (1500 bt)
  - Vente directe sur le domaine et des salons (2000 bt)
- Gamme de prix : 7.50 € - 14.5 €



## Spécificités techniques

- La restructuration du vignoble se fait à 2 m pour laisser une bande enherbée entre les vignes, se laisser la possibilité de semer entre les rangs et limiter le travail du sol. Frédéric Berne estime qu'il faut 2 ans pour que la vie revienne dans le sol ensuite. Les vignes sont palissées haut car, du fait de la restructuration, il n'est pas obligé de passer en enjambeur.
- Il reste encore 2 ha de vieilles vignes en conventionnel dont il sort 25 hl/ha qu'il apporte au vendangeoir. Du fait du rendement, Frédéric Berne utilise des herbicides sur cette surface mais traite en bio.
- L'ensemble de ses vignes est planté en gamay, « c'est l'atout n°1 du Beaujolais »
- « La vigne faut qu'elle soit heureuse : faut qu'elle soit ni suralimentée ni qu'elle souffre, c'est comme nous ».
- Le soin des vignes se fait avec l'utilisation de cuivre, soufre et un peu d'algues. Frédéric Berne estime qu'il a encore du travail à réaliser sur cet aspect mais ce n'est aujourd'hui pas sa priorité.
- Vendanges manuelles
- La vinification se fait en grappes entières, avec les levures indigènes et l'emploi de soufre à la mise (jusqu'à 20 mg). Son objectif est de « montrer que ça marche et ne pas faire de vins déviants ».
- Démarche de la preuve par l'exemple : alors que la parcelle en coteau en Morgon a tendance à s'éroder, Frédéric Berne a planté en largeur, en faisant des terrasses et en installant une bâche sous les greffes.

## Projets pour l'avenir :

- « Vivre de mon métier sur mon domaine et avoir une belle région viticole ».
- En effet, Frédéric Berne a obtenu le 1<sup>er</sup> prix du concours « Vignerons et terroirs d'avenir » de Montpellier Sup'Agro et bénéficiera ainsi de conseils d'Advini et d'un prix de 50 000 € qu'il compte utiliser de la manière suivante :
  - 15 000 € pour l'achat des 1.5 ha supplémentaires
  - 10 000 € pour rénover le lieu d'accueil des clients
  - 25 000 € pour participer à des salons et renforcer sa clientèle
- Aussi, Frédéric Berne fait partie de la commission technique de l'ODG et souhaite s'investir pour redynamiser le vignoble notamment sur sa commune en rassemblant les propriétaires fonciers.



« La Biodynamie fait partie de ce que je défends, c'est la philosophie du vivant, mais je ne suis pas nécessairement pour la labellisation : c'est d'abord l'éthique, après le label ».