



PRODUCTEUR

ENTREPRISE

Nom entreprise :
Parmantier Frère et Sœur

Chiffre d'Affaires (2019) :

Effectif (2019) : 2

Pays (siège social) :
France

Site internet : /

Contact :

<https://fr-fr.facebook.com/pg/champagnelouisianot/about/>



Plus qu'un vignoble, un écosystème durable !

CONTEXTE

L'Agroforesterie est une technique d'association sur une même parcelle, d'arbres et de cultures ou d'animaux. Dès l'Antiquité, on trouve des vignes arbustives, mariées à des arbres qui leur servent de tuteur, comme par exemple les joualles, des parcelles complantées de vignes et d'arbres fruitiers.

Aujourd'hui, des systèmes modernes et facilement mécanisables sont développés par certains viticulteurs français. Dans le village de Chamery, un village viticole situé sur la route de Champagne, deux vignobles, Champagne Louis Arnot et Michel Parmantier, ont fusionné pour créer la société PARMANTIER FRERE & SŒUR.

Par cette fusion, ils ont recentré leur activité sur l'agroforesterie et de la biodynamie.

OBJECTIF(S)

- Créer un écosystème durable et diversifié.
- Développer l'agroforesterie et s'éloigner de la monoculture : associations d'animaux, d'arbres et de vignes.



DÉMARCHE

Célia et Stéphane Parmantier sont les deux fondateurs de PARMANTIER FRERE & SŒUR, vignoble de la Montagne de Reims.

En ce qui concerne l'association arbres-vignes : La plantation d'arbres dans les vignes permet de s'éloigner de la monoculture. Ils ont planté des arbres fruitiers et des feuillus. Les arbres plantés permettent un échange racinaire et donc une communication entre les racines. Les arbres accumulent des éléments nutritifs et les redistribuent ensuite à la vigne. Grâce à sa hauteur, l'arbre protège partiellement les vignes du soleil, de la pluie et du vent. Cela permet de bannir certains produits chimiques. Depuis 4 ans déjà ils utilisent des engrais verts avec 13 plantes différentes. L'objectif est d'entretenir la porosité du sol pour capter l'azote. Tout est haché au printemps et l'azote retourne à la vigne. Les vignes de PARMANTIER FRERE & SŒUR sont des véritables jardins en permaculture. Certaines de leurs parcelles sont soignées avec une tisane faite maison avec du petit-lait sans cuivre ni soufre. Ils sont convaincus que les vignes, céréales, arbres et légumes sont complémentaires.

<https://abonne.lunion.fr/id145028/article/2020-04-13/les-poules-une-nouvelle-main-doeuvre-dans-les-vignes-de-la-montagne-de-reims>

SUITE DE LA DÉMARCHE

En ce qui concerne l'association vignes-animaux : Les moutons sont dans les vignes depuis 4 ans. Ils broutent l'herbe entre les vignes sans les abîmer. Cette année, Célia et Stéphane ont introduit des poules, elles mangent et picorent les œufs des insectes et notamment des insectes nuisibles. L'introduction des poules demande beaucoup de travail : il faut en effet clôturer toutes les vignes lorsque les animaux sont dedans et donc déplacer la clôture pour que les animaux aillent dans toutes les vignes.

En ce qui concerne les innovations de la démarche : PARMANTIER FRERE & SŒUR est en conversion Bio depuis 2016. Depuis les vendanges de 2019, ils sont également labellisés Ecocert et Demeter (Biodynamie). Ils ont ouvert récemment un bâtiment biomimétique. Celui-ci accueille un pressoir coquard de 4000 kg avec cuverie et chai à barrique. Le bâtiment contient aussi une salle de dégustation. Il a été fabriqué avec un maximum de matériaux naturels (terre cuite et bois) et n'utilise ni climatisation, ni chauffage ou système de refroidissement. Le toit est végétal, accessible pour les moutons.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Vignoble source d'innovation constante, unique dans la région.
- Vignoble issu de la fusion de 2 vignobles familiaux prestigieux.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
• Association arbres-vignes qui permet l'apport d'engrais naturel aux vignes. • Poules et moutons remplacent les insecticides. • Diminution du coût de production.	• Développement de la permaculture et de l'agroforesterie en viticulture. • Création d'emploi car besoin de main d'œuvre pour la gestion des animaux. • Développement de la filière biologique jusqu'à la dégustation.

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.



