



INSTALLATION
REPRISE
DEVELOPPEMENT
DE VIGNOBLES
PAR LE FINANCEMENT
PARTICIPATIF







## **SOMMAIRE**

Terra Hominis, un concept innovant		3
Comment ça marche ?		4
Depuis dix ans, une histoire d'hommes		5
Un fonctionnement convivial		6
Des liens soudés : l'esprit des clubs		7
Des domaines qui misent sur la qualité	8	-10
Sauver des vignerons indépendants		11
Aider à l'installation de jeunes talents		12
Développer des vignobles reconnus		13
Transmettre des vignobles		14
S'agrandir sereinement	15	-16
Au-delà de l'Occitanie	17	-19
Nouveau statut de société à mission		20
Nouveaux partenariats :		
Collectif des entreprises à mission d'Occitan	ie	21
Comité d'Ethique pour la transition viticole		22
SAFER		23
Un succès économique probant	24	-25
Ce qu'en dit la presse		26



de domaines en Occitanie, dans le Bordelais, à Cognac, dans le Beaujolais et dans la Loire et y installer de jeunes vignerons passionnés :



## **ZOOM SUR LE SUD :**



## NOTRE RAISON D'ÊTRE:

PRÉSERVER LA DIVERSITÉ DES

TERROIRS ET DES VIGNERONS.

CRÉER DU LIEN ENTRE

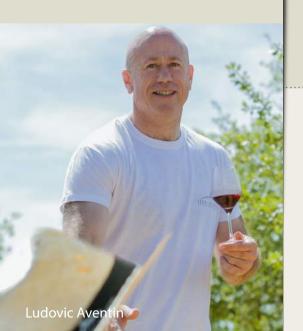
AMATEURS DE VINS ET

VIGNERONS.

Ainsi dynamiser les

TERRITOIRES RURAUX.

société Avec Terra Hominis, qu'il a créée en 2011, Ludovic Aventin aujourd'hui 52 ans, a trouvé le moyen de concilier le principe crowdfunding et celui du l'affectio societatis, qui veut que les associés partagent une envie celle d'aider commune. de jeunes vignerons à s'installer, à se développer ou bien de contribuer à la transmission de vignobles. Les valeurs de partage réunissent tous les associés, notamment lors des moments festifs, des vendanges ou de la mise en barriques. Cet esprit de convivialité rend ainsi chaque projet de financement de vignoble unique.





## 4 QUESTIONS À LUDOVIC AVENTIN

### POUROUOI AVOIR CRÉÉ TERRA HOMINIS ?

Cette activité innovante part de plusieurs constats : une génération importante de jeunes vignerons s'est formée ; les deux tiers des vignerons ont plus de 55 ans et ne souhaitent pas céder leur vignoble à de grosses structures viticoles ; les jeunes qui souhaitent s'installer en viticulture ne sont pas soutenus par les banques. Enfin, la période est morose, les français disposent d'épargne et cherchent à lui donner du sens. Terra Hominis a donc été créée pour faire le lien entre la Terre et les Hommes et ainsi permettre la préservation de nos terroirs et du savoir-faire viticole. Nous avons déjà créé 39 projets représentant 21 domaines, sur 179 hectares de vignes, cultivés en agriculture biologique ou raisonnée et détenus par plus de 2800 associés.

### POURQUOI TERRA HOMINIS EST DEVENU SOCIÉTÉ À MISSION ?

Suite à la loi PACTE de mai 2019, Terra Hominis a modifié son objet social afin de répondre à la nouvelle définition de société à mission nouvellement créée et est ainsi devenue la 1ère société à mission du monde viticole. Ses nouveaux statuts intègrent donc sa mission d'intérêt collectif: la sauvegarde du patrimoine viticole français. Ceci permet à Terra Hominis d'affirmer sa volonté de gérer sa structure en considérant les enjeux sociaux et environnementaux de son activité. La raison d'être de Terra Hominis, inscrite dans ses statuts, est de préserver ce qui fait la force des vignobles français, la diversité des vignerons, en créant du lien entre amateurs de vin et producteurs, et ainsi dynamiser les territoires ruraux, en permettant l'installation ou le développement de jeunes vignerons respectueux de l'environnement.

### COMMENT S'ARTICULE LE MONTAGE?

L'achat d'un domaine coûte plusieurs centaines de milliers d'euros. Pour Mas Angel, le premier domaine, les 6,4 hectares ont été divisés en parts de 1300€, propriété d'une centaine d'associés. Le rendement de ces parts est de 4,5% et il est payé en bouteilles. Les cuvées du Mas Angel varient de 11 à 32€ en prix public mais les associés les payent à tarif privilégié (40% de remise), ce qui rend très attractif le principe. Ainsi, une bonne partie de la production leur est vendue à eux et à leurs relations, avant même la mise en bouteilles du vin. De plus, les associés peuvent commander les vins de l'ensemble des vignobles Terra Hominis à tarif préférentiel (entre 15 à 40% de remise en fonction des cuvées et des vignobles). C'est aussi un placement sécurisé dans le sens où le vigneron a seul la responsabilité financière et juridique de l'exploitation. Il est donc seul à en assumer les risques liés aux investissements de l'exploitation.

### QU'EST CE QUI RASSEMBLE VOS ASSOCIÉS?

L'objet de la participation repose avant tout dans le soutien aux vignerons et dans la préservation de notre terroir et de notre patrimoine culturel. Le loyer perçu en vin n'est pas et ne doit pas être l'élément fondateur de la motivation mais la conséquence. Tisser des relations humaines entre vignerons et associés, et entre associés, est pour nous essentiel pour apporter une âme à nos vignobles. Tout le monde y gagne. L'associé s'initie à la vie du vin et du domaine; et le vigneron, en créant des liens profonds avec les associés, trouve en eux de fabuleux ambassadeurs.

## FINANCEMENT PARTICIPATIF

## **COMMENT ÇA MARCHE?**



e financement participatif est en train de révolutionner le développement des microentreprises et des PME. Et, entre financement participatif individuel non réglementé, crowdfunding du don, equity crowdfunding, peer-topeer crowdfunding il ne faut pas tout mélanger. Explications : que des projets où les souscripteurs partagent certaines valeurs. Le mécanisme se présente sous différentes formes. D'abord le crowdfunding du don, avec ou sans contrepartie : le souscripteur aura le plaisir d'avoir aidé un projet qui lui est cher, et sera éventuellement

TERRA HOMINIS

des plateformes web agréées. Et le système d'équity crowdfunding, où les financeurs réalisent une souscription de titres au capital de la société (généralement une startup) aidée. Là aussi l'activité, qui est proche des mécanismes de la bourse, est réglementée par l'ordonnance de

Se traduisant textuellement par « financement par la foule », le crowdfunding est une technique simple où pour développer son projet, son auteur fait appel à des tiers autres que les financeurs institutionnels que sont les banques de plus en plus rétives à accorder des prêts. Lorsque le système s'est

développé au milieu des années 2000 aux Etats-Unis, il s'agissait d'abord de projets artistiques comme la réalisation d'un

disque, d'un court- M métrage etc. Grâce aux réseaux sociaux et à internet, des personnes en recherci

des personnes en recherche de fonds ont pu ainsi bénéficier d'aides solidaires multiples. En fait, ce principe de financement n'est pas vraiment nouveau : il a même été utilisé en 1880 pour achever grâce à une campagne de dons à grande échelle, la construction de la statue de la liberté à New York!

Les opérations de crowdfunding peuvent donc être des soutiens d'initiative de proximité tout autant gratifié d'un exemplaire du CD financé par exemple. Puis le peer-to-peer lending, où l'on devient prêteur avec ou sans intérêt. Ce nouveau système, où il n'y a plus besoin de passer par un établissement bancaire, est réglementé par l'ordonnance n°2014-559 du 30 mai 2014 et suppose de passer par

En revanche, le financement participatif individuel, réalisé

'intuitu personae' pour un projet foncier et non pas une plateforme de financement sur internet, dispose de règles moins contraignantes. Dans le cas de Hominis, Terra l'épargnant n'est pas sur un produit financier spéculatif volatil, puisqu'il achète une partie du foncier dont il est copropriétaire et qui sera mis en fermage pour son exploitation. avantages sont multiples : le vigneron qui cède ses vignes peut vendre son bien dans de

bonnes conditions et le loueur des vignes pourra ainsi démarrer son activité viticole sans avoir à mobiliser des fonds qu'il n'a pas, pour acheter le foncier. Il peut concentrer tous ses moyens sur la production et l'élevage de son vin. Une approche humaine fondamentale, qui fait la différence avec les autres formes de financement, et qui explique le nom de la structure : Terra Hominis, pour « *Terre des Hommes* ».

### **DEPUIS 10 ANS**

## UNE HISTOIRE DE FEMMES ET D'HOMMES



oin de toute volonté spéculative, les investissements proposés agrègent un nombre limité d'associés, retenus en fonction de leur adhésion à la démarche de Terra Hominis, qui est d'investir dans des terroirs sélectionnés méticuleusement, pour aider des vignerons à s'installer ou à développer de nouveaux vignobles en agriculture biologique ou respectueux de l'environnement.

Un peu d'argent, beaucoup d'affect. C'est en résumé la formule inventée par Ludovic Aventin avec Terra Hominis. En acquérant une ou plusieurs parts du capital d'un groupement foncier propriétaire de vignes, on devient par procuration néo-vigneron, tout en aidant des viticulteurs à produire du vin de grande qualité. « Nous avons des associés, pas des actionnaires. On cherche à donner du sens à l'argent investi. Et nous avons déjà été amenés refuser certains investisseurs qui étaient pourtant prêts à mettre beaucoup d'argent. Nous voulons préserver le côté

humain et connaître chaque associé », insiste l'udovic Aventin.

## Une sélection rigoureuse d'associés en accord avec nos valeurs

Ce système de financement collectif, il en a eu l'idée avec des amis à Rouen, qui souhaitaient acheter en commun un domaine lorsqu'il était encore caviste en Normandie. Sa passion pour le rugby l'a un peu plus poussé vers cette voie en mettant en avant les valeurs du ieu collectif et l'esprit d'équipe. D'ailleurs sur les premiers projets, ce sont essentiellement des passionnés de ballon ovale et de bons crus qui ont investi. Et pas n'importe lesquels : Olivier Magne, Pieter de Villiers, Didier Cambérabero sont ainsi quelques uns des associés 100% rugby du Domaine Montgros à Cabrerolles (Faugères), aux côtés du chef-cuisinier Pierre Augé, multi-vainqueur de l'émission Top Chef, à la tête de 'La Maison de Petit Pierre' à Béziers.

« Nos associés sont informés de la vie du vignoble, ils viennent participer aux vendanges, à l'assemblage et peuvent avoir des micro-cuvées à leur nom », explique le fondateur de Terra Hominis Ludovic Aventin, fier de partager avec eux ces valeurs fondatrices de convivialité, d'amitié, de respect de la terre et du travail bien fait. «Le prix le plus bas d'une part, qui peut varier selon les domaines, s'établit à 1300€. Et les loyers sont versés en nature, c'est à dire en bouteilles! Les associés peuvent revendre leur part, mais ça reste exceptionnel. Nous sommes plutôt dans une logique de transmission. Nous leur conseillons d'ailleurs de prendre autant de parts qu'ils ont d'enfants, pour leur transmettre. Et nous avons déjà les enfants de certains associés qui viennent faire partie de l'aventure!», s'enthousiasme-t-il. Début 2021, les différents domaines acquis via Terra Hominis regroupaient plus de 2800 associés.

## « ÇA RÈGLE LE PROBLÈME DES BANQUES »

irgile Joly est vigneron depuis 20 ans. Propriétaire de 15 hectares en Saint-Saturnin, le Président de la commission technique de Sud Vin Bio a pu racheter début 2017 quelques hectares de vieux mourvèdre et de blancs.

Une façon de garder des liquidités pour financer du développement. Ce qui a plu à Virgile Joly, c'est la possibilité de ne pas immobiliser des capitaux et de conserver de quoi financer le besoin en fonds de roulement.

C'est ainsi qu'il a pu mener à bien la construction d'une nouvelle cave de 700m2 semi enterrée.



« Pour moi, Terra Hominis c'est du pain béni. Ca règle le problème des banques qui ne veulent pas nous prêter de l'argent pour financer les cycles de production. Et puis en tant que vigneron propriétaire, il y a des moments où on se sent seul. Là, il va y avoir un groupe et ce sera beaucoup plus stimulant », explique le vigneron, qui ne cache pas sa joie d'avoir des ambassadeurs qui partagent sa philosophie (le bio et l'agroforesterie notamment) et sa réalité. Et qui de plus, achètent son vin et en font la promotion.

## DES ASSOCIÉS IMPLIQUÉS

## UN FONCTIONNEMENT CONVIVIAL



omme toute structure, Terra Hominis a des obligations administratives. Le temps fort de Terra Hominis reste la fête des vignobles, au mois de juin.

Chaque année en juin, la fête des vignobles est organisée non pas au siège administratif de Terra Hominis, mais dans les vignes ! « En fait, la réunion elle-même ne dure que quelques minutes : on constate que les dividendes ont été perçus en lots de bouteilles.

L'AG est organisée non pas au siège, mais dans les vignes!

Après, c'est une visite des vignes et diverses festivités dans la plus grande convivialité », explique Ludovic Aventin. L'occasion pour les associés de se faire expliquer en détail par les vignerons eux-mêmes le terroir, l'entretien des parcelles, les cépages, la vinification etc. Un moment d'échange fondamental, autour des

plaisirs de la table, de l'amour du vin et de l'émotion du rugby. Une journée clôturée par une soirée vignobles au restaurant 'La Maison de Petit Pierre' de Pierre Augé (vainqueur de Top Chef), par ailleurs associé.

Le lendemain, le dimanche, se déroule le 'match de rugby sur le plus grand terrain du monde', puisqu'il s'étire sur 5 kilomètres avec de nécessaires étapes gastronomiques et oenologiques. Une épreuve où le gagnant est celui qui aura pris le plus de poids...

Nombre d'associés font spécialement déplacement depuis Rouen, Strasbourg οu Grenoble pour moment d'échange festif. Chaque année, tous les bénéfices de ce week-end sont reversés à l'association Hevae, qui accompagne au quotidien des enfants malades (www.hevae.fr). hospitalisés



## « DU PLAISIR À PARTAGER »

idier Pezier est un associé de la première heure, et ce chef d'entreprise ultra-booké, aime se détendre en regardant pousser ses vignes sur internet. « J'ai marié mon fils avec la cuvée Marius! » confie Didier Pezier, PDG de plusieurs sociétés à Rouen, 58 ans, et un épicurien revendiqué. « Je connais Ludovic depuis 20 ans, lorsqu'il avait créé sa cave à Rouen. J'ai du respect et de l'admiration pour sa volonté. Quand il est parti dans le Sud repérer des vignobles, je lui ai dit que je voulais en être. Il m'a appelé lorsqu'il a trouvé le Mas Angel. J'ai pris l'avion, on est allé voir et ce fut un véritable coup de foudre » explique Didier.



Depuis, Didier le normand se sent un peu méridional : « J'ai appris à découvrir le Languedoc et ses vins puissants ; ce sont des vins que je découvre, et que j'aime faire découvrir ! » confie l'associé, qui s'est investi dans Terra Hominis, car c'était une façon d'assouvir un rêve caché que de posséder des vignes. « J'aime faire découvrir le Mas Angel, c'est du plaisir à partager et aussi de la fierté de pouvoir dire c'est un peu mon vin ». A défaut de pouvoir participer aux vendanges par manque de temps, Didier ne rate pas une seule assemblée générale et notamment la balade dans les vignes du dimanche. Et il ne vient jamais seul : à huit en juin dernier !

# DES LIENS SOUDÉS L'ESPRIT DES CLUBS





erra Hominis fonctionne comme un véritable club et accueille régulièrement les associés souhaitant participer aux vendanges ou à la mise en bouteilles. Et chaque associé est informé de l'état du vignoble grâce à des vidéos postées sur le site, avec un point sur les vendanges ou une explication pédagogique des différents travaux... Des clubs dédiés aux associés et à leurs invités ont aussi été créés pour offrir tout au long de l'année des événements spéciaux et autant d'occasions de se réunir et de partager ensemble de jolis moments de convivialité.

Chaque club est présidé, géré et animé de façon indépendante. Ces clubs Epicure permettent en premier lieu aux associés de se retrouver, d'avoir l'opportunité de déguster de belles bouteilles de vin, d'approfondir leurs connaissances. Aucun prérequis technique n'est nécessaire. Ils sont également ouverts à tous les amateurs de vin qui partagent les valeurs de Terra Hominis. Les manifestations proposées sont diverses : séjours gourmands dans des domaines viticoles, visites de vignobles, rencontres avec des vignerons, d'oenologie, cours

dégustations de vin à l'aveugle ou selon des thèmes ou bien des ateliers autour du vin. A titre d'exemple, le Club Epicure de Bordeaux, en juin dernier, a organisé une balade en catamaran sur le bassin d'Arcachon avec dégustation des vins de trois vignobles Terra Hominis en présence des vignerons. Au Club Epicure Béziers, un atelier d'assemblage de vins a été réalisé au centre oenologique de l'Hérault en présence d'une de nos associés, oenoloque.

Des soirées atypiques et pleines de convivialité!

## Autant d'occasions de se réunir et partager ensemble de jolis moments!

Dix-huit clubs de dégustation, appelés « Club Epicure », ont été créés selon la loi de 1901 et quatre sont en cours de création dans toute la France.









## DES LIENS SOUDÉS AUTOUR DE L'OVALIE



'esprit ovalie se retrouve en effet dans notre club rugby 16ème Homme qui fonctionne en collaboration avec le domaine Montgros où de nombreux rugbymen sont associés, notamment.

Une centaine d'associés sont déjà membres du club 16<sup>ème</sup> Homme, où règne un esprit épicurien et festif qui organise donc des évènements rugbystiques réguliers.



Le but de ce club est se retrouver et se faire plaisir soit en regardant des matchs soit en jouant des matchs (au foulard par exemple) ou bien soit en revoyant des matchs mythiques avec les commentaires des joueurs qui ont participé à ces rencontres exceptionnelles. Sans oublier la troisième mi-temps bien-sûr!

\*Retrouvez le fonctionnement des clubs, le calendrier des événements sur notre site internet : www.terrahominis.com/clubs-associes ou bien contactez Juliette Pruvot (juliette@terrahominis.com) pour en savoir plus sur nos clubs ou bien pour en créer un dans votre ville.

### **VIGNOBLES**

## DES DOMAINES DE OUALITÉ ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Depuis sa création, Terra Hominis a déià acquis 179 hectares de vignes, répartis en plusieurs vignobles. Revue en détails de ces domaines à dimension humaine et cultivés le plus sainement possible :

### DOMAINE MONTGROS - AOP FAUGÈRES

Situé sur la commune de Cabrerolles, le domaine désormais dirigé par Maxime Sécher réunit des associés 100% rugby. Les piliers du projet sont Olivier Magne, Pieter de Villiers, Laurent Cabannes, Didier Cambérabero, Andrew Mehrtens etc.



Date création: 2011 Nombre d'hectares: 6,6 ha Associés: 140 Prix initial de la part : 1300<sup>e</sup> Organisation: SCI

**CONVERSION BIO** 

### LE RÊVE PARTAGÉ - AOP MINERVOIS - LA LIVINIÈRE

Réalisé avec Pascal Laudinot, le PDG Date création : 2015 d'Ovini qui rêvait depuis longtemps d'avoir son domaine, ce projet regroupe une parcelle de 3,75 ha en jachère depuis vingt ans, qui va être replantée avec des cépages anciens et une parcelle de grenache. L'objectif est de complanter sur la même parcelle, SYNTROPIE différents cépages ancestraux.

Nombre d'hectares: 5,64 ha Associés: 130

Prix initial de la part : 1425<sup>e</sup> Organisation: SCI

### DOLMEN DES FÉES - AOP MINERVOIS - LA LIVINIÈRE

Trois parcelles plantées en syrah et sauvignon Date création: 2014 sur trois appellations (AOP Minervois la Nombre d'hectares : 4,08 ha Livinière, Minervois et Vin de pays des Associés: 130 Côteaux de Peyrac). Créé avec Frantz Vènes, à la tête du Château Massamier La Mignarde.

Prix initial de la part : 1425<sup>e</sup>

Organisation: SCI

**SYNTROPIE** 

### **CLOS ROUGE - AOP TERRASSES DU LARZAC**

Situé en AOP Terrasses du Larzac, le Clos Rouge a été créé par Krystel et Joël en 2013. De 2 hectares à ses débuts, le domaine s'est étendu à 8 hectares en 2017 en Cinsault, Carignan, Grenache et Syrah. Ils ont fait appel à Terra Hominis pour atteindre une taille optimale de production et continuer ainsi à produire des vins biologiques fins et élégants. Ce projet a également permis à Joël, son compagnon, de travailler dans l'exploitation à temps plein.



2019 Date création Nombre d'hectares : 5,13 ha Associés 125 Prix initial de la part : 15906 Organisation: GFV AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### MAS ANGEL - AOP FAUGÈRES

Le premier projet de financement participatif appliqué au vin, porté par Terra Hominis. Sur les hauteurs du vignoble de Faugères au nord de Béziers, un domaine sur les schistes avec une dominante de carignan.



Date création: 2009 (achat) Nombre d'hectares: 8 ha

Associés: 120

Prix initial de la part : 1300<sup>e</sup> Organisation: GFA **CONVERSION BIO** 

### DOMAINE LAUR BAUZIL - AOP MINERVOIS - LA LIVINIÈRE

Sur les flancs de la Montagne Noire à Siran, un terroir où l'on cultive en gobelet mourvèdre, grenache et vieux carignan. Un domaine cultivé dès le départ en bio, labouré à cheval. Utilisation de la technique du BRF (bois raméal fragmenté).



Date création: 2013 Nombre d'hectares: 5,4 ha Associés: 100 Prix initial de la part: 1750<sup>e</sup> Organisation: SCI **SYNTROPIE** 

### .A TRUFFIÈRE - AOP MINERVOIS - LA LIVINIÈRE

La Truffière domaine est un ambitieux associant de vignes, 4 ha de terres plantées en vieux cépages et labourées à cheval et un terrain de chênes truffiers sur le dernier hectare. L'objectif est de créer un conservatoire de cépages méditerranéens et une truffière, au cœur du Minervois, en collaboration avec Damien Berlureau, PDG d'Agri-Truffe, N°1 mondial de la production de chênes truffiers.

Date création: 2015 Nombre d'hectares: 8 ha Associés: 130

Prix initial de la part : 2500<sup>e</sup> Organisation: SCI

**SYNTROPIE** 

### LES VIGNES BLANCHES DE FAUGÈRES - AOP FAUGÈRES

superbe terroir Faugères et d'où l'on distingue la mer. Associés:80 Les roussanne, marsanne, vermentino et Prix initial de la part : 1300<sup>e</sup> grenache sont travaillés à plus de 400m Organisation: SCI d'altitude

Date création: 2015 dominant Nombre d'hectares : 3 ha

VIN NATURE

### DOMAINE DE SABBAT - CÔTES DU ROUSSILLON

Après plusieurs années passées en Bourgogne, Médoc et Provence, Sylvain Lejeune décide de s'installer dans le Roussillon. C'est dans la vallée de l'Agly, que Sylvain cultive ses vignes depuis 2008, sur la commune de Tautavel. Prix initial de la part : 1690 Sylvain travaille en bio ses vignes et intervient Organisation : GFV le moins possible à la cave. L'idée du projet avec Terra Hominis serait de permettre à Sylvain d'installer sa cave au milieu de ses VIN NATURE vignes à Tautavel pour faciliter son quotidien.

Date création: 2020 Nombre d'hectares: 6.24 ha

Associés · 144

**AGRICULTURE BIO** 

### **VIGNOBLES**

## DES DOMAINES DE QUALITÉ ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



## VIRGILE JOLY - AOP LANGUEDOC SAINT SATURNIN



Installé depuis 2000, l'actif président de l'appellation Saint-Saturnin déjà propriétaire de quinze hectares, a fait appel à Terra Hominis pour acheter des vignes et un terrain pour de l'agroforesterie. Les 6 hectares comprennent notamment des vieux mourvèdres et des blancs. Ce projet a permis à construire un nouveau chai.

Date création : 2017 Nombre d'hectares : 6 ha Associés : 136

Prix initial de la part : 1890

Organisation: SCI

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### DOMAINE GAYDA - PAYS D'OC



Le domaine Gayda se situe à Brugairolles à 25Km au sud-ouest de Carcassonne. Gayda a pour volonté, à travers ce projet, d'acquérir les vignes qui contribuent à la production de leur cuvée emblématique « Chemin de Moscou » et de continuer son engagement écologique. Le Chemin de Moscou a fait son entrée au Palais de l'Elysée en 2018.

Date création : 2017 Nombre d'hectares : 4,70 ha

Associés: 129

Prix initial de la part : 1680<sup>e</sup>

 $Organisation: {\sf GFV}$ 

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### DOMAINE CAUSSARELLE - AOP PIC-SAINT-LOUP



Maxence Panchau, 33 ans, de part ce projet souhaite créer son propre domaine proche du vignoble familial et du village où il a grandi. Maxence a décidé de s'installer sur une appellation jeune et dynamique. Les vignes ont été converties en bio et le seront progressivement en biodynamie.

Date création : 2018 Nombre d'hectares : 3,70 ha

Associés: 116

Prix initial de la part : 1500<sup>c</sup> Organisation : GFV CONVERSION BIO

### DOMAINE OBRIERE - VIN NATURE - BÉZIERS

Installés depuis 2014, Charles Mackay et Sara Lombardi cultivent 3.5 hectares de vignes en agriculture biologique, sur des terrasses villafranchiennes à Béziers. Grâce à Terra Hominis, ils étendent leur vignoble afin d'atteindre une taille et une production optimales. Leur philosophie reste inchangée : favoriser la biodiversité du vignoble (agroforesterie, non-labour des sols) et produire des vins vivants (vinification naturelle, sans intrant).



Date création : 2019 Nombre d'hectares : 2.07 ha Associés : 62

Prix initial de la part : 1380<sup>e</sup>

Organisation : GFV

AGRICULTURE BIOLOGIQUE VIN METHODE NATURE

### LACROIX VANEL - AOP LANGUEDOC PEZENAS

Un magnifique domaine de 10 hectares sur la commune de Caux créé en 1998 par Jean-Pierre Vanel, en bio depuis 2007 et régulièrement classé à 90/100 par Parker. Marc-Olivier Bertrand en est le nouveau vigneron. Diplômé en œnologie, il était avant de s'installer, responsable d'exploitation d'un domaine en Provence.



Date création : 2016 Nombre d'hectares : 10 ha Associés : 130 Prix initial de la part : 1700<sup>c</sup> Organisation : GFV AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### **CLOS PADULIS - AOP FITOU**

Depuis 2013, à Paziols (AOPFitou), Thierry Billès, ancienrugbyman, cultive 12 hectares devignes et 2 hectares d'oliviers conduits en agriculture biologique. Ce projet lui permet d'améliorer son outil de production notamment avec la construction d'un nouveau chai et de développer ses réseaux de distribution.



Date création : 2018
Nombre d'hectares : 6,55 ha
Associés : 130
Prix initial de la part : 1550<sup>c</sup>
Organisation : GFV
AGRICULTURE BIOLOGIOUE

### CHÂTEAU TOUR DES GRAVES - AOP CÔTES DE BOURG

Installé depuis 2009 sur le domaine familial, David Arnaud, jeune vigneron, a décidé par ce projet de s'agrandir de quelques hectares supplémentaires dans la limite nord de l'appellation, sur de jolis côteaux plantés en merlot et cabernet-sauvignon, et a entamé sa conversion en bio.



Date création : 2017 Nombre d'hectares : 5 ha Associés : 122 Prix initial de la part : 1590<sup>e</sup> Organisation : GFV CONVERSION BIO

### CHÂTEAU LE CAMPLAT - AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



En 2014, Marion Reculet a repris le vignoble familial. Elle y plante deux nouveaux cépages: le Malbec et le Petit Verdot. En 2019, elle entame la conversion du vignoble en bio. Marion a choisi Terra Hominis pour l'accompagner dans cette reprise de vignoble.

Date création : 2020 Nombre d'hectares : 3,80 ha

Associés: 130

Prix initial de la part : 1590

Organisation : SCI
CONVERSION BIO

## **VIGNOBLES**

## DES DOMAINES DE QUALITÉ ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



### PATTE BLANCHE - COGNAC



La distillerie a été créée en 1974. Le vignoble se situe à Saint-Eugène, en appellation cru Petite-Champagne. L'idée du projet est de créer avec les futurs associés, un Cognac issu de l'Agriculture Biologique (rare en Cognac), en appellation cru Petite Champagne. Il sera commercialisé sous la propre marque de Cognac de la distillerie nommée « Patte Blanche ».



Date création : 2020 Nombre d'hectares: 3,960 ha Associés: 119 Prix initial de la part : 1850<sup>e</sup> Organisation: GFV AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### CHÂTEAU DE LA BONNELIÈRE - AOP CHINON



Le vignoble s'étend sur la rive gauche de Chinon et est conduit en agriculture biologique depuis 1999. Marc exploite également une parcelle unique au monde de cabernet-franc pré-phylloxérique. L'idée du projet est de permettre à Marc, sans repreneur aujourd'hui, de préparer la transmission du vignoble, à un jeune vigneron lors de son départ à la retraite.

Date création: 2020 Nombre d'hectares: 4.0254 ha Associés: 110 Prix initial de la part: 1590<sup>e</sup>

Organisation: GFV

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### CHÂTEAU SAINT-GRÉGOIRE - AOP MÉDOC

Grégory représente la 4ème génération de viticulteurs. Le vignoble se situe sur la commune de Prignac en Médoc, sur des sols argilo-calcaires et limoneux pour des vins frais, puissants et concentrés. Suite à la crise sanitaire du covid-19, le vignoble menacé par les banques, a eu besoin de Terra Hominis pour maintenir son activité sur ce terroir si prisé par les investisseurs étrangers et les grands négociants.



Date création: 2020 Nombre d'hectares: 3,70 ha

Associés: 138

Prix initial de la part: 1750<sup>e</sup> Organisation: GFV

HVE 3:

Haute Valeur Environnementale niv 3

### MAS GRANIER - AOP SOMMIÈRES

C'est en 1945 que Marcel Granier fait l'acquisition du Mas Montel, sur un côteau d'Aspères. Dominique et Jean-Philippe, ses fils, viennent le seconder à partir de 1992. Ensemble, ils élaborent peu à peu une large gamme de vins, du plus simple au plus complexe, sans jamais perdre de vue les valeurs humaines transmises par leur père, ni le respect de l'environnement et de la biodiversité, agriculture biologique. Ils cultivent 40ha en agriculture bio.



Date création: 2021 Nombre d'hectares: 4,78 ha

Associés: 142

Prix initial de la part : 1740€ Organisation: GFV

**POLYCULTURE - AGRITOURISME** 

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### DOMAINE L'HERMAS - AOP TERRASSES DU LARZAC

Après des sondages géologiques, Matthieu Torquebiau a acheté une parcelle de garrigue de 4.86 ha, à 250 mètres d'altitude surplombant la vallée de l'Hérault. Une véritable terre en friche, un 'hermas' en occitan, qui va donner son nom au domaine créé ex-nihilo. Un travail titanesque pour créer un chemin d'accès puis y planter patiemment de la vigne. Une vigne isolée, avec une biodiversité forte, naturelle et des sols vierges. Après 8 ans d'attente, la première cuvée L'Hermas sort en 2009 et connaît un beau succès. Situé sur la partie méridionale de l'appellation, le Domaine l'Hermas fait partie des valeurs sûres de l'AOP Terrasses du Larzac.



Date création : 2021

Nombre d'hectares: 4,8327 ha

Associés: 136

Prix initial de la part : 2200<sup>e</sup> Organisation: SCI

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### **DOMAINE CEDRIC VINCENT - BEAUJOLAIS**

Cédric Vincent créé en 2010 le Domaine Cédric Vincent, cent ans après l'acquisition des terres par ses ancêtres. C'est avec courage et abnégation qu'aujourd'hui, il a su créer un vignoble de douze hectares, des Pierres Dorées au sud, en passant par Brouilly, Morgon, Moulin à Vent et Saint-Amour au nord. C'est dans ce terroir pittoresque des Pierres Dorées que le grand-père maternel de Cédric, André Guillard, a été l'un des premiers à planter du chardonnay dans les années 1970. Aujourd'hui, 60 % de la production du domaine se compose de Beaujolais blanc dont une partie pourrait revendiquer l'appellation Bourgogne Blanc.



Date création: 2021

Nombre d'hectares: 3,5325 ha

Associés: 140

Prix initial de la part : 1630<sup>e</sup> Organisation: GFV

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Après s'être développée en Nouvelle Aquitaine et avoir réalisé un premier vignoble dans la Loire en 2020, dans le Beaujolais en 2021, Terra Hominis va continuer, dans les années à venir, à installer des vignerons et développer des domaines dans d'autres régions viticoles de France...

## SAUVER DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

## LA NAISSANCE D'UN COGNAC BIO

a distillerie charentaise de Chez Sabourin a été créée en 1974 par le grand-père de Pierre : Guy CHAINIER. En 1993, son père François et ses deux oncles reprennent le flambleau.

Ils continuent les activités traditionnelles de courtage et de distillation charentaise à façon (c'est-à-dire pour d'autres maisons). C' est la méthode authentique qui donne vie au Cognac. En 2013, Pierre prend la relève et décide de développer l'entreprise en diversifiant ses activités.

En 2019, Pierre devient associé Terra Hominis, sur le Clos Rouge et



vit une aventure humaine unique.

Fort de cette expérience, il décide de s'associer à Terra Hominis pour créer un projet similaire à Cognac, afin de partager sa passion. L'idée du projet est de créer avec les futurs associés, un Cognac issu de l'Agriculture Biologique (rare en Cognac) et en appellation cru Petite Champagne. Il sera commercialisé sous la propre marque de Cognac de la distillerie nommée «Patte Blanche».

Du pied de vigne au vieillissement, en passant par la distillation, Pierre souhaite que ses associés puissent suivre ensemble toutes les étapes de l'élaboration de ce merveilleux spiritueux et découvrir ce nectar malheureusement trop méconnu en France. Il envisage également de créer un club Epicure Terra Hominis à Cognac et de se déplacer avec son oenologue dans les autres clubs du réseau Epicure, afin de faire connaître ce nectar et ses méthodes de fabrication.

## CHÂTEAU SAINT GRÉGOIRE : DÉFENDRE UN CRU ARTISAN EN MÉDOC

régory représente la 4ème génération de viticulteurs. Son arrière-grand père a fondé la cave coopérative de sa commune. Ce vignoble, c'est avant tout une histoire familiale. Fils et petit-fils de coopérateurs, la vigne c'est toute sa vie. C'est tout naturellement qu'il devient lui aussi viticulteur.

En effet, en 1999, il démarre avec 1 ha 80 qu'il vinifie en cave coopérative. Ingrid, sa compagne, le rejoint dans cette belle « avinture ». Elle passe alors un brevet professionnel vitioeno et acquiert 4 ha 75 de vignes supplémentaires. Ainsi en 2009, ils comptent une vingtaine d'hectares.

En 2012, Ingrid et Grégory ne sont plus d'accord avec la politique interne de la cave coopérative et décident de construire leur chai pour produire leurs vins. 2015 est leur premier millésime.

Pour se faire, ils ont fait appel à Julien Maillet, œnologue, véritable chef d'orchestre qui guide Ingrid pour élaborer les différentes cuvées et ainsi lui permettre de monter en compétence au chai.

Depuis juillet 2019, l' exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale 3 c'est-àdire qu'aucun produit classé CMR (cancérigène) n'est utilisé, et que plus de 50 % des sols ne sont plus désherbés mais travaillés. Eva, leur fille de 27 ans, les a rejoints pour contribuer développement au l'exploitation familiale perpétuer ainsi la tradition familiale.

Aujourd'hui, leur vignoble (le projet de toute une vie) est menacé par les banques. En effet, pendant la crise sanitaire du COVID-19, la banque les a sommés de rembourser l'encours



bancaire, pourtant accordé à la création de leur domaine. A défaut, ils devront trouver un repreneur. Ainsi l'idée du projet est de permettre à Grégory et Ingrid de maintenir leur activité sur ce terroir si prisé par les investisseurs étrangers et les grands négociants en vin et de pouvoir transmettre leur vignoble à leur fille. A l'avenir, Ingrid et Grégory souhaiteraient également développer leur production en cave particulière, notamment en vin blanc (projet de plantation), en créant une cuvée spécifique vinifiée intégralement dans des barriques sélectionnées. En sus, pour se démarquer, ils souhaitent adhérer au syndicat des crus artisans (« exploitations autonomes de petites et moyennes tailles, où le chef d'exploitation participe effectivement à la conduite de son vignoble, produit des vins AOC et commercialise sa production mise en bouteilles au château »).

## AIDER À L'INSTALLATION DE JEUNES TALENTS

# «SANS TERRA HOMINIS, CE N'ÉTAIT PAS POSSIBLE DE S'INSTALLER »



u point culminant de ses vignes quand il est à la taille, il peut apercevoir le géant de pierre voisin qui donne son nom à l'appellation : le fameux Pic-Saint-Loup. Un territoire très prisé qui donne des vins aux arômes intenses. Maxence Panchau, est désormais un homme heureux. Fils et petit-fils de coopérateurs, il avait pourtant choisit une autre voie en décrochant un DUT en mécanique qui lui a permis de devenir chef de projet en industrie dans une entreprise de la région. Mais l'appel des vignes a été trop fort. Ayant grandi à Vacquières, le néo-vigneron a passé ses vacances d'adolescent à aider aux vendanges. De quoi avoir le feu sacré, « mais avec le modèle de la coopérative, ce n'était alors pas possible économiquement de s'installer », explique-t-il.

Tout a changé lorsque son père a créé en 2013 le Domaine Cammaous pour faire son propre vin. « D'autres perspectives se sont ouvertes et quand j'ai appris en 2016 qu'un des viticulteurs de la commune voulait

vendre ses 24 hectares pour partir à la retraite, je suis allé le voir », raconte Maxence. Le septuagénaire lui a alors expliqué que la négociation ne se faisait pas à ce niveau. « Tous les grands domaines et les gros faiseurs de la région étaient sur le coup car les vins du Pic-Saint-Loup se vendent bien. Et c'était un négociant qui était en passe de l'emporter », raconte Maxence. Sûr de ses ambitions, le jeune homme se rapproche d'autres vianerons locaux présenter un projet commun : « ce sont des fils et filles de vignerons du secteur, souhaitant s'installer sur la

commune. Nous sommes allés voir la Safer, qui a un droit de préemption. Nous étions quatre. Au total, chacun reprend quasiment 6 hectares », explique Maxence Panchau, qui a ainsi pu racheter ses terres avec le soutien des 116 associés de Terra Hominis et l'action de la Safer qui a œuvré pour l'installation d'une nouvelle génération de vignerons. Grâce à cela, Vacquières, pionnière dans la viticulture bio, continue d'être une commune dynamique. Suite aux aléas climatiques récents, les associés ont refusé leurs dividendes afin d'alléger les charges du domaine.



## « C'EST UN RÉSEAU D'AMBASSADEURS »

près avoir obtenu son master en économie et développement durable à la Sorbonne, Charles décide de rejoindre une ONG en Bolivie pour contribuer au développement de projets ruraux. Il y restera deux ans. De retour en France en 2014, il décide de s'installer dans l'Hérault et de cultiver la vigne. Il passe donc un brevet professionnel viticulture et effectue des stages techniques dans différents domaines de l'Hérault. Dans le même temps, il prend quelques fermages et loue une cave sur la commune de Béziers pour s'essayer au métier de vigneron.

Il décide de communiquer sur sa méthode de travail, plus que sur une appellation ou une IGP : agriculture



biologique, vinification naturelle sans intrant et peu ou pas de sulfites ajoutés. En 2016, rejoint par sa compagne Sara, ils s'agrandissent et fondent le « Domaine Obrière » (ouvrier, artisan en occitan).

Alors, pour se développer et avoir un vignoble d'une taille optimale, ils ont dès le début songé au financement participatif: « Rejoindre Terra Hominis permettait de se développer, sans avoir le poids financier du foncier sur nos épaules. ». Ce projet mené avec Terra Hominis, leur permet de s'agrandir de deux hectares supplémentaires (syrah, chardonnay) et d'augmenter leur production. Ce projet nous permet avant tout de pouvoir nous appuyer sur un réseau d'ambassadeurs pour promouvoir nos vins en France et à l'étranger! ». Fort du succès du premier projet, Charles et Sara ont fait appel à Terra Hominis pour planter un conservatoire de 0.50 ha de vieux cépages méditerranéens blancs via le financement participatif viticole.

## DÉVELOPPER DES VIGNOBLES RECONNUS

## « UN LEVIER POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ »



erra Hominis permet l'installation de jeunes vignerons mais œuvre également au développement de domaines viticoles déjà connus et reconnus. C'est le cas du Domaine Gayda, situé au sud-ouest de Carcassonne. Tim Ford, un ancien pépiniériste, tombé amoureux de la région, a réalisé son rêve en créant il y a quinze ans ce domaine destiné à la production de grands vins. Pour cela, il s'est associé à Vincent Chansault, ieune vigneron, qui a fait ses armes dans les pays de Loire et en vallée du Rhône puis en Afrique du Sud où il a rencontré Tim. En charge de la sélection des cépages, Vincent a créé ex-nihilo le domaine Gayda à partir des douze hectares de la propriété auxquels se sont ajoutés six hectares en Minervois la Livinière et d'autres vignes en fermage.

En 2003, un nouveau chai, alliant tradition et innovation, a été construit auseinduquelune gamme de 21 cuvées a été produite. Malgré leur succès et leurs nombreuses distinctions, ils ont rencontré des difficultés lors du rachat des vignes jusque-là en fermage.

« Le but étant de devenir propriétaire des vignes qui servent à élaborer 'Chemin de Moscou', la cuvée phare. Ceci afin d'en améliorer la qualité et de pouvoir devenir une référence incontournable Languedoc. du Mais les banques ont manqué d'audace. Le développement de Gayda ne correspondait pas à leurs modèles figés », explique Vincent.

C'est alors, que Vincent s'est tourné vers Terra Hominis pour acquérir ces quelques 4,5 hectares, étant luimême associé au Domaine Lacroix-Vanel, un autre proiet réalisé par Terra Hominis en 2017. « C'est un vrai levier pour améliorer la qualité et produire de grands vins. De plus, les associés sont pleinement impliqués dans ce projet », constate le vigneron.

Terra Hominis a su créer une chaîne de solidarité entre vignerons car Vincent a aussi fait le lien avec David Arnaud de la Tour des Graves, le premier domaine bordelais aidé par Terra Hominis.



## DU RUGBY, DU VIN ... ET DES OLIVES!

e suis le seul oléiculteur de s'enorqueillit Terra Hominis. avec humour Thierry Billès, propriétaire de 450 oliviers. Pourtant ce vigneron et ancien rugbyman, installé à Paziols en pleine Corbières en 1993 après une carrière dans la grande distribution, revient de loin.

« Au début, j'apportais mes raisins à la cave coopérative. Mais elle a été mise en redressement judiciaire et ma récolte ne m'a jamais été payée ». Beaucoup de ses confrères, dont son frère, ne s'en sont pas remis et ont abandonné la vigne.

Il ne se décourage pas et créé en 2013 sa cave particulière pour vinifier ses douze hectares de vignes.



Le Clos Padulis en conversion bio depuis 2016, produit ainsi du vin de France et du vin d'appellation Fitou. Le recours à Terra Hominis pour racheter une partie de ses terres a été facile car déjà lors de son installation Thierry avait constitué une souscription

solidaire auprès de ses proches. « C'est un système financier intéressant et en plus on fidélise des amateurs. Sans oublier le côté solidaire du rugby », confie cet ancien deuxième ligne.

Grâce à Terra Hominis il a pu renégocier avec sa banque et recréer une dynamique. Ceci passe par la construction d'un nouveau chai, moderne et fonctionnel, par le développement commercial de son domaine et la plantation de nouveaux oliviers afin d'augmenter sa production d'huile d'olive, dont les associés raffolent déjà. Suite aux aléas climatiques récents, les associés, par solidarité, ont refusé de prendre leurs dividendes afin d'alléger les charges du domaine.!

### TRANSMETTRE DES VIGNOBLES

## « LES ASSOCIÉS REPRESENTENT 20% DE MES VENTES»



nologue de formation, Marc-Olivier Bertrand rêvait de s'installer à son compte. Grâce à Terra Hominis, il a pu reprendre les vignes de Jean-Pierre Vanel sur le terroir de Pézenas.

« J'avais toujours en tête de m'installer à mon compte car je pense que j'ai la maturité et l'expérience. Je regardais depuis des années. Quand j'ai découvert Lacroix-Vanel, je suis tombé amoureux du terroir. Mais financièrement c'était compliqué. C'est le vendeur qui m'a parlé du système inventé par Terra Hominis », confie le jeune vigneron, qui fêtera ses 44 ans en fin d'année.

Strasbourgeois d'origine, il a été chef de culture d'un beau domaine en Provence avant de s'installer en Languedoc.

Marc-Olivier ne cache pas son plaisir depuis son installation en 2017. Le vigneron travaille beaucoup sa vigne, bio depuis 13 ans et qu'il engage actuellement en biodynamie. Il passe aussi du temps à répondre aux sollicitations de ses 130 associés.

« Parmi eux, il y a pas mal d'amateurs éclairés. Nous avons fait de très belles fêtes avec une centaine de personnes chaque fois. Aujourd'hui, mes associés représentent environ 20% de mes ventes ».

Le jeune homme s'est également impliqué dans les organismes

professionnels puisqu'il est membre du conseil d'administration de l'appellation Pézenas et du comité de dégustation dusyndicat du Languedoc.

Il a planté de nouvelles vignes et a développé son réseau de vente, afin de pouvoir construire un chai à la hauteur de ses vins, régulièrement très bien notés par Parker et Wine Advocate.



## **ANTICIPER LA TRANSMISSION**

n 1846, la famille Plouzeau devient propriétaire du Château de la Bonnelière. Pierre Plouzeau (le père de Marc) le rachète à sa famille en 1980 et lui redonne toute sa noblesse d'origine. Il replante notamment tout le vignoble disparu. Le chai de vinification voit le jour en 1989. Après 70 ans d'absence, les vins du Château de la Bonnelière renaissent.

En 2000, son fils Marc, reprend le vignoble de la Bonnelière puis le convertit en agriculture biologique. Il devient l'un des pionniers du bio à Chinon. En l'espace de 20 ans, le vignoble passe de 12 à 28 hectares. La cave du domaine est l'une des plus belles de Chinon. Elle a été creusée



sous la forteresse de Chinon au Xème siècle. Elle permet notamment un élevage optimal (12 à 24 mois) des vins issus de terroirs mono-parcellaires.

Marc a rencontré Ludovic par le biais de la présidente du Club Epicure de Chinon, Louise Gachot. En effet, lors de la soirée de lancement du club, Ludovic et Louise dînent ensemble et dégustent par hasard une cuvée de Marc Plouzeau. Séduit par les vins, Ludovic a souhaité rencontrer le vigneron qui est une connaissance de Louise. Et l'idée d'un partenariat entre ces deux hommes a commencé à germer. L'idée du projet est de permettre à Marc, sans repreneur aujourd'hui, de séparer l'exploitation de la vigne et de préparer ainsi la transmission du vignoble. Ainsi, le Château familial restera propriété de la famille Plouzeau tandis qu'un jeune vigneron pourra s'installer sur les vignes de l'exploitation, sans supporter le poids du foncier. Cette aventure est surtout l'occasion de transmettre un savoir-faire authentique.

### S'AGRANDIR SERFINEMENT

## LE CLOS ROUGE: VIVRE DE SA PASSION À DEUX

rystel, enfant du pays, a toujours eu un lien particulier avec le vin après avoir grandi dans une famille vigneronne, au milieu des vignes du sud de la France.

En 2013, elle décide de concrétiser son envie et quitte sa carrière de déléguée médicale pour se lancer dans la viticulture.

Elle commence par acheter quelques hectares de vignes pour y faire son propre vin, dans l'appellation Terrasses du Larzac, sur la commune de Saint-Jean-de-la-Blaquière, dans l'Hérault.

Le Clos « Rouge » est appelé ainsi car chez Krystel et Joël, tout est rouge : les vignes, la terre mais surtout le vin!

S'agrandir sereinement pour atteindre une taille optimale et vivre de cette passion à deux

De 2 hectares en 2013, le vignoble s'étend maintenant sur 8 hectares où les cépages languedociens (Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan) peuvent parfaitement s'épanouir.

La terre, des ruffes rouges (typiques du Salagou) donnent au paysage toute sa beauté et au terroir toute sa singularité.

Le vignoble est situé au pied des Causses du Larzac, dans un paysage de garrigue, de vigne et d'oliviers, là où les vents (la tramontane et le mistral) balayent la vigne et la protègent des maladies.

Le respect de l'environnement est au cœur de leurs convictions et de leur travail tant à la vigne qu'à la cave. À la vigne, taille, désherbage et vendanges manuelles, en cave, la fermentation se fait à partir de levures indigènes (naturellement



présentes sur les raisins). Les vignes sont certifiées par le label AB (Agriculture Biologique) depuis 2018.

Elle entame en parallèle une formation en viticulture-œnologie, qui lui permet d'acquérir toutes les compétences nécessaires pour réaliser son rêve : devenir vigneronne.

Son mari Joël, après un DESS en ressources animales et végétales et une carrière d'ingénieur agronome, possède une sensibilité pour la nature et assiste Krystel à la vigne dès qu'il le peut. Joël, passionné de vin et conquis par le terroir singulier de leur vignoble, décide à son tour de franchir le pas et quitte son poste pour rejoindre Krystel.

Ensemble, ils cultivent leurs vignes dans le respect de l'environnement. Depuis la création du domaine, les vignes sont conduites en bio et certains préceptes de biodynamie y sont appliqués. Ils espèrent à l'avenir développer cette démarche.

Leur démarche qualitative a porté ses fruits puisque leur cuvée emblématique « Alerte Rouge » a été récompensée par le Guide Hachette 2020 d'une note de 15.5/20. Très attachés au côté participatif et communautaire, ils font appel à Terra Hominis pour s'agrandir et atteindre une taille optimale, qui leur permettrait de vivre à deux sur le domaine.

Grâce à l'économie réalisée par le financement du projet, le domaine Clos Rouge a pu construire un chai semi-enterré, moderne, indispensable à la vie du domaine.

Pour raconter leur histoire et partager leur philosophie de vie, Krystel et Joël ont été suivis par Guillaume Mazeline (Les Films de l'Aqueduc) pendant deux ans et demi pour réaliser un film documentaire « Vivre sa vie » sorti en automne 2019.



# S'AGRANDIR SEREINEMENT ACCOMPAGNER L'EXCELLENCE





situé dans la partie méridionale de l'appellation, le Domaine L'Hermas fait partie des valeurs sûres de l'AOP Terrasses du Larzac, et fut même parmi les premiers à entrer dans le giron de l'appellation.

Matthieu Torquebiau a passé son enfance en vacances dans le vieux Mas familial que son grand père a acquis dans les années 30. Un fermier exploitait alors les vignes. Matthieu n'a pas souhaité récupérer ces vignes et s'est mis en quête d'un terroir précis. Après des sondages géologiques, il a acheté une parcelle de garrigue de 4.86 ha à la Mairie. Une parcelle exposée plein nord, à 250 mètres

d'altitude surplombant la vallée de l'Hérault. Une véritable terre en friche, un 'hermas' dit-on en occitan, qui va donner son nom au domaine créé ex-nihilo. Un travail titanesque pour créer un chemin d'accès au milieu de la garrigue, défricher, épierrer, déssoucher, puis y planter patiemment de la vigne. Une vigne isolée, avec une biodiversité forte, naturelle et des sols vierges.

Après 8 ans d'attente, la première cuvée L'Hermas sort en 2009 et connaît un beau succès, elle fait même la couverture de la Revue du vin de France. Après le rouge, Matthieu Torquebiau s'est lancé dans le blanc et plus récemment le rosé. D'autres parcelles ont été acquises et aujourd'hui le domaine compte une dizaine d'hectares de vignes, toutes - fait unique - plantées par Matthieu Torquebiau.

Les vins du domaine sont présents dans les caves des plus belles tables françaises.

## Séparer la propriété de la terre est innovant

« Pour nous, le concept de séparer la propriété de la terre est innovant. Le gel en avril 2021 et les dernières années avec quatre millésimes compliqués du fait notamment du changement climatique, ont mis en exerque la difficulté d'être vigneron. Il faut faire face à l'adversité et le côté soutien qu'apportent les associés, avec des personnes concernées, est important », explique Matthieu. En se séparant de la propriété foncière de la première parcelle qu'ils ont plantée, Matthieu et Alexandra Torquebiau démontrent que ne pèse plus sur leurs épaules ce poids de l'héritage. Le but de Matthieu et Alexandra est de recentrer les débouchés, très axés sur la restauration, pour développer une clientèle particulière privilégiée et accompagner la quête de l'excellence.

## DÉVELOPPER L'AGRITOURISME



Le domaine du Mas Granier est situé au Mas Montel, sur un coteau d'Aspères, sur le terroir de Sommières, dans le Gard. C'est en 1945 que Marcel Granier fait l'acquisition du Mas Montel, lieu empreint de la "culture" du vin depuis le IXème siècle. Dominique et Jean-Philippe, deux de ses 8 enfants, viennent le seconder à partir de 1992. Le premier, économiste et homme de terrain, le second oenologue, jouent de leur

complémentarité. Ils élaborent peu à peu une large gamme de vins, du plus simple au plus complexe, sans jamais perdre de vue les valeurs humaines transmises par leur père. Impliqués dans le respect de l'environnement et de la biodiversité, ils cultivent 40 hectares en agriculture biologique.

Aujourd'hui les projets se prolongent en diversifiant l'offre d'accueil au Mas. Le projet avec Terra Hominis permettra à Dominique Granier d'accentuer l'offre d'accueil en agritourisme. « Nous voulons modifier le mas pour accentuer notre offre d'accueil en agritourisme : la salle de réception et de dégustation avec sa cuisine, nous permettra de recevoir dans les meilleures conditions, à côté du caveau et de l'ancienne cave avec ses foudres magnifiques. On aura accès au moulin à farine et au four à pain », se félicite le vigneron.

La volonté est de faire redécouvrir ce qu'était un mas typique du XIXème siècle, tourné vers la polyculture. La situation géographique et le climat du mas offrent l'opportunité d'enrichir la diversité des cultures. Vont s'ajouter aux chênes truffiers, oliviers, variétés de blés anciens, ruches, pois chiche, lentilles, clémentines....

L'idée est de rendre le domaine encore plus accueillant afin que chacun puisse découvrir ses multiples facettes et la richesse de son architecture. La réhabilitation de sa salle de réception, permettra de recevoir des séminaires d'entreprises, des événements culturels et autres.

# AU-DELÀ DE L'OCCITANIE BIENVENUE EN BEAUJONOMIE



assionné de nature et amoureux de son terroir, Cédric Vincent est un enfant de la terre. Il a passé son enfance à aider son grand-père dans les vignes des Pierres Dorées du Beaujolais.

Diplômé d'un BTS viti-oeno et d'une spécialisation en commerce international du vin, après plusieurs expériences en viticulture dans différentes régions et dix ans de conseil auprès des viticulteurs de Beaune, il créé en 2010 le Domaine Cédric Vincent, cent ans après l'acquisition des terres par ses ancêtres. Dès 2010, il est primé « jeune talent » en marge de la vente des vins des Hospices de Beaune.

Double actif au début afin de pouvoir financer son activité sans le soutien des banques, c'est avec courage et abnégation qu'aujourd'hui, il a su créer un vignoble de douze hectares, des Pierres Dorées au sud, en passant par Brouilly, Morgon, Moulin à Vent et Saint-Amour au nord. Convaincu de l'intérêt de la culture biologique et de la biodynamie, Cédric applique certains préceptes visant à respecter la richesse naturelle du terroir et des paysages. Il sera certifié bio aux vendanges 2023.

Le Beaujolais est un terroir traditionnel à vin rouge. Le Domaine Cédric Vincent y produit tout aussi bien du Beaujolais que du Brouilly, Morgon, Moulin à vent et Saint-Amour. Mais c'est dans ce terroir pittoresque des Pierres Dorées que le grand-père maternel de Cédric, André Guillard, a été un des premiers à planter du chardonnay dans les années 1970. Il affectionnait particulièrement ce cépage typique de la Bourgogne et avait le sentiment qu'il s'adapterait parfaitement au Beaujolais.

C'est ainsi que Cédric Vincent a participé à l'entretien d'une vigne de chardonnay lorsqu'il n'avait que quatre ans. Cette expérience marquante a été déterminante dans ses choix.

60% de sa production se compose de Beaujolais Blanc. Un fait rarissime!

Aujourd'hui, 60 % de sa production se compose de Beaujolais blanc dont une partie pourrait revendiquer l'appellation Bourgogne Blanc. Mais Cédric a ses convictions et désire défendre son appellation, même s'il est plus difficile de faire reconnaître son vin en tant que grand blanc du Beaujolais, il se refuse pour l'heure à revendiquer l'appellation Bourgogne. Le résultat des prix d'Excellence des Pierres Dorées du 7 juin 2021 semble lui donner raison puisqu'il a obtenu la meilleure note de l'ensemble du concours avec 17.5/20 grâce à son Beaujolais blanc. Un rapport qualité prix incroyable.

Cédric Vincent est un réel ambassadeur de son art et de son terroir, il vise à développer son activité dans le respect de l'environnement et du beau terroir qu'il aime tant. La reconnaissance de ses pairs, aussi bien des restaurants étoilés Michelin, que de Philippe Faure-Brac meilleur sommelier du monde représentent l'aboutissement de 10 ans de travail acharné.

Cédric Vincent, en sus d'être un vigneron reconnu, est également un passionné de cuisine. Disciple d'Escoffier dont il partage les valeurs, il est membre fondateur de la délégation lyonnaise. Sa passion le porte à la 3ème place d'un concours de cuisine lors d'un salon international. Cédric rejoint en 2017 le Collège Culinaire de France Producteur-artisans de Qualité, recommandé par Gérard Margeon, le chef sommelier du groupe Ducasse.

Le projet de groupement foncier avec Terra Hominis représente pour Cédric l'opportunité de partager



encore plus sa passion avec des associés sensibles à sa démarche qui deviendront naturellement des ambassadeurs de son vignoble. C'est également le moyen d'éviter un crédit supplémentaire et ainsi alléger les charges financières tout en continuant à faire progresser le Domaine Cédric Vincent.

Pour Ludovic Aventin : «Le paysage des Pierres Dorées au sud du Beaujolais, aux portes de Lyon est à découvrir absolument. La pierre dorée calcaire illumine les villages, les ruelles. Le paysage vallonné est préservé et la vigne contribue à une atmosphère harmonieuse. Derrière cet environnement de douceur, j'ai découvert un homme, le regard droit, fier de son terroir, de ses valeurs, un bourreau de travail, qui à tendance à s'oublier pour le bien être de son domaine..

Un tel personnage ne pouvait que produire des vins à son image : sincères, droits, sans fioritures. Ce que Cédric Vincent a réussi à créer en si peu de temps, peu d'hommes l'ont réalisé mais pour lui cela n'est qu'une étape, il va aller plus loin, plus haut. Il a donné ses lettres de noblesse au Beaujolais blanc et je suis convaincu qu'avec le soutien de nos associés nous allons gravir de nouveaux sommets.»

## AU-DELÀ DE L'OCCITANIE

## CHÂTEAU TOUR DES GRAVES : PREMIER VIGNOBLE DANS LE BORDELAIS

avid Arnaud ne se voyait pas faire autre chose que cultiver les vignes. Mais pour assurer la pérennité de son modèle économique, cet héritier de belles terres en Côtes de Bourg a osé briser un tabou en faisant appel au financement participatif, pour atteindre une taille optimale. Une première dans la région de Bordeaux.

« Je ne cache pas qu'au niveau familial, il y a eu des réticences. Ca n'était pas dans l'ADN du bordelais ni du viticulteur en général de céder de la terre», confesse David Arnaud. Issu d'une famille de vignerons installée à Teuillac à mi-chemin entre Blaye et Bourg sur la rive droite de la Dordogne depuis le début du XXème siècle, il est le premier viticulteur bordelais à franchir le pas du financement participatif grâce à Terra Hominis.

## « Savoir s'ouvrir pour penser l'avenir »

«J'ai rencontré Ludovic Aventin lors d'un salon des vins à Montpellier voilà deux ans. Il était accompagné de Marc-Olivier Bertrand qui venait de reprendre à Pézenas le Domaine Lacroix-Vanel. J'avais déjà croisé Marc-Olivier et je connaissais aussi Vincent Chansault avec qui j'ai vinifié au Domaine Gayda, et qui était en train de monter un projet de financement», explique le vigneron de 40 ans qui accroche au concept : « je voyais d'un bon œil ce genre de choses car je pense qu'il faut arrêter d'être toujours dans la possession, l'histoire transmise avec la terre.

Il faut s'ouvrir pour penser l'avenir, sinon plus aucun vigneron ne pourra s'installer en bordelais où les vignes sont rachetées par des banques ou des compagnies d'assurance ».

La passion chevillée au corps, le jeune homme a suivi un long cursus



tant en œnologie qu'en commerce des vins avant de se lancer dans son métier dont il maîtrise de nombreuses facettes. « J'ai relevé le flambeau du domaine familial en 2009. Mes frères et sœurs ont pris d'autres orientations, j'étais un peu le dernier espoir de la famille », dit en plaisantant celui qui s'est alors installé sur les 19 hectares du Château de la Tour des Graves, constitué au fil du temps autour d'un ancien moulin du XVIIIème siècle.

En 2015, David avait eu l'opportunité de reprendre quelques hectares supplémentaires afin de permettre une optimisation économique du domaine. Une opération coûteuse, menée grâce au portage financier du Conseil départemental de Gironde afin de favoriser l'installation de jeunes vignerons. « Le Département avait financé l'achat afin de me laisser le temps de produire et revendre une première récolte pour avoir de la trésorerie », explique David.

A l'échéance, c'est donc Terra Hominis qui a repris ces 5 hectares de vignes situées à la limite nord de l'appellation (tout est en AOC Côtes de Bourg) pour soulager financièrement le jeune vigneron. Cela a permis de lui ôter la pression financière d'un crédit tout en lui apportant le soutien moral, commercial et humain de plus de 100 associés. « Le système de Terra Hominis est un système gagnant-gagnant. Plutôt que des banquiers qui ne vous considèrent que si vous avez beaucoup d'argent, il vaut mieux être accompagné par des associés qui sont là par passion avec l'envie d'épauler quelqu'un qui démarre. En plus, cela offre un système de distribution en circuit court vertueux car on évite les intermédiaires qui gonflent à l'excès les tarifs », confie le jeune homme.

Ce qui lui laisse le temps de se concentrer sur sa gamme de vins (des rouges, des blancs, des crémants et un rosé) et de faire évoluer son domaine vers de nouvelles pratiques culturales. « Même si la culture biologique demeure plus délicate en climat océanique qu'en Méditerranée, j'ai franchi le pas. Le millésime 2018 que nous avons vendangé marque la première année de notre conversion en bio », explique fièrement le vigneron, qui en moins de dix ans aura profondément fait évoluer le vignoble familial qui compte aujourd'hui 32 hectares.

## AU-DELÀ DE L'OCCITANIE

## CHÂTEAU LE CAMPLAT : TRANSMISSION D'UN PÈRE À SA FILLE

epuis 1979, la famille de Marion Reculet est propriétaire du Château Le Camplat, situé dans l'appellation Blaye Côtes-de-Bordeaux, sur la commune de Saint- Mariens, au Nord-Est de Bordeaux. Cette propriété familiale comporte 17 hectares de vignes (dont 3 en sauvignon blanc).

Le terroir de l'AOP Blaye Côtes-de-Bordeaux se distingue par sa diversité et sa complexité. Un sol argilocalcaire, bien drainé, permettant l'expression de vins rouges à la fois fermes, puissants et structurés, avec une bouche ample et souple.

C'est sur ce terroir si particulier que son père Jean-Louis a planté ses premières vignes il y a 40 ans. Marion a donc grandi au milieu des vignes.

## Poursuivre le travail de son père tout en y apportant sa touche personnelle

Après des études dans le commerce des vins et spiritueux, et 3 ans d'expérience professionnelle au sein de la Maison Hennessy, elle décide en 2014 de reprendre les rênes de l'exploitation.

Quand s'est posée la question de la transmission de la propriété, Marion n'a pas hésité à reprendre ses études afin d'obtenir un diplôme en viticulture et gestion d'une exploitation viticole.

Pour soutenir cette transmission, elle s'est tournée vers Terra Hominis sur les conseils de son ami-vigneron David Arnaud, qui a bénéficié lui aussi du soutien des associés.

Ce financement alternatif lui avait permis de soutenir sa conversion bio difficile dans cette région et d'acquérir un nouveau réseau d'ambassadeurs que représente les associés.



Marion souhaite avant tout continuer le travail initié par son père tout en apportant sa touche personnelle à l'élaboration des vins.

Elle a introduit deux nouveaux cépages : le Malbec et le Petit Verdot afin de réaliser de nouvelles cuvées. Elle a également développé l'oenotourisme en proposant un programme d'événéments au château et des portes ouvertes.

Dès 2019, Marion a entamé la conversion de ses vignes en bio. Cela s'est fait par étape. Elle a d'abord investi dans du matériel pour stopper le désherbage chimique, puis a entamé en 2019 la certification en AB.

C'est un changement de cap important pour le domaine qui continue le travail incroyable que son père a mené sur ses vignes depuis plus de 40 ans. Cela représente donc un coût financier conséquent en outillage et en ressources humaines.

C'est au coeur de cette transformation que le projet mené avec Terra Hominis prend tout son sens. Marion est très fière de ce que son père a réalisé et continue de travailler avec lui pour produire des vins de qualité. La conversion bio est un cap important pour le vignoble et qui s'avère être très difficile dans cette région où les entrées maritimes favorisent le développement des maladies.

C'est un challenge important qu'elle souhaite réaliser grâce à l'appui de Terra Hominis et de ses associés.



### **NOUVEAU STATUT**

## 1ère TPE SOCIÉTÉ À MISSION DU MONDE VITICOLE



peine la loi PACTE promulguée au Journal Officiel le 22 mai 2019, Terra Hominis modifiait son objet social afin de répondre à la nouvelle définition de société à mission qui venait d'être créée Les nouveaux statuts intégrant une mission d'intérêt collectif, ont été enregistrés au Tribunal de Commerce de Béziers (Hérault) et font de Terra Hominis la première TPE du monde viticole à obtenir cette qualification.

Ces statuts rendent cette mission opposable à ses différentes parties prenantes.

## *Une façon de sacraliser l'essence de notre mission.*

« Je suis très fier que nous soyons à la pointe de ces évolutions. Cette loi relative à la croissance et à la transformation des entreprises, permet aux TPE comme la nôtre d'affirmer leur volonté de gérer leur structure en considérant les enjeux sociaux et environnementaux de leur activité », s'est félicité dès le 7 juin Ludovic Aventin, fondateur de Terra Hominis. Son objectif est de contribuer à l'installation de jeunes vignerons sur des terroirs difficiles à financer, ainsi qu'au développement et à la transmission de vignobles reconnus.

Désormais, l'article 2 des statuts stipule que « la raison d'être de la société est de préserver ce qui fait la force de nos vignobles, la diversité de ses vignerons, tout en créant du lien entre les amateurs de vin et les vignerons et ainsi dynamiser les territoires ruraux.»

Notre but est de permettre à la nouvelle génération de vignerons, qui travaille dans le respect de l'environnement et qui n'a pas les moyens financiers pour l'acquisition de foncier ou le paiement de fermage en numéraire, de s'installer ou de se développer ».

Avec la modification de ses statuts, Terra Hominis sacralise la raison d'être qu'elle porte depuis sa création en 2011 : faire le lien entre la terre et les hommes pour ainsi permettre la préservation des terroirs et du savoir-faire viticole français.

« En ces temps moroses, les citoyens sont en quête de sens et les entreprises doivent assumer leurs responsabilités sociétales et environnementales, tout autant qu'économiques », confie Ludovic.

Depuis sa création, Terra Hominis a toujours été soucieux de privilégier l'humain à la finance, pariant sur la convivialité, le partage et l'entraide pour rendre chaque projet de financement unique. Mais également éthique.

En effet, la protection de l'environnement est au cœur des projets puisque chaque vignoble réalisé est cultivé dans le respect de l'environnement et des sols.

Afin d'assurer le suivi de ses engagements, Terra Hominis a nommé un référent de mission, qui vérifiera le bien-fondé de chaque projet.

Il soumet chaque dossier à un comité indépendant afin d'en récolter son avis et d'otenir un rapport d'impact environnemental et sociétal.

Fort de ce nouveau statut, Terra Hominis va pouvoir :

- Faciliter les relations avec les vignerons en étant reconnue comme société à mission, et faciliter ainsi la sélection de ces derniers.
- Attirer les meilleurs candidats lors de ses futurs recrutements.
- -Développer encore plus ses partenariats avec les organismes professionnels, à l'instar des liens déjà tissés avec la Safer (société d'aménagement foncier et d'établissement rural)
- Faciliter l'obtention de prêts bancaires pour assurer le montage des projets
- Donner une meilleure visibilité et une vraie reconnaissance au travail effectué par les équipes Terra Hominis et contribuer ainsi à son développement

# Un accélérateur pour le développement de l'activité.

- Conforter et donner un peu plus de plaisir et de fierté aux 2800 associés qui nous ont fait confiance jusqu'à présent

En cette période difficile, Terra Hominis espère pouvoir multiplier les opérations de sauvegarde et de financement de vignobles. La mission de Terra Hominis prend aujourd'hui tout son sens. D'ailleurs en avril dernier, un ouvrage collectif a vu le jour sous la direction d'Alexandre Menais et préfacé par le Ministre de l'Economie, de la Finance et de la Relance, Bruno Lemaire, qui définit le sièce à venir comme celui d'une refondation du capitalisme

qui se fera avec les entreprises. Pour les chefs d'entreprises qui témoignent dans cet ouvrage sur leur engagement, la raison d'être demeure une boussole qui donne une direction à l'entreprise.



### **NOUVEAU PARTENARIAT**

## COLLECTIF DES ENTREPRISES À MISSION



epuis l'élaboration du concept à la Renaissance et sa transcription dans le Code Civil au XIXème siècle, l'entreprise n'a été considérée que du point de vue des associés, qui partagent des intérêts communs. Pourtant si elle a d'abord une logique de performance économique, l'entreprise peut aussi jouer un rôle en faveur du bien commun

Avec la réforme de la loi PACTE en 2019, il est désormais possible de consacrer au sein d'une entreprise cette mission d'intérêt public que représente l'intérêt social et environnemental et l'impact citoyen. Une avancée majeure, qui reconnait la possibilité pour une entreprise d'être un facteur de transformation de notre société. En conjuguant responsabilité et profit, la faculté de définir des missions claires et de créer une cohérence, permet de donner du sens aux intérêts des associés et d'appréhender les enjeux de demain.

Totalement adapté aux petites structures, le statut d'Entreprise à Mission permet aux aux start-ups, aux TPE et aux PME responsables de considérer que la formulation du sens, tout autant que la recherche de rentabilité, fait partie de l'affectio societatis.

Une nouvelle philosophie pour une nouvelle image de l'entreprise

Cinq entreprises convaincues ayant déjà fait la démarche, se sont associés pour créer à l'été 2021 Le Collectif des Entreprises à mission d'Occitanie, présidé par Ludovic Aventin (Fondateur de Terra Hominis). Le but de ce comité est d'aider les chefs et créateurs d'entreprises des 13 départements de la région Occitanie souhaitant engager cette transformation et promouvoir ce statut innovant qui donne enfin une dimension sociétale à l'entreprise.

« La question qui se pose à chaque dirigeant est de savoir où il met le niveau de sa responsabilité. L'entreprise à mission ne limite plus son action au profit de ses seuls actionnaires mais conjugue profit et responsabilité globale. L'adoption du statut d'entreprise à mission permet de graver dans le marbre ses convictions et d'apporter avec fierté sa contribution sociale et environnementale au monde de demain.» nous explique Ludovic Aventin, Président du CEMO.

Les nouveaux statuts de Terra Hominis intègrent une mission d'intérêt collectif, celle de :

- Préserver ce qui fait la force de nos vignobles : la diversité de ses vignerons en créant du lien entre les amateurs de vin et les vignerons et ainsi dynamiser les territoires ruraux tout en tenant compte des enjeux sociaux et environnementaux.
- Permettre à la nouvelle génération de vigneron qui travaille dans le respect de l'environnement et qui n'a pas les moyens financiers d'acquérir le foncier ou de payer le fermage en numéraire de s'installer ou de se développer.
- Permettre à des agriculteurs en difficulté de trouver un levier financier tout en leur permettant de poursuivre et pérenniser leur activité.
- Etre une force vive, de création et de partage qui veut contribuer à façonner un monde fraternel pour demain en tissant et en renforçant les relations humaines entre les Hommes.

Les objectifs en termes de Responsabilité sociale et environnementale de Terra Hominis sont simples : faire que la majorité des projets développés soient à terme labellisé bio, HVE ou tout autre label certifiant une culture respectueuse de l'environnement, soutenir deux





CEM-OCCITANIE: Association Loi 1901

Email: contact@cem-occitanie.org Site web: www.cem-occitanie.org

221, rue Maryse Bastié -Immeuble Inspire -34170 CASTELNAU-LE-LEZ

### **NOUVEAU PARTENARIAT**

## COMITÉ D'ÉTHIQUE POUR LA TRANSITION VITICOLE







' association « Comité d'Ethique pour la transition viticole » a pour objet d'émettre un avis sur la pertinence, la cohérence, la déontologie, l'utilité, la réalité en matière sociale, environnementale et économique de projets viticoles portés par des entreprises et organismes ayant pris des engagements sur le maintien et le développement de ce qui fait la force de la viticulture hexagonale : la diversité des terroirs et de ses vignerons.

La diversité des terroirs et des vignerons est aujourd'hui fortement menacée.

Une diversité aujourd'hui menacée puisque les jeunes vignerons désirant s'installer se heurtent à de graves problèmes de financement et notamment d'obtention de prêts bancaires. S'ajoutant à cela les problèmes de transmission. En effet, deux tiers des vignerons ont plus de 55 ans.

Ce comité est composé de Jean-François Courteheuse (Président), qui a 35 ans d'expérience en tante que dirigeant de PME dans le secteur des hautes technologies et de Daniel Pierson (trésorier) et ancien gestionnaire d'entreprise. Ensemble, ils ont décidé de mettre à profit leur expertise en matière de gestion, de finance au service du bien commun et de l'authenticité des terroirs. Georges Grigliatti, expert en management financier et Maître Henri Huet, avocat en droit fiscal et des affaires, ont rejoint le comité cette année.

L'expertise qu'ils proposent vient en complément de l'analyse comptable faite par un expert.

En effet, l'expert-comptable ou le commissaire au compte a pour mission de vérifier la bonne régularité des comptes et aussi de faire ressortir les anomalies de gestion.

Ce comité indépendant sera invité à donner son avis sur la pertinence, la cohérence, la déontologie, l'utilité, la réalité en matière sociale, environnementale et économique, des projets de vignobles en copropriété portés par Terra Hominis

Ainsi, à la demande de Terra Hominis, l'association « Comité d'éthique pour la transition viticole » a déjà travaillé sur plusieurs dossiers. Ils ont ainsi émis un avis favorable sur le projet de transmission de vignoble d'un père à sa fille au Château Le Camplat en AOP Blaye Côtes-de-Bordeaux et un projet de création d'un cognac bio «Patte Blanche». Ils ont également émis un avis favorable pour le projet de Marc Plouzeau, Château de la Bonnelière, en AOP Chinon, afin d'anticiper sa transmission et pour le sauvetage du Château Saint-Grégoire, cru artisan en Médoc. Les associés des vignobles Terra Hominis sont membres de fait de cette association (la cotisation étant réglée directement par Terra Hominis).

Des membres institutionnels et acteurs majeurs de la viticulture comme la SAFER devraient rejoindre prochainement l'association.

### Les membres du Comité:







Daniel Pierson



Georges Grigliatti



Henri Huet



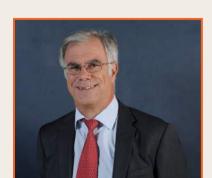
## TÉMOIGNAGE DU DG SAFER OCCITANIE

tablissement public responsable de l'aménagement foncier, la Safer est le premier opérateur en matière d'agriculture et de viticulture en France. Son rôle est de suivre et d'informer sur les ventes de terres et de fournir une expertise en matière d'évaluation du prix du foncier, tout en ayant la possibilité d'aider les porteurs de projets, le temps qu'ils bouclent leurs financements pour acquérir les terres.

La Safer gère ainsi 20.000 hectares par an pour la seule région Occitanie et à ce titre est en lien avec Terra Hominis pour installer de jeunes vignerons. L'installation de vignerons en lien avec la Safer a fait l'objet d'une conférence de presse en 2019. Le président de la Safer Occitanie, Dominique Granier était l'invité de cette conférence de presse qui a permis de parler des actions menées par la Safer avec l'aide de Terra Hominis. « Ce que propose Terra Hominis est un mode de capitalisation et de financement assez intéressant.

C'est une solution originale et plutôt performante pour permettre de transmettre des propriétés », explique Frédéric André, directeur général de la Safer Occitanie. « Nous nous positionnons comme intermédiaire et cela permet à Terra Hominis d'acquérir des domaines viticoles et d'y installer des vignerons avec un groupement foncier viticole. C'est une des solutions que nous épaulons car nous avons effectivement une problématique de renouvellement des générations ». Actuellement, un tiers des vignerons et agriculteurs ont plus de 55 ans et dans les années à venir, des milliers de propriétés agricoles et viticoles seront confrontées aux problèmes de transmission et reprise

Grâce à l'intervention de la Safer et Terra Hominis des vignerons sont nés. Sans l'intervention de la Safer appuyée par Terra Hominis, Maxence Panchau n'aurait jamais pu concrétiser son projet d'installation en Pic Saint Loup. En



effet, ce terroir étant très prisé des grands domaines, Maxence s'est vite rendu compte qu'il ne serait pas prioritaire pour reprendre les vignes qui l'intéressait. Sûr de ses ambitions, Maxence se rapproche de jeunes vignerons locaux pour présenter un projet commun.

Maxence, du Domaine Caussarelle a pu racheter ses terres avec le soutien des 116 associés de Terra Hominis et avec l'action de la Safer qui a œuvré pour l'installation de jeunes vignerons. Grâce à cela, Vacquières, pionnière dans la viticulture bio, continue d'être une commune dynamique...

David Arnaud raconte une histoire de transmission réussie grâce à la Safer, il a repris en fermage le Château Tour des Graves, domaine familial de 19 hectares en Gironde. Les besoins de trésorerie pour l'amélioration de l'outil d'exploitation ne lui permettaient pas d'investir pour augmenter la taille de son domaine. Il a trouvé des solutions grâce au portage du foncier par la Safer d'abord et avec l'aide du département de la Gironde et de Terra Hominis.

David reprend le domaine familial en fermage auprès de ses parents et de son oncle. Il se lance dans une démarche d'amélioration continue de l'outil d'exploitation qui va durer plusieurs années. Après quatre ans, David fait l'acquisition de ses premières vignes sur une parcelle de 1,40 hectares. David acquiert ensuite une parcelle de 6 hectares puis une autre parcelle de 6 hectares via la Safer. C'est une marche plus haute à franchir pour David compte tenu des nouveaux investissements engagés dans l'exploitation.

« S'agrandir de 19 à 30 hectares en moins de 10 ans, c'est compliqué surtout que j'attendais encore les retours sur investissements et que je devais me donner les moyens d'aller au bout de mon projet : vers davantage de qualité et le passage au bio. Une solution a été trouvée avec Terra Hominis rencontré au salon Vinisud. », explique David.

Le Domaine Lacroix-Vanel, projet porté par la Safer a permis une reprise de vignoble Œnologue de formation, Marc-Olivier Bertrand rêvait de s'installer à son compte. Grâce à Terra Hominis et à l'action de la Safer, il a pu reprendre les vignes de Jean-Pierre Vanel sur le terroir de Pézenas.

Eneffet, c'est une histoire de transmission, de Monsieur Jean Pierre Vanel à Marc-Olivier Bertrand. Pour accompagner ce projet, la Safer a réalisé un portage des vignes afin de permettre la transmission réalisée en lien avec Terra Hominis.

«J'avais toujours en tête de m'installer à mon compte car je pense que j'ai la maturité et l'expérience. Quand j'ai découvert Lacroix-Vanel je suis tombé amoureux du terroir. Mais financièrement c'était compliqué. Grâce à l'action de la Safer et au système de financement participatif de Terra Hominis, le projet a vu le jour» nous explique Marc-Olivier. Terra Hominis continue de travailler sur d'autres projets partout en France avec les Safers de diverses régions.

## **TÉMOIGNAGES**

# TÉMOIGNAGE DU RESPONSABLE DE L'HÉRAULT AU SEIN DE CERERANCE





hristian Salvan est directeur de territoire, responsable de l'Hérault au sein de Cerfrance, cabinet comptable spécialisé dans l'agriculture.

Il a conclu un partenariat avec Terra Hominis pour le montage des dossiers. Pour lui, il n'y a que des avantages dans la formule inventée par Ludovic Aventin: « la séparation juridique du foncier de l'exploitation fait que cela ne présente aucun risque pour l'investisseur.

Nous ne sommes pas dans des choses farfelues mais dans du tangible. Et en plus, le foncier prendra de la valeur. » explique-t-il.



Ce qui est intéressant, c'est qu'avec ce système on invente quelque chose : le vigneron exploitant travaille ses vignes.

Et grâce au fermage, il bénéficie dès le départ d'une clientèle, une notion classique pour les fonds de commerce mais inconnue en viticulture,» analyse l'expert.

«Notre rôle est à la fois d'aider Terra Hominis à sélectionner les meilleurs candidats par rapport à sa philosophie, d'accompagner ces nouveaux exploitants et enfin de les aider à monter leur projet d'un point de vue économique, juridique et social. »



## TÉMOIGNAGE DU CONSEILLER À LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'HÉRAULT

onseiller à la Chambre d'Agriculture de l'Hérault et animateur du Point Accueil Transmission, Pierre Bléron a participé à la reprise du Domaine Lacroix-Vanel par Marc-Olivier Bertrand en 2017.

C'est à cette occasion que la chambre consulaire a tissé des liens avec Terra Hominis. « Nous avons accompagné ce projet de transmission en proposant tout d'abord au cédant, Jean-Pierre Vanel, de publier son offre de reprise sur le site national du « Répertoire Départ installation » puis en le mettant parmi les candidats à la reprise, en relation avec Marc-Olivier, jeune agriculteur à la recherche d'un domaine qualitatif. À travers cette mission, la Chambre d'agriculture de l'Hérault a bien sûr un rôle d'accompagnement technique et économique, mais l'important c'est la rencontre humaine, que quelque chose se passe » explique Pierre Bléron. Terra

Hominis a été là pour faciliter le montage financier de la reprise et apporter en plus des investisseurs qui ne sont pas de simples financiers mais des passionnés entretenant un lien fort avec le domaine.



« Concrètement, sans Terra Hominis et la synergie de tous les autres partenaires, le dossier n'aurait pas pu aller jusqu'au bout, reconnait le technicien de la Chambre d'Agriculture. Le plus de la structure de Ludovic Aventin c'est de permettre de faire valider le soutien des banques pour sécuriser l'investissement».

Un élément de poids pour faciliter la transmission de domaines viticoles et participer au renouvellement des générations, problématique de plus en plus présente. « Dans l'Hérault nous assistons à un phénomène de rupture avec la génération de vignerons qui va partir en retraite et qui n'a pas forcément de successeurs car les enfants se sont parfois détournés du métier.

Dans les années à venir il va y avoir de plus en plus de foncier disponible mais les candidats n'auront pas forcément les moyens financiers de reprendre. C'est pour cela que la logique de Terra Hominis, avec son système, ses valeurs humaines et de respect de l'environnement, est bienvenue ». D'autres projets sont d'ailleurs à l'étude.

## **NOUVEAU MODÈLE**

## UN VRAI SUCCÈS ÉCONOMIQUE



e financement participatif proposé par Terra Hominis est une aventure d'abord humaine. Mais qui fonctionne parce qu'il y a comme fil conducteur, un véritable modèle économique.

Avec Terra Hominis, les associés – dont le nombre ne dépasse pas les 150 par domaine - sont propriétaires terriens. Mais sans mauvaise surprise : l'entretien de la vigne, le matériel agricole, les aléas climatiques sont à la seule charge de l'exploitant qui loue la terre.

De plus, les loyers - fixés à 4,5% de la valeur nominale de la part - sont payés en bouteilles et si les associés désirent en acheter au-delà de leur quota, ils bénéficient d'un prix préférentiel.

Le modèle repose sur des valeurs de transmission, à de multiples niveaux. Transmission du viticulteur à qui sont rachetées les vignes d'abord, qui s'il n'a pas d'héritier, n'a pas à réduire ses prétentions pour trouver un repreneur pouvant financer les terres et la mise en production.

Le modèle fonctionne, car il repose sur des valeurs de transmission, à de multiples niveaux

Transmission en direction du nouveau vigneron, qui s'installera sans avoir la charge du foncier ensuite.

Et transmission à l'égard de l'associé, au milieu de cette chaîne dont il est la pierre angulaire et qui lui permet d'avoir un petit bout de terroir. « Beaucoup de gens rêvent d'avoir leur propre vignoble, de produire leur vin et de le partager avec leurs amis ou leur famille.

Notre modèle est gagnant pour le jeune vigneron et gagnant pour celui qui investit », confie Ludovic Aventin.

Mais Terra Hominis permet aussi de dégager de la trésorerie pour de nouveaux projets. « Terra Hominis se porte acquéreur d'une parcelle de quelques hectares, qui est aussitôt remise en fermage au vigneron, qui a ainsi dégagé de l'argent frais pour investir et soutenir son exploitation», explique Ludovic Aventin.

## UNE HISTOIRE QUI NE FAIT QUE DÉBUTER

epuis une décennie et de multiples crises financières et agricoles, les établissements bancaires imposent des conditions draconiennes pour soutenir professionnels. La viticulture en souffre. En France, deux tiers des viticulteurs ont plus de 55 ans et pas forcément de successeur dans leur famille. Le système de financement participatif imaginé par Terra Hominis pour reprendre et développer des vignobles, est à cet égard un bon moyen pour renouveler générations en finançant l'installation de jeunes talents.

Au-delà de ce système financement durable, la priorité est clairement donnée à des projets véritablement éco-responsables. « Tous nos projets concernent des exploitations qui placent la préservation de la biodiversité au cœur de leurs préoccupations », insiste Ludovic Aventin. Les méthodes culturales reposent d'abord sur le travail à la main et la protection des parcelles grâce à des pratiques adaptées comme le labour à cheval. Transmission, pérénnité, écoresponsabilité, un triple objectif qui se complète par une philosophie du bien-vivre. En effet, Terra Hominis, « c'est un club d'épicuriennes et d'épicuriens qui aiment la vie, les bons moments et les belles choses », acquiesce Ludovic Aventin. D'ailleurs, nous avons créé dix-huit clubs de dégustation dans différentes villes de France afin de permettre à nos associés de se retrouver tout en dégustant de belles bouteilles.

Après dix années d'existence, Terra Hominis ambitionne d'aider à préparer le monde de demain, avec toujours ce souci de valoriser le terroir et de créer du sens et du lien entre les associés.

Ayant déjà monté avec succès trenteneuf projets regroupant plus de 2800 associés, Terra Hominis est prêt à acquérir de nouveaux domaines dans tous les vignobles de France, là où de beaux projets pourront voir le jour.



## TFRRA HOMINIS

## CHIFFRES ET MOMENTS CLÉS





## 39 projets de vignobles en copropriété réalisés

représentant 21 domaines sur 179 hectares

Tout commence par la création du Mas Angel en 2009, 1er vignoble en copropriété réalisé à Faugères. En 2011, Terra Hominis voit le jour avec la création d'un vignoble en copropriété 100% rugby : le Domaine Montgros. D'autres projets s'ensuivent en Occitanie.

En 2017, Terra Hominis réalise son premier vignoble en copropriété dans le bordelais : le Château Tour des Graves. En 2020, Terra Hominis devient première TPE au statut de société à mission du monde viticole.

MERCI À NOS ASSOCIÉS



## 18 clubs de dégustation créés en France

4 en cours de création

En 2018, Terra Hominis décide de créer le premier réseau de clubs de dégustation Epicure pour permettre aux associés de se réunir et de partager de bons moments.



## 2 récompenses nationales

Lauréat du Grand Prix National Innovation et Territoire 2018.

Prix de l'Entrepreneur Humaniste 2019.



## Dans l'Hérault, des vignobles en copropriété pour aider les jeunes à s'installer

Le Point Économie





DESVIGNES A PARTS

Dans l'Hérault, Ludovic Aventin a créé le premier vignoble collaboratif. En échange de outeilles du cru, 00 «associés»

que financier...» Normand d'origine, ce cavis TE profession a quitté Rouen en : pour réaliser son rêve: poss son propre domaine. Son vigne il l'a trouvé sur la plus haute pa de l'AOC Faugères, au nord de ziers (Hérault), à 400 mètres d' tude. Problème : les banques re sent de le suivre. Il imagine a l'acquérir grâce au crowdfundi en mobilisant son propre rési - notamment des rugbymen pr



## COORDONNÉES

Ludovic Aventin Mail: ludovic.aventin@terrahominis.com Tél. 33 (0)6 85 32 65 97

## Contact presse:

Sara Lombardi Tél. 33 (0)6 73 38 42 84 Mail: sara@terrahominis.com

www.terrahominis.com