

Loire Une ferme où poussent les paysans

Paysans-vignerons à Tartaras, dans la Loire, Anne et Pierre-André Déplaude installent petit à petit de nouveaux paysans à leurs côtés. De deux actifs il y a huit ans, ils seront cinq début 2016, sur 70 hectares.

En 2001, lorsqu'Anne arrive sur la ferme de son compagnon et bientôt mari, Pierre-André Déplaude, celui-ci y travaille en gaec⁽¹⁾ avec son cousin. Sur 70 hectares, ils élèvent une quarantaine de vaches laitières et cultivent un hectare et demi de vigne afin de produire un vin de pays. Le lait est livré à Danone.

L'idée est d'intégrer à terme la nouvelle venue, ingénieure agronome de formation. Le projet mûrit tranquillement et tend vers la viticulture. À partir de 2003, de nouvelles vignes sont progressivement plantées. Deux filles plus tard, nées en 2003 et 2005, Anne effectue son stage de pré-installation chez un vigneron de la voisine et fameuse appellation Côte Rôtie. Tout est prêt pour son installation au 1^{er} janvier 2007.

Sauf le cousin qui jette l'éponge au dernier moment pour reprendre un travail salarié. Le projet repart à – presque – zéro. Anne retrouve un emploi salarié à la communauté d'agglomération de Saint-Etienne, sur un programme européen pour la création d'emplois en milieu rural.

Peu après, Philippe Chorier contacte les Déplaude via l'Association départementale pour le développement de l'emploi agricole et rural (Adear). Il sort d'une expérience avortée dans l'Ain sur un élevage de vaches allaitantes. Il effectue un stage de pré-installation sur la ferme qui se conclut par deux décisions : ils n'élèveront pas ensemble de bovins viande, ni ne s'associeront en gaec, mais le couple lui laisse du terrain pour élever des porcs en plein air. Fin 2008, le

voilà installé en fermage, construisant son bâtiment de ferme à l'écart des habitations voisines.

À la même époque, les vaches laitières sont vendues aux enchères – la vente finance le remboursement des parts de gaec du cousin – avant que Pierre-André ne se « réinstalle », sur 30 des 70 hectares, dont près de cinq de vignoble qu'il convertit en bio. « Dès l'année suivante, en 2009, nous avons opté pour la biodynamie, avec une nouvelle approche, plus globale et complète, faite de davantage d'observation et d'attention aux cycles naturels, lunaires notamment », ajoute Anne.

Succès au rendez-vous

Du côté de Philippe, l'élevage porcin est vite un succès. Pour les cultures qui alimentent les cochons, l'essentiel du matériel est en cuma, mais un tracteur et une remorque sont en copropriété entre les deux entités paysannes. Philippe Chorier élève des porcs gascons et « roses » qu'il transforme sur la commune voisine. En 2012, un atelier collectif de découpe de viande est créé entre trois fermes. La viande (fraîche et charcuterie) est vendue en direct, localement. « J'élève 15 truies et un verrat, transforme 100 à 120 cochons à l'année et vend entre 100 et 150 porcelets vivants de huit semaines aux éleveurs de la région. En tout, je suis 30 % paysan, 30 % boucher-charcutier, 30 % vendeur et 10 % secrétaire », précise Philippe.

Anne n'abandonne pas son projet d'installation. En 2008, elle travaille à l'animation de l'Association pour la restauration et le développement du vignoble des Coteaux du Gier, à cheval sur les départements de la Loire et du Rhône : « Ici existait un grand vignoble qui a failli disparaître complètement, explique-t-elle. Il n'en

restait plus que 34 hectares en 1984, quand en on comptait près de 1 700 à la fin du XIX^e siècle, à la veille de l'arrivée du phylloxéra⁽²⁾. »

Les vignes progressivement plantées jusque-là sur la ferme ne sont pas toutes en production, mais y arrivent. « Mon temps d'animation à l'association m'a permis de faire une transition douce vers mon installation, raconte Anne. Je travaillais de la maison et pouvais donc m'organiser à la carte. » La nouvelle paysanne s'installe pour de bon en 2011, associée en gaec à Pierre-André⁽³⁾.

Là aussi, le succès est au rendez-vous. En 2014, 200 hectolitres de vins rouges et blancs sont produits en IGP Collines rhodaniennes à partir des – désormais – 5,5 hectares de vigne. 2014 est une année moyenne en volume mais le rythme de croissance est presque atteint, avec 23 000 bouteilles. 2015 est en cuve : une belle promesse qu'il tarde de goûter.

80 % de la production est vendue en bouteilles, en direct, dans un rayon de 50 kilomètres, à des prix allant de 6 à 14,50 euros. Pas moins de onze cépages sont cultivés⁽⁴⁾, dont deux qui font localement l'objet d'une belle réhabilitation (cf. encadré).

Mais l'histoire de la ferme ne s'arrête pas là. Fin 2011, Stéphane Rouvès, ami du couple, ancien instituteur, peut s'installer en tant que paysan-boulangier. Cotisant solidaire sur quatre hectares que les Déplaude lui cèdent, il cultive ainsi des variétés paysannes de blé et pose son moulin et ses silos dans l'ancienne salle de traite. Il bénéficie également de l'appui technique et du savoir-faire des Déplaude qui n'hésitent pas à « parrainer » son installation auprès de la profession. Il cuit le pain chez lui, en trois fournées hebdomadaires vendues aux amaps locales et au fournil le jeudi soir. La production s'est diversifiée, en pâtes notamment. « Stéphane a eu l'opportunité récemment de récupérer sept hectares supplémentaires, complète Anne. Ces terrains vont lui permettre de travailler plus confortablement au niveau de ses rotations. Mais on travaillait déjà en "échange en culture" : il faisait des céréales sur des terrains que nous avions en prairie depuis plusieurs années, et inversement on récupérait ses terrains après deux années de céréales pour les remettre en prairies. C'est possible car on est tous en bio. »

Ce qui permet à un autre paysan de profiter de l'opportunité. Depuis 2009, une par-

Les Déplaude, paysans-vignerons

« Pour nous, être paysan, c'est l'art de comprendre son environnement, vivre au rythme du sol, du climat, et trouver sa place en symbiose afin de cultiver et non exploiter.

Le "sens paysan" est pour nous cette approche empirique et intuitive qui nous a guidés dans notre choix de devenir vignerons en 2003, et guide encore la manière dont nous avançons. Car pour répondre à l'exigence de ce titre de paysan-vigneron, nous nous devons de préserver une dimension de vignoble limitée. Allergiques à la monoculture, en devenant vignerons, nous avons choisi de maintenir une polyculture-élevage sur la ferme.

Être et travailler en paysan c'est aussi répondre à une éthique. C'est refuser d'agir en agri-manager, car, pour nous, trois petites fermes vaudront toujours mieux qu'une grande. Cette dimension sociale nous est fondamentale. Plus on est nombreux dans le métier, plus on s'enrichit et donc plus on progresse. »

Source : www.lesdeplaude.com



De gauche à droite : Stéphane Rouvès, Philippe Chorier, Pierre-André et Anne Déplaude. Gauthier Ricordeau arrivera début 2015, aux côtés de Philippe Chorier pour tester la possibilité de s'installer lui aussi comme paysan-charcutier. Anne : « Notre reconversion vers la vigne a permis de libérer du foncier qui a été partagé pour favoriser la "multiplication" de paysans, autonomes mais reliés par des synergies, des complémentarités au niveau humain, commercial, des moyens de production... »

tie des prairies sert à la pension d'une quinzaine de génisses, celles d'un ami éleveur de vaches laitières en manque de terres après son passage en bio.

Avec l'arrivée de Stéphane et par rapport à la ferme de départ, le nombre d'emplois paysans a doublé. De deux, on est passé à quatre. Et à cinq bientôt. Gauthier Ricordeau arrive début 2015, aux côtés de Phi-

lippe Chorier. Les deux hommes vont tester la possibilité d'installer Gauthier et de s'associer à terme fin 2016. Ils ont déjà bien des conversations à partager : Gauthier travaille à Lyon pour Agronomes et vétérinaires sans frontières (AVSF), en charge des partenariats avec Madagascar et Haïti, pays cher à Philippe qui y a vécu après ses études⁽¹⁾.

« Globalement, tous ces paysans ne se sont pas ou ne vont pas s'installer sur une même ferme, tient à préciser Anne. Notre reconversion vers la vigne a permis de libérer du foncier qui a été partagé pour favoriser la "multiplication" de paysans dans des fermes autonomes – juridiquement et financièrement – mais reliées par des synergies, des complémentarités au niveau humain, commercial, des moyens de production... Bref, ce n'est pas une grosse ferme, mais trois petites ! »

Si la démarche est bien en phase avec le projet de la Confédération paysanne, nul hasard à cela : Pierre-André Déplaude fut secrétaire national du syndicat, de 1995 à 1999, et Anne en fut une des animatrices nationales à la fin des années 1990. En charge, notamment, du dossier « viticulture ». ■

Benoît Ducasse

La renaissance de cépages locaux

« Nous voulons revoir pousser la vigne qui autrefois occupait ces coteaux », affirme Nicolas Caillaux qui a succédé à Anne Déplaude à l'animation de l'Association pour la restauration et le développement du vignoble des coteaux du Gier, créée en 2006. « Pour cela nous avons replanté des anciens cépages typiquement locaux : le mornen noir et le chouchillon blanc. En 2008, une petite parcelle de vigne conservatoire a été plantée. Ces 800 pieds représentent 18 cépages. En 2009, une parcelle expérimentale de chouchillon et mornen est plantée puis complétée par une seconde chez les Déplaude, l'année suivante. »⁽¹⁾

« Nous avons travaillé avec deux anciens techniciens de chambre d'agriculture passionnés d'ampélographie, la science des cépages, précise Anne Déplaude. Il a d'abord fallu faire les repérages et le prélèvement de vieux bois sur les quelques pieds conservés par des vigneron de la Vallée du Rhône. En 2011, nous avons demandé la réinscription du mornen noir au catalogue officiel des cépages cultivables, puis celle du chouchillon. Il faut attendre l'étude de trois vinifications successives pour obtenir cette réinscription. C'est désormais fait pour le mornen et devrait être bientôt le cas pour le chouchillon. Le mornen donne un vin très coloré mais peu alcoolisé, qui peut être très intéressant en assemblage. Nous en avons produit, pour commencer, l'équivalent d'une barrique en 2014, de deux en 2015. Le chouchillon blanc, proche du viognier, donne une belle fraîcheur au vin. C'est un cépage très prometteur. »

(1) Source : legrisou.fr (interview du 18/6/2014).

(1) Groupement agricole en commun.

(2) Le phylloxéra de la vigne est une sorte de puceron ravageur qui détruit rapidement le vignoble européen, des années 1860 aux années 1890.

(3) Le gaec entre époux est devenu une réalité en 2010, à la satisfaction de la Confédération paysanne.

(4) En rouge : gamay, syrah, pinot noir et mornen noir ; en blanc : viognier, chardonnay, roussanne, clairette, jacquère, ravat et chouchillon.

(5) À l'Institut supérieur d'agriculture de Rhône-Alpes (Isara).