

La passion du métier l'emporte

La consommation de vin diminue, la concurrence des crus étrangers augmente, les cuves sont pleines et le raisin ne rapporte presque plus. Dans ce sombre contexte, certains viticulteurs préfèrent arracher leurs ceps, avec le soutien de l'Etat. Mais beaucoup s'accrochent, pour préserver un patrimoine et, surtout, par passion.

DOSSIER

Le soleil brille au-dessus de Féchy (VD) en ce deuxième mardi de septembre. Les vendanges sont – déjà! – finies au domaine La Colombe. Il est 9 heures, l'heure du thé, du pain, du fromage et du chocolat. Sept personnes ont pris place autour de la table et de Laura Paccot, parmi lesquelles son père Raymond dont elle a repris il y a trois ans la totalité de l'activité.

Ce temps de partage est l'occasion d'organiser l'accueil, dans quelques jours, d'une centaine de personnes qui viendront découvrir les vendanges, cueillir du raisin, le presser et le mettre en bouteille. Une façon de reconnecter les Fezzolans à la vigne: «Par le passé, tout le monde avait l'occasion de vendanger, sa vigne ou celle d'un parent. Cela s'est perdu». Laura Paccot entend

« Sans être facile, ma situation est moins dure que celle d'autres vignerons. »

aussi faire connaître ses vins – les commandes en ligne se sont développées, mais les dégustations à la cave se font moins nombreuses –, et défendre un patrimoine.

Le travail de la viticultrice de 35 ans est reconnu; le Gault & Millau la range parmi les 150 meilleurs vignerons du pays. Mais elle ne souffre pas de l'ivresse du succès. «Sans être facile, ma situation est moins dure que celle d'autres vignerons. Nous avons la chance d'être indépendants, de récolter et de vinifier depuis mon grand-père dans les années

1960. Mon père a développé l'affaire, il s'est lancé dans la biodynamique et a créé un réseau de vente à une époque où c'était peut-être moins compliqué.» Alors qu'une machine ronronne en éraflant des grains de Divico récoltés sur une partie des quinze hectares qu'elle cultive, Laura Paccot rejoint dans son analyse le conseiller fédéral Guy Parmelin qui, quelques jours plus tôt, parlait de «crise historique» dans *Le Temps*. «Je ne crois pas qu'on en sera sorti dans cinq ans, développe-t-elle. Je ne sais pas ce que sera demain, mais on vit une métamorphose de la consommation de notre produit comme il y en a eu plusieurs dans l'histoire. A nous de trouver des idées, des solutions.» La Vaudoise sait toutefois bien que son optimisme ne peut pas être partagé par tous. «Pour celui qui est payé au kilo de





Pour Léonie Cocquio, il vaut mieux cultiver un petit domaine afin d'en maîtriser les coûts.

VS: moins de 3% d'arrachages

Plus grand canton viticole du pays avec ses 4500 hectares – devant celui de Vaud (environ 3750 hectares) –, le Valais en a perdu environ 120 depuis le début de l'année. «Les arrachages pour des raisons économiques avec soutien financier de l'Etat représentent un peu plus de cinquante hectares», précise Nadine Bridy, cheffe de l'office cantonal de la vigne et du vin. Dans la majeure partie des cas, il s'agit de parcelles libérées en zone à bâtir ou des propriétés de privés pour qui la vigne représentait un loisir et qui ne trouvent pas ou plus d'exploitant lorsque l'âge ou leur activité professionnelle ne leur permet plus de la cultiver eux-mêmes. Les nouvelles générations y sont peu intéressées, la viticulture n'étant plus rémunératrice. «C'est la perte d'un patrimoine culturel», déplore l'œnologue cantonale qui s'interroge sur l'avenir de cette dernière catégorie de surfaces.

raisin qu'il livre, la situation est horrible. Avec la sécheresse, le raisin est de meilleure qualité, mais ne sera pas payé davantage. Et il y en a moins...»

Des vignes sur «pause»

Léonie Cocquio fait partie de ceux qui livrent leur raisin à des caves dont les cuves sont le plus souvent pleines, la consommation de vin ayant baissé en Suisse – elle est passée de près de 3 millions en 1994 à 2,1 millions d'hectolitres l'année dernière dont 60% de vin importé. «Une cave qui me prenait d'habitude la vendange de deux hectares m'a annoncé n'en prendre que la moitié, le gamay. Et le prix envisagé ne couvre pas les investissements», raconte l'agricultrice de Cartigny (GE) qui a décidé de ne pas travailler avec cette cave cette année.

Début août, l'interprofession genevoise de la vigne et du vin a renoncé à fixer un prix indicatif pour cette vendange, imitée peu après par son équivalent valaisan faute d'accord sur un prix digne du travail des vignerons. Ceux-ci s'efforcent pourtant de limiter la production en cette période de surabondance. «J'ai 'mis en pause' 10% du domaine. Je traite la vigne, je m'en occupe et j'ai mis le raisin par terre avant qu'il ne soit arrivé à maturité», explique Léonie Cocquio, atablée sous un tilleul. C'est une des mesures proposées par l'Etat de Genève qui offre, sous conditions, une prime de 18'000 francs par hectare ainsi mis de côté. Le canton soutient aussi, comme d'autres et la Confédération, l'arrachage de vignes. «Ce sont des perspectives qui ne font pas plaisir», lance la graphiste de for-

La crainte des maladies

Des prairies apparaissent çà et là, mitant le vignoble. L'impact sur le paysage demeure pour l'heure limité, mais un enherbement sauvage inquiète en raison du risque de prolifération de plantes invasives. Le remplacement des ceps par des oliviers comporte également des risques: «Certains arbustes introduits en Suisse sans contrôle peuvent être porteurs de maladies s'attaquant à la vigne ou à d'autres cultures». Nadine Bridy s'attend à ce que le phénomène de l'arrachage prenne de l'ampleur. D'autres propriétaires pourraient jeter l'éponge après d'ultimes vendanges cet automne, découragés par les faibles rémunérations proposées. «J'espère qu'un jour on se battra pour acheter le raisin, pour lui redonner une valeur et un prix.» |

Mettre de l'eau dans sa vigne

La sécheresse a ses avantages: la vigne a nécessité moins de traitements, la qualité semble au rendez-vous. Et la vendange est plus faible, les baies de raisin n'ayant pu se gorger d'eau. Une aubaine à l'heure où les cuves sont pleines? «La sécheresse diminue les rendements de manière générale, mais les viticulteurs doivent toutefois assurer un rendement suffisant pour couvrir leurs frais de production», rappelle Vivian Zufferey, responsable du groupe de recherche viticulture d'Agroscope. La station de recherche de la Confédération travaille plutôt au développement de cépages résistants aux nouvelles conditions climatiques. Le remplacement de variétés cultivées aujourd'hui est toutefois «une solution à moyen et long terme, car les viticulteurs ne peuvent pas tout de suite arracher une vigne pour planter une autre variété». A brève échéance se pose la question de l'irrigation et de l'arrosage, par exemple dans certaines régions vaudoises où «jamais on n'aurait imaginé y réfléchir il y a quelques années». Le chercheur demeure confiant dans ce domaine, vantant la résilience des viticulteurs: «Ils sont habitués à ces aléas. Le réchauffement n'est pas leur unique préoccupation». |

Une partie des vins de Laura Paccot se vend à l'étranger, y compris en Asie et au Canada.

mation qui a repris le domaine familial il y a une quinzaine d'années. Elle cultive des céréales et des lentilles sur quarante hectares – contre sept pour la vigne dont elle tire son principal revenu, paiements directs de la Confédération mis à part. Désabusée, elle doit constater que des jachères florales seraient plus rentables que les ceps. «Mais si on ne tire pas quelque chose de la terre, je ne vois pas l'intérêt de faire ce métier.»

A ce métier, justement, la Genevoise dit son attachement, et à la vigne. Elle représente la troisième génération et n'a pas envie de l'abandonner. «On a rationalisé, on mécanise ce qui peut l'être, on travaille en réseau et, même si c'est un métier assez individuel, on



© JeFH

Sébastien Rossier travaille avec des professionnels pour sa communication, qui doit donner une bonne image de son vin.

s'entraide entre viticulteurs», commente Léonie Cocquio.

Des projets et des questions

A l'autre bout du Léman, et même un peu plus loin, après le coude du Rhône, Sébastien Rossier parle lui aussi d'efficience. «Si la vigne est mal organisée, le coût au mètre carré peut être conséquent. J'apporte une autre vision que celle de mes parents ou de mon grand-père qui se posaient moins de questions sur l'aménagement des lignes puisque la production était de toute façon rentable.»

Le Valaisan prépare son troisième millésime, travaillant trois hectares de vignes reprises de ses parents et de son grand-père ou louées à Fully et à Saillon, avec des projets de réaménagement: «Je pense par exemple arracher 2500 mètres de vigne de plaine adaptée à une production des années 1980 où il fallait de la quantité et louer une autre parcelle plus adaptée à la qualité qu'on exige maintenant». La qualité est un maître-mot pour le viticulteur qui fêtera ses 25 ans en octobre. Un autre est l'essentiel – il préfère se concentrer sur quelques cépages traditionnels du Valais comme le gamay et le fendant vers lesquels on se tourne à l'heure de l'apéritif ou d'un vin d'honneur. Et il met l'accent sur une communication



© Michaël Méroz

soignée. «J'essaie de toucher le public de mon âge sur les réseaux sociaux en travaillant avec des professionnels. C'est un bouche-à-oreille moderne qui fonctionne: beaucoup de commandes passent par les réseaux après des publications.»

Cela fait partie des investissements nécessaires au lancement d'une entreprise, avec le soutien aux sociétés locales et le démarchage de restaurants qui, relève-t-il, jouent bien le jeu. L'engagement est important. «Aujourd'hui, il y a plus de sorties que de rentrées. Je ne suis pas encore rentable», concède Sébastien Rossier qui s'interroge sur la suite.

Doit-il augmenter la surface travaillée et trouver des débouchés pour davantage de raisin, puisqu'il ne vinifie pas tout, ou compléter son revenu avec un emploi à temps partiel, toujours dans la branche? «Je ferai le point cet hiver.» Ces questions et la crise actuelle ne le privent pas de sommeil pour autant. «Je me dis parfois que ce n'est pas très malin de se lancer là-dedans maintenant. Mais j'aime mon métier.» Le visage de Sébastien Rossier s'éclaire. La vigne est une passion. Partagée. «Il n'y a pas mal de jeunes qui se lancent dans la région, qui se forment. Il y a un intérêt. Il faut aller de l'avant.»

PUBLICITÉ



FELCO
SWISS MADE

8 SÉCATEURS A GAGNER

FELCO 6 Elite

unique modèle au monde avec ses poignées en cuir naturel et sa lame F-Tech haute performance.

Idéal pour la taille de votre jardin ou votre vigne.



ECHO magazine offre à ses lectrices et ses lecteurs

8 sécateurs FELCO 6 Elite, d'une valeur de Fr. 90.- chacun.

Pour recevoir 1 sécateur, il suffit d'appeler le numéro de téléphone 022 593 03 03 (aux horaires de bureau)

Date limite de participation: 09.10.26

echo
MAGAZINE