



DIVERSIFICATION

ENTRE NÉCESSITÉ ET OPPORTUNITÉ, OUVRIR LE CHAMP DES POSSIBLES

Diversification. Un mot à la mode dans le monde agricole auquel la viticulture n'échappe pas. Nous n'étudierons pas ici l'histoire de l'agriculture des 60 dernières années mais le fait est que, pour des raisons tant environnementales qu'économiques, toutes les filières sont (à nouveau) confrontées à cette notion de diversification.

Aujourd'hui, qui dit « diversification », dit « changement ». Et face au changement, tout le monde ne réagit pas de la même manière, ni à la même vitesse. Alors que certains prennent le changement comme un coup de massue, d'autres y voient un atout pour leur domaine et la pérennité de leur activité.

Il ne s'agit pas ici de donner des leçons, encore moins une quelconque injonction. Il s'agit plutôt d'ouvrir le champ des possibles. Donner quelques clés, quelques pistes argumentées pour tous ceux qui se posent des questions et ceux qui ont envie de se lancer dans un nouveau projet. La liste des exemples proposés ici étant, bien entendu, loin d'être exhaustive.

Diversification vs diversité

- Diversification : élargissement de la gamme des activités et/ou des marchés auxquels une entreprise se consacre.
La notion de diversification est donc intimement liée à la notion de revenu.
- Diversité : en agriculture et en viticulture en particulier, nous parlons de diversité biologique ou de diversité d'un écosystème comme « grandeur en rapport avec le nombre des espèces et le nombre des individus de chaque espèce sur un territoire donné. (Une grande diversité est une garantie de stabilité, car chaque espèce entrant dans une ou plusieurs chaînes alimentaires ne peut se développer de façon envahissante.) ».
La (bio)diversité offre des services plus ou moins connus, certainement indispensables, mais souvent difficilement mesurables et monnayables.



QUESTION DE MÉTHODE

DIVERSIFICATION, DE QUOI PARLE-T-ON ?

Le terme diversification est un vocable que l'on utilise pour désigner l'exercice d'une pluralité d'activités dans le cadre de l'exploitation. Ces activités de diversification doivent avoir un lien caractérisé avec la production.

Elles peuvent prendre plusieurs formes :

- la création d'une nouvelle activité sur l'exploitation, qu'elle soit juridiquement agricole (mise en place d'un nouvel atelier de production) ou non (aménagement ou construction d'une salle de mariage),
- la création de nouveaux produits comme la fabrication de jus de raisin par le viticulteur,
- une meilleure valorisation d'un produit existant (vente de viande en caissettes, nouveaux débouchés commerciaux).

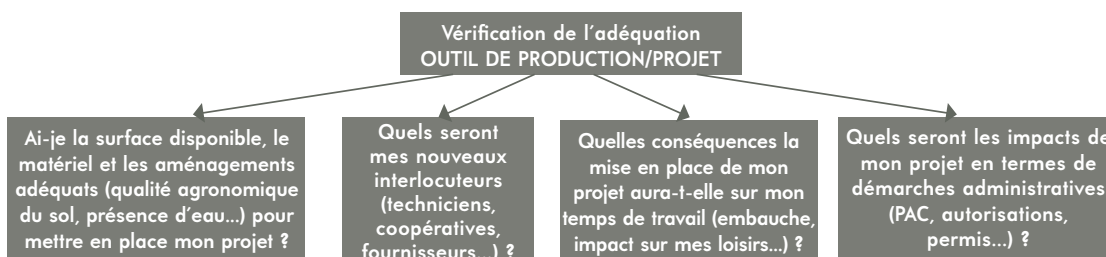
Ce qui est sûr, c'est que quelle que soit la forme que prendra la diversification sur votre exploitation, vous devrez avant de vous lancer, clarifier votre projet, en dessiner les contours et vérifier sa faisabilité.

Pour ce faire, vous pouvez utiliser une approche « Projet » car elle a l'avantage d'être assez exhaustive et simple à mettre en place. Voici quelques clés de réflexions que vous aurez à mener avant de vous lancer :

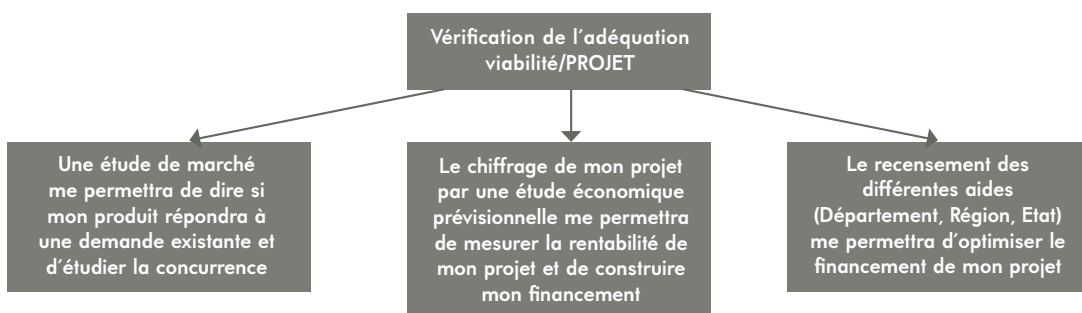
Premièrement, il s'agit de vérifier l'adéquation entre VOUS et votre PROJET



Deuxièmement, il s'agit de vérifier l'adéquation entre votre OUTIL DE PRODUCTION et votre PROJET



Troisièmement, une approche ECONOMIQUE et FINANCIERE du projet est à réaliser pour en vérifier sa FAISABILITE



Ces questionnements et réflexions sont un préalable à la mise en place de votre projet car il ne faut pas oublier que, plus un projet est préparé, plus il a de chance de réussir.

Rédigé par
Eléonore DALY
Chambre d'agriculture de la Gironde
e.daly@gironde.chambagri.fr



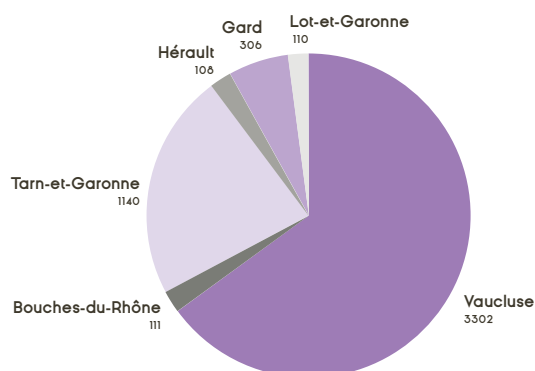
LE RAISIN DE TABLE EN NOUVELLE-AQUITAINE

PASSER DU RAISIN " À BOIRE " AU RAISIN " À MANGER "

Plus des 3/4 des raisins de table consommés en France sont importés. La connaissance de la culture de la vigne de nos vignerons est-elle un atout pour se lancer dans la production du raisin de table dont la demande est forte sur le marché ?

Les importations de raisins de table en France se situent en moyenne autour de 140 000 t (source : *Douanes Françaises*). Les vignes à raisins de table en France s'organisent principalement autour de 2 AOP : Muscat du Ventoux et Chasselas de Moissac.

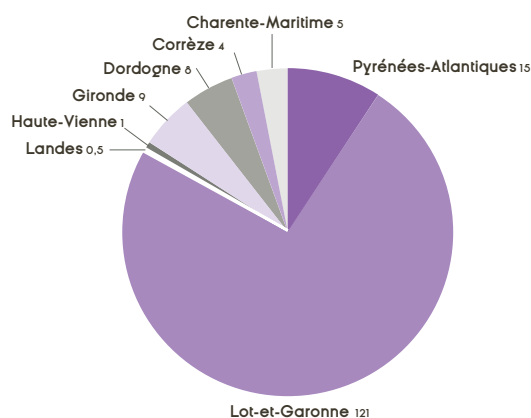
Surface des raisins de table en ha



Source : Agreste 2010

La moyenne des surfaces en raisins de table par exploitation est faible (2 à 3,5 ha selon les départements – Sources : Agreste 2010). Ces chiffres reflètent une moyenne mais à Moissac par exemple, les « chassellatiers » sont souvent producteurs de fruits diversifiés (raisins, cerises, prunes, pommes). Les surfaces en Nouvelle-Aquitaine restent confidentielles exceptées en Lot-et-Garonne.

Surface en ha de raisins de table en Nouvelle-Aquitaine



Source : Agreste 2010

Pourtant les acheteurs sont en attente de produits locaux :

- Grossistes, magasins spécialisés, supermarchés...
- La vente directe est aussi un débouché intéressant mais plus gourmand en temps.

La consommation moyenne en raisins de table est de 4 kg/an/habitant).

Par exemple, le département de la Gironde (1,5 millions d'habitants) pourrait consommer 6 000 tonnes de raisins par an. Ces chiffres sont à modérer par les importations en contre-saison (Afrique du Sud, Chili...), en précoce (raisins italiens...), en AOP Chasselas de Moissac et Muscat du Ventoux...

Les variétés classiques, compatibles avec le climat de la façade Atlantique ?

Aujourd'hui, la cotation des raisins de table est donnée pour les variétés « classiques » :

- d'origine France : Chasselas, Muscat de Hambourg, Alphonse Lavallée, Cardinal, Prima, Ribol, Danlas, Centennial Seedless
- d'origine Italie : Italia, Red Globe, Vittoria...

Le raisin de table doit arriver à maturité avec une couleur homogène, suffisamment sucré et un état sanitaire parfait... Ici pas de vinification pour rattraper les quelques imperfections... Le choix de la variété doit permettre de satisfaire le marché, mais ce choix est limité par les contraintes techniques.

Certaines sont plus adaptées aux climats chauds : Italia, Muscat de Hambourg. Le Chasselas serait plus adapté à nos climats mais c'est la spécialité des « chassellatiers de Moissac ». L'Exalta et le Centennial Seedless, sont apyrènes et appréciés du consommateur. Le Centennial Seedless, très vigoureux, est délicat à produire. Le Cardinal, un peu délicat pour obtenir une belle coloration, peut s'adapter à notre climat. Le Ribol, tardif et agréable lorsqu'il est bien sucré, semble s'adapter à notre région.





Il existe plus de 60 variétés inscrites au catalogue national officiel des variétés de raisins de table (FranceAgriMer) dont beaucoup sont peu connues.

Il est conseillé de faire ses propres essais avant de se lancer sur des surfaces conséquentes pour une variété. Il serait utile d'étudier les variétés résistantes ou peu sensibles aux maladies cryptogamiques (anciennes ou nouvelles créations) pour connaître leur qualité gustative, leur adaptation à notre climat, le débouché...

L'implantation des vignes à raisins de table : où et comment ?

- Éviter les zones gélives (vignes assez précoces).
- Choisir des sols plutôt résistants à la sécheresse si non présence d'irrigation.
- Choisir des porte-greffes plutôt productifs (SO4, 110R...).
- Différents types de palissage existent mais le palissage vertical est le plus adapté pour nos vignerons car ils en ont la parfaite maîtrise.
- Ajouter un filet de protection contre la grêle, les oiseaux, les guêpes...
- Le coût d'implantation reste un investissement important.

Les coûts de production : importance du temps de travail à la récolte

L'apparence de la grappe est primordiale : pas de boudinage, coloration homogène, pas de tâches... (Attention à l'utilisation de certaines formes de cuivre).

A la récolte, les raisins de table sont coupés délicatement et manuellement pour être ensuite ciselés (triés) puis conditionnés. Ces 3 opérations nécessitent entre 300 et 500 heures à l'hectare (donnée variable en fonction des rendements et de la qualité sanitaire des raisins).

L'implantation de variétés diversifiées, de précoces à tardives, favorise l'étalement de la récolte (main d'œuvre) et de la vente (prix rémunérateurs en début et fin de saison). Il est possible d'envisager des ventes plus tardives (raisins frigo), à condition d'avoir une chambre froide.

Coût de plantation raisins de table/ha
Conduite en palissage vertical - densité 3333 pieds/ha - 3 m x 1 m

NOMBRE DE FILS DE FER PALISSAGE	3
NOMBRE DE FILS DE FER FLÉCHAGE	1
COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE	16,19 €/h
COÛT DE LA MÉCANISATION (TRACTION + MAIN D'ŒUVRE)	30 €/h

	Coût approvisionnement en €	Travaux manuels en heures	Traction en heures	Total en €/ha
Travaux avant plantation	1 620			1 980
Analyse de sol et sous-sol	150			150
Préparation du sol			6	180
Fumure de fond et correction	1 470		6	1 650
Plantation	9 366			9 852
Plants à 1,50€	5 000			5 000
Marquants à 0,41€	1 366	30		1 852
Traçage et plantation (entreprise)	2 500			2 500
Filets anti rongeurs à 0,15€	500			500
Palissage et filet para-grêle	10 014			11 801
Piquets	3 313	20		3 637
Amarres - crampillons	485	8		615
Fils de palissage (3)	912	15		115
Fils de fléchage (1)	304	5		385
Filet para-grêle	5 000	50		5 810
Entretien année 1	65			589
Taille à 2 yeux		12		194
Désherbage mécanique			6	240
Fertilisation				0
Protection phytosanitaire	65		3	155
Entretien année 2	250			1 210
Désherbage mécanique			22	660
Fertilisation				0
Protection phytosanitaire	250		10	550
TOTAL	21 315	2 267	1 650	25 232
coût plantation /ha				

Sources : CER France Tarn-et-Garonne - CA82 - CA33



Coût de production raisins de table bio/ha

Conduite en palissage vertical – densité 3333 pieds/ha - 3 m x 1 m ou 2,50 m x 1,20 m

NOMBRE DE FILS DE FER PALISSAGE	3	COÛT MAIN D'ŒUVRE AU SMIC (RÉCOLTE, TRI)	13 €/h
NOMBRE DE FILS DE FER FLÉCHAGE	1	COÛT DE LA MÉCANISATION (TRACTION + MAIN D'ŒUVRE)	38 €/h
COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE SPÉCIALISÉE	17 €/h		

	Coût approvisionnement en €		Travaux manuels en heures		Traction en heures	Total en €/ha	
	8 tonnes	16 tonnes	8 tonnes	16 tonnes		8 tonnes	16 tonnes
Travaux manuels vignes				175		2 975	
Taille				30		510	
Descente des bois				25		425	
Attachage (fléchage)				20		340	
Epamprage, ébourgeonnage				50		850	
Ebrindillage, éclaircissage				30		510	
Manipulation des filets				20		340	
Travaux manuels récolte, tri et conditionnement	1 200	2 400	315	515		5 295	9 095
Récolte* (8 à 16 tonnes)			100	200		1 700	3 400
Tri et conditionnement**			200	300		3 400	5 100
Plateaux – cagettes	1 200	2 400				1 200	2 400
Livraison				15		255	
Travaux mécaniques	680				50	2 580	2 700
Fertilisation	180	300			2	256	376
Désherbage mécanique - Travail du sol					24	912	
Ecimage					4	152	
Traitements phytosanitaires	500				20	1 260	
TOTAL coût production/ha	1 880	3 080	490	690	50	10 850	14 770

* : temps de récolte : varie en fonction du rendement de la parcelle

** : temps de tri et de conditionnement : varie en fonction du rendement, de la variété et de la qualité de l'année (raisins plus ou moins abimés)

AMORTISSEMENT DU VIGNOBLE (20 ANS) 1 250 €/ha

CHARGES DE STRUCTURE HORS FRAIS FINANCIERS ET AMORTISSEMENTS
(VARIABLE SELON LES STRUCTURES DES EXPLOITATIONS) 2 300 €/ha

Sources : CER France Tarn-et-Garonne – CA82 – CA33





Quelles marges peut-on envisager ?

Elles seront fonction des rendements et des prix de vente (époque et circuits de commercialisation).

La vente directe apportera davantage de valeur et s'adaptera à une diversité de variétés. La vente aux grossistes demandera une plus grande spécialisation de l'atelier de diversification.

Pour rappel : 10 t/ha correspondent à environ 80 hl/ha.

Réglementation

Pas de cahier des charges d'AOP, ni de droits de plantation si la destination des raisins est pour la consommation et/ou le jus.

Prix de vente moyen HT en €/kg	Production moyenne/ha	5 tonnes	8 tonnes	12 tonnes	16 tonnes
		2,1	Chiffre affaire (€/ha)	10 500	16 800
2,1	Marge Brute (€/ha)	- 350	5 950	12 390	19 830
2,1	Marge Nette (€/ha)	- 3900	2 400	8 840	15 490
2,8	Chiffre affaire (€/ha)	14 000	22 400	33 600	44 800
2,8	Marge Brute (€/ha)	3 150	11 550	20 790	30 030
2,8	Marge Nette (€/ha)	- 400	8 000	17 240	26 680
4	Chiffre affaire (€/ha)	20 000	32 000	48 000	64 000
4	Marge Brute (€/ha)	9 150	21 150	35 190	49 230
4	Marge Nette (€/ha)	5 600	17 600	31 640	45 880

Les prix de vente vont dépendre de la variété et des modes de commercialisation. La vente directe (plus value élevée) va permettre de rentabiliser la production sur un rendement assez faible - atelier de diversification - attention au rendement minimum. La vente aux grossistes (plus value faible) demande un rendement important et une spécialisation de l'atelier.

Bibliographie :

« Référentiel économique du vigneron 2021 » - CDA33
« Cultures fruitières et légumières - raisin de table » CDA82

Quel avenir ?

La filière est aujourd'hui structurée dans les régions traditionnellement productrices. La filière en Nouvelle-Aquitaine est à créer :

- s'appuyer sur les circuits courts et locaux,
- zone de viticulture où la présence de matériels et de technicités est adaptée à la culture mais inconvenient de la monoculture,
- possibilité d'aller rapidement vers des variétés résistantes et de trouver les marchés adaptés (pas de cahier des charges d'une AOP),
- possibilité d'utiliser l'agroforesterie. Les vignes en joulles existaient encore dans les années 60-70 dans le Sud-Ouest.

Les surfaces plantées par exploitation doivent rester raisonnables pour produire de la qualité et faire de la valeur ajoutée...

L'étude du marché en jus de raisin serait intéressante : techniquement assez facile à réaliser pour un viticulteur.

Le raisin de table en Nouvelle-Aquitaine est un atelier de diversification intéressant à démarrer sur de petites surfaces, à observer et étudier pour réfléchir à plus de spécialisation selon les structures des exploitations.

Mais que signifie le degré Brix ?

Atteindre 14° à 16° Brix selon les variétés.
(1°Brix = 1 g de saccharose/100 g de solution)

Par exemple pour atteindre 16°Brix, ce serait l'équivalent pour nos vigneron à 9,5 % vol en degré probable.

Rédigé par

Françoise LIGOU
Chambre d'agriculture de la Gironde
f.ligou@gironde.chambagri.fr

Crédit photos

CDA 24



DES BREBIS DANS LES VIGNES UNE PRATIQUE GAGNANTE POUR TOUS

Faire pâturer des brebis dans les vignes, chez soi ou chez un tiers, relève de nouvelles pratiques qui interrogent les façons de faire, la conduite du troupeau et des parcelles pâturées.

En effet, la spécialisation des territoires et des exploitations crée un contexte nouveau pour une pratique pourtant ancestrale. Remettre de « l'animal au sein du végétal » est une tendance issue de motivations variées selon le territoire. Dans les zones où l'élevage est peu présent (Gironde, Bergeracois), les viticulteurs recherchent des bergers et fonctionnent avec un partenariat ou même salarient l'éleveur pour gérer un troupeau dans leur vignoble. Certains se lancent eux-mêmes dans l'élevage avec une petite troupe mais se retrouvent confrontés à des problèmes de compétences en élevage. Dans les zones à forte mixité élevage/cultures, le phénomène inverse se présente : des éleveurs aussi viticulteurs mettent leurs brebis dans leurs vignes.



45 enquêtes menées

Les vergers, vignes, couverts hivernaux, céréales, parcours boisés, qu'ils soient gérés par des agriculteurs ou par des collectivités, offrent une ressource fourragère aux brebis. Le projet Brebis-Link a analysé les différentes pratiques de pâturage dans le sud-ouest de la France afin d'identifier les facteurs favorables, les freins et les leviers en vue de sensibiliser les éleveurs et leurs partenaires sur les bénéfices réciproques.

Quarante-cinq enquêtes ont été menées auprès d'éleveurs ovins et des cultivateurs du sud-ouest de la France (tableau ci-dessous). Le traitement des données portant sur les objectifs, modalités de mise en œuvre et ressentis a permis de faire un état des lieux des pratiques et de lever des freins.

	Éleveurs	Cultivateurs
VIGNES	6	8
VERGERS (POMMIERS, PRUNIER, CHÂTAIGNIERS, NOYERS) ET TRUFFIÈRES	12	1
CÉRÉALES ET INTER-CULTURES	3	2
SURFACES PASTORALES	11	2

Quels sont les intérêts du pâturage ovin dans les vignes ?

Une offre fourragère appréciable

Si la flore des inter-rangs est souvent peu diversifiée et de qualité moyenne, le passage régulier des brebis améliore considérablement la qualité floristique. Le dispositif expérimental mis en place au lycée agricole de Monbazillac (24) dans une parcelle de vigne pâturée a montré qu'un premier passage des brebis de 15 jours en hiver a augmenté la proportion de légumineuses de plus de 30 %.

Une démarche agro-écologique et une image de marque

Pour les arboriculteurs et viticulteurs, le principal intérêt de cette démarche est de diminuer les passages mécaniques. La pâture des brebis dans les vergers en hiver, c'est l'économie d'au moins 1 à 2 broyages, un décalage de 3 semaines pour la première intervention en sortie d'hiver et surtout un entretien parfait sous le rang, zone la plus difficile à entretenir. Au travers de cette pratique, les viticulteurs valorisent aussi une image sur le plan marketing. Enfin, le pâturage permettrait de limiter la pression sanitaire (mildiou, tavelure) : c'est le ressenti de plusieurs agriculteurs enquêtés.



Calendrier de pâturage des vignes :
de l'après vendange jusqu'au débourrement de la vigne (sortie des bourgeons)

Mois >	Janv.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
PÂTURAGE DES BREBIS	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓

Une collaboration étroite nécessaire

La mise en place du pâturage dans les vignes repose sur l'établissement de partenariats « gagnant-gagnant » entre éleveurs et propriétaires. Leur durabilité dépend de la capacité à trouver un équilibre qui convient à l'ensemble des acteurs : s'assurer d'un affouragement suffisant du troupeau en production et répondre aux attentes agronomiques ou d'entretien des parcelles, tout en maîtrisant le temps de travail qui y est consacré.

Il est donc nécessaire de :

- Planifier le pâturage à l'avance :
Où ? Choix des parcelles, des zones d'abreuvement en fonction de l'accessibilité. Appréciation du chargement en fonction de la ressource fourragère.
Quand ? A quel moment et durée de pâturage en fonction de la ressource et d'éventuelles opérations techniques sur la vigne.
Qui fait quoi ? Qu'est ce qui peut être délégué ?
- Se concerter régulièrement pendant la période de pâturage : tenir au courant des interventions éventuelles...
- Avoir une connaissance et compréhension des enjeux de chacun.

Rédigé par

Camille DUCOURTIEUX

Chambre d'agriculture de la Dordogne
camille.ducourtieux@dordogne.chambagri.fr

Crédit photo

CDA 24 et CDA 33



Pâturage des brebis à Monbazilla

Quelques recommandations techniques

Pour les animaux :

- Habituer les animaux à ce type de pâturage (surtout s'il y a encore des feuilles, les brebis ne se voient pas !).
- Privilégier des femelles en lutte, gestantes ou tarées.
- Habituer les animaux à la clôture électrique, filets électriques ou fils lisses.
- Possibilité d'utiliser un très bon chien de troupeau.
- Envisager la présence d'un chien de protection pour sécuriser le lot.
- Un accès à l'abreuvement dans toutes les parcelles.
- Si possible des abris naturels ou cabanes mobiles.

Pour les parcelles :

- Privilégier des îlots éloignés des axes routiers fréquentés.
- Choisir des parcelles dans un environnement calme.
- Prévoir des parcelles avec une zone de repli ouverte.
- Faciliter la circulation des animaux en laissant de l'espace entre les clôtures et les rangs.
- Prévoir des parcelles de prairies à proximité pour les périodes de non pâturage dans les vignes.

En savoir plus sur le pâturage des ovins dans les vignes :

- [Fiche de recommandation pour la mise en pratique du pâturage ovin dans les vignes](#) (4 pages)
- Vidéo : des conseils pour faire pâturer les vignes par des ovins (2 min) : www.youtube.com/watch?v=wBgj3ngMrCQ
- Plus d'infos : <https://dordogne.chambre-agriculture.fr/innovation-expe/innoverenagronomie/nos-projets-innovants-en-agronomie/le-paturage-ovin-pour-creer-du-lien/>



LA POLYCLTURE UN ÉQUILIBRE À TROUVER ET À ANTICIPER

Situé à Baleyssagues, au nord-ouest du Lot-et-Garonne dans la zone AOC Côte de Duras, le domaine Les Hauts de Riquets appartient à la même famille depuis six générations. Ivan BIREAUD s'est installé à son tour en 2009.

Jusqu'en 2003, le domaine Les Haut de Riquets était exclusivement viticole. Ivan BIREAUD a souhaité retrouver le modèle de polyculture qui faisait fonctionner l'exploitation auparavant, sur laquelle cohabitaient vaches, tabac, tomates, pruniers et vignes. Progressivement, les prés jusqu'alors non exploités ont été dédiés à la culture de céréales, à la pâture et à l'alimentation des animaux (porcs et brebis).



Les brebis ne représentent pas de charge plus importante dans l'année, excepté pour la vente d'une dizaine d'agneaux par an après leur sevrage. Trois personnes avec une certaine polyvalence s'occupent de ces différents ateliers toute l'année.

Les raisons et les atouts de cette diversification

Cette démarche s'inscrit dans une approche globale de l'exploitation pour rechercher cohérence agronomique et autonomie. Les animaux contribuent à la fertilité des sols et à l'entretien des parcelles par de la tonte et des « petits labours ». Pour compléter l'équilibre de l'agroécosystème, des îlots de biodiversité sont recréés, avec le rôle de zones refuges pour les auxiliaires des cultures.

L'intérêt est également économique, avec l'idée de « ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier ». D'autres sources de revenus, a priori moins aléatoires, peuvent compenser des pertes lors d'années difficiles, que ce soit pour cause de défaut de production ou de mévente.

L'ouverture au public de la ferme contribue à cette sécurisation économique, offrant la possibilité de valoriser les différentes productions artisanales en direct.

Une bonne anticipation de la surcharge de travail

Les risques de surcharge de travail ont bien été anticipés. Les différents ateliers se répartissent bien dans l'année et doivent compléter l'activité viticole, tenant compte en particulier de la période des vendanges et de la nécessité de s'y consacrer entièrement. Le gîte est alors réservé aux vendangeurs ! Les activités secondaires demandent un peu de temps lorsqu'il n'y a pas d'urgences dans la vigne. Les porcs sont abattus et transformés l'hiver (décembre à février). Les récoltes des céréales et le travail des ruches interviennent l'été, avant les vendanges.

Répartition du revenu



Aujourd'hui, Ivan BIREAUD souhaite rester sur ce modèle basé sur des parcelles et des activités à taille humaine qui sont complémentaires les unes des autres. Développer l'accueil pourrait être une perspective pour consolider la vente directe.

Rédigé par

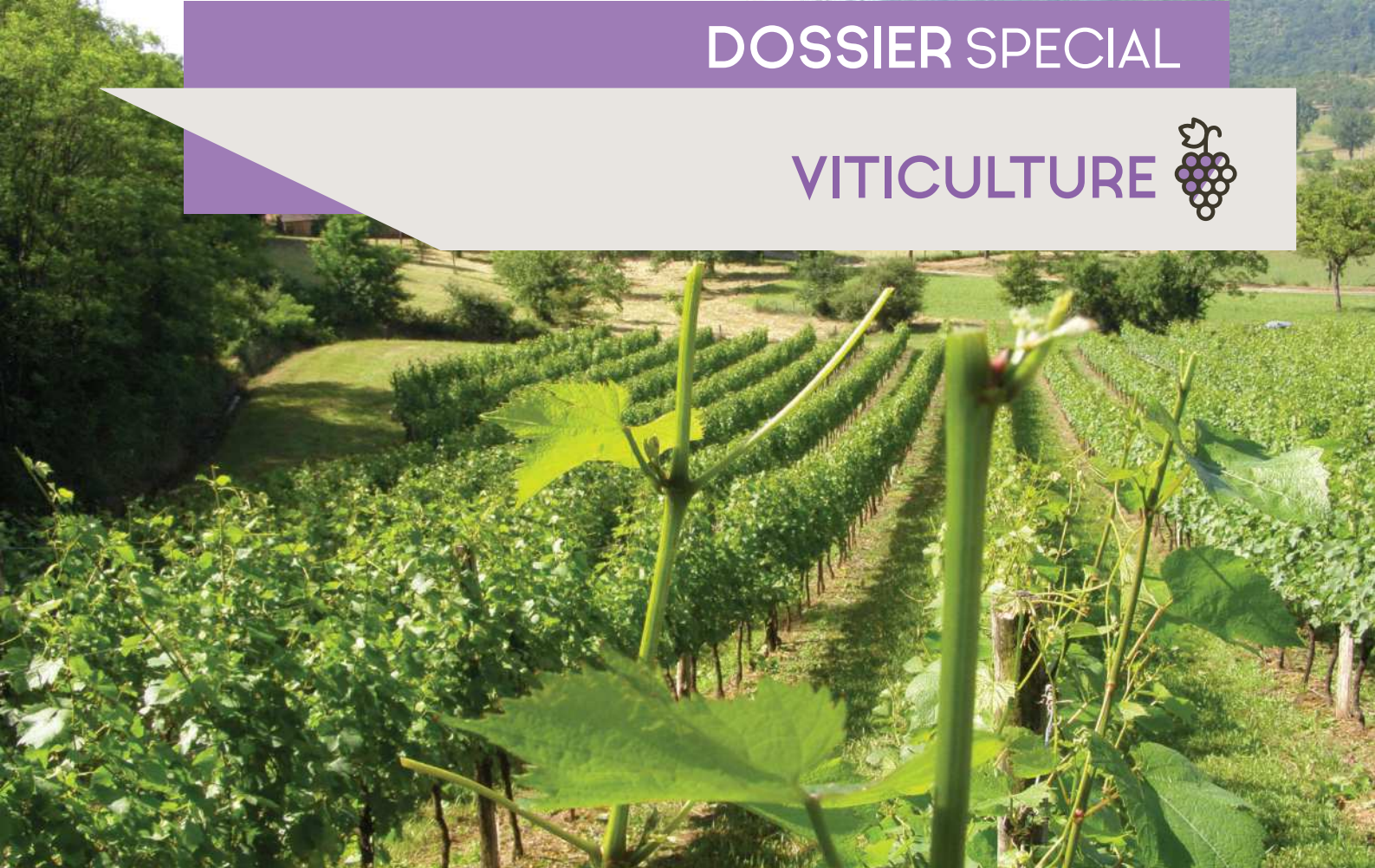
Antoine DRAGON

Bio Nouvelle-Aquitaine

a.dragon47@bionouvelleaquitaine.com

Crédit photo

Bio Nouvelle-Aquitaine



PORTRAIT

UN VITICULTEUR INSTALLÉ SUR UNE EXPLOITATION DIVERSIFIÉE EN CORRÈZE

Jean MAGE est viticulteur sur la commune de Beaulieu-sur-Dordogne (sud Corrèze) dans l'aire d'appellation de l'AOC Corrèze Vin de Paille. Pré-installé avec un atelier de fraises en 1983 au sein de l'exploitation familiale (polyculture-élevage, bovins viande et atelier de poules de reproduction), il plante son 1er hectare de vigne en 1986 pour produire du vin de paille.

C'est en 1994 que son installation est finalisée avec la reprise de l'exploitation familiale. Il augmente alors régulièrement la surface en vigne pour atteindre un vignoble d'environ 4 ha dans les années 2000. Cette même année et par manque d'affection pour ces productions, il fait le choix de transformer l'atelier poules reproduction et bovins allaitants de ses parents pour se lancer dans la production de canards prêts à gaver (PAG) avec un bâtiment de 1 400 places, et conserve le verger de noyers (2 ha de Marbot). Il poursuit l'agrandissement de l'activité PAG avec la construction de deux tunnels en 1999 (1 500 places) et en 2013 (800 places). Aujourd'hui, l'exploitation comprend 23 ha de cultures et un atelier de canards prêts à gaver de 3 700 places :

- 12 ha de céréales pour l'alimentation des canards,
- 3,5 ha de prairies (parcours canards),
- 1,7 ha de noisetiers,
- 2 ha de noyers,
- 4 ha de vignes.

Cette diversité d'activité est en général répandue dans le sud de la Corrèze mais le plus souvent avec une production importante sur l'atelier bovin viande.

Jean a fait le choix de la diversification car il fallait optimiser les revenus sur une petite exploitation avec un parcellaire morcelé. Il est également en agriculture biologique depuis 2012 sur les vergers et la vigne.



Il s'est essayé dans ce mode de conduite pendant deux ans à partir de 2007 pour entamer la procédure de conversion en 2009. Cette volonté de produire en AB a été motivée par des convictions personnelles mais également pour se démarquer des autres producteurs de vin de paille. En effet, sur la Corrèze, ils sont uniquement deux viticulteurs à produire du vin de paille en AB.

Le travail échelonné sur l'année

Il a pu réutiliser les bâtiments existants pour le stockage du matériel, de la paille, une partie des PAG, le chai de vinification et la chaîne de séchage des fruits à coque. Il a construit 3 tunnels : deux pour la production des canards et un dédié au séchage de raisin. Le matériel peut être utilisé sur plusieurs ateliers sauf pour celui spécifique à la vigne.

Les créneaux de temps de travaux sont complémentaires, le matin et le soir pour les canards et la journée sur la vigne, les vergers demandant moins d'interventions. Les « coups de bourre » de chaque production sont également échelonnés sur l'année. Pour les PAG, c'est au moment des arrivées et départs. La vigne lui demande de la présence et de la réactivité durant la période végétative et au moment de la récolte (vendange à la main uniquement avec l'aide de la main-d'œuvre familiale). Pendant le séchage des raisins et avant les vinifications (en janvier pour le vin de paille), il peut réaliser la récolte, le tri et le séchage des fruits à coque. Pour la production de PAG, il emploie un salarié 15 heures par semaine à l'année. La répartition du travail sur une année est la suivante : 45 % vigne et vinification, 40 % canards prêts à gaver et 10 % vergers fruits à coque.

60 % de la production en vente directe

Jean a fait le choix de valoriser ses produits au maximum, il fait donc uniquement de la vente directe pour l'ensemble de la production de vin de paille (environ 10 000 bouteilles par an et vente de 10 000 bouteilles par an), des noix (environ 1,5 t/ha) et des quelques noisettes récoltées (depuis l'entrée en production du verger, il y a eu plusieurs épisodes de gel).

Les clients peuvent venir directement à la ferme, sinon il fait un marché de Noël sur 15 jours, un marché à Pâques et 4 marchés de producteurs chaque semaine durant la période estivale. 60 % de la production est vendue en vente directe, les 40 % restants sont destinés à des cavistes, des magasins de produits locaux et à des supérettes à proximité.

Les canards sont achetés par l'exploitant à 1 jour puis revendus à 14 semaines (3 bandes par an sur les 3 bâtiments pour une production d'environ 11 000 canards) par l'intermédiaire d'une coopérative qui gère la logistique des enlèvements et livraisons.

Le chiffre d'affaires de l'exploitation se répartit de la façon suivante : 45 % ventes de vin, 45 % ventes des canards et 10 % ventes des fruits à coque.

Jean est satisfait de son activité. Les ateliers sont complémentaires et lui permettent d'avoir un revenu correct. Chaque année, il arrive même à se dégager un peu de temps pour partir en vacances avec sa famille.

Témoignage recueilli par

Marion POMPIER

Chambre d'agriculture de la Corrèze
marion.pompier@correze.chambagri.fr

Crédit photo

Jean MAGE

L'exploitation en quelques lignes :

- SAU : 23 ha
- Vignes : 4 ha (Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, Merlot)
- 10 000 bouteilles de Vin de Paille en AOC
- Canards prêts à gaver 11 100/an, 12 ha de céréales et 3,5 ha de prairies
- Fruits à coque : 2 ha de noyers (production 1,5 t/ha) et 1,7 ha de noisettes (peu de production pour le moment)
- Président de la Fédération des Vins de France



DIVERSIFICATION

DU VIN, DES GOJIS ET DE L'OENOTOURISME AU CHÂTEAU FRANC LA FLEUR

Après une carrière de professeur de mathématiques bien remplie, Christian JACQUEMENT devient vigneron, mais pas seulement...

L'histoire commence en 2001. Christian JACQUEMENT décide de planter 1,5 hectare de vigne, sous la marque Château Franc la Fleur en appellation Castillon Côtes de Bordeaux, pour petit à petit amener la superficie totale du vignoble à 6 hectares en 2022 (67 % Merlot, 33 % Cabernet-Sauvignon et Cabernet-Franc). Celui-ci est conduit en agriculture biologique depuis sa création, avec application des principes de la biodynamie, sans posséder le label Demeter.

Peut-être est-ce pour cela et parce qu'il n'est pas issu directement du monde viticole que la mise en place de la diversification sur sa ferme a germé assez tôt dans l'esprit de Christian JACQUEMENT.

S'adapter au terroir !

A partir de 2015, il plante 2 variétés de Lyciet (arbuste à baies de goji), le Licum Barbarum et le Licum Chinense, pour un total de 2 800 pieds sur une parcelle de 80 ares au sol sablo-limoneux, qui est une des conditions essentielles à la culture de cette plante, car elle a besoin d'un sol léger, drainant, sans quoi ses racines pourrissent. De plus, cette plante originaire de l'Himalaya a la capacité de résister à des températures allant jusqu'à -25°C.

Mais elle nécessite des soins. D'une part, elle a besoin d'être taillée en hiver (de mi-décembre à fin-février) et d'avoir une taille en vert (mai-juin) qui permet de récupérer les feuilles. D'autre part, elle est malheureusement sensible à l'oïdium.

La cueillette s'effectue obligatoirement de façon manuelle et en plusieurs passes, de début août à fin novembre. Le rendement par cueilleur est de 500 grammes/heure, sachant qu'un pied produit en moyenne, en pleine production, environ 3,5 kilos de baies fraîches.

La production est vendue sous différentes formes : en baies fraîches, en baies séchées (10 € le sachet de 100 g), en confitures réalisées sur la ferme (10 € le pot de 140 g). Les feuilles récoltées lors de la taille estivale sont vendues également séchées, pour des infusions (10 € le sachet de 25 g). De plus, un projet de rhum arrangé à base de baies de goji est à l'étude !

90 % de la production (certifiée bio dès la première année) est distribuée en vente directe et 10 % en magasins bio et boutiques de producteurs locaux.



Baies, feuilles de Goji et fleurs de houblon

L'opportunité de l'oenotourisme

C'est un tout autre type de diversification que Christian JACQUEMENT a initié à partir de 2020. Depuis cette date, il reçoit chaque année, de mi-juin à novembre, des particuliers pour des « visites découvertes » matinales, durant lesquelles il présente les différentes productions de sa ferme. Ces visites sont suivies d'un déjeuner dégustation, préparé par le vigneron, à partir des légumes issus du potager de la ferme ainsi que des poules et des brebis élevées sur le domaine. « Ces moments conviviaux sont bien évidemment l'occasion de présenter les vins du domaine en accompagnement des plats », nous dit le vigneron.



Une nouvelle piste, le houblon

Suite à une proposition de Marco BALESTRA, mixologue à Bordeaux, Christian JACQUEMENT s'est lancé depuis avril 2021, dans le projet de faire pousser du houblon sur sa ferme, afin de produire des fleurs, pour la confection de cocktails, mais aussi pour les brasseurs de la région, très demandeurs. D'autant plus que la production sera elle aussi labellisée en bio.

Le vigneron n'a planté que 200 pieds sur une parcelle de 5 ares. Il n'en est qu'à la phase de test. Il a besoin de voir comment se comporte le houblon sur son type de sol et de se rendre compte des possibles contraintes de cette culture car la plante est sensible à l'oïdium et au mildiou.

De plus, la production de houblon nécessite la mise en place d'un palissage conséquent, avec des poteaux de 6 mètres, entre lesquels sont suspendus des cordages. Sa récolte se fait également manuellement.



Palissage pour la culture du houblon

De fait à l'heure actuelle, nous n'avons malheureusement aucune donnée économique à fournir, mais une chose est sûre, la demande en houblon bio local est forte. La production 2022 est déjà réservée !

[Lire article "Cultiver du houblon" - ProFilBio N°15 \(mars 2022\), pages 3 à 5.](#)

Rédigé par

Thierry TRICOT

Bio Nouvelle-Aquitaine

t.tricot@bionouvelleaquitaine.com

Crédit photo

Bio Nouvelle-Aquitaine

Conclusion

Le principal élément qui ressort de ce dossier est qu'il n'y a pas en agriculture, et particulièrement en viticulture, une seule voie de diversification, mais au contraire, une pluralité de diversifications adaptées à chaque ferme. De plus, la mise en place de celles-ci doit être organisée, réfléchie et ne doit surtout pas être faite sur un « coup de tête » !

Autres ressources :

- CERD (Centre d'étude et de ressources sur la diversification) : <https://www.centre-diversification.fr/index.php?page=service-list>
- ProFilBio (sommaire des articles, toutes filières confondues) : <https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/publications-bio/profilbio/sommaire-des-articles-profilbio/>
- Quel que soit votre projet et son état d'avancement, la Chambre d'agriculture vous accompagne et vous aide à identifier l'activité complémentaire la plus adaptée à votre exploitation : <https://gironde.chambre-agriculture.fr/viticulture/diversifier-votre-activite/>
- Thèse professionnelle de fin d'étude d'Audrey Raynal

Dossier coordonné par :

Stéphanie FLORES-NAGANT

Chambre d'agriculture de la Gironde

s.flores@gironde.chambagri.fr

Thierry TRICOT

Bio Nouvelle-Aquitaine

t.tricot@bionouvelleaquitaine.com