

Emeline Grolleau
Illustrations

Mathieu Siam
Scénario

LA VIGNE EST BELLE

Petite traversée de la viticulture bio



Programme de recherche
« Du travail soutenable en agriculture durable »
TraSAD 2020-2023



Bien le bonjour Madame !

Nous sommes le couple
Rouge Gorge et nous
avons réservé votre Nichoir
« vue sur la vallée »

Bienvenue !

Je me prénomme Aurore et
je suis la propriétaire du lieu.
Je ne vous attendais pas si tôt.

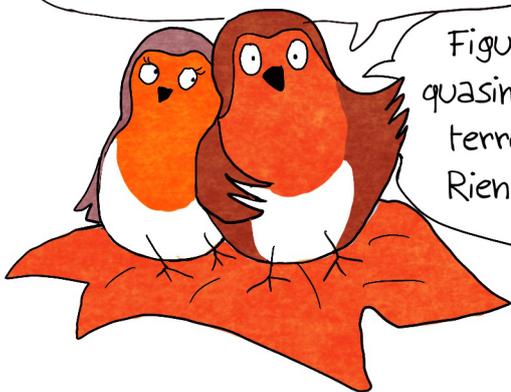


C'est que nous avons très faim.

Figurez-vous qu'il n'y a
quasiment plus de vers de
terre sur tout le trajet.
Rien pour se restaurer.

Vous ne me
surprenez pas.

C'est l'une des conséquences
de l'agriculture intensive.

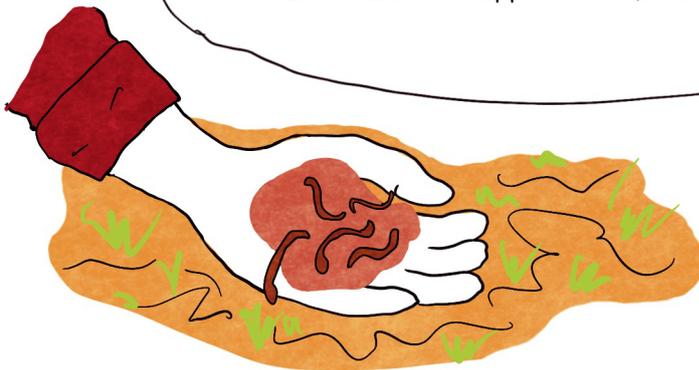


Les agriculteurs conventionnels cherchent à maximiser les rendements
Du coup, le sol s'épuise et s'appauvrit.



Pour continuer à produire toujours
autant et pour éviter les maladies,
ils utilisent des engrais et des
traitements chimiques.

Ces produits sont nuisibles pour la vie.
La disparition des micro-organismes
contribue à appauvrir la terre.



Un cercle vicieux
en quelque sorte.

Tout à fait.
Et ces produits sont
nuisibles y compris
pour les humains,
les oiseaux et les autres
êtres vivants.



Je lis dans votre brochure que
vous vous êtes convertie à l'agriculture
bio. C'est pour cette raison ?

Les problèmes de santé ont joué un rôle important dans ma décision.
Par ailleurs, les scandales et l'augmentation des maladies dans la profession
ont permis une prise de conscience.



Et je ne suis pas toute seule
dans cette histoire.

On a monté une équipe
pour mutualiser les moyens
et développer un schéma
économique ..

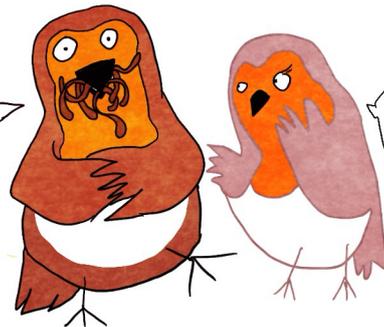
Après la famille,
j'ai trouvé d'autres
exploitants qui aspiraient
au changement.

Malgré
le peu de soutien des
politiques publiques.

C'est un travail collectif.

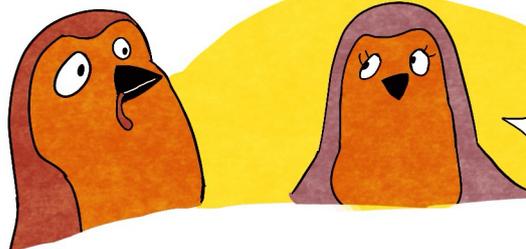


On va être bien ici
mon petit oiseau.
La nourriture
est copieuse.



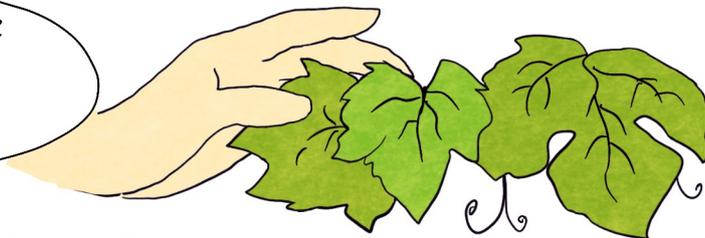
Mange doucement,
tu vas encore
être malade

Le repas est meilleur
que dans le dernier resto
que tu avais choisi.
C'était quoi déjà ?



Un HVE.

H.V.E., ça veut dire
Haute Valeur
Environnementale



Ce label a été créé à la suite du Grenelle de
l'environnement. Il intègre et développe la biodiversité
dans la conduite de l'exploitation et limite
les produits phytosanitaires.



Bon, pour être franche, les militants écologistes
et les agriculteurs bio trouvent cette certification peu
contraignante. Ils la jugent insuffisante compte tenu
des enjeux et des efforts réels à fournir.

Oui, ché pas chuffisant.
Ichi, ché bien plus copieux
que le HVE.

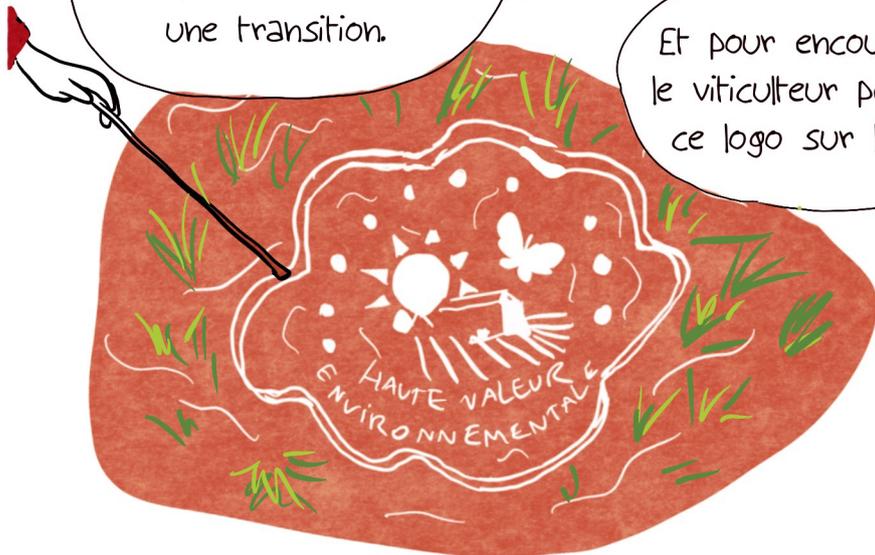


Doucement
Mange doucement

Toutefois, certains
considèrent que le
dispositif est incitatif
pour amorcer
une transition.

Et pour encourager cela,
le viticulteur peut apposer
ce logo sur la bouteille.

Qui sont ces
gens là-bas ?





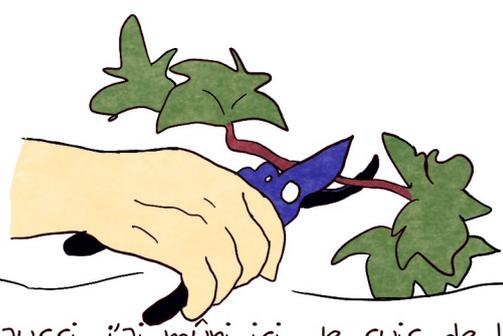
Eux ? Ce sont mes employés. Ils feront tout pour rendre votre séjour agréable. Aujourd'hui, nous sommes six sur l'exploitation. Mais en tout, l'équipe compte 10 salariés.

Nous ne traitons plus préventivement la vigne, ce qui la rend potentiellement plus vulnérable. Aussi je fais tourner les effectifs pour faire une veille. Y compris les week-ends.

On se doit d'être vigilant par exemple sur ..



Eh ! Bonjour les piafs. Je suis Chantal. Aujourd'hui mon boulot consiste à éclaircir la vigne. Je fais en sorte que le raisin prenne le soleil pour mûrir.



Moi aussi j'ai mûri ici. Je suis de la vallée. J'aime vivre au rythme des saisons, réaliser les différentes tâches en fonction des chants d'oiseaux. Ça m'encourage pour relever ou tirer les bois.. Je pense avoir fait tous les patrons du coin, mais ici c'est différent. On nous implique plus et donc, on prend plus notre travail à coeur.

Moi, c'est Ali. Je suis marocain et étudiant en communication. Pour me payer mes études, je travaille comme saisonnier. Les conditions de travail peuvent varier d'une exploitation à l'autre.



Le logement, sous prétexte de gratuité s'avère parfois insalubre. On ne me paye pas toujours bien. On a même voulu me payer en vin rouge. Je suis musulman ... Ici, on me respecte et je respecte la vigne.

Ma jeunesse et ma force me permettent de biner efficacement et rapidement. Moins rapidement qu'un désherbage chimique ou mécanique, bien sûr mais tellement plus sain pour la terre.



Moi, c'est Pierre. J'ai toujours préféré travailler en extérieur que dans une salle de classe. Ma mère, Chantal, a parlé de moi à Aurore. Je travaille ici depuis maintenant deux ans.



J'ai remarqué la présence d'oidium en début de rang. Un champignon pas bon du tout. Je vais traiter avec du soufre. L'appellation bio ne veut pas dire zéro traitement, mais des traitements choisis.

J'ai longtemps hésité entre une carrière de naturaliste ou de viticultrice. Mon truc à moi, c'est l'observation de la faune et de la flore.



Je peux analyser la santé d'une vigne en fonction des espèces présentes. Les variétés d'insectes ou de papillon par exemple, peuvent nous donner beaucoup d'informations pour anticiper et aider la vigne à grandir.



Mustapha, pour vous servir.

Je m'occupe de la vinification avec Aurore. Grâce à mon BTS viticulture et œnologie, je maîtrise les différentes étapes. Le choix des fûts, le contrôle de la fermentation, du vieillissement... Tout cela contribue à la qualité de notre produit.

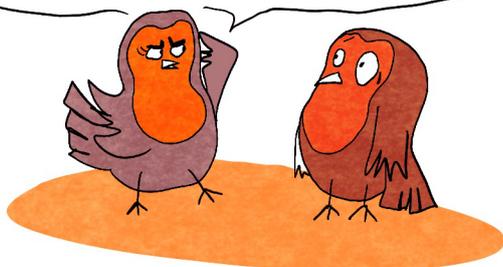


Au quotidien, nous devons être exigeants et je m'occupe de coordonner les différentes tâches journalières.



Ah! C'est vous le patron. Je me disais bien que le chef devait être un homme.

Dis donc « Père Rouge-Gorge » !
Ça ne va pas de dire des choses comme ça.



Mustapha est mon employé. Un très bon employé d'ailleurs sur qui je peux compter. Mais c'est moi qui dirige cette exploitation.



C'est un secteur encore très masculin, mais comme dans la société, les choses changent et il n'y a aucun problème de management ou de légitimité ici. Je fais d'ailleurs très attention car retrouver et conserver une bonne équipe, ce n'est pas simple.



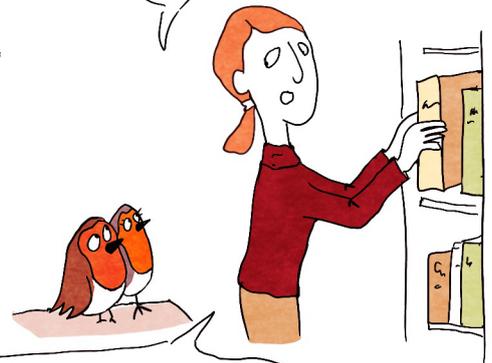
Moi, je ne peux pas tout gérer. Donc je délègue. Sauf pour l'administratif. D'ailleurs, je vous propose de me suivre à mon bureau pour les formalités d'entrée.

Je suis désolée,
mon bureau
n'est pas très
accueillant.



Mais installez-vous,
je vous en prie.

La place de la gestion
devient de plus en plus
importante dans
notre métier.



La charge mentale pèse au quotidien : l'élaboration des achats, le suivi des stocks, la facturation, la rotation des machines, les contrôles, la vente en direct..

Et les courriens en tous genres ..



Tenez ! Une lettre anonyme pour me dire d'arrêter de faire du bio ! Certains viticulteurs voient d'un mauvais oeil ma transition. Remettre en cause des années de pratiques leur semble une hérésie.

Le manque de connaissance de la vigne dans la prise en compte globale de l'environnement amène à des tensions. Le problème vient du savoir et il faudrait sensibiliser toute la profession à travers des formations continues.



Pour le reste, voilà ce que je fais de ces lettres anonymes.



Mais vous aimez toutes ces tâches de gestion ?



Disons qu'il s'agit là d'un travail nécessaire. Et pour être honnête, en étant assise derrière mon bureau, je me ménège. L'aspect physique de notre métier génère des problèmes de santé avec le temps surtout avec les exigences du bio ..

Nous souffrons de troubles musculosquelettiques liés aux tâches répétitives.

Nous subissons le port de charges lourdes.

Nous endurons les aléas climatiques.

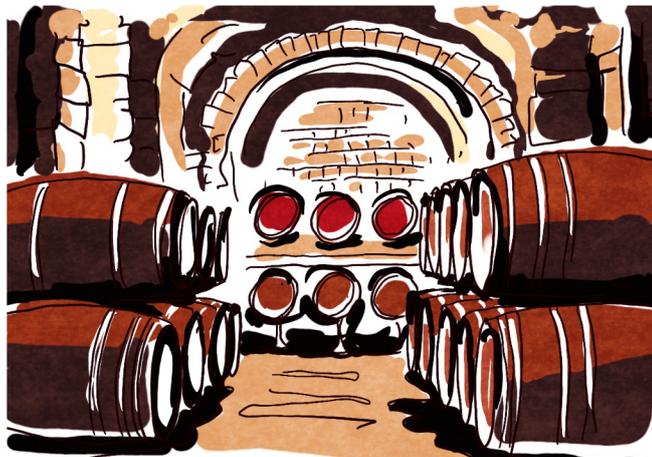


Pourquoi continuer dans cette branche, malgré tout ça ?

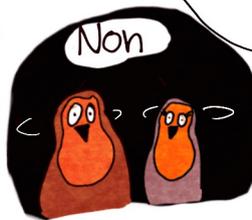


Ah ! Pour répondre à cela, il faut descendre l'escalier ..

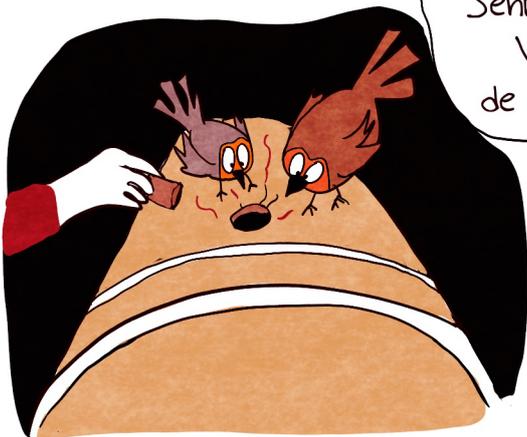
Connaissez-vous mon vin ?



Non? Alors, vous ne pouvez pas comprendre ma fierté de faire un produit de qualité et ma joie d'aller au bout d'un processus qui va, à son tour créer de la joie chez mes clients.



Inspirez mes amis !
Sentez les arômes.
Voici le fruit de notre travail.





Contrairement à vous,
je n'éprouve pas
le besoin de voyager.
Telle une vigne,
je m'enracine.

La vigne peint la terre
pour qui sait contempler.

Vous voici chez moi,
vous voici chez vous !

Merci,
c'est magnifique

Mieux que ça !
Nous organisons une porte ouverte !



Chaque jour offre
un nouveau paysage, sans
que jamais je ne me lasse.
Le vent vif du printemps, le doré
de l'été, les bruns de l'automne
et les roses de
l'hiver.

Le livret mentionnait
un pot d'accueil.
Vous en organisez un ?



me

Cette histoire courte a été réalisée
à partir des résultats de la recherche TraSAD menée par :

Océane Carneiro
Ibrahima Diallo
Marie Doga
Daniele Inda Andrio
Samuel Julhe
Thomas Jung
Benoît Leroux
Nicolas Roux
Émilie Salaméro
Delphine Thivet (coord. scientifique)



Avec le soutien de :



Laboratoire d'Etudes Sociologiques
sur la Construction et La Reproduction Sociales

