

# La parole à nos agriculteurs

**AGRICULTURE** Les paysans sont privés cette année de cette grande vitrine médiatique que constitue le Salon de l'agriculture pour leur travail, leurs produits, leurs savoir-faire, leur problématiques... La Tribune est donc allée à leur rencontre dans plusieurs secteurs d'activité qui font l'identité de notre territoire. Quel est l'impact pour eux de la crise sanitaire ? Sans oublier les autres problématiques plus récurrentes liées à la préservation de l'environnement et à l'évolution de leurs pratiques, le réchauffement climatique... Paroles de paysans !

## Dominique et Bernard : « C'est pour nous un luxe de ne pas avoir Internet ! »

Dominique et Bernard sont fromagers à Saint-Andéol-de-Berg. Et, à quelques années de la retraite, le couple qui trait à la main, a commencé à réduire son troupeau, qui est passé, petit à petit, de 45 à 22 chèvres.

Plus que le confinement, c'est la fermeture des marchés pendant plus deux mois, qui a inquiété les deux producteurs de fromages de chèvres que l'on retrouve tous les samedis à Aubenas. Car, Dominique et Bernard n'ont pas Internet,

« par choix », précisent-ils. « Un luxe », selon eux, mais qui a tout de même joué sur leur défaveur durant cette période compliquée, où beaucoup de choses s'organisaient via la toile et les réseaux sociaux. En effet, contrairement à eux, les producteurs connectés ont pu communiquer, fixer des rendez-vous, participer à des drives, attirer de nouveaux clients et peut-être ceux de Dominique et Bernard. « Nous, nous n'avons pas pu accéder à tout ça, et on

a dû se débrouiller pour vendre car lorsqu'on avait accès à l'information, c'était un peu tard. Il y avait déjà un ou deux fromagers sur le coup ».

Toutefois, leur production de lait était plus faible après une longue lactation. Ils ont, donc, eu moins de pertes : « On a essayé de conserver les fromages, de les faire vieillir doucement. On a vendu un peu sur le village, on a fait ce qu'on a pu. L'été arrivant, grâce à la grosse clientèle estivale, on s'en est bien sorti, même si on a perdu quelques fromages » explique Bernard qui souligne que le soutien de l'Etat les a, aussi, aidés. « On s'en est sortis, parce qu'on est de petits producteurs, et qu'on a une certaine souplesse que ne peuvent pas avoir les fromagers qui ont une production plus importante que la nôtre. On a lancé notre ferme sur le tard après avoir fait d'autres boulots. On a pu le faire par plaisir et par passion. » concèdent-ils.

S.B.



Bientôt à la retraite, Dominique et Bernard fabriquent près de 36 000 fromages chaque année. Ils n'ont pas peur de l'avenir, dès lors que les marchés sont ouverts.

### Le Salon à la ferme avec la Confédération Paysanne

Pour faire face à l'annulation du Salon de l'Agriculture, «un moment médiatique important pour l'agriculture française», la Confédération Paysanne lance l'opération « le salon à la ferme ». Pour faire simple il s'agit de portes ouvertes à la ferme avec des thématiques différentes en fonction des exploitations.

- A St-Marcel-d'Ardèche, une ferme ouverte sur les PNPP (Préparations Naturelles Peu Préoccupantes), se déroulera samedi 27 février au Domaine du Mas de Libian à partir de 13 h 30. En Drôme, 5 fermes participent à l'initiative dont :
  - Chez Annabelle et Sylvain Wurbel, 2 590 Route du Plateau à Clansayes le samedi 27 février de 14 h à 17 h en extérieur ([www.farigoule-et-cie.com](http://www.farigoule-et-cie.com). Réservation : 06 82 42 86 39).
  - Chez Sandrine Lizaga, Route de Vesc, 26 220 Orcinas. Elevage bovin allaitant, visite les dimanches 28 février et 7 mars à 10 h et 11 h. Sur inscription au 06 12 64 68 48.
  - Chez Nicole et Olivier Charmont, Gaec Spirales de Lux, à Condillac. Spiruline. Ouverture : samedi 27 et dimanche 28 février, visites à 10 h 30 et 15 h.
  - Chez Erwan Le Texier à Félines-sur-Rimandoule. Production et transformation de pommes. Ouverture : samedi 6 mars, visites à 10 h et à 14 h 30. Sur inscription au 04 75 53 08 89.



La ferme Chapus à Montélimar, une affaire de famille depuis 50 ans...

## À la ferme Chapus à Montélimar : S'adapter au changement climatique

Pascal Chapus est maraîcher à Montélimar. La ferme fête ses 50 ans cette année. C'est un visage familier du marché du samedi matin. Le maraîchage chez les Chapus, cela représente environ 80 sortes de légumes à l'année, 12 hectares dont un hectare de serres et 6 de légumes en production. La ferme Chapus, c'est une histoire de famille et « *on ne s'arrête jamais* » confie Pascal. Même en temps de Covid, la terre comme le client n'attendent pas. La ferme a connu « *l'euphorie pour le premier confinement. On avait du mal à fournir, on a vendu plus que d'habitude et il a fallu récupérer ça au fil des mois*

*éte qu'il faut que la plante soit développée ; mais on prend toujours des risques car nous ne sommes jamais à l'abri d'un coup de gelée. On se développe un peu plus en serre.* » La ferme s'équipe actuellement d'une serre avec panneau solaire. Pour faire face à ces étés chauds, le maraîcher n'a d'autres choix que de réfléchir à des installations : culture sous abri, agroforesterie, ombrières... « *On s'adapte. On travaille en bio. Nous faisons des économies d'eau. On est en train de voir pour la récupération des eaux de pluie, on travaille avec le goutte à goutte, le binage...pour ne pas arroser à outrance* »

### Planifier autrement

Aujourd'hui, avec la moitié d'un siècle d'existence, la préoccupation est au quotidien de « *s'adapter à des cultures qui souffrent, à des procédés pour maintenir les cultures* ». Malgré les épisodes caniculaires, l'eau ne se fait pas encore rare. L'arrosage se fait avec les nappes phréatiques. « *Le maraîchage, c'est énormément de surveillance des cultures, planifier autrement, on ne peut pas travailler dans la théorie, il faut s'adapter aux situations pour y arriver* », avec des saisons élargies de mai à août.

**Il n'y a plus de saison !**  
Ce qui inquiète ce maraîcher, ce n'est pas tant la pandémie mais bien le changement climatique. « *Dernièrement, ce qui nous a inquiété, c'est le temps froid sur Montélimar avec -3° la semaine dernière. Il faut s'adapter, le climat change, on peut passer du chaud au froid, on prépare le printemps en février et quand le froid arrive, on s'inquiète pour savoir si on attaque les plantations* ». Hier doux, chaleur en été, « *le climat change en permanence alors qu'avant, les saisons étaient assez marquées... Le plus gros souci, ce sont les fortes chaleurs. L'été, ça devient très compliqué, la plante se bloque et arrête de pousser* ». Ces changements de température ne sont pas sans conséquence : creux à cause du gel et des légumes qui poussent moins vite ; « *Vu le changement climatique, on a tendance à faire des semis un peu plus tôt, il fait tellement chaud en*

*La ferme Chapus continue les marchés les mercredi et samedi à Montélimar et le jeudi à Nyons. Mais le maraîcher bio, qui vend aussi à la ferme, reconnaît « *qu'on ne sait pas trop où l'on va, il y a beaucoup de choses qui font que c'est compliqué.* » Sa préoccupation majeure reste quand même le climat et l'eau.*

AE



Olivier Chautard s'occupe de son troupeau au pied de la Dent de Rez.

## Olivier Chautard, éleveur bovin à Gras : La sérénité au pied de la Dent de Rez

Olivier Chautard, éleveur sur la commune de Gras (07), compte un troupeau de bovins composé de 40 vaches, 15 veaux et 2 taureaux, qui évolue au pied de la Dent de Rez, en plein air intégral.

Plusieurs avantages à ces conditions, pas de bâtiment à construire ni à amortir, pas de plan d'épandage. L'immunité est naturelle et il y a très peu de problèmes sanitaires dans son cheptel : les animaux s'auto-médiquent par les plantes selon la saison.

En évoluant sur de grands espaces, il y a moins de contamination, moins de parasites. « *Les vaches respectent ainsi la distanciation physique et se protègent à l'instar de l'homme* ».

Dans ces conditions, la Covid 19 n'a eu aucune incidence sur l'élevage d'Olivier Chautard. Seul le passage du vétérinaire pour la prophylaxie a été perturbé. Ce contrôle sanguin d'une fois par an a fait l'objet d'une dérogation pour être réalisé après le confinement. L'alimentation, l'approvisionnement en eau ou le changement de

parcs, ont pu être faits sans problème.

### En vente directe depuis 20 ans

La viande de ce troupeau de vaches allaitantes, de race Aubrac, est vendue uniquement en vente directe, depuis 20 ans. Et là non plus, les conditions sanitaires drastiques n'ont eu aucun impact. Les abattoirs ainsi que l'atelier de découpe ont toujours fonctionné. Olivier a juste réorganisé ses livraisons, en les faisant lui-même, plutôt que de faire venir les gens directement à la ferme, afin que les gestes barrières soient bien respectés.

Enfin, Olivier Chautard souligne l'efficacité du travail de la Communauté de communes Draga en avril/mai derniers, lors du confinement, qui avait mis en ligne les activités de tous les producteurs locaux.

Plus que jamais en ces temps perturbés, la Dent de Rez reste un havre de sérénité.

E. B.

**Je m'abonne à La Trib**

### Je choisis ma formule :

#### Version papier

- 140 € Abonnement 2 ans soit 104 numéros
- 78 € Abonnement 1 an soit 52 numéros
- 39 € Abonnement 6 mois soit 26 numéros

### Je choisis mon édition :

- Ardèche
- Montélimar
- Tricastin
- Nyons-Vaison-Valréa

## Pour l'arboriculteur Laurent Chaussabel à Ucel, «il faudrait donner de l'aisance pour pouvoir faire des exploitations»

Implanté à deux pas de la rivière Ardèche, et plus précisément dans le quartier de Dugradus à Ucel, Laurent Chaussabel n'a pas été perturbé outre mesure par la crise sanitaire. « Étant sur des cultures dites de première nécessité, nous n'avons pas eu de problème pour continuer à pouvoir vendre notre marchandise. Je dirais même que, par rapport au confinement de la fin d'année 2020, nous avons eu un petit frémissement » analyse l'arboriculteur de 58 ans.

Oui mais ces éléments n'ont, eux, réussi qu'à reléguer au second plan, les problématiques agricoles antérieures à la crise sanitaire. Et, au premier rang d'entre elles, le changement climatique. « Nous essayons de nous y adapter en permanence. Cela peut être fait par un changement du système d'irrigation pour consommer

moins d'eau, par une protection anti-grêle et anti-insectes de nos cultures avec des filets, ou par un travail réduit du sol. Mais, il n'y a aucun moyen de pouvoir lutter contre le drosophile suzukii qui attaque les cerises, les raisins... ». Pire, « l'année dernière », Laurent Chaussabel a vu son assurance résiliée « car il a été compté que j'avais été grêlé à sept reprises en dix ans et que j'étais, donc, un client à risques ».

Cela reviendrait, cependant, à oublier qu'une problématique peut en cacher une autre. L'installation de nouveaux agriculteurs et la part foncière de leurs projets étant au centre des attentions. « Au jour d'aujourd'hui, les agriculteurs ne sont pas assez nombreux pour nourrir le bassin d'Aubenas. Nous pourrions nous adapter et revenir à des bases locales [...], mais il



Laurent Chaussabel

faudrait donner un peu de place et d'aisance pour pouvoir faire des exploitations. Car, si les jeunes se sentent bien accueillis et qu'ils ont de la place, avec des terrains, dans toutes les communes, vous en aurez qui s'installeront ». La balle est, donc, aux collectivités...

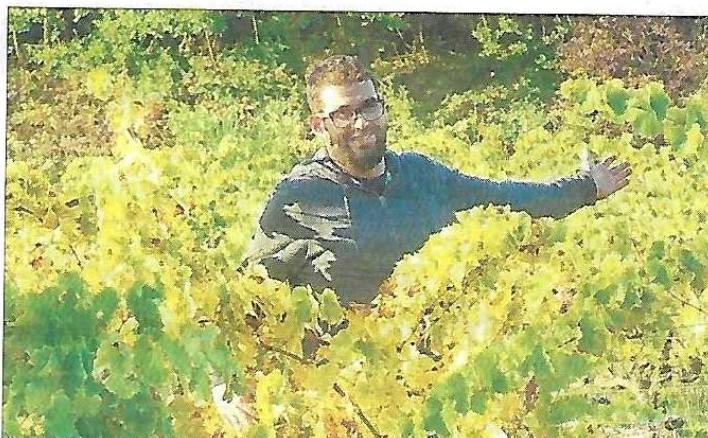
C.V.

## Président de «Grignan-les-Adhémar» : Matthieu Rozel et les vignerons en attente

Selon Matthieu Rozel, président de l'appellation « Grignan-les-Adhémar, les vignes vont bientôt bourgeonner, la taille se termine, les travaux d'hiver ont été effectués comme prévu, il a bien plu, tout va bien en apparence. Il reste pourtant un grand souci pour tous, ils aimeraient voir le bout du tunnel. Bien que la clientèle habituelle des domaines soit fidèle, sans les restaurants, les bars, les salons, les foires et l'événementiel, le cœur n'y est pas et les ressources non plus.

**Ils tiennent le cap... et demain ?**

Peu de vignerons de l'appellation ont sollicité les aides gouvernementales, ils tiennent tous seuls et font le maximum pour ne pas atteindre une perte de 50 % du chiffre d'affaires. Sur le plan national la filière viticole a perdu 1 milliard. Les vignobles en France sont très touchés également par les taxes



Matthieu Rozel : le dernier millésime s'annonçait exceptionnel, mais...

imposées par les États-Unis.

Grâce à la dégustation sur rendez-vous, les ventes par internet, l'envoi d'échantillons chez les cavistes et professionnels, ils gardent un peu le moral mais jusqu'à quand ?

Satisfait que les festivals soient à nouveau programmés, même si la jauge est réduite, Matthieu Rozel se pose la question de l'organisation sur une courte période

dans le temps de tous les événements reportés depuis le 1er janvier. Le dernier millésime est magnifique, il mériterait une bonne prospection qu'il ne souhaiterait pas devoir faire dans de mauvaises conditions. Cependant il reste optimiste et espère que durant les six prochains mois, ils pourront présenter et vendre leurs crus d'une exceptionnelle qualité.

D.M.