



SARTHE Paroles

de jeune

VITICULTURE

A Marçon, **Maude Cochonneau** s'est installée en 2019, sur une très petite structure en viticulture et maraîchage. Un choix réfléchi et assumé.

La tradition familiale, avec la patte de Maude

Installée en 2019 sur 1,5 hectare de vignes et 1000 m² de maraîchage, Maude Cochonneau fait partie de cette nouvelle génération qui arrive en agriculture sur de très petites structures, avec une recherche de forte valeur ajoutée. S'il est encore trop tôt pour affirmer que le pari sera gagnant –Maude vient à peine de commencer à commercialiser sa première cuvée 2019 au mois de mai– le choix est assumé. « *J'ai beaucoup cogité avant de m'installer, confie-t-elle. J'ai monté un projet dans l'idée de faire très attention à ne pas tomber dans un cercle vicieux où le travail et l'endettement professionnel prennent le pas sur le reste.* »

Après une formation de géographe, Maude a connu une première carrière dans la fonction publique, au service patrimoine du Conseil Départemental de la Sarthe, puis à la commune de Parcé sur Sarthe où elle animait des événements sur le thème du patrimoine local. Mais très vite, le retour à la terre et à la ferme familiale lui est « *apparu comme une évidence* ». En 2016, elle reprend les études et se lance dans un BTS viticulture-œnologie en apprentissage chez Sébastien Cornille, un voisin viticulteur bio, sur le domaine de la Roche Bleue à Marçon. Elle y travaille d'ailleurs toujours aujourd'hui à mi-temps, l'autre moitié de son temps étant consacré à sa propre exploitation, le domaine du « Cochon zébré » qu'elle a créé en 2019. Une pre-



Maude Cochonneau s'est installée définitivement en 2019 en créant le domaine du Cochon Zébré. « *Pourquoi le cochon zébré ? Allez savoir... Peut-être parce que « la girafe à pois » était déjà prise.* »

mière année pas facile, marquée par une perte de 50 % de récolte liée au gel du printemps 2019, suivie de la canicule en juin-juillet... Mais pas de quoi décourager la pétillante jeune femme, surtout que le millésime 2020, plus précoce, s'annonce prometteur, « *mais ça on n'en sera sûr que quand la récolte sera rentrée...* ». C'est donc entourée et en douceur que Maude a repris le flambeau. « *J'ai énormément de chance d'avoir une bonne base de vigne, plus la cave qui appartenait à mon grand père* » reconnaît-elle. « *Pour le reste, je fais avec du matériel d'occasion et du prêt de matériel, ce qui me permet de ne pas avoir un gros endettement au départ.* »

La bio, un choix naturel

Si les vignes familiales étaient de tous temps gérées en conventionnel, le choix de Maude à son retour a été de les passer en bio. La première cuvée du « Cochon Zébré » estampillée AB ne sortira qu'en 2021, après la phase de conversion. « *Cela fait partie de ma manière de concevoir la production et d'essayer de raisonner sur du plus long terme la physiologie végétale, la vie de mes sols, ou encore l'enracinement de mes vignes.* ». A l'instar d'autres producteurs, y compris en conventionnel, elle porte une attention particulière à la taille de ses vignes pour faire en sorte de « *respecter les flux de sève* » et de s'éviter ainsi de sévères déboires, comme la maladie de l'esca (maladie du bois), qui touche de plus en plus de vignobles.

Convaincue par son mode de produc-

tion, mais pas donneuse de leçons pour un sou, Maude admet volontiers que son modèle économique est un peu marginal, et se souvient des débats, parfois houleux, qu'elle avait à la maison sur ces questions avec son père Claude, décédé l'année dernière. « *On n'était pas toujours d'accord, mais lui défendait l'agriculture française dans toute sa diversité* » reconnaît-elle. « *Moi je n'ai pas cette ambition, mais j'aimerais juste pouvoir dire dans 10 ans que c'est possible de vivre d'un projet agricole qui ne vous endette pas pour les 30 ans à venir.* » L'avenir le dira. En attendant, Maude fait siennes les paroles de son père « *Mieux vaut faire que dire !* » alors laissons lui le temps de faire et de mener à bien son projet.

ARNAUD FRUCHET

Cave ouverte tous les 1^{ers} samedis du mois.
Toutes les infos sur lecochonzebre.fr

J'aime

- Les moments de pur bonheur que seule la nature peut offrir

J'aime pas

- Être constamment sur le qui-vive par rapport aux interventions à réaliser sur la vigne

SON EXPLOITATION

- 1,5 ha de vignes : rouge assemblage Pineau d'Aunis, Gamay, Cabernet franc et blanc cépage Chenin.
- 1000 m² de maraîchage pour la production de jus de carottes/pommes et betteraves/pommes, mis en bouteille à Elabor à Requeil

« *J'aimerais pouvoir dire dans 10 ans que c'est possible de vivre d'un projet agricole qui ne vous endette pas pour les 30 ans à venir* »

ENTREPRISE

ÉTUDE D'INSTALLATION : faites le choix de l'expertise **TECHNIQUE** et **ÉCONOMIQUE** pour :

- ✘ définir la valeur économique réelle de votre entreprise,
- ✘ optimiser vos moyens de production en lien avec vos objectifs,
- ✘ construire un plan de financement intégrant la capacité de remboursement de votre exploitation,
- ✘ expertiser la dimension technique de votre projet.

SERVICES - CONSEILS - FORMATIONS

PROagri

Contactez nos conseillers spécialisés : 02 43 29 24 02

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE

