



LE FAIT DU JOUR

Des dégâts importants pour

Le vignoble saint-pourçinois

La production touchée

Que restera-t-il de la future récolte 2021 dans le vignoble AOC de Saint-Pourçain ? Peut-être peu de chagrin après l'épisode de gel qui a sévèrement cogné cette semaine. Un nouveau coup dur pour des vignerons bourbonnais déjà sérieusement refroidis par les retombées de la crise Covid. Le point avec Jean-Marc Josselin, le président de la cave coopérative.

Antoine Delacou

En chutant jusqu'à moins six degrés, la température a réveillé des sueurs froides chez le président de la cave coopérative de l'Union de vignerons de Saint-Pourçain : « Les nuits sont courtes... Avec tout ça, j'ai beaucoup de mal à trouver le sommeil ».

Et les insomnies pourraient s'éterniser. À l'image de l'ensemble de la profession - coopérateurs et indépendants - Jean-Marc Josselin a « le moral vacillant ». La vague de gel qui a sévi cette semaine a fait plus qu'enrhumer le vignoble bourbonnais : « On a cramé ». S'il est encore trop tôt pour dresser un bilan des dégâts provoqués par cet épisode de gel virulent, les professionnels savent déjà qu'ils risquent d'être considérables. « Comme il y a quatre ans, il n'est pas impossible qu'on arrive sur une demi-récolte. Voire pire... Ici, personne n'a oublié 1991 (voir ci-dessous) ».

C'est une réalité, les vignes saint-pourçinoises ont sévèrement morflé depuis la fin des années 2010. « En 2017, le gel avait anéanti la moitié de la récolte. En 2019, c'est la sécheresse qui avait provoqué d'énormes pertes. Et en 2021, on se dirige vers un nouveau désastre. Trois naufrages en cinq ans, ça fait beaucoup... »

Peut-être la goutte d'eau, dans le milieu viticole saint-pourçinois. Jean-Marc Josselin décrit des vignerons au bord de la crise de nerfs. Et de la crise finan-

cière. « Les trésoreries ont été lourdement secouées par toutes ces petites récoltes. D'autant plus que, dans le même temps, nos charges ne diminuent pas. Alors si on repart encore sur une très mauvaise année, ça pourrait devenir ingérable. » Confronté à ce nouvel aléa climatique qui pourrait anéantir une partie significative du travail des vignerons, Jean-Marc Josselin explique que la cave coopérative a pris le taureau par les cornes.

« Les bars et restaurants, c'est habituellement 30 % de notre chiffre d'affaires... Mais ils sont fermés »

« C'est vrai que, sur l'instant, c'est comme si le ciel vous tombait sur la tête. Mais bon, très vite, on réagit et on repart au combat. Élus, préfet, ministère de l'Agriculture, instances diverses, on alerte sur notre situation. Parce que là, il va absolument falloir trouver des réponses pour soutenir la viticulture. La chance que nous avons dans notre malheur, c'est que tous les vignobles français ont été touchés par le gel et que, tous ensemble, nous allons pouvoir nous faire entendre. La semaine prochaine, j'ai d'ailleurs une réunion en visio-conférence prévue à ce sujet avec mes confrères coopérateurs français. On s'organise, on va se battre. »

Le régime de calamité agricole dont le gouvernement a annoncé le déploiement ? Jean-Marc



GEL. Jean-Marc Josselin : « Comme il y a quatre ans, il n'est pas impossible qu'on arrive sur une demi-récolte ». PHOTO PHILIPPE BIGARD

Josselin reste prudent : « Je ne sais pas, on verra... Pas sûr que les viticulteurs y auront droit. Et s'ils y ont droit, on ne sait pas dans quelle mesure ».

Une incertitude supplémentaire. Car au-delà des caprices dévastateurs de la météo, « l'heure est grave » pour la filière marquée par une autre crise éprouvante, à la fois moralement et économiquement. Jean-Marc Josselin parle évidemment du

contexte sanitaire du Covid. Confinement, reconfinement et commercialisation de vin se marient mal. Entre des ventes directes en dents de scie à la cave coopérative, des bars et restaurants fermés auprès desquels les transactions s'effondrent, les vignerons n'ont pas le cœur à trinquer : « Les bars et restaurants, c'est habituellement 30 % de notre chiffre d'affaires. Donc, forcément, depuis le premier

confinement de mars 2020, c'est très difficile pour nous. Maintenant plus d'un an que ça dure ».

Mais il y a tout de même de bonnes nouvelles au milieu de ce marasme. Pour ne pas mourir à petit feu, les coopérateurs ont dû s'adapter. En trouvant de nouveaux débouchés pour leurs flacons. Notamment pour leur fameuse Ficelle. Avec environ 100.000 bouteilles commercialisées chaque année, ce rouge,



les viticulteurs de l'Allier

piégé par les gelées



vendu dans une bouteille sérigraphiée par un dessin humoristique, reste le fer de lance de l'Union des vignerons. Plus largement, la Ficelle est l'un des meilleurs ambassadeurs du terroir bourbonnais. « Mais la Ficelle doit notamment son succès à sa forte implantation dans les restaurants et bars à vin, souligne Jean-Marc Josselin. Plus spécialement dans les établissements parisiens qui, à eux seuls,

représentent 50 % des ventes. Et comme tout est fermé, il a fallu se débrouiller autrement. » Comment ? En prospectant. Avec un succès certain. De nouvelles enseignes en grandes et moyennes surfaces ont ainsi rejoint la liste des clients de l'Union des vignerons. Le saint-pourçain produit par les coopérateurs s'est également écoulé facilement dans les foires aux vins. Et dernièrement, il s'est bien comporté à l'export,

notamment en Australie et aux États-Unis. « Bref, il y a du positif, sourit Jean-Marc Josselin. Du coup, pour le moment, nous avons réussi à sauver les meubles. Sur l'exercice 2020-2021, nous n'avons perdu que 4 % de notre chiffre d'affaires par rapport à l'exercice précédent. On ne s'en félicite pas. Mais c'est toujours mieux que les moins 40 % enregistrés par certaines caves coopératives en France. »



■ Encore des gelées, mais moins intenses

En avril, ne te découvre pas d'un fil, l'adage se vérifie au fil des années. Si les températures ont été très basses ces derniers jours dans le Puy-de-Dôme ainsi que dans l'Allier, il n'est pas rare qu'à cette époque de l'année, la fraîcheur soit au rendez-vous. Cette année a même atteint des records de froid dans plusieurs régions de France avec des gelées exceptionnelles. Toutefois, ce n'est pas le cas pour ces deux départements auvergnats. Si une température de - 5,3° a été relevée ce jeudi 8 avril à Clermont-Ferrand, en avril 2003, un - 7° avait été noté au sein de la capitale auvergnate. Du côté de l'Allier, c'est le 4 avril 2003 qu'on avait enregistré un record avec - 7,3 ° à Vichy, alors que la température était de - 5 °C ce jeudi 8 avril dans la ville thermale.

Selon MétéoNews, le plus gros de cette vague de froid serait passé. Les prochains jours s'annoncent beaucoup plus cléments, et notamment ce week-end, avec une masse d'air océanique qui va apporter de la douceur, mais de la pluie. En revanche, le temps va se refroidir de nouveau à partir de lundi et ce, jusqu'à jeudi. Il pourrait donc y avoir encore quelques gelées locales dans les fonds de vallée, mais plus faibles que celles enregistrées ces derniers jours. En revanche, l'air sera beaucoup plus humide, ce qui pourrait entraîner des inquiétudes pour les viticulteurs. D'autres gelées ne sont pas à exclure d'ici début mai, sans atteindre les niveaux exceptionnels de ces derniers jours. Ensuite, il faudra se méfier des « saints de Glaces » du 11 au 13 mai...