



Du colibri au fourmillement

Comme évoqué dans de précédentes infolettres, Chemin Cueillant s'est lancé dans un cycle de réunions "de fond", pour réinterroger ses idées directrices, son champ d'action (autant territorial que technique ou politique). Ces réunions sortent son "noyau dur", paysan.ne.s comme salariées, du train-train quotidien des formations et des conseils d'administration. En outre, les rapprochements avec d'autres associations amies, voisines, complémentaires, viennent enrichir sa réflexion : on pense aux Tarnais de Rhizobiome, avec leur série d'interviews scientifiques "C dans l'sol". Et surtout, plus récemment, l'Atelier Paysan, asso nationale qui a une antenne à Félines et qui vient de publier *Reprendre la terre aux machines*, ouvrage qui donne à réfléchir sur les moyens de passer à la vitesse supérieure pour l'agroécologie paysanne. Lors d'une soirée réursive (l'effet "Vache qui rit !") d'éducation populaire, on a arpenté leur bouquin pour apprendre qu'un des piliers de leur projet pour sortir du "colibrisme" individuel qui a si peu de répercussions, c'était justement l'éducation populaire ! Disons que ce n'est pas tombé dans l'oreilles de sourds, et qu'il y a fort à parier que Chemin Cueillant mette plus d'actions de ce genre à son agenda... Prochain rendez-vous pour faire fourmiller les bonnes idées les 30 avril et 1^{er} mai (voir rubrique "à venir") ! Venez-vous y toucher les antennes avec nous !

La **parole** **parole** aux paysans !

Bonjour, je m'appelle Frédéric SCHWERTZ. En 2002, avec mon épouse Morgane, nous avons créé le domaine des Maels à Argens-Minervois au bord du canal du Midi. Nous voilà alors à la tête de 15 ha, une partie en Minervois, une autre en vin de pays d'Oc. En plaine ou en coteaux avec une belle palette de cépages : colombard, grenache, merlot, cinsault, syrah, carignan et mourvèdre. C'était un vignoble jeune, il a été replanté dans les années 90.



Dès le départ, notre projet était d'aller vers l'agroécologie. Nous avons cherché les bons interlocuteurs et les bons formateurs pour passer en bio. Pas évident à l'époque ! Nous aurions voulu aller plus vite mais nous avons préféré une démarche des petits pas, pour ne pas louper une récolte. Nous avons démarré en bio en 2008. Au départ, nous avons incorporé du fumier de bovin dans les sols en labourant. De 1 %, le taux de MO est passé à



1,1 ou 1,2 % au bout de 10 ans, avec toujours des problèmes d'érosion. Et il y a maintenant 8 ans nous avons repensé notre façon de travailler.

Le changement s'est produit en 2015 après une conférence sur l'agroforesterie. Depuis, nous plantons des arbres dans nos parcelles (50 arbres/ha), installons des nichoirs, des tas de pierre, des haies. Pour l'instant, nous n'observons aucune concurrence entre les arbres et les vignes. En même temps, nous implantons des couverts végétaux dans nos vignes avec des mélanges de vesce, féverole, avoine noire, radis fourrager et moutarde. Nous avons d'abord semé un rang sur deux et maintenant, les sols s'étant nourris, nous semons tous les rangs. Il y a peu de références dans la zone méditerranéenne, donc nous faisons beaucoup de mesures, notamment pour analyser la concurrence hydrique, car nos sols peuvent sécher très vite. S'agissant de la conduite des couverts, nous semons début septembre et nous détruisons dès le démarrage de la vigne. Aujourd'hui, nous utilisons un déchaumeur pour incorporer les résidus dans les 5 premiers cm pour une restitution un peu plus rapide de l'azote. Nous travaillons actuellement en TCS.



En partenariat avec le Biocivam 11, nous faisons des essais sur les différents modes de destruction des couverts : au déchaumeur, à la tondeuse et au rouleau Faca. Ce qui nous amènera sûrement à modifier dans l'avenir nos pratiques.

Nous apportons également du broyat de déchets verts (à hauteur de 20T/ha) pour remonter la matière organique des sols. Notre objectif est de remonter nos taux de MO à au moins 2 %. Nous sommes dans la bonne voie car notre bilan humique nous indique que nous fixons 5,5 tonnes de carbone/ha/an. Et les vers de terre sont revenus en nombre. Nous venons de faire une formation sur le potentiel RedOx que nous essayons d'appliquer à nos programmes de traitements. L'an dernier, sur la saison, nous avons un IFT de 1. D'autre part, nous faisons des analyses pétiolaires. Ce qui nous permet d'apporter avec précision des oligo-éléments en foliaire si nous observons des carences.

Prenons la vinification maintenant, nous vinifions nos dix cuvées sans sulfites. Ce processus que l'on ne maîtrisait pas il y a quelque temps est possible maintenant grâce à tout le travail effectué dans les vignes. De plus, nous trouvons que nos vins ont plus de netteté aromatique, de fraîcheur et de profondeur qu'auparavant. Désormais nous proposons des cuvées classiques en blanc, rosé, rouge, en vin de pays d'Oc, en AOP Minervois et aussi des cuvées sans sulfites. Depuis le début de notre aventure, nous sommes Vignerons Indépendants. Nous commercialisons nos vins en direct au caveau du domaine, sur des salons, aux cavistes et grossistes partout en France et un petit peu à l'export en Europe.

Les choses changent dans tous les secteurs de notre activité, je pense qu'il faut se former régulièrement et expérimenter, avec Chemin Cueillant par exemple.



Des nouvelles !

Le jeudi 24 mars, une dizaine de vignerons et maraîchers se sont réunis pour échanger sur les **alternatives phytosanitaires**. Nous avons présenté les solutions testées par chacun : extraits fermentés, tisanes, sel... Chacun a pu aborder les alternatives qu'il souhaite mettre en place cette année. L'efficacité de ces méthodes sera mesurée par un suivi ponctuel. Si vous souhaitez mettre en place des tests similaires, n'hésitez pas à contacter Laura, laura@chemincueillant.org pour vous accompagner dans cette démarche.

Le **projet MicroBioPhyto** sur l'utilisation du thé de compost oxygéné (TCO) pour lutter contre les maladies cryptogamiques de la vigne va commencer sa troisième année. Au programme : valoriser les résultats des années précédentes en intégrant du TCO dans des itinéraires techniques diversifiés et possiblement mécanisés. Le résumé des résultats de l'année 2021 est désormais disponible sur notre site internet ([ICI](#)).

Depuis le début de l'année, Chemin Cueillant a rejoint le **projet SagiTerres**. Il s'agit d'un projet de recherche en viti-pastoralisme qui consiste à (re)caractériser les connexions entre élevage et cultures (viticulture, arboriculture, grandes cultures). Porté par l'INRAE, Chemin Cueillant a été mobilisé pour faire le lien entre les paysannes et paysans de terrain et l'institut de recherche. Après la réunion de lancement du projet à Capendu le 31 janvier, le premier comité de suivi a eu lieu le 16 mars dernier au Domaine Gabelas à Cruzy, un domaine viticole et pastoral d'une cinquantaine de moutons. La 2e rencontre a eu lieu le 6 avril à Bizanet, dans les Corbières. Le comité technique s'y est réuni pour définir les études de cas et les protocoles de suivi à mettre en place dans le cadre du projet. Prochaine rencontre en fin d'année 2022 !

La chauve-souris dans les vignes !

Nous nous sommes retrouvés jeudi 10 mars au Pech d'André en compagnie d'une dizaine de vignerons sur le sujet "Inviter la chauve-souris dans la vigne : une alternative contre le vers de la grappe ?".

Cette intervention s'inscrit dans le cadre des conférences délocalisées de la [fête paysanne](#) de 2021. Camille Montégu, notre intervenante de la LPO Occitanie, est venue nous présenter les différentes espèces françaises de chiroptères et leur cycle biologique. Saviez-vous que pendant leur hibernation, la température corporelle des chauves-souris peut descendre jusqu'à 3°C ?!





Plusieurs chercheurs ont démontré que la chauve-souris se nourrit des papillons d'eudémis, responsables du ver de la grappe. Dans la mesure où une chauve-souris peut se nourrir de plus de 3000 insectes par nuit, elle est à considérer comme une alternative efficace contre ce ravageur.

Nous avons ensuite discuté des modalités d'accueil de ces petits mammifères sur nos parcelles : pose de nichoirs, diversification des milieux, création et entretien de haies et de zones enherbées... Il faut réfléchir à l'échelle de toute la ferme.

Nous avons fini la visite par un tour du domaine du Pech d'André, gîte d'été pour certaines chauves-souris du Minervois. La première de la saison venait tout juste d'arriver, à croire qu'elle avait, elle aussi, noté le rendez-vous de la conférence !

Vous pouvez retrouver le compte-rendu de cette conférence sur notre site internet ([ICI](#)).

Arpentage : « Reprendre la terre aux machines »



Comme évoqué dans l'édito, ce jeudi 31 mars, une vingtaine d'entre nous se sont retrouvés pour "arpenter" le livre *Reprendre la terre aux machines*. L'arpentage est né fin XIX^e siècle dans les écoles d'ouvriers syndicalistes et a été réactivé dans les réseaux de résistance : l'idée principale est de lire collectivement un ouvrage qu'on aurait tendance à longtemps laisser sur la table de nuit sans jamais en faire la lecture. Cette méthode nous a permis de parcourir ce manifeste de l'Atelier Paysan en une heure et demie.

Ce livre défend l'idée qu'il nous faut maintenant construire une autonomie paysanne et alimentaire. Il fait un bilan sans concession de 70 ans de pratiques d'agriculture industrielle, identifie les verrous qui empêchent toute transformation du système en place et propose des orientations pour la transformation que nous souhaitons engager.

L'arpentage s'est terminé sur un petit débat, où chacun pouvait exposer son opinion ou ses réflexions.

Pour compléter cette lecture collective et approfondir ces échanges, dans une démarche d'éducation populaire, nous organiserons également deux journées citoyennes pour une autonomie paysanne et alimentaire, **samedi 30 avril et dimanche 1er mai** à Félines-Minervois. Elles seront animées par deux auteurs du collectif d'écriture de l'Atelier Paysan. Ce sera l'occasion de définir des stratégies pour la transformation sociale à mener sur notre territoire.



À venir :

- **9 avril** : Oh Vin Diou ! Venez découvrir l'écosystème du domaine Beauregard Mirouze (itinéraires découvertes, restauration, dégustation). Au domaine Beauregard-Mirouze, à Bizanet (11). Entrée libre, 9h-18h.
Contact : info@beauregard-mirouze.com
- **12 avril** : réunion de lancement de l'organisation de la fête paysanne 2022 ! N'hésitez pas à rejoindre le comité d'organisation de la fête (contactc@chemincueillant.org)
- **15 avril** : Arpentage collectif du livre *Reprendre la terre aux machines* à Bizanet (11). Inscription [ICI](#)
- **27 avril** : Formation travaux en vert de la vigne avec Marceau Bourdarias, à Argens-Minervois (11). Inscription auprès d'Héloïse, contact@chemincueillant.org
- **30 avril - 1er mai** : Week-end citoyen pour une autonomie paysanne et alimentaire, animé par l'Atelier Paysan. Inscription [ICI](#)
- **11 juin** : Assemblée générale de Chemin Cueillant
- Commande groupée de piège à mouche de l'olivier. Commande auprès d'Héloïse, contact@chemincueillant.org



Du lundi au vendredi :
07 66 36 26 00 – 04 86 11 97 52
contact@chemincueillant.org
www.chemincueillant.org