

APPELLATION FRANÇAISE (2/3)

Un oignon à forte valeur ajoutée

Alain-Xavier Wurst

La filière Oignon doux des Cévennes AOP permet à elle seule le développement économique de toute une vallée occitane. Mais le cadre réglementaire imposé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) frise parfois l'absurde et péjore les paysans.

Situé dans le Parc national des Cévennes, classé Patrimoine mondial de l'Unesco au titre de «Paysage culturel de l'agropastoralisme méditerranéen», le village de Saint-André-de-Majencoules dans la vallée de Taleyrac est le siège de la coopérative «Origine Cévennes». Créée en 1991, elle regroupe aujourd'hui 90% des 93 producteurs d'Oignons doux des Cévennes AOP et constitue de ce fait le principal acteur économique de la filière. Celle-ci a été mise en place à la fin des années 80 afin de valoriser cet oignon traditionnel de la région, appelé aussi historiquement «oignon de la terre blanche». Une région montagneuse, où la châtaigne a été pendant des siècles la principale culture, avant de disparaître presque entièrement dans les années 50 et de connaître aujourd'hui un renouveau.

Le goût de l'Oignon doux des Cévennes AOP se caractérise par un piquant faible, une absence d'amertume et un taux de sucre élevé. Contenant peu de composés soufrés, ce qui contribue à la faiblesse de son facteur lacrymogène, il peut se garder plusieurs mois et ses qualités gustatives en font un mets de choix recherché par la gastronomie.

La vitrine du département

La politique de valorisation a indéniablement porté



Les terrasses de culture de l'Oignon doux des Cévennes, appelées des traversières, avec une cuve de rétention d'eau pour permettre l'irrigation en cas de sécheresse.

A.-X. WURST



Gaël Martin, président de l'AOP Oignon doux des Cévennes, et Astrid Gerz, du Groupe marchés, filières agricoles et alimentaires chez Agridea.

A.-X. WURST

ses fruits. A titre d'exemple, le kilo était acheté en 2022 autour de 1,40 euro au producteur, là où l'oignon générique est à 80 centimes. «Notre AOP est le poumon économique de la région. S'il n'y a plus d'oignons dans la vallée, on ferme les écoles, les commerces et le reste. Et notre notoriété fait de ce produit la vitrine du département», explique Thomas Vidal, directeur de la coopérative, entre fierté et inquiétude. L'année dernière, la cicadelle par a en effet entraîné la perte d'environ 1000 tonnes, seules 1500 tonnes ont pu être commercialisées. Sans soutiens de l'Etat ni assurances, la filière ne peut en aucun cas se permettre une deuxième récolte aussi faible. Par chance, 2023 est une année «très belle, en quantité comme en qualité», selon Alexis Durand, conseiller technique de la coopérative. La récolte a eu lieu comme chaque année en août et les rendements ont atteint

en moyenne 70 tonnes/ha. «On sera autour des 2100 tonnes», ajoute l'agronome.

Les chiffres auraient pu être encore meilleurs, si la sécheresse n'avait sévi lors de la période de repiquage, entre mai et début juin, péjorant ainsi quelque 8 hectares de terrain. Ce phénomène se fait désormais de plus en plus intense en Occitanie. «L'évolution de la moyenne décennale montre une forte augmentation de la surface des sols touchés par la sécheresse, passant de valeurs de l'ordre de 5% dans les années 1960 à plus de 15% ou 20% de nos jours», souligne le rapport 2022 de l'Observatoire régional sur l'agriculture et le changement climatique (Oracle). La culture de l'Oignon doux des Cévennes AOP nécessite aujourd'hui environ 5000 m³ d'eau par hectare. Des bassins de rétention ont déjà été installés à côté des cultures, mais à l'avenir, les agriculteurs voudraient entreprendre des

retenues collectives pour l'eau de pluie. «Les projets portent sur les eaux de ruissellement, car en septembre-octobre, on peut avoir de gros épisodes cévenols avec des pluies très intenses. En 2020, on a mesuré 1000 mm en 12 heures. Toute cette eau qui tombe en automne, il faut pouvoir la récolter», explique Gaël Martin, producteur et président de l'Association de défense de l'Oignon doux des Cévennes AOP. Mais depuis 2020, les soutiens financiers régionaux et européens pour la construction de bassins d'eau ont été supprimés, de même que ceux pour la construction des murs de soutènement.

Cahier des charges à modifier

L'Oignon doux des Cévennes AOP se cultive en effet obligatoirement en terrasse, appelées traversières. Cette culture sculpte le paysage cévenol, sur des terres dont la te-

neur en argile ne doit pas dépasser 15%. «En fonction de la nature du sol, ce taux pourrait monter à 18% sans que cela n'altère la qualité du produit», explique Alexis Durand. La filière manquant de parcelle, exploiter des terres à 18% d'argile permettrait d'augmenter les surfaces et de répondre à la demande, toujours supérieure à l'offre. Mais il faudrait pour cela modifier le cahier des charges – une procédure (très) longue, entre contrôles nécessaires, lourdeur administrative et formalisme exacerbé de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), seul organisme compétent pour avaliser ces changements. Le simple passage du conditionnement de caisses de transport de 15 kg à des palox de 550 kg en sortie de champ a demandé cinq ans. «On voudrait pouvoir désherber mécaniquement pour limiter les intrants. On fait cette année un essai à grande échelle, suivi

par une commission technique de l'Inao. On est parti pour sept à dix ans», soupire Gaël Martin.

Participant au voyage d'étude dans le sud de la France organisé par Agridea, Gérald Dayer, chef du service de l'agriculture du Valais, commente: «On voit très bien, à travers la culture de l'oignon, le levier d'émancipation économique que représente une AOP pour une région marginale». Mais certaines contraintes imposées par l'Inao interrogent. «La nature même d'une appellation est de valoriser les ressources naturelles premières et les particularités locales. Je regrette un peu cette approche française, souvent très normée du cahier des charges, qui enferme une appellation dans des carcans. Une appellation est d'abord un outil de développement territorial. Un cahier des charges devrait aussi inscrire le bien-être économique des paysans dans ses objectifs.»



Le domaine de Pierre Clavel commercialise 150 000 bouteilles par an, presque exclusivement à travers les circuits grossistes et cavistes.

A.-X. WURST

VITICULTURE

A l'épreuve du réchauffement climatique

Alain-Xavier Wurst

Fils de Jean Clavel, historien du vignoble languedocien, Pierre Clavel produit avec son épouse Estelle des vins depuis près de quarante ans, dont une partie dans le terroir réputé qu'est l'appellation Pic Saint Loup.

«Entre 1986 et 2016, je n'ai connu qu'un seul un accident climatique. Depuis, à l'exception de 2020, j'en rencontre en permanence, avec des récoltes systématiquement écorchées. C'est d'une violence incroyable. Nous, paysans, on se prend le réchauffement climatique en pleine gueule.» Pionnier de la viticulture bio en Occitanie, Pierre Clavel est une personnalité de la région qui connaît sa terre comme personne. Son accent méridional caractéristique a beau faire chanter les mots, on sent bien,

en cette fin de mois de mai, l'inquiétude de ce sexagénaire face à une météo devenue chaotique.

Huile d'olive et vins

Le domaine qu'il a créé dans les années 80 au Mas de Perrié, à Assas dans l'Hérault, fait 30 hectares de vignes, dont près de 16 sur l'appellation Pic Saint Loup – la plus prestigieuse AOP de la région. La surface est somme toute assez modeste pour l'Occitanie, premier vignoble français en surface avec 268 000 ha. L'autre partie du vignoble est située en AOP Terrasses du Larzac. Parallèlement, Pierre Clavel produit de l'huile d'olive et cultive des céréales, toujours en bio. A ce titre, il est membre de «Graines Equitables», une des coopératives phare de l'agriculture biologique et locale d'Occitanie. «On aime la culture de l'olive, c'est la dernière de l'année, elle nous projette dans l'hiver», dit-il tranquillement.

Grenache noir, syrah, mourvèdre... le vignoble reflète l'encépagement classique de

la région. On retrouve aussi du vaccarèse, un cépage typique de Châteauneuf-du-Pape. Mais sous la pression des aléas climatiques et de la sécheresse, le domaine est en train de complanter d'anciennes variétés. «On revient à l'encépagement d'avant 1950, au cépage carignan. Parce que le carignan a un port vertical, de l'acidité et qu'il s'adapte naturellement à la sécheresse. On abandonne lentement la syrah, elle n'est plus adaptée, elle ne peut plus porter ses raisins tellement elle a de surface foliaire. Regardez là, c'est un véritable grille-pain!», dit Pierre Clavel. La conduite de la vigne s'en voit modifiée. Sur les nouvelles plantations, le palissage est remplacé par la pousse sur échelas. «On fait un pied, un piquet. Nous essayons de réaliser un microclimat sur chaque souche, en essayant d'enterrer le raisin sous son feuillage. La taille en gobelet protège les grappes. Aujourd'hui, on doit inventer une agriculture viticole pour tenter de produire un peu.»

Pendant des décennies, Pierre Clavel atteignait des rendements entre 30 et 40 hl/ha. Ces dernières années, il bataille pour obtenir entre 12 et 25 hl/ha. Ici, il n'y a pas d'irrigation et les pics de température battent des records. Ce contexte nouveau impliquerait de modifier la réglementation, mais on retrouve ici les contraintes rencontrées par d'autres productions (lire ci-dessus) régionales. De fait, le cahier en vigueur prévoit un minimum de 50% d'encépagement de syrah pour les vins rouges de l'appellation Pic Saint Loup. «Il faudrait pouvoir changer ce cahier des charges régulièrement, alors que c'est figé», fait observer Pierre Clavel. Sortir de l'appellation, compte tenu de sa réputation et de l'excellence de ses vins, serait une aberration. Mais il commercialise une partie de sa production sous la dénomination «Vin de France». «C'est un espace de liberté incroyable. J'aurais 30 ans, je ferais tout en vin de France.»