

# MAINE-ET-LOIRE

## LA QUESTION DU JOUR

Les oiseaux sont toujours moins nombreux dans les campagnes françaises. Cela vous inquiète-t-il ?

RÉPONSE À LA QUESTION D'HIER  
Faut-il interdire le port d'armes aux Etats-Unis ?

Oui	80%
Non	11%
9% Sans opinion	

Total des votes : 523

VOTEZ SUR NOTRE SITE  
[www.courrierdelouest.fr](http://www.courrierdelouest.fr)



## L'habitat tient salon jusqu'à ce soir à Saumur

Le 19<sup>e</sup> salon de l'habitat de Saumur réunit jusqu'à ce soir près de 150 exposants professionnels venus présenter leur savoir-faire dans les domaines de la rénovation, l'aménagement intérieur et extérieur, l'ameublement, la construction, la décoration, etc. L'agent immobilier et animateur vedette du petit écran Stéphane Plaza a ouvert cette édition vendredi. Pas de star hier ni aujourd'hui, mais toujours des conseils à prendre dans les allées de ce salon Parc des expositions de Saumur, de 10 à 19 heures. Entrée : 4 €. Gratuit pour les moins de 15 ans.

## LES COTES DE LA LOIRE

	24	25	26
Mars			
Orléans	+0,75	+0,70	+0,68
Saumur	+1,76	+1,64	+1,62
Les Ponts-de-Cé	+2,01	+1,91	+1,82
Montjean-sur-Loire	+2,10	+1,93	+1,83
Ancenis	+1,57	+1,32	+1,15

## LES PRÉVISIONS

d'Orléans à Ancenis : 825 150 285 (0,15€ la minute)

## LES COTES DE LA MAINE

Hier, au pont de la Basse-Chaine, +2,41

# Nouveau Rocher sur le monde bio

Le domaine Benoit Rocher est en conversion bio sur 20 hectares dont deux hectares de bonnezeaux.

François LACROIX  
[francois.lacroix@courrier-ouest.com](mailto:francois.lacroix@courrier-ouest.com)

Dans son vaste bureau, un saint Vincent trône sous l'œil du grand-père, Joseph, dessiné au fusain par une ancienne petite main du domaine. C'était du temps de la Closerie de la Picardie, un drôle de nom pour une exploitation viticole de l'Anjou née à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle à l'emplacement d'une garnison militaire picarde. Benoit Rocher, 47 ans dans quelques jours, a repris la main sur le domaine familial en 2001 avant d'en changer le nom en 2015. Et pas simplement à cause de la confusion géographique qui fit s'arrêter quelques Picards en vacances à Notre-Dame-d'Allençon.

« La maladie de mon père m'a ouvert les yeux »  
BENOIT ROCHER. Vigneron.

2015, c'est l'année d'un nouveau départ pour Benoit Rocher, d'une envie de faire du vin autrement. Plus proprement. Le vigneron est d'ailleurs intimement convaincu que l'origine de la maladie de son père, Joël, se trouve au fond des bidons de chimie de la viticulture conventionnelle. Bidons qu'il a lui-même utilisés... Benoit Rocher parle d'un « mal invisible ». « La maladie de mon père m'a ouvert les yeux. J'ai vite compris que je pourrais me passer de la chimie mais qu'il me faudrait du temps. J'ai attendu d'être prêt économiquement pour engager le processus de conversion », explique le vigneron de Notre-Dame-d'Allençon. L'ancien élève du lycée viticole de Montreuil-Bellay a d'abord retravaillé les sols du domaine qui ont retrouvé vie, petit à petit. Il s'est passé de désherbant, a changé de tracteur et s'est pris de passion pour « bidouiller » des outils afin de les rendre le plus efficace possible pour son nouveau



Notre-Dame-d'Allençon, le 14 mars. Installé depuis 2001, Benoit Rocher a entamé sa conversion bio en 2015.

Photo CO - Josselin CLAIR

mode de production. Rapidement certifié en viticulture raisonnée, Benoit Rocher s'est ensuite attaché à convaincre son entourage qu'il fallait passer la vitesse supérieure et convertir le domaine en bio. Partie gagnée d'avance avec son épouse, biberonnée au bio. Les salariés se sont également montrés enthousiasmés. Le papa, beaucoup moins. « Il est resté bloqué longtemps même si aujourd'hui il est fier de ce que j'ai fait du domaine. Même si je n'ai de leçons à donner à personne. Disons

qu'à l'époque, on n'avait pas la même notion d'une vigne propre », raconte Benoit Rocher, avouant qu'il avait perdu tout intérêt à travailler des « sols morts ». Le vigneron angevin a franchi le pas du bio en 2015. Il vit donc sa troisième année de conversion. Il figurait d'ailleurs parmi les vigneron du salon de la Levée de la Loire début février au parc des expos d'Angers. Sa prochaine récolte - le millésime 2018 - sera donc labellisée bio avec la certification et le label qui va bien. Ouf !

« La transition n'est pas si simple. Le passage en bio, c'est plus de travail, plus d'observation, plus d'anticipation mais je ne regrette vraiment pas. La qualité de mes vins s'en trouve déjà améliorée et il était hors de question que je transmette un domaine pollué », dit encore Benoit Rocher. La transmission n'est pas pour demain. Une nouvelle aventure, oui. Le viticulteur, qui a commencé à s'intéresser à la biodynamie, va pouvoir répondre à des marchés en attente du label bio. Le millésime 2018 de la

prestigieuse AOC bonnezeaux comptera deux domaines en bio : Benoit Rocher et le domaine de la famille Vaillant, à Thouarcé.

# 1788

HECTARES EN BIO  
Environ 10 % de la surface du vignoble de l'anjou - saumur (18 000 hectares) est en bio ou en conversion bio.

## De nombreux domaines d'importance en conversion

Le Maine-et-Loire est le dixième département français en terme de surface viticole bio.

« Le bio en Anjou, ce n'est plus seulement quelques beatniks installés à Rablay-sur-Layon ! » Très drôle, ce

raccourci qui circule entre les rangs de vigne, n'en est pas moins très vrai. La viticulture bio gagne du terrain partout en France - 8,5 % du vignoble national - et l'anjou - saumur n'est surtout pas en reste. Avec 1 788 hectares en bio ou en conversion bio, le

Maine-et-Loire est le dixième département de France le plus « écolo » en terme de surface viticole, autour du douzième rang en terme de pourcentage de surface (10 % environ). En Anjou, le vin bio n'est plus une mode mais bien une tendance de fond attestée par le nombre de domaines d'importance qui viennent de passer en bio ou qui sont en conversion. Récemment labellisés, on peut citer le domaine de Bois-Mozé à Coutures (35 hectares) ou le domaine de la Bergerie à Champ-sur-Layon (36 hectares).

### En toute logique

Très réputé, le domaine Ogereau - 24 hectares - a entamé sa conversion en 2016 pour un premier millésime labellisé en 2019 et la plupart des vins vendus en 2021. « Nous avons toujours travaillé avec un grand respect de nos terroirs. La conversion valide notre démarche et permet de rassurer les clients. Le label fait gagner du temps avec le client. On n'a plus besoin d'expliquer notre démarche, on peut se concentrer sur l'explication de nos

vins et de nos terroirs », confie Emmanuel Ogereau, le jeune vigneron de Saint-Lambert-du-Lattay. Le discours est similaire du côté du château de la Viaudière, à Champ-sur-Layon, qui est en conversion sur 33 hectares. « On a une démarche écologique depuis longtemps et on est certifié en Terra Vitis depuis 20 ans. La conversion est dans la logique de notre démarche. Il est vrai que passer en bio sur 33 hectares est beaucoup plus viable aujourd'hui qu'il y a 20 ans », estime Agnès Giovannoni, la viticultrice de la Viaudière. Plus proche d'Angers, le domaine de

Haute-Perche (30 hectares) a lancé sa conversion en 2016. Dans le Saumurois, deux puissants domaines ont également franchi le pas vers le bio : le domaine Filliatreau (40 hectares) et le domaine de Rocheville (17 hectares). « Nous étions Terra Vitis depuis longtemps et le label bio est une continuité de notre démarche. D'autant plus qu'il concerne désormais les raisins mais aussi tout le processus », explique Philippe Porché, le vigneron de Rocheville.

François LACROIX

Chiffres 2015 de l'Agence Bio

### À SAVOIR

## Trois ans de conversion

La conversion correspond à la période de transition entre un mode de production conventionnel et l'obtention de la certification « agriculture biologique ». Pendant trois ans, le vigneron suit les règles

de production de l'agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits.

## VITICULTURE

Huillé conserve sa dernière vigne



Michel Cadeau et Jean-Marie Gazeau.

Michel Cadeau, viticulteur récoltant au Domaine du Plessis Greffier à Huillé passe la main « en douceur ». Jean-Marie Gazeau du Domaine des Deux Arcs à Martigné-Briand a commencé à travailler aux côtés de Michel Cadeau. Il envisage de faire évoluer le vignoble en bio et de le repositionner afin de retrouver des terroirs un peu oubliés. À 37 ans, Jean-Marie Gazeau a accumulé de l'expérience : « Cela me permet de prendre aujourd'hui des risques ».

## LE CHIFFRE

6 888 ventes d'appartements neufs



Les ventes d'appartement augmentent en volume, mais les prix restent contenus.

6 888 ventes d'appartements ont été réalisées dans la région en 2017, soit une augmentation de 3,9 % par rapport à 2016, selon les chiffres publiés récemment par la Dreal. Cette augmentation fait suite à une année 2016 qui avait connu des niveaux records de ventes. Le taux de croissance observé est supérieur à la moyenne constatée au niveau national. Cette hausse est principalement liée au marché vendéen qui enregistre une hausse de plus de 30 %. Cette hausse des ventes ne s'est pas traduite par une augmentation des prix de vente qui enregistrent une baisse de 1 % en moyenne par m<sup>2</sup>. Les mises en vente à l'inverse connaissent une forte chute (-16,5 %) cette année. À noter enfin que les ventes de maisons neuves marquent le pas. 554 ventes de maisons neuves ont été réalisées sur la région en 2017, soit une baisse de 7,7 %. Les mises en vente connaissent sur la période une forte correction (-21,8 %). Seuls la Vendée et le Maine-et-Loire connaissent une augmentation des ventes en 2017.



Saint-Lambert-du-Lattay, novembre 2016. Le domaine d'Emmanuel Ogereau est en troisième année de conversion bio.

Archives CO - Laurent COMBET