



# Un territoire, des terroirs



# édito



La création de la nouvelle Communauté de Communes Beaujolais Pierres Dorées a modifié quelque peu l'exercice et la répartition des compétences pour les communes.

Dans la mise en place des commissions de travail, il a paru nécessaire, au vu de la composition de notre territoire, de créer un axe agriculture et développement rural. La mission d'animation de ce groupe m'a été confiée afin de prendre en compte cette activité essentielle à notre communauté de communes. Nous savons tous combien l'activité agricole et notamment viticole, a influé sur les patrimoines bâti et paysager de notre région des Pierres Dorées, et combien elle est essentielle au maintien de notre cadre de vie. Nous pourrions presque considérer cette activité comme patrimoniale.

Beaucoup de communes sont touchées par l'apparition de terres en friche qui modifient les paysages. Le vieillissement des exploitants et le peu de reprises ou d'installations posent de grandes inquiétudes pour l'avenir et par conséquent celui de notre environnement et de notre identité.

Elle représente également une activité économique et un nombre d'emplois non négligeables, pour notre communauté de communes sans compter son importance sur le développement touristique.



Les objectifs de cette commission sont à définir mais il nous apparaît essentiel de concentrer nos actions sur le maintien de ces exploitations. Nous savons que le facteur le plus important est la viabilité économique de cette activité, point sur lequel nous n'avons que peu de moyens. Mais nous pouvons accompagner et encourager les installations et la diversification en générant des outils communs aux différents acteurs de ce secteur afin de faciliter et d'aider ces démarches. Nous pouvons également encourager la consommation locale par le renforcement des circuits courts. Une action de sensibilisation et de connaissance des métiers de l'agriculture auprès des écoliers et collégiens doit être entreprise. La tâche est grande et la mise en place d'un schéma directeur de l'agriculture afin de définir un axe central servant de fil conducteur, nous semble importante.

Notre première action a été un travail de recensement pour présenter au travers de cette plaquette ce qu'est l'activité agricole et ses productions dans notre communauté de communes. Son objectif est aussi de sensibiliser sur l'enjeu de territoire que représente cette activité et sur l'impact qu'elle a sur nos paysages, notre cadre de vie et notre image.

Soutenons par nos actes d'achats, nos exploitations pour que notre territoire garde ses atouts, son cadre et sa qualité de vie. Une agriculture forte est aussi la garantie contre une urbanisation démesurée.

Autant de raisons qui nous font apparaître comme essentiel le maintien dans notre région des Pierres Dorées d'une agriculture et d'une viticulture fortes.

Restant à votre écoute et à votre disposition.

**Christian VIVIER MERLE**  
Vice Président en charge de l'Agriculture et du développement rural

## Beaujolais Pierres Dorées, un territoire à l'agriculture variée et diversifiée

### Une dominante viticole

Notre Communauté de Communes est caractérisée par la très grande diversité de ses productions agricoles.

Au-delà de la sylviculture qui domine sur les hauteurs de notre territoire, les terroirs et les conditions naturelles variés, ont produit **une agriculture plurielle, historiquement tournée vers la viticulture** qui domine avec 6000 ha sur 9596\*. Les vins rouges en AOP Beaujolais, obtenus à partir du cépage Gamay sont reconnus. La diversité et la qualité des terroirs permettent aux viticulteurs de proposer **une gamme élargie allant des vins rouges aux vins blancs et rosés**, mais aussi aux crémants, pétillants ou jus de raisins.

\*chiffres du recensement agricole 2010.

### Une grande diversité

Les autres filières agricoles traditionnelles y sont présentes :

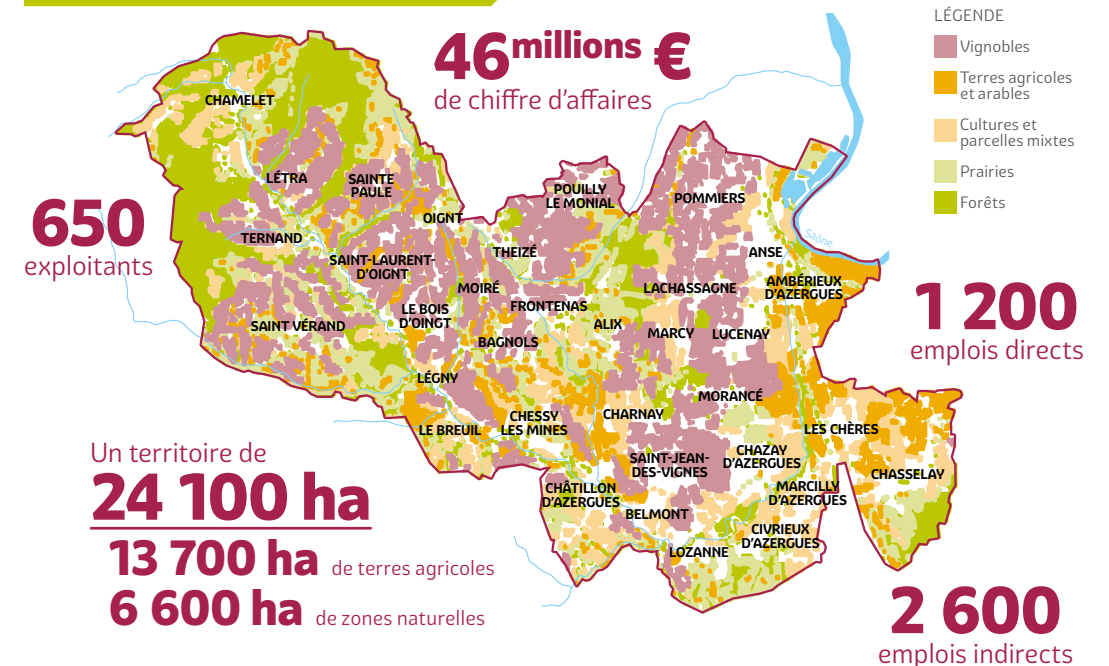
- **Plus de 1000 hectares de grandes cultures céréalières**, plutôt localisées sur la plaine des Chères (maïs, blé tendre, orge colza).
- **Plus de 1500 hectares consacrés à l'élevage**. On y retrouve la production laitière (bovine et caprine), avec notamment des transformations à la ferme, les bovins viandes (majoritairement de race Charolaise) et d'autres élevages moins importants mais symboles de la richesse et la diversité de notre territoire : filière ovine et avicole, élevage porcin, apiculture...
- **L'arboriculture** (cerise, poire, pommes...), l'horticulture et le maraîchage (légumes, melon, racines et tubercules...), avec **un peu moins de 1000 hectares**, principalement sur la plaine des Chères et le long de la vallée de l'Azergues.
- D'autres cultures, plus atypiques, tels que les plantes aromatiques et médicinales : **safran, tabac, baies de goji, etc.**

Hormis la viticulture, tournée depuis longtemps vers la vente directe, notre agriculture s'oriente de plus en plus vers **les circuits courts, les marchés, les ventes à la ferme et les points de vente collectifs.**

### → DES OPPORTUNITÉS À SAISIR

**56%** des exploitants  
ont + de 50 ans  
soit 370 personnes

**71%** d'entre-eux  
n'ont pas de repreneur  
soit 260 opportunités



# Parole d'acteurs

DES ENTRETIENS ONT ÉTÉ RÉALISÉS AUPRÈS DE DIFFÉRENTS PROFESSIONNELS DE NOTRE TERRITOIRE. L'OBJECTIF ? DONNER LA PAROLE AUX PERSONNES QUI VIVENT GRÂCE À L'AGRICULTURE AFIN QU'ILS PUISSENT TÉMOIGNER DE LEUR ENGAGEMENT, DE LEUR SATISFACTION ET DE LEUR PLAISIR À SE RÉALISER EN EXERÇANT LEUR MÉTIER. ILS ONT ÉTÉ INTERROGÉS SUR LA DÉFINITION DE LEUR MÉTIER, LEURS COMPÉTENCES REQUISES, LEUR CURSUS ET LEUR MOTIVATION.

**Bernard BOURICAND**

Maraîcher à Anse

41 ans

## Quelle est votre formation ?

Mon cursus ? Tout d'abord l'obtention d'un BEPA, puis d'un BTA cultures légumières, avec stage de deux semaines à Nantes et neuf semaines à Agen. Toute la formation s'est faite en alternance sur deux ans à Villefranche et de quatre ans à Anse.

## Quelle est votre motivation ?

Une de nos principales motivations est de produire propre en respectant les normes et les produits utilisés. Par exemple, pour la tomate sous serre, nous appliquons de la lutte intégrée avec lâcher de macrolophus et ruche bourdons. Autre exemple, les plantations des salades installées sur paillage de plastique biodégradable. Le respect de l'environnement n'est pas un vain mot !

## Quel est votre métier ?

Je suis maraîcher. Mon métier consiste à produire des légumes, tout au long de l'année. Outre des compétences purement techniques, je dois également assurer la gestion de mon exploitation, même si je fais appel à un établissement comptable pour l'établissement des feuilles de paie, l'enregistrement des factures et la rédaction du bilan. Les techniques de production évoluent et nous devons en suivre l'évolution : culture sous serre ou en plaine, aire de salade entière, salades mélangées coupées... Il faut également varier les cultures : épinards, tomates, céleris-raves et endives afin de répondre aux attentes de la clientèle. La commercialisation se diversifie également avec la vente en demi-gros et gros, la vente au détail sur le marché ou au magasin de producteurs à Lucenay.

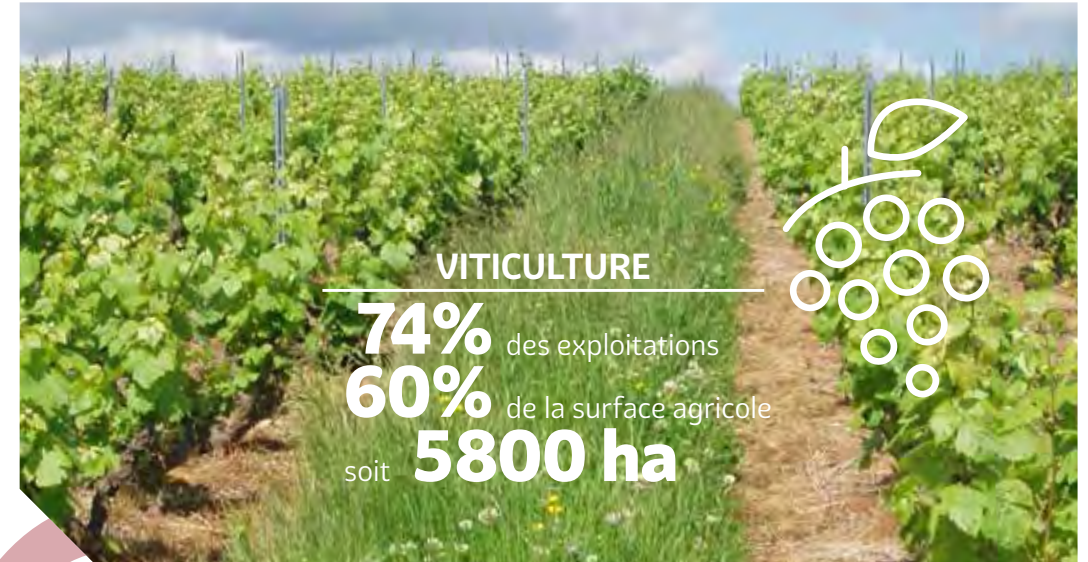
«Une de nos principales motivations est de produire propre.»



CÉRÉALES, POLYCULTURE & GRANDES CULTURES

12% des exploitations  
21% de la surface agricole  
soit **2000 ha**

4



VITICULTURE

74% des exploitations  
60% de la surface agricole  
soit **5800 ha**



**Matthieu SACQUIN**  
Viticulteur à Morancé

32 ans, 20 hectares  
Entreprise familiale

## Quelle est votre formation ?

Après avoir obtenu un BEPA agricole option viticulteur œnologie, j'ai passé un BAC PRO CGEA (conduite, gestion exploitation agricole) avec une option vigne et vin. C'est un diplôme nécessaire si l'on veut se mettre à son compte et qui permet également d'avoir la possibilité d'obtenir des aides européennes (Dotations Jeunes Agriculteurs). Puis j'ai obtenu mon BTS viticulture œnologie, études que j'ai pu faire en alternance, dans l'entreprise familiale, tout réalisant des stages à l'étranger afin de découvrir de nouveaux vignobles et de nouvelles techniques.

## Quelle est votre motivation ?

J'aime la liberté dans l'organisation de mon travail, même s'il faut bien sûr suivre l'évolution de la vigne, de la météo, être réactif si besoin est. Ce qui me plaît le plus c'est la **vinification et la commercialisation**. Obtenir un bon vin est une grande satisfaction ! J'ai également la chance de travailler en famille et j'apprécie beaucoup la complicité avec mon père, avec qui nous sommes très complémentaires. Enfin j'ai la chance d'avoir une grande liberté d'action et de pouvoir entreprendre. À l'heure actuelle l'entreprise familiale a 20 hectares de vigne de différents cépages. D'ici un ou deux ans, j'espère avoir 5 hectares de plus.

## Quel est votre métier ?

Je suis viticulteur. C'est un métier complet et complexe ! Le viticulteur tout d'abord, travaille la vigne : cela représente 60% de mon temps, étalé tout au long de l'année, de la taille jusqu'aux vendanges. Puis, lorsque la récolte est faite, vient la période de vinification qui demande des compétences techniques indéniables. Cela représente environ 20% de mon activité. Lorsque le vin est élaboré, il faut le commercialiser (18% de mon activité). Les 2% restants sont consacrés à la gestion et au suivi du personnel. Pour l'instant, l'exploitation n'a pas d'employé permanent, et les embauches ont lieu pour les vendanges seulement.



«J'ai la chance d'avoir une grande liberté d'action et de pouvoir entreprendre.»

5



**Corinne et Bruno NESMES**  
Chèvrerie et fromagerie  
à Charnay

42 ans et 52 ans, 60 chèvres  
Entreprise familiale

## «Les chèvres sont nourries avec des produits locaux et cultivés sur la ferme.»

### Quel est votre métier ?

Corinne et Bruno élèvent des chèvres et fabriquent du fromage de chèvre. L'entreprise familiale existe depuis une trentaine d'années. Les 60 chèvres élevées sur la propriété sont nourries avec des produits locaux et cultivés sur la ferme.

80% de la production sont vendues à la ferme, en vente directe, avec une ouverture de la fromagerie du mardi au dimanche matin. Le reste est commercialisé auprès de revendeurs.

Leurs compétences : savoir s'occuper des animaux, assurer la production tout en respectant les règles d'hygiène, être gestionnaire et commercial.

### Quelle est votre formation ?

Bruno : J'ai travaillé très jeune avec mes parents qui exploitaient déjà l'entreprise familiale.

Corinne : Mon cursus est plus inhabituel, puisqu'après avoir travaillé dans les assurances dans la région parisienne, j'ai décidé de «migrer» dans notre région et, à l'âge de 36 ans, de reprendre des études agricoles et de passer mon BPREA (Brevet professionnel Responsable d'Exploitation Agricole). Pendant mes études, j'ai fait un stage dans l'exploitation de Bruno Nesmes et je n'ai pas quitté l'exploitation depuis !

### Quelle est votre motivation ?

Une de nos plus grandes satisfactions est d'avoir la liberté de s'organiser, de vendre le produit que nous avons fabriqué et ainsi d'apprécier la satisfaction de nos clients !

S'occuper des animaux est aussi une grande satisfaction, même si cela nécessite une présence quotidienne. Et bien sûr, aussi, avoir la possibilité de profiter de la nature.

Enfin, nous accueillons des jeunes en stage découverte, et c'est toujours un plaisir de leur faire découvrir les différentes facettes de notre métier tout en profitant des joies que procure la nature !



**Éric Chaud**  
Viticulteur à Alix

43 ans



## «J'ai repris l'exploitation et j'ai embauché un salarié.»

### Quel est votre métier ?

Je suis viticulteur et je me dois d'entretenir une vigne toute au long de l'année malgré les aléas climatiques, et ce afin d'obtenir le meilleur raisin possible ! Outre le travail technique extérieur de culture de la vigne, je dois gérer mon exploitation viticole comme toute entreprise soumise à la loi du marché.

### Quelle est votre formation ?

J'ai obtenu un BP agricole de viticulture œnologie qui m'a donné des compétences non seulement techniques, mais également de gestion et de commercialisation. Mais, les techniques évoluant, chaque année, je dois me remettre en cause afin d'élaborer un produit qui plaise aux consommateurs !

### Quelle est votre motivation ?

Ma motivation ? Concevoir un produit tous les ans différent, en sachant m'adapter aux contraintes climatiques, mais aussi aux évolutions des attentes des consommateurs. Il faut savoir s'adapter à la nature afin d'en tirer profit et ne pas avoir seulement des certitudes ! Chaque année est une nouvelle bataille pour que le vin produit soit le meilleur possible !

Aujourd'hui, après vingt ans de GAEC père et fils, j'ai repris l'exploitation de l'entreprise en EARL et j'ai embauché un salarié.

## «Qu'est-ce que le métier d'agriculteur ? C'est à la fois produire de la nourriture et préserver le paysage.»

### Quel est votre métier ?

Qu'est-ce que le métier d'agriculteur ? C'est à la fois produire de la nourriture et préserver le paysage. Pour moi, je dois gérer mon exploitation en bon père de famille, car je n'oublie jamais que j'emprunte la terre à mes enfants. Je dois donc veiller à respecter la qualité des sols et ne pas rechercher le rendement à outrance, forcément limité dans le temps. Pour ce qui concerne les techniques, l'agriculteur doit agir avec beaucoup de ressenti et savoir s'adapter. En aucun cas, il ne peut appliquer les recettes de l'agrochimie. Les récoltes et les rendements peuvent varier d'une année à l'autre, en fonction du temps : pluie trop abondante, sécheresse...

### Quelle est votre formation ?

Je suis titulaire d'un BTS agricole option élevage. J'ai travaillé pendant trois ans en Afrique, puis une douzaine d'années en agriculture classique avant de convertir ma ferme en bio en 2000.

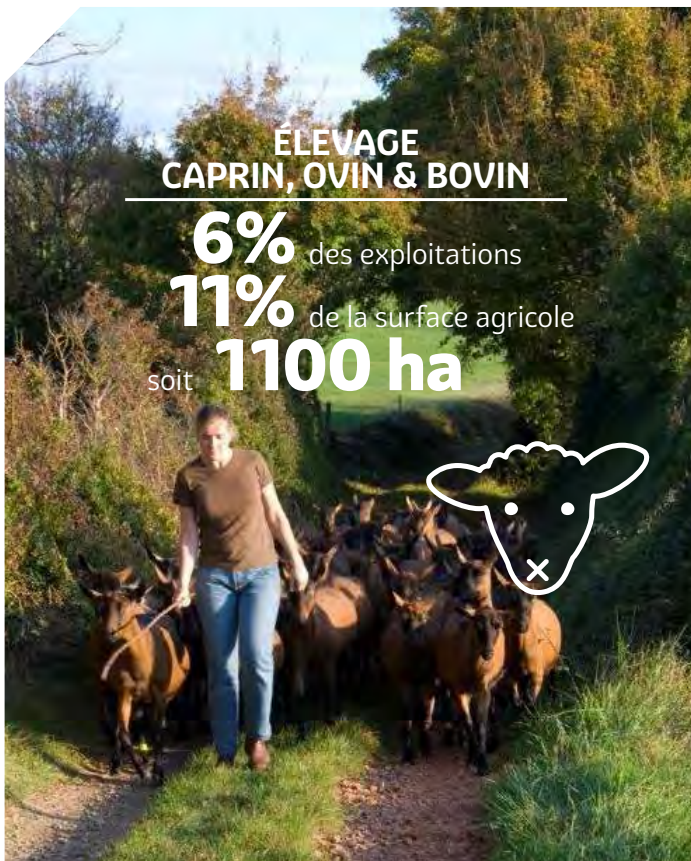
### Quelle est votre motivation ?

Une de mes motivations est de pouvoir travailler avec la nature et les animaux, et ainsi produire une nourriture saine et authentique. L'agriculteur est proche de la nature, il vit à son rythme et doit la respecter !



**François Grange**  
Agriculteur à Frontenas

53 ans





TERRA PUBLICA

**BEAUJOLAIS**  
**PIERRES D'ORÉES**  
communauté de communes

Domaine des Communes 1277, Route des Crêtes | 69480 Anse  
Tél | 04 74 67 00 25 Fax | 04 74 67 00 71  
contact@cc-pierresdorees.com www.cc-pierresdorees.com