

Les contraintes d'un entrepreneur passionné

Pierre-Elie Carron est un jeune entrepreneur fullliérain né d'une famille où la passion pour la vigne se transmet de père en fils. Ambitieux et motivé, Pierre-Elie aime explorer, chercher pour aller toujours plus loin! Ses diverses formations et expériences l'ont mené jusque dans un vignoble d'Afrique du Sud, d'où il revient en 2016, rempli du désir de lancer sa propre gamme de vins. Souhaitant mêler un respect maximum de l'écosystème avec les contraintes d'un entrepreneur aux prises avec la nécessité de produire et de dégager un profit, il raconte comment il résout cette difficile équation.

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL TORNAY | PHOTOS: PEC-VINS.CH

Qu'est-ce qui vous fascine tant dans cet univers de la vigne et du vin ?

Le premier aspect qui m'a fasciné a été le fait de travailler avec la nature. Le fait de chaque jour être dehors à vivre avec la météo, avec la plante, d'essayer de la conduire au quotidien pour obtenir les meilleurs fruits. Ensuite, la partie vinification est entrée dans ma vie. Dès ce moment, la fascination est plus personnelle. Le fait de pouvoir donner un style à mes vins, de pouvoir exprimer mon caractère à travers ce merveilleux produit et enfin de laisser une certaine trace. J'espère toujours que certaines de mes bouteilles vivront plus longtemps que moi!

Quelles valeurs sont à la source de votre entreprise viticole ?

Les valeurs fondamentales de mon exploitation sont de produire dans le respect de la nature et de l'humain. Pour respecter au mieux la nature, j'essaie de produire le plus possible en respectant des normes écologiques et de promotion de la biodiversité. Je limite la production afin de garantir la longévité des ceps de vignes. Concernant l'aspect humain, j'ai à cœur que mes employés se sentent le mieux possible dans l'exploitation, cela va de la simplification des méthodes de travail à un salaire correct tout en passant par un respect mutuel.

Concrètement, quelles contraintes limitent votre souhait de travailler et de produire dans un strict respect de l'écosystème ?

La première est structurelle. Comme jeune entreprise, j'ai récu-



péré beaucoup de vignes plutôt âgées et pas toujours très faciles à travailler (forte pente, type de culture...). C'est pour cette raison qu'actuellement, je transforme certaines parcelles. Ce qui devrait me permettre de produire en respectant davantage l'écosystème (enherbement, facilité de traitement). C'est aussi un problème lors des sulfatages. En effet, aujourd'hui, comme une grande majorité est réalisée à l'atomiseur, j'ai besoin de beaucoup de temps pour effectuer cette tâche sur l'ensemble du domaine. C'est un travail également très éprouvant physiquement. J'aimerais réaliser la protection phytosanitaire selon les normes bio. Comme ces produits sont sensibles au lessivage par la pluie, il faut traiter à nouveau dès la fin de grosses pluies. Actuellement, mon délai d'intervention est trop long pour profiter des petites fenêtres météo comme nous en avons eu cette année. Je ne perds pas espoir, car cela prend du temps mais, d'ici quelques années, cela sera possible.

Est-il possible, selon vous, de travailler sans aucun adjuvant ? Pour quelles raisons ?

Au niveau viticole, c'est impossible! La vigne est une plante très sensible aux maladies fongiques. On explique cela par le fait qu'elle n'a pas évolué avec la présence de ces maladies. En effet, le mildiou et l'oïdium, les deux principales maladies, ont été importées d'Amérique. Du coup, la vigne n'a tout simplement pas les défenses nécessaires pour combattre ces champignons. Il est ainsi obligatoire pour le vigneron, s'il veut pouvoir produire du fruit, d'appliquer des produits phytosanitaires (bio ou de synthèse) sur les vignes.

(Suite au fond de la page 9) ►►



Au niveau de la vinification, il est plus probable de se passer d'adjuvant. Actuellement, il y a une « polémique » sur l'utilisation des sulfites dans le vin. Il s'agit d'un conservateur, d'origine naturel – c'est simplement du soufre – qui permet de maintenir les qualités du vin. En fait, le vin est un stade intermédiaire entre le fruit et le vinaigre qui est la forme stable du jus de fruit. Comme on préfère boire du vin que du vinaigre 😊, on essaye de le protéger au mieux. Il serait possible de se passer d'adjuvant pour le vin à condition d'être très attentif lors du stockage et de le garder le plus possible au frais pour éviter un développement d'éventuelles bactéries.

La foi jouerait-elle un rôle dans votre manière de voir le travail de la vigne et du vin ?

Je ne dirais pas directement la foi, mais plutôt l'éducation chrétienne que j'ai reçue de mes parents. Je travaille toujours dans l'idée de donner le meilleur de moi-même tout en respectant les autres. Je suis le plus souvent possible disponible pour aider un collègue en difficulté. La viticulture est un métier difficile : ce n'est que grâce au soutien mutuel que nous pouvons tous vivre de notre passion. La vigne, le vin et le christianisme sont intimement liés, et j'espère qu'ils le resteront. C'est en quelque sorte grâce aux chrétiens que la vigne a pris tant de place en Europe et me permet de perpétuer la tradition...