



Inca d'Hully, auxerrois bai de 5 ans, 1m78 pour 1 tonne de douceur, et à sa gauche, Diwin des Mottes, 1m65, née et élevée au biberon au Clos Ryval, poulinière bretonne de 10 ans ayant fièrement représenté sa race au salon de l'agriculture en 2013. Photo CaMu

Diversifier ses activités grâce au soutien de l'Agora

CARTELÈGUE.

Depuis deux ans, la communauté de communes de l'Estuaire a mis en place les Vendredis de l'Éco qui permettent, une fois par mois, de mettre en avant un modèle économique ou une problématique. Pour cette rentrée du 29 septembre, comme lors de leur lancement, le focus était sur la viticulture et ses difficultés.

Comme l'expliquent Lydia Héraud, présidente de la CCE, et Louis Cavaleiro, 2e vice-président délégué au développement économique, le choix des entreprises qui accueillent les Vendredis de l'Éco se fait en fonction des thèmes à mettre à l'honneur, de l'opportunité de traiter plusieurs problématiques à la fois, parfois aussi au gré des rencontres lors de forums professionnels, ou comme cette fois, de suivre le parcours d'une entreprise soutenue dans son projet de diversification par l'Agora de Saint-Aubin-de-Blaye.

S'adapter au marché

Éric Seuve, exploitant viticole depuis 1991 à Saint-Macaire, est

arrivé dans le Blayais en 2003. Également éleveur de chevaux de trait, auxerrois et bretons, c'est tout naturellement avec eux qu'il travaille ses deux hectares de vignes achetés à Villeneuve en 2017. Inscrit en agriculture biologique, il vendange à la main avec son épouse et produit environ 5000 bouteilles à l'année préférant « le travail traditionnel et la qualité à la quantité ». Le Clos Ryval produit principalement du rouge en appellation Côtes de Bourg, un peu de rosé doux et de pétillant traditionnel. Dès la cuvée 2019, Éric Seuve élève 50 % de ses vins « haut de gamme », soit un quart de sa production, en amphores de terre cuite pendant 18 mois, « un résultat totalement différent qui conserve le fruit et le minéral ». Mais dans ces choix, il n'est pas le seul, Franck Fourcade pour le travail des vignes avec les chevaux, Éric Billières et d'autres pour le vin en amphores... alors pour se démarquer et « la crise étant, il faut bien prendre une décision et faire autre chose », Éric Seuve se lance dans l'accueil à la ferme.

Savoir s'entourer

L'idée est de diversifier son activité en proposant un service de restauration à la propriété avec des repas vigneron : entrée de charcuteries, grillades au feu de bois avec de la viande locale, fromage, dessert et... « du vin bien sûr ! vendu au même prix à la table qu'au chal ». Monsieur passe alors en cuisine « qu'il fait fort bien » témoigne son épouse, alors que madame assure le service et la gestion des réservations, « nécessaires et conseillées... avant la



Éric Seuve et son épouse avec quelques échantillons des produits qu'ils proposent au Clos Ryval. Photo CaMu

veille si possible... ». Pour monter ce projet, prévu au printemps, mais « retardé à début juillet avec le retard des travaux de création du laboratoire de production et de la salle de dégustation », Éric Seuve s'est tourné vers l'Agora de Saint-Aubin-de-Blaye : « je n'hésite pas à m'entourer quand je me sens dépassé » avoue-t-il. Ainsi, il a pu obtenir conseils avisés mais aussi aides pour monter les dossiers en vue de l'obtention de subventions, particulièrement au niveau du Département et de la Région.

Nouvelles idées à développer

Parce qu'il n'est pas à court d'idées, Éric Seuve aimerait développer un potager qui permettrait d'alimenter les cuisines en produits de la ferme, « mais pour cela il faudrait embaucher, et trouver quelqu'un de polyvalent, sachant

travailler la vigne, s'occuper des bêtes et être maraîcher, ce n'est pas simple ».

Ouvert actuellement les jeudis, vendredis et samedis soir, ainsi que les dimanches midi, le couple espère pouvoir ouvrir davantage et à l'année, là aussi la main-d'œuvre fait défaut. Enfin, situés en bordure de la piste cyclable, juste avant le lieu-dit de l'Hôpital, c'est en tant qu'ancien directeur de l'École nationale du cheval vigneron, qu'Éric Seuve serait heureux de développer une partie pédagogique faisant découvrir le travail avec les chevaux de trait et l'attelage, « mais pour cela il faudrait un local plus joli pour accueillir le public... », de nouveaux travaux à venir ?