

## Agriculture | Adeline Métayer, viticultrice en AOC Cognac: "Fière d'être jeune, d'être une fille et de faire ce métier !"



La première chose que l'on peut dire, c'est qu'Adeline Métayer a le sourire. Au milieu de ses vieilles vignes d'Ugny blanc, en AOC Cognac, elle est aussi pas peu fière de dire que l'on est ici « chez elle ». La jeune femme de 24 ans, qui a attrapé la passion de la viticulture de ses parents, s'est installée à Birac, entre Barbezieux et Angoulême, en son nom propre en avril 2019, à 22 ans donc, sur 5 ha 20 de vignes en production. Elle a aussi 2 ha de plantation venus des droits nouveaux de l'AOC Cognac et un peu plus de 5 ha de culture. Pour cette année ce sera du tournesol. Bientôt, elle reprendra aussi l'exploitation de ses parents. Un défi après l'autre.

Elle dit d'elle-même qu'elle est « une fille simple qui n'aime pas trop enquiquiner les gens ». Et on la croit volontiers. Armée d'une fourche fabriquée tout exprès par son papa pour réaliser des entre-plantations sur une parcelle aux ceps vieillissants, elle met du cœur à l'ouvrage. La fourche donne l'impression que le travail est simple.... « mais toute une journée à faire, ça, c'est assez physique quand même », modère la jeune fille au gabarit plutôt léger. Là aussi, on la croit volontiers.

Cependant, on devine que ça n'est pas pour lui déplaire. Il faut dire que « la fibre pour l'agriculture et la passion pour le milieu agricole », on lui a inculqué depuis l'enfance. « Depuis toute petite je suivais mon père, dans les tracteurs principalement, j'adorais ça. Et comme ma mère travaille aussi sur l'exploitation, j'étais aussi un peu dans les vignes avec elle. » Arrosé ça avec un goût certain pour le travail en plein air et, en grandissant, pour la dégustation d'AOP Cognac, vous obtenez une jeune femme viticultrice de 24 ans installée depuis 2 ans déjà, tout en étant salariée sur l'exploitation parentale.

### " J'aime les vignes charentaises ! "

Mais avant d'en arriver là, la passion, l'envie ni même la famille n'ont pu suffire, il aura fallu en passer par la case formation. D'ailleurs elle l'avoue volontiers, « Je n'ai pas toujours voulu être viticultrice. A l'adolescence on se rebelle un peu, on veut partir de chez ses parents, prendre son indépendance... » Mais quand, au fond, on porte l'agriculture en soi, il est difficile de le nier totalement.

D'ailleurs, son inscription au lycée agricole de l'Oisellerie, à la Couronne, c'est elle qui l'a choisie. Elle y fait « un bac techno généraliste puis un BTS viti-oeno. Je n'ai pas vraiment fait le choix du BTS par hasard, mais c'est une fois dedans que j'ai vraiment vu que c'est ce qui me plaisait ! ». Avec une faiblesse avouée pour les cours de viticulture. « On avait un prof hyper calé. Il nous a appris tout ce qui était maladies et tout ce qu'on peut voir, de A à Z, sur la vigne en elle-même » se rappelle-t-elle avec enthousiasme, d'autant que « ce sont des connaissances à vraiment avoir et qu'on ne peut pas apprendre sur le terrain ». Autre atout de cette formation : « pouvoir voir d'autres choses » que le vignoble charentais. « Dans mon apprentissage j'ai appris plein de viticultures différentes, parce que d'une région à l'autre, c'est complètement différent », explique-t-elle.

Après avoir fait un stage dans le bordelais, elle est revenue chez elle plus convaincue que jamais de son amour pour ses terres : « Je me suis dit "J'aime les vignes charentaises !" » lâche-t-elle dans un éclat de rire. « Les vignes bordelaises sont bien plus petites donc on est penché toute la journée, ils font beaucoup de travaux en vert que nous ne faisons pas ici. Notre principal objectif c'est de faire le maximum de rendement possible, nous avons beaucoup moins de contraintes de qualité, même si évidemment, il y a quelques impératifs : une vendange saine, surveiller correctement sa vinification, surveiller ses vignes... »

## "Travailler et ne pas voir le temps passer "

Après le BTS, elle fait, toujours à l'Oisellerie, une Licence pro Commerce des vins et des spiritueux en alternance. Mais, « décision difficile à prendre », elle arrête en cours d'année. Trop de démarchage commercial à son goût, ça ne colle pas avec sa personnalité... Conséquence : celle qui ne rêve que d'installation, se « retrouve à tailler dans les vignes sur l'exploitation familiale », en tant que salariée agricole. Et ça lui va très bien : « j'ai adoré ça, je n'ai pas vu le temps passé. C'est cool de travailler et de ne pas voir le temps passer ! ».

Pas de regret donc pour la jeune femme qui à côté de sa formation scolaire, apprend alors aussi beaucoup sur le terrain au côté de ses parents, chacun dans son domaine. « Mon père m'a beaucoup appris sur tout ce qui est tracteur, et utilisation des outils et ma mère sur tout ce qui est le côté manuel : la taille, l'attachage... et puis il y a aussi ce qu'on apprend quasiment tous les jours sur le terrain, les erreurs qu'on peut faire, la météo et ses conséquences... » Un apprentissage en famille dont elle est plutôt fière et reconnaissante.

Si l'ado qu'elle était n'aurait sans doute pas assumée cette proximité, la jeune femme d'aujourd'hui à l'inverse mesure sa chance : « J'aime travailler avec mes parents, c'est une manière de voir beaucoup de choses ensemble et de partager une passion commune ». Un travail en complémentarité. « J'ai changé quelques petites choses sur leur exploitation depuis que je suis arrivée, et eux ils m'apprennent les bases. Ce qu'il ne faut pas changer justement... » A ces conseils en famille, s'ajoutent aussi les nombreux échanges avec d'autres jeunes au sein du réseau JA auquel elle est adhérente, sur les groupes facebook ou encore lors de repas (hors confinement...) entre amis viticulteurs.

## Passion, fierté et détermination

Une passion mise en pratique chez ses parents qu'elle a donc rapidement voulu mener pour son propre compte. En 2019, accompagnée par la Chambre d'agriculture de Charente et bénéficiaire de la Dotation jeunes agriculteurs, elle s'installe pas loin, en cru petite champagne. « J'ai créé ma structure en achetant un peu moins de 4ha de vignes, et en même temps j'ai récupéré 1,5 ha en fermage de vignes, sans oublier les 2 ha en plantation. Et petit à petit je récupère aussi des champs. Là j'en suis à 5ha de champs ». Si son exploitation est viable, avec un investissement important, elle est toujours salariée sur l'exploitation de ses parents « pour pouvoir vivre ». Mais le coup de main est réciproque.

Cette installation, c'est sûre, elle en est fière. « Je suis fière de faire ce métier, fière d'être jeune, d'être une fille et de faire ce métier ». D'autant qu'elle n'a pas à rougir de son travail. « Depuis 2 ans je fais une récolte tout à fait convenable : 13 hl d'alcool pur par hectare. C'est très correct, le maximum c'est 16, mais vu le vignoble et le climat, c'est plutôt pas mal », se satisfait dans un sourire celle qui livre sa production à la maison Hennessy.

Mais à la passion et à la fierté du métier, on peut aussi ajouter l'ambition, et peut-être aussi une certaine forme de courage. De la détermination en tout cas. En effet, dans 5 ans environ ses parents prendront leur retraite, et c'est elle qui reprendra l'ensemble des surfaces soit une vingtaine d'hectares de vignes et 80 hectares de grandes cultures. « Je pense que désormais je suis capable de réaliser l'ensemble des travaux sur l'exploitation. Mais c'est sûr, c'est un grand changement qui se prépare... La retraite de mes parents, ça va être quelque chose... » Un sacré défi dans lequel elle ne se projette pas non plus tout à fait seule à la barre. Le regard, les conseils et les coups de main bienveillants des fiers parents Métayer ne seront jamais loin. Et, comme de la passion à l'amour il n'y a pas loin, elle sera aussi épaulée par son compagnon, lui aussi viticulteur sur des parcelles à proximité.



Solène Méric et Julien Privat

*Crédit Photo : Julien Privat*

