



Jean-Claude Cougnon, dans la salle d'accueil du Renaudin. PHOTO: E.L.

# Sur la lancée bio

## LYCÉE AGRICOLE

L'exploitation du Renaudin entre dans sa deuxième année de conversion bio

ELOÏSE LAYAN

jonzac@sudouest.fr

La salle d'accueil du Renaudin a du cachet : poutres apparentes et fauteuil de cuir rouge. Sur les étagères trônent les bouteilles issues de l'exploitation du lycée agricole : cognac, pineau, vin blanc. La production s'étend. D'ici quelques années, il y aura un petit nouveau : du vin bio. Cela sera du rouge, de rosé, voire du pétillant.

L'exploitation entame sa deuxième année de conversion au bio. Lancé en 2011 - sous l'impulsion du Conseil régional et du ministère de l'Agriculture - le processus doit durer trois ans. Il faut ainsi attendre 2014 pour que les cultures soient valorisées et obtiennent le label recherché.

Au Renaudin, sur les 78 ha cultivables, on a choisi d'en passer 8,5 en biologique. Les grappes blan-

ches restent en culture traditionnelle alors que l'ensemble des vignes rouges vont vers le bio, soit 2 hectares. Plus de pesticides non plus pour 6,5 ha de céréales.

### Mauvaise année.

« On n'a pas eu de chance pour notre première année de conversion bio », s'exclame le directeur de l'exploitation, Jean-Claude Cougnon. À cause des pluies du printemps et du mois de juillet, le mildiou a été très virulent. Sur les vignes, les feuilles sont abîmées, certaines grappes totalement gâchées. Les pertes risquent de se chiffrer à 15 % de la production.

Mais il est difficile de savoir si l'absence de traitement phytosanitaire a aggravé les dégâts. Une chose est sûre : pour tenter de combattre le champignon, les coûts de production sur les cultures bio ont été renforcés.

« Il faudra attendre plusieurs années avant que la production ne soit rentable », analyse le directeur du domaine.

Et pourtant, Jean-Claude Cougnon ironise : « C'est sûr que, pédagogiquement, c'est intéressant ; les élèves vont être préparés pour les

exams ! » En effet, l'exploitation est avant tout un support pédagogique. Avec la transition vers le biologique, les lycéens apprennent de nouvelles techniques et moyens de valoriser les productions.

### Un autre mode de pensée

Le Renaudin s'est tourné vers le Groupement des agriculteurs biologiques (GAB 17) pour intervenir en cours. Le syndicat mène des activités de sensibilisation, il accompagne aussi les conversions des cultures. Ainsi, il a été sollicité par le lycée agricole de Saintes, qui cette année met certaines parcelles en bio.

Et pourtant, certains restent sceptiques. Lors des débats avec les élèves, « il y en a qui ne veulent pas entendre parler du bio », rapporte Jean-Claude Cougnon. Mais il ajoute, pensif : « Au fond, ça veut dire quoi un produit bio ? »

Le Domaine du Renaudin est ouvert toute l'année pour des ventes à la propriété.

Du lundi au vendredi de 8 heures à 12 heures et de 13 h 30 à 18 heures, samedi et dimanche sur rendez-vous. Visites et dégustation gratuites.