

Le lien avec l'aval

Par Marie Esmiller, CA PdL (animatrice DEPHY)

Marie présente son groupe en lien avec la thématique de l'atelier.

J'anime un groupe DEPHY en viticulture. Tous les membres du groupe font partie d'une même cave coopérative. C'est donc l'aval qui a demandé à monter le groupe. Au départ, cela a été lancé par une formation « bas intrants » au sein de la cave et les inscrits ont ensuite été sollicités pour créer le groupe DEPHY, qui prolonge pour 5 ans dès le 1^{er} janvier 2022.

L'objectif était notamment de communiquer vers les autres membres de la cave coop sur le fait qu'il est possible de ne pas utiliser de produits CMR. La cave coop a des idées de communication et se sert du groupe DEPHY pour tester et communiquer : c'est donc plutôt l'aval qui formule des demandes au groupe.

Actuellement, il y a une demande de la distribution d'aller vers du HVE mais compliqué pour ceux qui ont aussi des grandes cultures en plus des vignes. Certains ont quelques hectares de vignes et beaucoup de grandes cultures. Le développement vers le bio a été un peu freiné par le fait qu'il y avait peu de recherche de débouchés. Mais les commerciaux étaient aussi bloqués par le manque de volume en bio. Ceux qui partent vers le bio ont eu tendance à développer la vente directe. Aujourd'hui la coop pousse tout de même au développement de la bio mais également vers des cuvées « 0 résidus de pesticides ».

Quelle valorisation de ces démarches qualité ?

Agriconfiance et HVE ne sont pas valorisés financièrement pour les agriculteurs.

Quels autres exemples d'initiatives de producteurs en lien avec l'aval?

Echanges autour de la fromagerie d'Entramme qui s'est auto-imposée l'exigence de ne plus utiliser d'ensilage (100 % foin) pour faire du fromage au lait cru après quelque temps de fonctionnement. Ce choix facilite sans doute la transformation mais cela n'a pas amené de valorisation supplémentaire du lait pour les producteurs.

Lionel MAGNIN
Référent 30 000
CIVAM