



ENRACINÉS DANS LE TERROIR

PUBLIÉ PAR : MANAGEMENT DATE DE PUBLICATION : JUIN 2022

Accéléré par la pandémie, l'exode urbain a conduit nombre de citadins à renouer avec leurs origines campagnardes ou à découvrir les vertus du grand air.

LE VIN, PROJET D'UNE VIE

Julia Joyandet

32 ans, du marketing de luxe à vigneronne et directrice du Domaine de la Pâturie

En 2016, Julia Joyandet décide de laisser tomber sa carrière dans le marketing de luxe pour revenir à son premier amour : le vin. «J'avais pris une option œnologie et gastronomie lors de mes études à l'École internationale de marketing et management de luxe, mais je n'ai travaillé que dans des boutiques parisiennes, explique la jeune femme, originaire de Franche-Comté. Son beau-père lui parle d'un domaine de 17 hectares à vendre à Champplitte, sur l'appellation IGP... Pays de Franche-Comté. Un signe ! Julia décide de le reprendre avec son mari et ses beaux-parents. Pour se former, elle suit un cursus d'un an en œnologie et en sommellerie à l'école Le Cordon Bleu, à Paris. Jusqu'à l'obtention de son diplôme, elle fait la navette entre la capitale et son nouveau chez-elle pour réorganiser le domaine, construire une cave à vin, acheter le matériel... «Tout le monde comptait sur moi pour le premier millésime. Dès la fin de l'école, en 2017, je me suis trouvée seule pour gérer les équipes, prendre les décisions, produire le vin.» Son mari, entrepreneur, l'épaula quand il le peut, mais elle s'appuie surtout sur deux ouvriers viticoles et un œnologue consultant,

«ainsi qu'une trentaine de saisonniers pendant la vendange», précise-t-elle. Julia s'est créé un réseau de vigneronnes qui lui prodiguent de précieux conseils et lui apprennent de nouvelles techniques pour travailler la vigne et produire des vins qui lui ressemblent. A la rentrée 2017, le premier millésime est prêt. La vigneronne communique sur les réseaux sociaux et dans les journaux locaux pour attirer des clients vers ses dégustations au domaine (à partir de 8 euros par personne). Elle contacte aussi des restaurants et des cavistes. Un succès. «L'accueil a été une belle surprise. Je connaissais le potentiel de mon terroir, mais cela m'a conforté dans mon choix et donné confiance en l'avenir.»

Aujourd'hui, le domaine produit 50 000 bouteilles par an, dont certaines s'exportent vers l'Asie, les États-Unis et l'Angleterre. Son ambition est d'agrandir le domaine avec l'achat de nouvelles vignes. «C'est le projet d'une vie, sourit-elle. C'est difficile, car nous dépendons à 100% de la météo, mais je suis heureuse de le partager avec ma famille, et surtout chez moi !»

...

LE JARDIN, PLUS QU'UN JOB

Laurence Louvat

44 ans, de l'aéronautique au maraîchage à l'Escale à Lagrange, en Dordogne

Quand Laurence Louvat s'engage, il a trois ans, dans un congé formation de neuf mois à l'école d'horticulture de Paris Du Breuil, cette ex-administratrice de systèmes d'information chez Air France cherche, certes, à passer un Brevet professionnel responsable d'entreprise agricole, mais n'a pas de projet précis en tête : «J'étais seulement plus intéressée par cultiver mon jardin que de continuer dans mon job, raconte t-elle aujourd'hui. Et puis mes filles venaient de quitter la maison et nous hésitions à rester en Ile-de France.» Le diplôme obtenu, elle profite du chômage partiel pour suivre la formation Atterrir, de l'incubateur Matrice. «Ils m'ont aidée à bâtir mon business plan, apporté un grand réseau et une bonne visibilité, car ils communiquent beaucoup sur les projets de leurs stagiaires.» Entre-temps, le projet a mûri. Laurence et son mari ont quitté leurs jobs pour s'installer en Dordogne, au cœur de 8 hectares de terre. Leur idée : produire des fruits, des plantes médicinales et aromatiques et même, à l'horizon 2023, du miel, puisque le mari de Laurence suit une formation d'apiculteur. «Si je ne veux pas faire de la monoculture, je dois accepter de faire moins de chiffre d'affaires au début», explique Laurence. Et s'armer de patience... «Mes fraises et tisanes seront commercialisées en circuit court cette année, les framboises l'an prochain, mais la première récolte des kiwis aura lieu dans cinq ans et celle des agrumes dans trois à cinq ans.» La perspective du premier salaire est encore loin : «Dans deux ans, au mieux. Pour l'instant, nous vivons de nos indemnités chômage.» Laurence envisage aussi de monter une boutique à la ferme, de participer à des marchés et de lancer une «forêt comestible», pour les personnes tentées par la cueillette.

JEUX, JEÛNE ET RANDO

Sandrine Bervas

54 ans, ingénieure informatique reconvertie dans l'organisation de séjours de jeûne

Abandonner des bureaux qui n'ont d'open space que le nom ? Sandrine Bervas l'a fait. Après vingt ans passés dans une grosse boîte d'informatique, l'alors quadragénaire s'est dit qu'un autre horizon devait être possible. «Avec mon mari, on adorait la randonnée et on a découvert le jeûne, dont les bienfaits nous ont convaincus. On est aussi fans de jeux de société !» Leur concept est né : ils veulent organiser des séjours «jeux, jeûnes, rando». Encore faut-il franchir le pas, quand leurs confortables conditions de vie n'incitent pas vraiment à tout lâcher. «On avait la chance d'être salariés et de vivre sur la Côte d'Azur. Mais on voulait être plus proches de la nature.» En 2012, ils commencent à organiser des stages de jeûne de quatre jours tout en conservant leurs emplois respectifs - ils posent des congés et louent un gîte pour l'occasion. Un an plus tard, constatant le succès de l'opération, ils se lancent corps et âme dans leur projet, vendent leur maison et rachètent... le hameau des Oraisonis, perdu au milieu des montagnes de Haute-Provence, entre Verdon et Luberon. Un lieu de vie qui servira aussi à accueillir les clients. Sandrine bénéficie d'un plan de départ volontaire, qui comprend un chèque de départ, l'ouverture de droits au chômage et le financement de formations. Un vrai plus pour changer de vie sans stress. «J'ai fait une formation à l'encadrement du jeûne et j'ai passé le brevet d'accompagnatrice en moyenne mon tagne - même s'il n'est pas obligatoire. Ce diplôme est une immense fierté, plus encore que celui d'ingénieure. Du haut de mes 45 ans, j'étais la doyenne et les épreuves physiques étaient excessivement difficiles», sourit-elle. Une année aura suffi au couple pour faire connaître son lieu et dégager un revenu suffisant pour vivre de cette activité. Depuis, au printemps et à l'automne, le quotidien se vit entre préparation de bouillon de légumes, randonnées dans les collines et parties de pétanque ou de loup-garou (un jeu de société). «Nous avons la chance de recevoir des groupes avec une belle diversité d'âges et de milieux. L'un des risques quand on déménage à la campagne, c'est de se retrouver très isolés, mais nous avons beaucoup de relations sociales.» Pendant les séjours, Sandrine et son mari sont les seuls à ne pas jeûner pour assurer la sécurité de leurs clients. «C'est une charge mentale importante car nous accueillons des groupes de 14 personnes. Mais notre bureau, ce sont les collines, et nous sommes nos propres patrons.» Pas de doute : ces professionnels du jeûne sont désormais bien dans leur assiette.

Par Manon Meyer-Hilfiger et Lola Parra Craviotto