

Dans les vignes depuis l'enfance

Pour Jean-François Regnier, 41 ans, les vignes sont une histoire de famille. Il cultive quatorze hectares de vignes passées en bio en 1994 puis en biodynamie en 2007.

Jean-François Regnier répond sans détour, avec passion, le regard franc et la tête prise par des milliers de choses. Il s'absente pour vider la remorque, revient, reprend le fil de la conversation, pense aux vendanges qui se terminent, cherche un document dans un sac, retrouve des badges #fandechenin. Ce matin du 7 octobre, le vigneron est un peu débordé. Les vendanges ont pris plus de temps que prévu. « D'habitude, on en a pour trois grosses semaines. Cette année, on a commencé le 1^{er} septembre et on termine seulement ce matin », confie le vigneron. L'homme a grandi dans les vignes. Le vin est une histoire de famille. L'engagement, aussi. Le jeune quadra a repris le domaine familial en 2002. Il cultive, avec trois salariés, 27 hectares à Meigné, Les Ulmes, Forges, dont 14 hectares de vignes (le reste en céréales). Sept à huit hectares de vignes ont plus de 50 ans. « Mon père a des actes de propriété qui datent de Napoléon. On est l'une des plus vieilles familles de Meigné », raconte-t-il.

« On a ressorti les vieilles décaailleuses à cheval »
JEAN-FRANÇOIS REGNIER
Vigneron

Au domaine, il s'occupe de la vinification et du travail du sol, ainsi que de l'administratif, de la commercialisation, des livraisons. Et lorsqu'il n'est pas dans ses vignes ou en cave, il est également référent pour le réseau Cab (les agriculteurs bio des Pays de la Loire), membre du bureau de Loire vin bio (l'association interprofessionnelle des vignerons bio de Loire) et, cette année, de la commission des salons des vins qui seront tous rassemblés à Angers en raison du coronavirus. On l'imagine difficilement ne rien faire. « Mon père était déjà engagé. J'allais dans les réunions avant même d'être installé. Et c'est compliqué de trouver du monde pour donner du temps. Ça occupe beaucoup, mais c'est intéressant ! », encourage-t-il. De père en fils, les vignerons de Meigné se sont aussi attachés à retrouver des sols vivants. Maurice



Jean-François Regnier cultive 14 hectares de vignes en biodynamie, à Meigné, Les Ulmes, Forges.

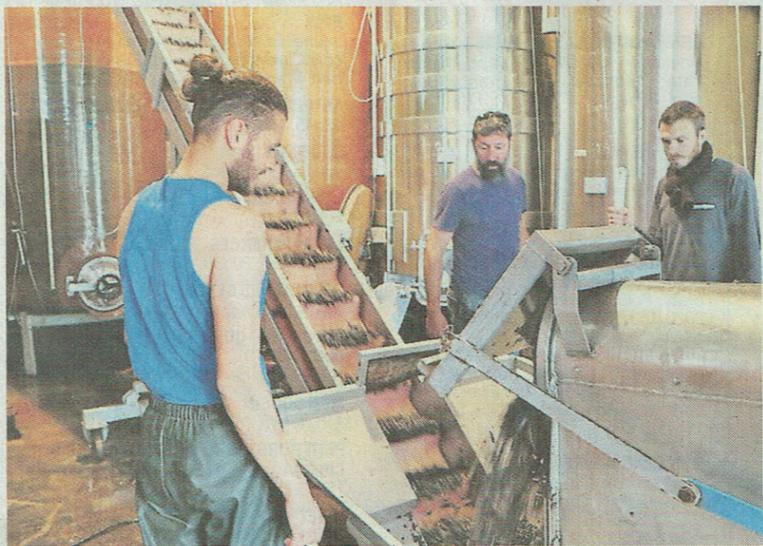
PHOTO : CO - MELANIE MAROIS

Regnier est passé à l'agriculture biologique en 1994, à une époque où on en parlait à peine. « On nous a pris pour des fous », se souvient Jean-François Regnier. « Quand mon père est revenu de la guerre d'Algérie, il était déjà déclaré agriculteur. Il a été le premier de la commune à utiliser du glyphosate. Et le premier à revenir en arrière. Au début des années 1990, il a eu plein de collègues qui ont eu des tumeurs, des cancers. Lorsqu'il est passé à la bio en 1994, ça faisait déjà dix ans qu'il n'utilisait plus de pesticides ou d'insecticides. Il a vite constaté qu'il gagnait en indépendance. Quand on a démarré la conversion, je me souviens qu'on a ressorti les vieilles décaailleuses à cheval pour les adapter sur le tracteur et qu'on a tondu avec les tondeuses de la mai-

son. » « Il y avait très peu de techniciens formés à l'agriculture bio à l'époque. On était un peu pionniers. Aujourd'hui, on ne donne plus du tout les mêmes conseils aux vignerons qui s'installent en bio », poursuit Jean-François Regnier. En 2007, il a franchi une nouvelle étape en passant à la biodynamie. « J'ai toujours aimé ce métier. Et encore plus quand on a commencé à travailler les sols. Pour moi, notre démarche était globale. Si on fait de la bio mais qu'on ajoute de la levure et du soufre, où est la logique ? J'ai du mal à voir des parcelles où le sol est stérile... » Après un BEP, un bac pro et un BTS au lycée agricole de Montreuil-Bellay (de 1998 à 2000, en alternance, déjà dans les vignes familiales), il a

choisi de finir sa formation dans un domaine en bio en Anjou et dans un domaine en biodynamie en Provence. L'idée avait déjà fait son chemin. Et là encore, on manquait d'exemple. « Lorsque j'étais en BTS, on avait un module d'à peine vingt heures sur l'agriculture bio. » Aujourd'hui, Jean-François Regnier affiche près de vingt cuvées différentes, avec une grande diversité de cépages : chenin, cabernet franc, chardonnay, pineau d'Aunis, grolleau, sauvignon. Il produit environ 40 000 bouteilles par an, vendues au détail, dans les magasins bio et très peu à l'export (10 à 15 %), en Belgique, Allemagne, Hollande, Irlande et, jusqu'à la crise sanitaire, aux États-Unis.

Mélanie MAROIS



Dernier jour de vendange au domaine Regnier - David à Meigné, mercredi. Elles avaient commencé le 1^{er} septembre.

PHOTO : CO - MELANIE MAROIS



Jean-François Regnier récolte chenin, cabernet franc, chardonnay, pineau d'Aunis, grolleau et sauvignon.

PHOTO : CO - MELANIE MAROIS

COMMERCER

Une nouvelle boulangerie à Saint-Hilaire-Saint-Florent



La nouvelle boulangerie de Saint-Hilaire-Saint-Florent ouvre ses portes le 7 octobre.

Ce commerce est ouvert depuis le 7 octobre. L'entreprise Chouteau vient de s'installer dans les locaux de Saumur Habitat au N°3 de la rue Jules-Amiot à Saint-Hilaire-Saint-Florent. Jackie Goulet, président de l'Office HLM et Marcus Néron, maire délégué de Saint-Hilaire-Saint-Florent étaient présents pour la remise des clés du local au

géra sa « nou rapie après boul dépa La r rie fa

RELIGION

Canonisation de Charles de Foucauld : une messe d'action de grâce

Le père Ardura, postulateur de la cause de Charles de Foucauld (chargé de toute la procédure juridique pour la reconnaissance du miracle et la canonisation du Bienheureux) viendra célébrer une messe d'action de grâce avec l'évêque d'Angers, M^{gr} Delmas, à l'église Saint-Pierre de Saumur lundi 12 octobre à 19 heures (paroisse du miracle reconnu par l'Eglise). Cet office interviendra en attendant la date que choisira le pape François pour la canonisation officielle et liturgique à Rome.

Le miracle avait eu lieu à Saumur le 30 novembre 2016, année du centenaire de la mort de Charles de Foucauld à Tamanrasset en Algérie. Un jeune ouvrier avait fait une chute de plus de dix mètres dans la chapelle de l'institution Saint-Louis. Grièvement blessé, il s'était remis sur pied en un temps record.

La paroisse Charles de Foucauld fête son bienheureux patron ce

La ca du B de F proc jour le p publ sant cess de F

PRATIQUE

UTILE

Déchetteries. Bellevue, route du Vieux-Vivry, à Saint-Lambert-des-Levés, de 9 h 30 à 12 heures. Clos Bonnet, 60, rue du Tunnel, à Saumur, fermée le dimanche.

Marchés. De 8 heures à 13 heures, place de la Déportation, Bagneux.

URGENCES

Médecins. 116 117, (SAMU 15).

Dentistes. 02 41 87 22 53.

Pharmacies. 3237.

Infirmières. Autour de Saumur, Nathalie Mathé, 02 41 50 79 00; Sandra Boursin, 02 41 40 41 54; Floriane Derouineau, 06 78 58 48 44. Autour de Doué-la-Fontaine, Angéli-

quel lie Au Lafle Noël Le N Auto Reve rin, O Auto 024 415 Auto 024 LOI Pisc à 13