

MARÇON

## Renouveau dans la viticulture

Maud Cochonneau est originaire de Marçon. Son père agriculteur lui a communiqué la passion de la terre et du vin. Sensibilisée aux problèmes du monde rural, elle suit une formation de géographe dans le développement local et durable, qu'elle achève en 2013. Elle intègre la fonction publique, mais face aux lourdeurs de l'administration, elle décide de changer d'orientation : « *J'ai connu une période de chômage et j'ai compris que j'avais envie de créer quelque chose. Mon père envisageait de partir bientôt à la retraite. Pour cultiver ces terres depuis longtemps dans la famille, j'ai repris un BTS viticulture-œnologie à Montreuil-Bellay en 2016. En parallèle, j'ai commencé un apprentissage chez Sébastien Cornille, viticulteur du domaine de la Roche Bleue. Prévoyant de m'installer en 2019, dès 2016 nous avons entrepris la reconversion des vignes vers le bio* ».



Maud Cochonneau dans ses vignes.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

### Diversification

Maud travaille une surface de 1,4 hectare et plantera 0,4 h en 2021. Elle se diversifie et produit également un jus pomme/betterave, pomme/carotte, vendus au drive bio de Ruillé, et teste de nouvelles combinaisons de saveurs.

Maud soigne la délicate culture de ses vignes : « *En bio, il faut être rigoureux, utiliser le bon traitement au bon moment. Je travaille à mi-temps sur mes vignes, car leur entretien est manuel. J'effectue un second mi-temps chez Sébastien Cornille* ».

Plusieurs jeunes viticulteurs se

sont installés à Marçon. Ils travaillent tous en bonne intelligence, se prêtent le matériel et partagent leurs connaissances sous l'œil bienveillant de Sébastien Cornille.

Maud tire un bilan positif de cette première année d'exploitation. Elle aime son métier, la qualité de sa vie, le partage entre les viticulteurs.

En juin, pour la première fois, elle vendra sa production à sa cave, au lieu dit la Parerie, le premier samedi du mois.