

Frédéric Berne

L'artisan vigneron

Lauréat du concours Vignerons et terroirs d'avenir, Frédéric Berne aime à se battre pour défendre chaque jour ses idées et la qualité de ses vins.

Frédéric Berne, un passionné sur tous les fronts. Il n'est pas né dans une famille de vignerons, son grand-père était agriculteur et son père maçon. Depuis son plus jeune âge, la nature et la culture l'ont toujours attiré. Le grand-père avait quelques pieds de vigne qui servaient au jeune homme de terrain d'expérimentation, sans grand succès d'ailleurs, et les premières bouteilles ont été difficiles à produire quant à la qualité.

Les hasards de la vie font que Frédéric se retrouve dans le domaine informatique, mais la vie sédentaire, la ville, le bureau, tout cela "n'est pas fait pour moi, ce n'est pas ce que je veux faire". Un changement radical s'impose et le voilà parti pour obtenir le Brevet d'études professionnelles agricoles (BEPA), option vigne et vin. En deux ans d'études, il obtient son Bac pro gestion d'un domaine viticole en 2004, il sait ce qu'il veut faire, la vigne est son domaine et sa vie professionnelle est devant lui. Tout va très vite, une première rencontre fructueuse lui permet pendant neuf ans d'être ouvrier viticole chez Robert Perroud à Odenas.

"Une chance inespérée de m'installer."

En 2013, Frédéric et Elodie vont se marier. Bien évidemment Elodie est en recherche d'une salle et, parmi plusieurs choix, elle amène Frédéric au château des Vergers à Lantignié, propriété qui possède une belle cave voûtée idéale pour l'occasion. Quinze jours plus tard Frédéric retourne voir les propriétaires du château, M. et Mme Bas-souls. Est-ce le hasard ? Est-ce la chance qui se présente ce jour-là ? Les propriétaires n'ont plus de vigneron et Frédéric est vigneron, mais n'a pas de vignes. Marché conclu le 1er avril 2014 : Frédéric Berne s'installe comme vigneron au château des Vergers à Lantignié. "J'ai eu la chance inespérée de pouvoir m'installer, c'est une opportunité qui me permet de

travailler en partenariat avec les propriétaires qui comme moi ont fait le pari de l'investissement". En partenariat avec les propriétaires du château, Frédéric renouvelle petit à petit les parcelles en gamay bien sûr ! Il reconvertit ses parcelles en culture bio. Frédéric a beaucoup étudié les principes de l'agroécologie grâce aux textes de Pierre Rabhi et Claude Bourguignon. "On reconnaît ce travail dans les vignes, où le sol a une belle structure, ce sont des sols facilement friables, où l'on prend facilement une motte de terre dans la main, il faut faire évoluer les techniques, respecter l'entretien du paysage, arrêter de désherber et de labourer, planter plus large permet de faire cohabiter nature et vigne, tout un protocole bio est mis en place car la plante est un être vivant, il faut lui donner à manger suivant sa faim".

Depuis deux ans maintenant, Frédéric, père de deux petites filles, ne compte pas ses heures car il est passionné, exigeant, et veut réussir sur le terrain de la qualité avec une production artisanale en bouteilles. Il mise tout sur le gamay et sur l'appellation beaujolais qu'il revendique haut et fort. "J'ai pu acquérir en complément quelques petites parcelles en cru morgon et chiroubles qui complètent ma production en beaujolais-villages."

Un prix national qui compte

C'est ainsi qu'il s'est inscrit l'automne dernier au concours Vignerons et terroirs d'avenir. Ouvert aux viticulteurs de moins de 40 ans, il est destiné à encourager l'installation de jeunes "porteurs d'un projet solide sur une zone à fort potentiel". Le dossier de Frédéric a retenu l'attention du jury puisqu'il a fait partie des sept finalistes et il est descendu à Montpellier le 11 mars dernier pour le soutenir. Son dossier qui reposait sur l'exception du gamay, son his-

toire, ses particularités, "ce cépage qui se plaît en Beaujolais, est produit au deux tiers ici chez nous, cela vaut bien une exception qu'il faut soutenir et développer". Enfin, le 19 mai, super nouvelle, Frédéric Berne vient de remporter à l'unanimité le concours Vignerons et terroirs d'avenir. Le prix de 50 000 euros va lui permettre de continuer son développement et les sept jours de formation offerts seront utilisés pour parfaire ses connaissances dans le domaine commercial et marketing car "produire de bons vins, présentés dans de belles bouteilles avec de belles étiquettes c'est bien, mais il faut savoir le vendre". Ce prix est très important pour Frédéric bien sûr, mais surtout pour les idées qu'il défend, pour la mise en place des projets au niveau de l'appellation lantignié. Pas pour lui personnellement, car c'est un garçon qui a la tête sur les épaules, et quelques passages sur les radios, quelques articles dans les journaux ne vont pas changer ce qu'il est, un homme passionné. Ce prix a permis aussi à la société Bourgogne Live Prod de réaliser un très joli film de présentation de Frédéric Berne, de son parcours, de ses idées et de son travail.

L'artisan vigneron, comme il se revendique, se bat tous les jours pour défendre la qualité de ses vins : "Je veux faire le travail comme je l'entends et justifier le prix de vente de mes bouteilles par mon travail". Le beaujolais malheureusement véhicule encore une mauvaise image dans le grand public, "le consommateur doit être rassuré" et on doit lui montrer et lui prouver qu'il y a du changement. Il faut employer les moyens modernes de communication pour informer et convaincre le consommateur, c'est ainsi que Frédéric, portant le label "Vigneron indépendant", a ouvert ses portes les 14 et 15 mai derniers pour l'opération "Pique-nique chez votre vigneron", et dans sa démarche il a pu faire découvrir aux visiteurs l'agroécologie. Expliquer toujours et encore pour convaincre que le beaujolais est un vin de qualité. "Il faut donner au consommateur l'envie



Itinéraire

9 août 1985 : naissance à Gleizé.
2000-2002 : BEPA vigne et vin.
2002-2004 : Bac pro gestion d'un domaine viticole.
2004 à 2013 : ouvrier viticole chez Robert Perroud à Odenas.
1^{er} avril 2014 : installation au château des Vergers à Lantignié.

d'acheter."

Afin de développer ses idées qui commencent à être écoutées, le viticulteur est actif au sein des groupes de réflexion des deux ODG (Organisme de défense et de gestion) des crus et des beaujolais-villages.

Se battre pour son "lantignié"

Ce qui anime et fait avancer aussi Frédéric, c'est la défense et la mise en valeur des terroirs et plus particulièrement l'appellation lantignié. "L'appellation beaujolais-villages est trop générique, trop vaste, c'est 4 000 hectares de beaujolais-villages." Le but est de distinguer la qualité attachée à leurs coteaux de Lantignié. La particularité de Lantignié est de ne produire que du beaujolais-villages, "il faut se prendre en main pour se mettre en valeur". Cette spécificité, il faut la mettre en avant, "il faut travailler la mise en scène". Le viticulteur

ne cherche pas à se mettre en avant, il ne travaille pas pour lui mais veut "travailler avec ses voisins", c'est ainsi que depuis quelques mois il a fédéré autour de lui une douzaine de vignerons qui réfléchit à cette idée simple mais capitale pour lui : mettre en valeur cette nouvelle appellation village.

Frédéric Berne reprend ce comparatif avec le camembert, "si nous voulons défendre la qualité de nos vins, il faut se distinguer des autres". Au bout de plusieurs mois ils ont jeté les bases de leur groupe de réflexion, ils ont décidé de se constituer en association avec à leur tête Frédéric Berne bien évidemment, mais aussi des viticulteurs de référence comme Jean Tête, Jean-Paul Dubost, Jean-Marc Desperrier, mais également les jeunes qui montent comme Quentin Perroud, Raphaël Chopin ou encore Cédric Lecareux. "L'association est ouverte à tous, pour réussir nous devons entendre le même son de cloche sur la commune, nous devons retrouver notre histoire, nos terroirs et notre savoir-faire." Frédéric souhaite

aussi que cette appellation village lantignié puisse bénéficier de supports de communication, d'un développement touristique afin de pouvoir se démarquer par la qualité reconnue de ses vins.

Comme beaucoup de ses confrères, Frédéric a dû faire en 2016 l'inventaire des dégâts causés par la grêle. Deux épisodes successifs sur Chiroubles ont endommagé très durement sa parcelle, puis l'épisode sur Morgon et Lantignié a fini de détruire ses vignes à au moins 50 %. "Mais de toute façon il faut rester positif." Telle est la philosophie de Frédéric Berne suivant la devise qu'il a fait sien : "Choisis un travail que tu aimes et tu n'auras pas à travailler un seul jour de ta vie".

■ Jean-Jacques Loutrel
Correspondant local de presse