

Béziers

Le chantier du Pont vieux bientôt achevé

Page 2

Béziers

"Piqûres" : l'Usine à Gaz se prémunit

Page 3

Bédarieux

Des patients défendent leur médecin non vacciné

Page 6

VENDREDI 29 AVRIL 2022 - midilibre.fr

1,30 € - N° 27918

Midi Libre

Pézenas

Béziers

Agde

LOTO, PARIS SPORTIFS, POKER EN LIGNE

ÇA FLAMBE

Le marché des jeux a explosé en 2021. Mais l'autorité de régulation invite à la vigilance.

Pages Occitanie



PHOTO MAXPPP

trouver un établissement... avec lequel cheminer. » Agnès Bota a mis au point des mini-serres dans lesquelles elle installe des plateaux avec ses semis sur terreau. Elle utilise du blé produit par une famille de paysans à Bédarieux. « Ils font

Canada en utilise dans ses menus quotidiens... « L'aimerais que les gens se l'approprient et je suis prête à les coacher pour qu'ils lancent leur propre petite production chez eux. Il ne faut pas grand-chose pour démarrer », précise encore Agnès Bota. Cette dernière livre jusqu'à une heure autour de son exploitation et compte bien rencontrer sa clientèle sur les marchés et manifestations autour du sport et du bien-être.

verser plusieurs cotisations à la MSA sans pour autant bénéficier de droits à la retraite ni à l'assurance maladie.

> A.L'AN-VERT Le jus d'herbe de blé, Tél. 06 59 02 86 72 ou mail : agnes.bota@laposte.net.

« Les producteurs sont très impliqués dans la démarche œnologique collective "Patience" pour des vins de garde et de gastronomie, explique Céleste Renault, directrice de l'AOP Picpoul de Pinet. Chaque domaine

res a la découverte du terroir du Picpoul de Pinet. Puis, ils embarqueront avec huit vignerons qui leur présenteront leurs vins avant un déjeuner élaboré avec le Comité de conchyliculture de Méditerranée.

Faugères, première appellation à planter les cépages bouquet

INNOVATION

À Faugères, les 140 viticulteurs et vigneron du cru lancent ce mois-ci leurs premières plantations de variétés durables dit "bouquet".

Une partie de l'avenir de l'appellation faugères se joue peut-être là, sur ces 71 ares tout juste plantés par deux viticulteurs précurseurs, Jacques Chabbert et Jérôme Salles. Environ 3 000 pieds de vignes d'une variété qui ne figure ni dans le cahier des charges de l'appellation, ni même dans le catalogue français officiel. « Pas encore ! », espèrent les deux vignerons coopérateurs. Car ce nouveau résident faugérois a de quoi séduire. Naturellement durable, cette variété est moins sensible que celles traditionnelles de l'appellation aux attaques de mildiou et d'oïdium. Résultat : les traitements peuvent devenir optionnels. Moins de chimie, de soufre et de cuivre dans l'environnement (de - 90 à - 100 %) : c'est mieux pour Dame Nature et pour l'humain

aussi. Mais c'est aussi moins de dépenses pour le vigneron (- 52 %) et moins d'émissions de carbone (- 57 %), selon les données publiées par l'Inrae. Surtout – et c'était la condition sine qua non au lancement des essais – cette variété produit des raisins destinés à faire de grands vins. Et pour cause, elle a été sélectionnée dans ce but. « L'objectif est de créer des variétés résistantes aux maladies et non aux consommateurs », avait coutume de dire le père de ce cépage, le chercheur languedocien Alain Bouquet, aujourd'hui disparu. Pour l'instant deux, demain six : le nombre de vignerons participants à cet essai collectif inédit en Languedoc fait la valeur du projet. Cela garantit des conditions optimales de suivis agro-



Jusqu'à début mai, Jacques Chabbert et Jérôme Salles plantent.

nomiques et de vinification à même d'évaluer le potentiel de ce cépage sur ce terroir spécifique de schistes, en vue de l'intégrer au cahier des charges de l'appellation. Ailleurs en France, seule Cognac s'est lancée dans une telle aventure collective avec les variétés Inrae Bouquet. Dès 2025, les premiers vins pourront être dégustés. Cousine du grenache, cette variété baptisée temporairement "3179" sera comparée à sa sœur, le numéro

"3176" qui fera aussi l'objet de plantations sur l'appellation en 2023.

En attendant, ces nouveaux arrivants vont faire l'objet d'une attention de tous les instants. Le syndicat de l'appellation est chargé d'en assurer le suivi dans le cadre d'un protocole très encadré (Oscar Oc), porté par l'interprofession, le CIVL, sous l'égide de l'Inrae et l'IFV et avec le soutien des chambres d'agriculture et de la Région Occitanie.

Les cépages patrimoniaux d'Occitanie à l'honneur

VITICULTURE

Dans le cadre du salon Dégustez en V.O ! qui se déroulera au Corum de Montpellier les 2 et 3 mai prochains, les visiteurs auront la possibilité d'assister à un symposium consacré aux cépages patrimoniaux d'Occitanie le mardi 3 mai, salle Barthez, de 15 h à 19 h.

À 15 h, en guise d'introduction, Olivier Yobregat, ingénieur agronome et œnologue de l'Institut français de la vigne, présentera les cépages patrimoniaux d'Occitanie, leurs origines et parentés, les places contrastées qu'ils occupent dans la région et les tendances actuelles.

À la suite de la conférence, une première table ronde prendra la forme d'un partage d'expériences entre six producteurs de cépages identitaires, vignerons indépendants pour la plupart, mais également le directeur

du groupe Plaimont. Un jeune caviste parisien témoignera par ailleurs de l'intérêt de sa clientèle pour les cépages indigènes. Une deuxième table ronde, avec la participation de techniciens et pépiniéristes, permettra de faire le point sur la préservation du patrimoine, les expériences en cours et la disponibilité du matériel végétal. Pour conclure le symposium, une quarantaine de cuvées issues des cépages patrimoniaux de huit départements seront proposées à la dégustation.

> Informations pratiques : ouverture du salon le lundi 2 mai, de 10 h à 19 h, et le mardi 3 mai, de 9 h à 19 h. Pour en savoir plus : www.degustezenvo.com. Inscriptions visiteurs : www.degustezenvo.com/inscription-visiteurs.