



**Dans la famille Peyrolle, voici Didier.** Son père était coopérateur à la cave de Corconne, et les générations précédentes étaient installées en cave particulière. Son parcours est un peu atypique car il a d'abord suivi des études en gestion des espaces verts. Et même s'il reprend l'exploitation familiale dès le début des années 80, il mène une double activité puisqu'il va aussi travailler dans les espaces verts pendant 25 ans. Cumuler ces deux emplois (à cette époque, il a plus de 20 hectares de vignes) devient difficile et Didier décide en 2005 de se consacrer exclusivement à ses vignes. Puis en 2009, il reprend une activité saisonnière supplémentaire et ouvre un dépôt de produits de l'exploitation sur Vacquières (ouvert tous les matins de mars à juillet). La charge de travail s'avérant à nouveau trop importante, et au vu des surfaces qu'il possède en vignes, il décide alors de trouver un moyen de ralentir le rythme et met en vente en 2013 une partie de ses parcelles.

**Jean-Benoit Cavalier (Château Lascaux), lui aussi vigneron à Vacquières, lui propose de s'associer à parts égales avec lui, dans une SCEA, afin de se répartir les tâches sur la vigne.** Au vignoble, Didier s'occupera du travail du sol et des traitements, et les salariés de Château Lascaux se chargeront de la taille ou du palissage pour que Didier puisse se dégager un peu de temps. Les récoltes sont vinifiées sur le site de Château Lascaux, et la SCEA revend son vin à Jean-Benoit Cavalier qui le commercialise sur son domaine. tout le monde y retrouve son compte.

**Les parcelles sont engagées en conversion en agriculture biologique dès la création de la SCEA.** Avec la problématique du captage, Didier était déjà très sensible à l'environnement, il choisit alors de conduire toutes ses parcelles en bio (y compris celles qui sont encore à son nom, et qui sont apportées à la cave coopérative). D'autant plus que sa fille Noémie souhaitait s'installer aussi. Pour cette nouvelle génération, le bio apparaît comme une évidence.

Aujourd'hui, l'installation de Noémie s'est concrétisée (elle a récemment été attributaire de 4 hectares de vignes sur le secteur), et elle pourrait intégrer la SCEA. Certaines parcelles ont été arrachées et vont être replantées pour renouveler le vignoble. Le père et la fille ont même un projet de construction d'une cave, afin de vinifier leur récolte et vendre le vin directement. La relève est d'ores et déjà assurée !



**Nom :** Didier Peyrolle

**Exploitation :** SCEA Cavalier Peyrolle

**Superficie :** 9 ha sur la SCEA, 6 ha en nom propre

**Lieu :** Vacquières

**Signes particuliers :**

Déjà sensible aux thématiques environnementales, Didier reconnaît que les problèmes de pollution du captage lui ont permis de faire évoluer plus rapidement ses pratiques. Il est aussi très attaché à ses terres, notamment celles qui lui viennent de ses parents, chargées de souvenirs, et qu'il aurait du mal à vendre aujourd'hui.



### Ce qu'il pense de la démarche captage

Les habitudes de travail sont parfois profondément ancrées, difficiles à changer. La problématique du captage a créé une réelle prise de conscience collective, pour évoluer ensemble dans le bon sens.



### Zoom sur : sa conversion bio

Passer en bio n'a pas été techniquement compliqué pour Didier, mais pour les parcelles dont la vendange était apportée en cave coopérative, les rendements ont chuté, générant une perte de revenus. Pour autant, il ne regrette pas sa décision. D'autant plus que cela correspondait à sa sensibilité personnelle, et que cela répond à une forte demande sociétale.