



## Info-Cagnole n°60/ 31 mars 2022

### L'Info-Cagnole met en avant ses partenaires sans lesquels la Cagnole ne serait rien

#### Aujourd'hui, Rencontre avec Céline Coté, viticultrice bio à Molosmes (Tonnerrois)

##### Comment êtes-vous devenue viticultrice et pourquoi avoir choisi le bio?

«Je suis née ici. Mes parents avaient une ferme céréalière en conventionnel à Molosmes mais mon père avait déjà planté une vigne en 1988. J'ai d'abord fait mes études et travaillé dans le traitement de l'eau à Paris pendant 8 ans. Et puis mon mari a été muté à Bordeaux où je l'ai suivi. J'ai alors eu le projet de reprendre le métier de vigneronne et j'ai passé un BTS de viticulture et d'œnologie puis enseigné 1 an dans un lycée agricole. Ensuite j'ai préparé mon retour et mon installation ici sur 2 hectares et en 1999, ce furent mes premières vendanges.

Aujourd'hui je cultive 7 hectares et demi (achat et location) de vignes dont 6 plantés depuis 2000. Il faut savoir que la vigne ne peut être plantée que sur des terres en AOC (aires d'appellation délimitée par l'INAO) et que pour produire du vin d'appellation Bourgogne Epineuil et Bourgogne Tonnerre, les cépages autorisés sont le Pinot Noir et le Chardonnay. C'est en 2010 que je suis passée en Bio. A cela, plusieurs raisons:

- faire des vins de terroirs
- l'envie de transmettre aux générations futures un patrimoine qui a du sens, avec des terrains de qualité où la vie du sol prolifère
- ne pas exposer mes ouvriers, ma famille et moi-même aux produits dangereux épandus dans les vignes (mon père agriculteur en conventionnel en a beaucoup souffert avec des problèmes respiratoires et cognitifs).»

##### Vous cultivez une partie de vos vignes avec un cheval, comment en êtes-vous venue à cette pratique ?

«Mon mari m'a offert un cheval de trait, je m'y suis essayée et j'ai découvert le plaisir de la complicité avec le cheval (il y a plus de «feeling» avec un cheval qu'avec un tracteur !.). De plus, le cheval n'abîme pas les sols, le tracteur étant beaucoup plus lourd. Les sols sont plus légers, moins tassés. Certains micro-organismes en surface ont besoin d'air. En profondeur, la vigne fait des racines indispensables pour capter l'eau et les oligoéléments. Si le sol est tassé, la vigne en fait peu, donc on perd le terroir. Ce qui fait le vin, c'est la symbiose entre la vie du sol et la plante. Je cherche à avoir des raisins typiques qui font ressortir la subtilité du terroir. Je gagne peu mais je fais vivre deux ouvriers et je fais un métier qui me fait vibrer.



D'ailleurs le terme «exploitation» me choque, c'est un terme violent.»

##### Pourquoi avoir accepté d'être partenaire de la Cagnole?

«Je suis très attachée au local, à la région, j'ai donc envie que ce soit un endroit qui vive et j'aime les formes de résistance. Ce qui m'intéresse, c'est le groupe, la cohésion, le contraire de ce qui est impersonnel. Cependant j'ai des difficultés à écouler mes cagnoles dans le Tonnerrois et je le regrette...»

**Pour être acteur et soutien, voici différents liens ou rubriques à retrouver sur [lacagnole.fr](http://lacagnole.fr)**

#### Vie associative

[Les réunions collégiales](#)

[Les décisions de la collégiale](#)

[Événements: changes et rencontres](#)

[Comptoirs réguliers](#)

[La Cagnole à ce jour](#)

#### Adhésions

[Adhésion partenaire: \(pro et asso\)](#)

[Adhésion particulier](#)

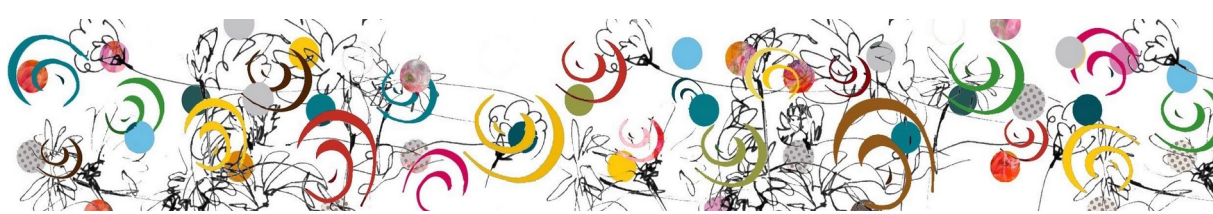
[Renouvellement \(pour tous\)](#)

#### Informations

[Lettre ABC – Alternatives, Biodiversité & Climat](#)

[Mon défi du mois pour le climat](#)

[La Cagnole dans la presse](#)



## Du côté des partenaires

- **Bienvenue aux nouveaux**

**C comme 432, Bien-être et Créativité**, en

Puisaye

**Lefort Olivia, Psychologue clinicienne** à

Sens

**Ô Cagou Nacré, Artisanat d'art, travail de la nacre**, à Bazarnes

- **Informations des partenaires**  
[Tous les rendez-vous des partenaires:](#)  
[Annuaire des partenaires](#)
- **Promotion si paiement Cagnoles**

**Chez Sido, salon de thé à Auxerre** petits prix et grande qualité!

-10% sur toutes les consommations sauf sur les menus

**Liegeard Ludovic, Sophrologie - Naturopathie -**

Iridologie - Massage Assis, à Monéteau:

Déconfinement: consultations alliant soutien scolaire et sophrologie

-10% sur toutes les consultations

**Missault Agnès, sophrologue, à Joigny**

40 Cagnoles (45€) en séance individuelle

10 Cagnoles (12€) en séance collective.

**Rest-ô-livre, le poirier au loup: choix du bio & local**

Le gros petit déjeuner: 13 Cagnoles (-15€)  
Le déjeuner ou le dîner : 18 Cagnoles (20€)

**N'hésitez pas à nous transmettre vos infos à publier sur le site**

## Focus: Une nouvelle Collégiale depuis l'assemblée générale du 12 mars 2022

**Nicolas Calvao:** Nous avons découvert Auxerre en 2010, et avons adopté la région! La Cagnole fait partie des projets marquants que j'ai pu suivre. Participer à la vie de la Collégiale est un juste retour pour une association que j'ai découverte comme commerçant, et dont je profite comme consommateur.



**Jean-Pierre Fauvel:** Depuis mon arrivée dans la région je me construis une vie paisible à la campagne et suis engagé dans une démarche locale près des producteurs. J'ai toujours fait du bénévolat. La Cagnole défend une économie plus saine et ça fait du bien.



**Christiane Laurent,** 6 ans administratrice puis présidente de la coop de conso Germinal, je veux dorénavant contribuer au développement de La Cagnole, beau projet citoyen, qui s'engage pour une économie locale, soutient la filière bio et incite chacun à devenir un acteur de sa consommation



## Patrick Ribailier

Après une carrière au service du public je demeure à Saint-Bris le Vineux où je participe à la vie locale. Adhérent de la Cagnole, j'ai rejoint la Collégiale pour participer à cette expérience citoyenne qui favorise l'économie de notre territoire et les échanges des productions icaunaises.



Ils rejoignent Martine Alexandre, Claire Fontaine, Anne-Sophie Jourdain, Françoise Leclerc du Sablon, Jean-Guy Leroy, Pascal Paquin, Isabelle Perreau et Dominique Serve-Catelin.

## La lettre

*Pour répondre à cette lettre, transmettre une info dans cette lettre, demander d'anciennes lettres (depuis mars 2017), nous écrire à : [la-lettre-redaction@lacagnole.fr](mailto:la-lettre-redaction@lacagnole.fr)*

- [Pour s'abonner ou nous écrire](#)
- [Pour se désabonner :](#)

*Pour rejoindre les commissions de la Cagnole, pour adhérer à l'association, [secretariat@lacagnole.fr](mailto:secretariat@lacagnole.fr)*

## Les comptoirs de change mensuels

-vendredi 8 avril à Germinal-Perrigny à Auxerre de 16h30/18h30

-vendredi 8 avril à Germinal à Sens de 16h30 à 18h30

-mercredi 27 avril de 12h00 à 14h00 à Mailly le Château ferme de Bel Air

-vendredi 29 mars à Germinal-Preuilly à Auxerre, de 16h30 à 18h30

*et tous les jours [chez certains partenaires](#) à lire sur le site*