

## **Rendez-vous avec Monsieur Jean-Louis Testud et Catherine Magdelaine, à la Mairie de Suresnes, le Jeudi 26 Novembre 2015**

Jeudi 26 Novembre 2015, nous avons rencontré Monsieur Jean-Louis Testud, Adjoint au Maire, Délégué à la Vigne et Grand Maître de la Confrérie du Vin de Suresnes. À ses côtés, Madame Catherine Magdelaine, Responsable de l'Association du Clos du Pas Saint-Maurice.

Clémentine Chasles : Nous sommes à l'école nationale des sciences géographiques, dans une filière informatique, à Champs Sur Marne. Nous sommes des ingénieurs géographes.

Zakaria Aït-Omar : Je termine mes études en géomatique, en 3<sup>ème</sup> année. Ingénieur géomaticien.

Clémentine : je m'appelle Clémentine, je suis en Master 2 informatique axée sur le traitement des données géographiques, des logiciels permettant de gérer de la donnée géographique.

Jean-Louis Testud : Cela m'intéresse beaucoup car nous participons à la coopération décentralisée d'Haïti, avec la ville du cap Haïtien, ville dessinée par un français, comme Washington ou la Nouvelle-Orléans. C'est un urbanisme en damier avec une architecture hispanique, qui accueillait jusqu'à 50 000 habitants pour des infrastructures destinées à 40 000 habitants, et aujourd'hui 70 000 habitants y vivent toujours avec les mêmes infrastructures.

Et là, l'Institut de Géographie de la Sorbonne, on fait un travail de recensement du patrimoine. Comme il n'y a pas d'urbanisme, nous préparons un SIG pour l'aménagement, la fiscalité, etc.

Jean-Louis Testud : Mais à Suresnes, nous avons une vigne, dont Madame Madgelaine en ait l'administratrice.

Lorsque nous avons été élus en 1983, personne ne voulait de la vigne, et donc je me suis occupée de la vigne, avec pour objectif d'en faire un musée vivant de l'histoire de la vigne et de faire du vrai vin qui ne coûte pas moins cher que de faire du mauvais vin.

Nous avons agrandi la vigne a un hectare, nous avons classée la vigne, arrachés et replantés, avec un cépage qui est conforme au terroir, et nous sommes les seul en Île-de-France à être autorisé à la vente.

Egalement, nous avons entamé un long processus pour avoir une identité Géographique Protégée, un IGP.

C'est une vigne merveilleuse, elle domine Paris, vous avez le Sacré Cœur, l'Arc de Triomphe, la Tour Eiffel, la tour Montparnasse, etc ce qui nous offre un panorama exceptionnel.

Nous avons un jeune vigneron qui nous l'entretient qui est lui-même viticulteur en Touraine, à Azay-le-Rideau, qui est Président des jeunes viticulteurs d'Azay-le-Rideau et s'occupe de la promotion de la commune. Ce vigneron nous a été recommandé par un critique gastronomique réputé, journaliste chez du journal Marianne, fin connaisseur du vin, il a une ; émission public Senat, ou avec un sénateur, il va faire le tour des terroirs avec un sénateur. Il a par exemple défendu contre l'Union Européenne le camembert.

Donc nous avons 5000 pieds de vignes, 85 % de chardonnay, 15% de sauvignon sur 1 hectare. En général, on dit qu'on produit 1 pied par bouteille, et cette année a été idéale pour la

viticulture, nous avons environ 4500 bouteilles. C'est un très bon millésime, nous n'avons pas eu beaucoup de maladie, la météo était idéale, ce fût une année idéale pour la viticulture partout en France.

Il faut savoir que la vigne est une plante sensible et fragile ; elle capte tout. C'est pourquoi d'ailleurs, il y en a beaucoup autour des centrales nucléaires. La vigne capte tout. C'est pour cela qu'on traite souvent la vigne préventivement. Les 3 maladies principales sont le mildiou, l'oïdium, le phylloxéra. Par exemple dans le bordelais quand vous voyez les rosiers, ce n'est pas pour faire joli, mais c'est parce que le rosier attrape la maladie du mildiou avant la vigne.

Aujourd'hui, on a ce que l'on appelle, nous nous l'avons pas, « les avertissements agricoles ». Ils vous préviennent via internet que telle ou telle maladie risque de se propager, donc le viticulteur traite la vigne préventivement.

Alors, nous ces dernières années nous avons eut des attaques d'oïdium souvent lorsqu'il y a de la pluie, et nous faisons de la viticulture raisonnée, parce que la viticulture bio est purement un mensonge. La culture bio, cela veut dire que vous mettez moins de traitements dans la terre comme les pesticides et autres. Hors la vigne, il n'y a qu'un seul produit peu traiter la maladie : cela s'appelle la bouillie bordelaise, qui est pleine de cuivre, etc.

Aussi, il existe des produits des grands laboratoires qui permettent peut-être d'arrêter certaines maladies. Ceux qui font du bio aujourd'hui, traitent leur vigne uniquement par la bouillie bordelaise donc leurs sols sont « bourrés » de cuivre et autres, ce qui n'est pas le principe du bio.

Nous on fait de l'agriculture raisonnée. C'est à dire que l'on préfère prendre les produits qu'il y a sur le marché, un peu de bouilli bordelaise mais pas beaucoup, et d'autres produits qui arrêtent la maladie, et puis si on s'aperçoit qu'il faut laisser faire la maladie, même s'il on a 10 ou 20% de production en moins, que de traiter excessivement et noyer notre terrain.

Avant, on mettait des produits dans les allées pour tuer les mauvaises herbes, maintenant vous laissez les mauvaises herbes pousser. On met des pissenlits. C'est donc une tromperie, de dire qu'il existe une vigne bio. On peut par contre vinifier bio. Quand on presse le raisin, il va dans les cuves, il y a le débouillage et puis il se transforme en alcool, quand le sucre se transforme en alcool, c'est la période de la fermentation. C'est d'ailleurs là où il faut bien contrôler. Puis il y a des traitements, le vigneron vous expliquera, c'est à ce moment que l'on peut utiliser des produits qui ne soient pas chimiques, mais plutôt bio.

Nisrine Drissi : Pour vous, quels sont ces produits ?

Catherine Magdelaine : Juste de la levure naturelle, du collage par des œufs, le sulfite est aussi utilisé en bio, il est utile pour la stabilisation.

Jean-Louis Testud : Le vigneron vous expliquera, je n'y connais rien, je prends des gens qui s'y connaissent. Le vigneron est assez pédagogue.

Et vous, que voulez-vous faire de toutes ces informations ?

Clémentine : Nous avons un projet d'architecture et de structuration d'un système d'information, l'idée est d'utiliser un langage spécifique, UML, qui est un langage qui permet de faire des classes. C'est un langage graphique.

Jean-Louis Testud : Cela nous intéresse.

Clémentine : C'est un Poster A0 que l'on doit rendre, ainsi qu'un rapport d'une vingtaine de pages qui explique. Voici les classes avec toutes les relations qu'il y a entre les classes et les acteurs, un produit ou autre.

L'idée est de collecter toutes les informations en amont et de les organiser, pour modéliser comment le vignoble fonctionne entre les différents acteurs tels que vous, la Mairie, le vigneron, l'Office du Tourisme.

Nisrine : L'idée étant à terme, de proposer un outil qui permettrait éventuellement d'aider à la gestion du vignoble, nous ferons des représentations qui permettent de déterminer les différentes étapes par exemple de la fermentation. C'est une sorte de gros « planning » général pour vous.

Clémentine : Ceci vient en amont d'une vraie informatisation, d'un vrai logiciel informatique comme vous pouvez les avoir à la Mairie.

Jean-Louis Testud : Il faut que le vigneron vous explique les étapes, les périodes de repos, les périodes où l'on taille, on taille la vigne différemment, il vous expliquera les cépages, la vinification, la mise en bouteille, la production.

Il y a aussi quelque chose qui est en annexe mais qui est important pour nous, c'est la Confrérie.

Clémentine : Ce n'est pas la même chose l'association et la Confrérie ?

Jean-Louis Testud : C'est la même chose sans être la même chose.

Avant, le vin était vendu de manière très peu cadrée, l'association a été créée en tant que solution à ce problème pour la vente du vin.

Nous avons créé l'association de la Confrérie, qui a une convention avec la ville pour juridiquement être dans les règles ;

Quand nous avons créé l'association, on a mis, dans cette association, une Confrérie. L'idée était de jouer le « jeu » de la représentation. On a demandé à Nino Cerruti, le couturier, de nous faire des habits, on a fait un rituel, on a fait des diplômes, et on intronise chaque année des personnalités, qui ont fait de la représentation aussi de la ville.

Je reviens de Louisiane, où nous avons un partenariat culturel avec la ville de Lafayette, j'y suis allé avec le jardinier en chef du Château de Versailles. Pour l'anecdote, ils avaient pris contact avec moi, car lorsqu'ils ont tourné le film Marie-Antoinette de Sofia Coppola, car ils voulaient planter de la vigne à Versailles, hors il n'y en a jamais eue. Le sol ne s'y prête pas.

Un jour ils m'ont appelé, parce que Sofia Coppola a épousé un Français, dont le père a des vignes, et il s'est associé avec le père de Sofia Coppola qui a des vignes dans le sud de la France, et ils allaient vinifier le jus dans le Var.

Comme ils ont vu qu'il y avait une vigne à Suresnes, ils m'ont appelé, et ils m'ont demandé de vinifier, mais ils avaient du rouge et nous, on fait du blanc.

Donc nous sommes allés à Lafayette, au consulat, où nous avons fait des intronisations à la Confrérie. Donc vous voyez, cela sert à promouvoir la ville de Suresnes, ce qui parfois nous a

permis l'implantation de groupes. Par exemple un groupe américain s'est installé à Suresnes car on avait tissé des liens, qui a mis son siège européen et son siège français à Suresnes.

On a été la première confrérie à faire le *Wine Festival* dans les années 80, et là on nous demande d'y retourner au mois de juin.

On est la seule Confrérie au monde à introniser les sumotoris. On a créé un Festival des Vendanges à Suresnes, qui est devenu le 1<sup>er</sup> festival des arts de la Rue d'Île-de-France. C'est le 30<sup>ème</sup> anniversaire, il y avait tout un programme. C'est toujours le 1<sup>er</sup> week-end d'Octobre, avec une trentaine de compagnies d'art de la rue qui viennent.

Je m'en suis occupé pendant 30 ans, maintenant c'est l'adjoint à la culture qui s'en charge depuis 2014.

En 2000, il y a eu une modification du statut des associations à vocation commerciale. Maintenant, elles ont les mêmes obligations qu'une entreprise donc pour que l'on soit reconnue association à vocation commerciale, nous avons dû déposer des dossiers pour justifier la production, et qu'on ne concurrençait pas les entreprises.

Donc nous sommes une association à vocation commerciale exonérée de TVA, sans concurrence aux entreprises.

Clémentine : Vous ne concurrencer pas le privé, car vous vendez votre vin uniquement à la cave, directement aux clients ?

Catherine : C'est surtout du fait de la quantité que l'on a.

Jean-Louis Testud : Nous sommes les seuls producteurs, il n'y en a pas d'autre, donc ce n'est pas la question de la vente mais surtout le fait que nous soyons les seuls à produire. Juridiquement, cela peut être important pour vous.

Clémentine : En effet, et au niveau de l'association, combien êtes-vous exactement ? Combien de salariés, de bénévoles ?

Jean-Louis Testud : Il y a deux bénévoles et 2 salariés.

Clémentine : Par exemple, vous (Catherine) vous êtes salariée ? Et le vigneron, est-il salarié de l'association ou de la mairie ?

Jean-Louis Testud : Catherine est une employée territoriale, qui est détachée auprès de l'association, mais la loi oblige maintenant les associations à payer le salaire des détachés, mais on reçoit une subvention pour couvrir cela.

Le vigneron est payé directement par l'association. Avant, il était employé municipal mais il est parti car il avait un projet de vie. Mais comme on cherchait un vigneron...

Guillaume (le vigneron) vient deux fois par semaine, le lundi et le mardi.

Nisrine : À la Mairie, il y a vous, Délégué à la vigne, mais d'autres personnes sont-elles liées au vignoble ou non ?

Jean-Louis Testud : Non, il n'y a personne d'autre. Avant, les espaces verts s'en chargeait mais plus depuis qu'il y a l'association.

Clémentine : La Mairie donne-t-elle une subvention pour la vigne ou non ?

Jean-Louis Testud : Normalement, comme Catherine avant été payée directement par la Mairie parce qu'on le pouvait, mais maintenant la loi ne nous l'autorise pas.

Avant j'étais président de l'association et je pouvais l'être car il n'y avait pas de subvention mais maintenant que je suis élu et qu'il y a une subvention, je ne peux pas être président. J'ai donc laissé la présidence à quelqu'un d'autre.

Mais je porte toujours un regard à ce qu'il se passe.

Clémentine : Et pour fonctionner, de quoi vit l'association ?

Jean-Louis Testud : Alors, 80% des revenus de l'association proviennent de la vente du vin, parce qu'on est autorisé à la vente. On vend 80% aux particuliers et 20% aux professionnels.

Clémentine : Vos réseaux de distribution sont l'Office du Tourisme ?

Jean-Louis Testud : Oui, l'Office du Tourisme, sur les marchés aussi.

Catherine : On fait de la vente directe aux clients qui viennent à la vigne, lors de plusieurs manifestations, aux entreprises en fin d'année s'ils cherchent des cadeaux d'entreprise.

Zakaria : C'est du marketing finalement ?

Jean-Louis Testud : Oui, du marketing « made in association », avec Catherine uniquement.

Clémentine : Vous n'avez pas du tout de réseau, même dans les supermarchés de Suresnes par exemple ?

Catherine : Nous avons 2 redistributeurs sur internet : « Twil », « Le comptoir de la Vigne », et bientôt « La Ruche qui dit Oui ».

Jean-Louis Testud : Et nous avons mis dans la vigne, des ruches. Des vraies ruches. On a donné à une jeune apicultrice, une jeune femme qui est apicultrice on lui a autorisé, à mettre 10 ruches maximum. L'autorisation préfectoral l'accorde. Le miel urbain est meilleur que le miel rural, car il y a moins de pesticides.

Zakaria : Avez-vous des traitements contre la pollution atmosphérique ?

Jean-Louis Testud : Nous n'avons pas autant de pollution qu'on le dit, je crois que la pollution a baissé par rapport aux années 50/60. On a moins de véhicules polluants.

Clémentine : Et pour revenir aux revenus de l'association, à quoi correspondent les 20% restants ? Est-ce qu'il y a des dons ?

Jean-Louis Testud : Alors, les dons parce que si vous voulez, sur le site nous avons une salle, et quand vous visiterez vous le verrez. L'été nous installons des tantes, il y a des gens qui veulent faire des barbecues ou utiliser la salle que vous verrez, on ne la loue pas mais ils nous font un don.

Nisrine : Est-ce qu'il y a des entreprises, en particulier qui font des dons régulièrement ?

Jean-Louis Testud : Pour le Festival des Vendanges, on a des sponsors. Ces sponsors donnent de l'argent ou de la marchandise. Et, en échange ils ont le droit d'utiliser le site de la vigne s'ils veulent faire des barbecues pour leurs clients ou leurs employés.

Clémentine : Comme vous êtes aussi Délégué à la vigne, quel est votre rôle ?

Jean-Louis Testud : Je suis chargé de faire en sorte que la gestion de la vigne soit conforme par l'association au cahier des charges fixées.

Catherine : Il y a aussi un but culturel, c'est-à-dire que on fait des animations pour promouvoir la vigne, pour que les gens viennent la visiter. Que ce soit des clubs, des entreprises, des maisons retraites, des écoles, des conférences à la demande. C'est un site qui est mis à la disposition du public.

Jean-Louis Testud : Ce qu'il faut savoir c'est qu'une ville de « banlieue », chez nous on a voulu se classer comme la première ville de province de paris, on est la seule ville limitrophe de paris par le Bois de Boulogne.

On a 40% de logements sociaux, et quand vous avez 40% de logements sociaux, cela veut dire que beaucoup de gens qui habitent dans notre ville n'ont pas choisi. Il y a toujours une frustration. Nous avons donc voulu faire en sorte qu'il y ait une âme dans la vigne, donc nous avons beaucoup investis dans la culture d'où le Festival des Arts de la Rue. Et que la vigne soit quelque chose de fédérateur, car les gens sont originaires de toute la France.

Et donc, on a voulu qu'il y ait une âme et que les gens se sentent bien dans la ville, que ce ne soit pas une ville de banlieue. La vigne joue un rôle.

Nisrine : Quelques dernières questions, concernant l'association, il y a donc le statut du Président mais quels sont les autres statuts ?

Jean-Louis Testud : Les membres du Conseil d'Administration de l'association sont des élus de la ville, avec un représentant de l'opposition, un membre de l'association des commerçants, un membre de l'association historique de la ville, l'Office du tourisme et la Confrérie.

Il ne faut pas confondre les chevaliers qui sont intronisés à la Confrérie, il y en a 1200 aujourd'hui et les membres de l'association qui sont 22.

Il y a aussi un bureau avec le Président, un secrétaire et un trésorier. Les comptes sont audités par un commissaire aux comptes, le groupe KPMG, secteur non marchand.

Zakaria : Plus précisément, quel est le rôle des membres ?

Jean-Louis Testud : Le Conseil d'Administration joue son rôle, il se réunit une fois par an, il valide, regarde les comptes, les activités, il pose des questions, on fixe les tarifs.

Clémentine : Qui s'occupe de la vente à proprement parlé ?

Jean-Louis Testud : Il y a un bureau. Le bureau où se trouve le président, l'administrateur. Ce dernier est la personne qui fait vivre l'association, qui s'occupe de la vente. Quand le vigneron veut acheter des produits, des besoins d'investissement.

Clémentine : On a vu aussi que le vin était contrôlé par un laboratoire d'œnologie ? Comment cela se passe ?

Jean-Louis Testud : Le vigneron vous en parlera, c'est une procédure obligatoire.

Catherine : Le vigneron est l'interlocuteur privilégié du laboratoire. A chaque étape, des contrôles sont effectués. Pour lui, c'est important de connaître le résultat final de son travail.

Clémentine : Et justement, cela constitue un coût important ? Porté par qui ?

Jean-Louis Testud : Cela entre dans les frais de la vinification.

Clémentine : Pour la mise en bouteille, leur achat, les étiquettes comment est-ce que cela se passe ?

Catherine : La mise en bouteille se fait à la cave même.

Jean-Louis Testud : Nous avons effectivement des volontaires, des bénévoles qui vendangent, on a un club, avec une liste d'attente de 50 personnes, qui viennent pratiquement chaque année sur 3 jours. On leur offre le repas et une bouteille.

Aussi, il y a des bénévoles de la confrérie qui viennent aider le vigneron pour la mise en bouteille ou lorsqu'il y a des manifestations, ils viennent en renfort.

Nous sommes présents lors de la Foire de Paris et du Salon de l'Agriculture sur le stand Île-de-France pour les produits agricoles.

Nisrine : Donc à la fois cela peut être des bénévoles extérieurs à la Confrérie, et des chevaliers de la Confrérie qui viennent en renfort ?

Jean-Louis Testud : Nous organisons une journée porte ouverte de la vigne où il y a un bénévole qui fait des cours d'œnologie et pour les enfants des animations, des activités commentées, c'est une journée festive qui a lieu 2 fois par an.

Clémentine : Vous avez donc une certaine visibilité en participant à de grands événements ?

Catherine : Nous avons des partenaires, entre autre l'union des Vignerons Franciliens Réunis (VFR).

Jean-Louis Testud : On est présent par exemple, dans les restaurants de Yannick Alléno où il y a du vin de Suresnes.

Clémentine : Lorsque vous parlez de vos partenaires, comment définissez-vous un « partenaire » exactement ?

Catherine : Nous avons aujourd'hui un partenariat avec l'Office du Tourisme, qui fait la promotion des visites, qui vend également les bouteilles de vin.

Jean-Louis Testud : Cela permet d'avoir un lieu de vente permanent durant toute l'année de notre vin, parfois ils font eux même des manifestations en faveur de la vigne.

Catherine : Nous avons aussi un partenariat avec l'apicultrice qui assiste aux manifestations, vend son miel, cela fait deux produits du terroir proposés sur Suresnes. La société historique, nous avons fait un livre où nous parlons d'eux, ils nous ont fourni des documents.

Jean-Louis Testud : Concernant la VFR, c'est une association créée vers la fin les années 80, la vigne en Île-de-France était la plus importante en France jusqu'à la fin du 18<sup>e</sup> siècle.

Je vais vous faire un petit cours d'histoire :

Probus, un des derniers empereurs romains qui a publié un décret permettant à la population de Lutèce de planter librement de la vigne. Comme il y avait beaucoup de légionnaires romains, qui venaient en garnison pour 25 ans, ils venaient avec leur famille et un pied de vigne. Ils ont commencé à planter de la vigne sur Montmartre, Meudon.

Du Moyen-Âge jusqu'à la révolution française, la culture du vin va être le privilège du clergé, et Suresnes qui était un village viticole, va dépendre de la ville de Saint-Germain-des-Prés, et va faire le meilleur vin du royaume de l'époque. C'est un vin blanc, car le vin blanc est le vin des nobles.

Et donc il va être présent sur la table des rois de France, un roi en particulier, Henri IV, qui choisissait une femme un cépage, avait choisi la belle Gabrielle Després à Suresnes.

Comme vous le savez, il s'est converti pour devenir roi, vous avez ainsi à Suresnes la Rue des Conférences, car les conférences préparatoires ont eu lieu à Suresnes. Le vin de Suresnes était un vin de messe. Il y a aussi la Rue de la Belle Gabrielle à Suresnes.

François Rabelais, Villon ont célébrés le vin de Suresnes. Le vin de Suresnes était aussi recommandé à l'Hôtel Dieu par Nicolas de Hacqueville pour soigner.

Le premier syndicat des cultivateurs en France s'est créé à Suresnes. À la Révolution Française, le clergé perd son privilège, mais les viticulteurs qui travaillaient pour les moines, perpétuent le vin.

Arrive la Révolution Industrielle, car c'est sur les berges de la Seine qu'a eu lieu la naissance de l'automobile. Tous les grands constructeurs passaient par la Seine.

La France était le 1<sup>er</sup> constructeur automobile mondial. Toutes ces entreprises s'installaient sur la Seine car les matériaux arrivaient par les bords de la Seine.

Il y a donc eu une urbanisation à cause de ces usines, s'ajoute à cela la concurrence des autres régions à cause du train. Alors qu'avant les vins arrivaient des autres régions, par voie fluvial avec deux points de contrôle : Orléans et Meaux. Si le vin n'avait pas tenu au voyage, il terminait en vinaigre.

Donc le chemin de fer, l'urbanisation et le phylloxéra, même si Suresnes pas très touché par ce dernier.

La régression du vignoble en Île-de-France est due à ces phénomènes là. Également, certains voulaient faire du rouge, car il pissait beaucoup plus, mais il n'était pas bon.

D'où l'erreur monumental de Victor Hugo qui parle du vin de Suresnes à l'époque de Notre Dame de Paris. Quand Napoléon III a fait l'hippodrome de Longchamp, beaucoup de cabarets



ce sont installés à Suresnes. Les chansonniers qui ont fait des chansons sur le vin de Suresnes, qui était imbuvable, ont fait des chansons pas vraiment positives sur le vin.

Depuis, nous avons refait un encépagement qui correspondent à la terre...c'est la petite histoire.

On veut que les habitants de la ville s'approprient cette histoire et se fédèrent autour de la vigne.

Clémentine : Quelles sont les logiciels utilisés actuellement pour la gestion de la vigne ?

Catherine : J'ai un logiciel comptable, qu'on paye, EPB pour les devis et factures. On travaille sur Excel, des boîtes mail. Nous ne sommes pas intégrés au réseau informatique de la Mairie.

Jean-Louis Testud : On déclare notre récolte aux services de douanes, et sur la bouteille vous avez la capsule congé, qu'on paye et qui autorise à la vente.

Clémentine : Donc la gestion des stocks vous la faites vous ?

Catherine : Oui, quotidiennement et les déclarations sont mensuelles.

Jean-Louis Testud : Ce qui pourrait être intéressant, serait d'avoir la cartographie de la vigne, rang par rang.

Clémentine : Avec Excel, vous vous en sortez ?

Catherine : Oui, le but c'est de faire simple.

Nous remercions Jean-Louis Testud et Catherine Magdelaine pour le temps qu'ils nous ont accordé et les précieuses informations partagées avec nous.