



VIVIANE JOANNET perpétue la tradition du petit fruit sur les hauteurs d'Arcenant

Elise et Viviane Joannet, une affaire de femmes chez les Joannet !

Rien ne prédestinait Viviane Joannet à reprendre l'entreprise familiale Jean-Baptiste Joannet. C'est pourtant pour maintenir la tradition du petit fruit sur les hauteurs d'Arcenant qu'elle a repris le flambeau de son père. Aujourd'hui, sa fille Élise l'a rejointe pour, à son tour, préparer l'avenir.

Elle l'avoue volontiers : Viviane Joannet n'aime pas forcément la communication. Mais lorsqu'il s'agit de parler de sa passion, de sa famille, elle s'assoit de bon gré pour échanger et elle vous parle forcément de ses trois vies. D'abord, comme agent de la Sécurité sociale, et ensuite en tant que secrétaire de mairie pendant dix ans.

« Je n'avais jamais eu l'intention de travailler ici. Puis, un jour, j'ai eu le sentiment d'avoir fait le tour dans la fonction publique, de plus en plus de mal aussi à travailler dans le cadre d'une relation hiérarchique. Je n'ai pas eu de mal à franchir le pas. Aujourd'hui, c'est clair que je travaille plus que lorsque j'étais fonctionnaire, je m'octroie peu de vacances. Pourtant, être autonome, indépendante, cela n'a pas de prix. » Surtout, elle a ressenti la nécessité de perpétuer la tradition familiale. « Jadis, mon père culti-

vait des petits fruits qu'il vendait à des liquoristes. Puis il y a eu la sécheresse de 1976, les cours ont chuté et beaucoup de producteurs des Hautes Côtes ont décidé d'arracher ces petits fruits pour planter de la vigne. Mes parents n'ont pas voulu. Ils ont gardé leur production en faisant le pari de ne plus vendre leurs fruits mais de les transformer eux-mêmes. »

« La crème de cassis est notre plus grosse production »

En 1978, débute donc une activité de liquoriste, qui perdure toujours. « J'ai repris l'activité en 2001. La crème de cassis est notre plus grosse production. Elle représente 50 % de nos champs, 50 % de nos ventes. » Douze hectares de champs tous fruits confondus, dont la moitié donc en cassis. Du noir de Bourgogne uniquement.

Quelque 20 000 bouteilles sortent annuellement de l'atelier de Viviane Joan-

net, selon un procédé qui se transmet en famille. « Nous mettons toujours nos bouchons à la main, comme mon père. Nous n'avons pas de formation initiale. On aurait pu suivre une formation agroalimentaire ou fréquenter la viticulture à Beaune. Finalement, nous avons été formées sur le tas. J'ai tout appris en regardant mon père. Et, désormais, je transmets à ma fille. »

Polyvalence

« On fait de l'épicerie, sourit Viviane Joannet. A la comptabilité, aux champs, à la fabrication, à la vente... Cette polyvalence est passionnante et enrichissante à souhait. »

Une affaire de femmes

La fille, c'est Élise. Elle aussi ne se prédestinait pas à transformer le cassis et la framboise. « Je travaillais dans le social. J'ai été licenciée. Et, en 2015, je me suis dit qu'il fallait que je rejoigne ma mère pour perpétuer la tradition. » À deux pas d'elle, Viviane Joannet acquiesce : « Son arrivée m'a relancée. J'aurais pu me laisser aller jusqu'à la retraite, mais savoir qu'il y aura une suite, cela donne une autre dynamique. Élise a apporté une dimension communication à notre activité que je n'avais pas. C'est à elle que l'on doit notre première journée portes ouvertes en 2016. Ce fut un vrai succès ». Élise et Viviane



Joannet ne sont que deux à travailler ici, véritables femmes à tout faire. « Nous avons quelques intermittents de la liqueur ! Quelques saisonniers qui viennent nous aider pour la récolte des framboises par exemple. Pas pour le cassis, car tout est automatisé. Nous possédons une machine en CUMA (N. D. L. R. : coopérative d'utilisation de matériel agricole) avec d'autres producteurs et vignerons : elle est utilisée aussi bien pour les petits fruits que pour la vigne. »

Les deux femmes reconnaissent qu'il s'agit d'un métier très physique par moments, avec beaucoup de manutention, mais elles ont trouvé une vraie fierté au quotidien. « On pourrait réfléchir à passer la vitesse supérieure, cela veut dire plus de fruits, plus de fabrication, des marchés à conquérir... Je ne sais pas si nous en avons les moyens et l'envie. »

La vente au caveau : « une découverte permanente »

Aujourd'hui, les voilà comblées, la polyvalence de leur métier leur apporte

chaque jour des défis nouveaux. « Avouons que le travail aux champs, ce n'est pas vraiment notre tasse de thé, mais on y apprend tous les jours. Par contre, la vente au caveau est passionnante, cette rencontre avec les clients, l'échange, c'est une découverte permanente. » Car 85 % de la production est écoulee en vente directe à l'exploitation. « Beaucoup de gens du coin, quelques Belges habitués qui s'arrêtent sur le chemin des vacances. Nous faisons un peu d'export en Allemagne, au Japon, quelques cavistes sur Dijon et Beaune, mais c'est tout. »

Confitures et nectar de cassis

À la crème de cassis, Viviane Joannet a rajouté les confitures, plus récemment le nectar de cassis. Elle a continué de travailler la pêche de vigne, les framboises, avec toujours la même exigence de qualité pour faire honneur au travail de son père, dont elle n'a pas touché la recette de la crème de cassis. « Il a construit l'activité. À l'époque, il n'avait pas été vraiment encouragé administrativement. Et il y est arrivé. Il fut le premier ici dans le coin à transformer ses propres fruits, il a lancé un nouveau concept dans la façon de travailler. Nous faisons perdurer ses méthodes et nous en sommes fières. » Les sourires complices entre mère et fille attestent de cet état d'esprit.

2017, année de l'espoir !

Une petite dégustation plus tard, on se rend bien compte que le défi a été brillamment relevé. « 2016 a été difficile avec peu de récolte, conclut Viviane Joannet. Heureusement que nous avons des fruits en congélation dans les entrepôts de la STEF qui vont nous permettre de produire normalement ou presque. Les bonnes années, on congèle un peu plus et cela nous permet de faire face en cas de faible récolte. Ma mère qui est âgée me dit : "Année de givre, année de fruits", alors on croise les doigts pour 2017... »

Michel Giraud



Viviane et Élise Joannet ne sont que deux à travailler dans l'entreprise mais « nous avons quelques intermittents de la liqueur ! », souligne Viviane Joannet.



Rien n'a changé. C'est toujours au sous-sol de la maison de ses parents que se trouve le caveau de vente. Photos M. G.

Les indiscretions



Ce que vous aimez dans votre métier ?

« La fabrication. Également la vente pour le contact avec les gens. »

Ce que vous aimez moins ?

« Le travail aux champs. Mais je m'y suis fait. J'ai compris qu'il fallait avoir une approche globale de mon métier. »

Une qualité ?

« Je trouve que nous sommes courageuses ! On ne s'arrête pas de beaucoup bosser ! »

Votre fierté ?

« De pouvoir travailler sur place, vivre au village. Ma vie se passe autour d'Arcenant. Je peux y vivre, j'y travaille. Et ça, c'est une chance ! Et la fierté aussi de maintenir ici sur les Hautes Côtes la tradition du petit fruit. »

De bons moments ?

« Il y en a plein. Beaucoup d'anecdotes, comme le jour où nous avons accueilli Gérard Depardieu et Pierre Richard au caveau ! Ils étaient en tournage dans le coin. »

Un autre métier ?

« J'en ai déjà fait trois ! C'est pas mal non ! J'ai commencé à la Sécurité sociale, puis secrétaire de mairie avant de reprendre l'activité familiale. Je me serais bien vue dans un métier en rapport avec la nourriture : cuisinier, pâtissier... »

Un plat ?

« Vous coupez un melon en deux, vous le videz et vous remplissez de crème de Cassis Jean-Baptiste Joannet. »



Parlez-nous de l'indication géographique de spiritueux "Cassis de Bourgogne" ?

« C'est une IGP que nous avons obtenue en janvier 2015 après des années de démarche. Elle renforce la production locale, elle met en valeur le savoir-faire des artisans locaux dont nous faisons partie. La totalité des bouteilles de crème de cassis fabriquées par nos soins est donc soumise au respect strict d'un cahier des charges. Il stipule notamment que les baies de cassis servant à la fabrication doivent être cultivées et transformées en Bourgogne et que notre recette doit offrir une forte concentration en cassis Noir de Bourgogne. »