Ca se passe chez nos voisins

Innovation *
Pertinence **
Reproductibilité ***

Réseau wallon PAC

Ferme Saint Maurice : agroécologie, terroir et vins biologiques à Saillans

Sylvain Thévenet exploite la **Ferme Saint Maurice**, située à Saillans, aux portes du Diois, dans la Drôme.

L'exploitation produit des **vins biologiques** (rouge et blanc) et cultive des **plantes aromatiques** (notamment du thym pour l'herboristerie).

La ferme pratique l'**agriculture biologique** et s'inscrit dans une démarche d'**agroécologie** : apprentissage des équilibres naturels, respect de la biodiversité, soin des sols.

Enjeux

- Favoriser la **résilience des systèmes agricoles** : entretenir et améliorer la santé des sols, limiter leur érosion, améliorer leur fertilité de façon naturelle.
- Protéger et promouvoir la **biodiversité locale** : mise en place de nichoirs à mésanges, abris pour chauves-souris, etc., et réduction au maximum des travaux de sol.
- Produire des vins de qualité biologique, tout en maintenant des pratiques respectueuses de l'environnement.
- Cultiver des plantes aromatiques de façon durable, pour des usages herboristiques, ce qui exige qualité, traçabilité, et conditions de culture adaptées.
- Concilier le rôle de la ferme comme producteur avec des valeurs de durabilité, d'éthique, et de lien avec le territoire et la nature.

Résultats

- L'exploitation est certifiée en **agriculture biologique** et adopte des pratiques agroécologiques concrètes : semis directs de couverts végétaux (céréales, légumineuses), engrais verts, destruction de ces derniers par roulage ou broyage pour incorporation sur place.
- Des aménagements ont été mis en place pour favoriser la biodiversité : nichoirs à mésanges, abris pour chauves-souris et insectes prédateurs (chrysopes) afin d'accroître la régulation naturelle des ravageurs.
- Une production de vins biologiques rouge et blanc, ainsi que de thym pour l'herboristerie, ce qui montre la diversification des productions et la valorisation du terroir local.

Avec le soutien de la Wallonie
Financé par l'Union européenne



La Ferme Saint Maurice de Sylvain Thévenet est un bel exemple d'agriculture de terroir engagée, qui rassemble qualité, respect de l'environnement et valorisation locale. En combinant viticulture biologique et production de plantes aromatiques, et en adoptant des pratiques agroécologiques, la ferme montre qu'il est possible de produire efficacement tout en préservant la biodiversité, les sols, et le cadre naturel.

Les défis pour aller plus loin pourraient être :

- étendre les pratiques agroécologiques à l'ensemble des parcelles si ce n'est pas déjà fait,
- renforcer la capacité de transformation ou de commercialisation locale afin de valoriser au maximum la production sur le territoire,
- surveiller les effets du changement climatique, notamment sur la vigne et les plantes aromatiques, et adapter les pratiques en conséquence,
- continuer à sensibiliser les consommateurs au lien entre pratiques agricoles durables et qualité des produits.

Ressources utiles

https://www.sylvainthevenet.fr/

