

NOS ADHERENTS ONT DU TALENT

BANYULS sur Mer (Pyrénées Orientales),

Le nom de Banyuls est connu dans le monde entier pour son AOC vin doux naturel. Il se conjugue aussi bien en rimages (vins d'un seul millésime avec mise en bouteilles précoce) qu'en vins d'assemblage ou de millésimes anciens. Banyuls ou Banyuls Grand cru, rouges ou blancs ,ces vins ont acquis des lettres de noblesse depuis plus de quarante ans. Dans la gastronomie en entrant dans la composition de nombre de recettes originales et dans l'accompagnement de mets, eux aussi exceptionnels, tels que le foie gras, les grands fromages ou les desserts au chocolat, sans compter le vin d'honneur au Banyuls ou à la fin du repas.

Banyuls ce sont 1315 hectares de vignes, au rendement maximal de 30 hectolitres sur 4 communes produisant 20 à 22.000 hectolitres par an. En effet les vignes sont cultivées sur un terroir unique au monde (bientôt au patrimoine mondial de l'Humanité), constitué de coteaux à forte pente, morcelés par des terrasses où s'accrochent les vieux ceps. Ce paysage est encore de nos jours modelé par la main de l'homme .C'est lui qui entretient les murettes (6000 kms de long) et le système de canaux d'évacuation des eaux pluviales , les « peus de gall » (pieds de coq). Combien d'heures sont lui nécessaires pour produire un litre de ce nectar !

Le circuit des vignobles, la mer qui baigne la ville, Aristide Maillol l'enfant du pays et son musée, le musée océanographique, la sardane, l'accueil des habitants et leur « âme catalane », tout cela ne peut qu'inviter toute l'année à un tourisme viticole de grande valeur.

BANYULS, la Ville où les enfants sont tous vignerons

Quand on va à l'école primaire à Banyuls, en CM2 au Groupe scolaire Aristide Maillol, on est forcément vigneron. En effet depuis près de 10 ans , à l'initiative de Monique Sapéras, l'institutrice du groupe , aujourd'hui disparue, un atelier viticulture existe au sein de l'école, animé par une association dénommée « les papis vignerons ». Ce sont d'anciens vignerons retraités, entre 15 et 20 personnes qui ont décidé de perpétuer le savoir faire de leurs ancêtres et donc de le transmettre avec leur passion aux jeunes générations pour qu'il ne tombe pas dans l'oubli. Ils conseillent donc toute

l'année les élèves pour les faire participer à tous les travaux de la vigne. Ensemble ils vont répéter les gestes vigneron et ils commencent chaque année par les vendanges le jour de la fête des vendanges du cru. Ce jour là, le troisième samedi d'Octobre après une matinée de cueillette, ils déjeunent ensemble autour d'une grillade et l'après midi les comportes sont amenées au centre du village pour la bénédiction et le pressurage. Puis toute l'année ils vont apprendre les gestes et la conduite de la vigne, l'entretien des murettes, de la plantation à la taille. Et ce, sur leur vigne, la « vigne des enfants de Banyuls », d'une quarantaine d'ares qu'ils ont reçu en héritage de la ville.

Une ville propriétaire de vignobles

Car il faut dire que la ville de Banyuls a la chance extraordinaire d'avoir eu un riche propriétaire, nommé Paul Reig, qui, à sa mort en 1912, a fait don au bureau de bienfaisance de la commune (devenu le bureau d'aide sociale et rebaptisé en 1986 Centre Communal d'Action Sociale) d'un legs important. Dans son testament il stipulait un legs de terrains et de bâtiments subordonné à la célébration chaque année par la commune d'une messe en mémoire de ce notable. Tout ce patrimoine représentant plus de 330 hectares de terres, landes, chênes lièges, oliviers, mas et appartement font partie de l'actif du CCAS et profitent donc à son but social. En effet le CCAS exploite directement une vingtaine d'hectares de vignes (production moyenne de 500 hectolitres) avec un régisseur et 4 employés. Il produit sa propre cuvée Paul REIG en Banyuls et en Collioure vendus en bouteilles, le reste étant porté en coopérative. Les autres vignes, soit 23 hectares, sont mises en affermage auprès de vigneron locaux, la plupart avec un « bail à complant ». Ce type de bail est un des derniers exemples de droit catalan perdurant encore (existe aussi en Andorre). Il permet au fermier qui prend la terre vierge, qui la travaille et la plante de rester propriétaire des ceps et de pouvoir transmettre cette propriété à ses héritiers. Le fermier restitue 1/7^{ème} de la récolte au CCAS.

Administration et réglementation

Quel élu du vin n'a pas rêvé d'avoir un jour une vigne communale pour faire sa propre cuvée (ce que l'ANEV voudrait généraliser) ? Certaines villes ont certes une vigne ou un petit vignoble, mais peu, comme Roger Rull le maire de Banyuls sur Mer, peuvent dire qu'ils gèrent un tel patrimoine surtout dans une appellation aussi renommée. Cela ne va pas

sans créer quelques tracas, notamment administratifs ou réglementaires. Le CCAS de Banyuls a d'ailleurs fait l'objet d'un mémoire de Maîtrise en Administration économique et social. Il est en effet un cas atypique : établissement public gérant un service public, possédant un patrimoine propre lui permettant d'exercer une activité privée (agricole) et commerciale (vente de vin) mais dont le but principal reste social. Il est donc régi par les règles du code général des collectivités territoriales mais il doit respecter également le droit privé pour les employés du domaine. Au niveau budgétaire il ne peut y avoir qu'un budget et l'activité viticole est représentée par un budget annexe traduisant le caractère commercial de la vente du vin.

A Banyuls, grâce au CCAS, aux papis vigneron, à toute la population, la civilisation du vin n'est pas prête de disparaître. Et c'est tant mieux !

Photos : Célèbres Vignobles de Banyuls/mer

Le port de Banyuls et une statue d' Aristide Maillol