

Portraits

Ils transportent le vin au fil de l'eau

Un couple ardéchois a aménagé un bateau pour transporter du vin bio entre le Sud et le Nord de la France. Une aventure écologique, économique et humaine qui fait le choix de la lenteur. Bienvenue à bord !

TEXTE ET PHOTOS: STÉPHANE PERRAUD



Saint-Sernin | Ardèche



Cécile Sauthier et Raphaël Sauzéat
Sauthier Sauzéat
Mariniers

Le volume de fret vinicole est colossal et la voie routière frise la saturation. Un report sur la voie d'eau semble inéluctable.

La traversée des villes est stressante pour le pilote qui passe près des piles des ponts et redoute de croiser de gros navires. La timonerie est équipée d'un GPS fluvial qui indique la position et la vitesse des autres bateaux.



Sur le quai, le soleil commence à taper.

Dans la cale climatisée de l'Alizarine, le vin, lui, reste au frais. Cécile Sauthier et Raphaël Sauzéat houspillent gentiment le livreur qui prend son temps pour faire passer les caisses de rouge du bateau à la camionnette. « Il y a des bouteilles de vin naturel là-dedans, il ne faut pas jouer avec, c'est vivant et fragile. D'ailleurs, c'est marqué sur le carton », insiste Raphaël en donnant un coup de main pour accélérer le mouvement. Le précieux breuvage arrive d'Ardèche par voie fluviale. Seuls les derniers kilomètres qui le séparent des cavistes s'effectueront par la route. « Il nous faut trois semaines pour monter le vin jusqu'à Paris, mais pendant tout le voyage, il est bercé au fil de l'eau. À l'arrivée, il est prêt à boire. Mieux, il se bonifie, assure Raphaël. En camion, il subit pendant deux ou trois jours les vibrations de la route. Il arrive plus vite, mais stressé. Il faut attendre quelques semaines pour le boire. Au final, notre mode de transport doux n'est donc pas plus lent. » Denis Robert, viticulteur bio à Valvignères, confirme. À lui seul, il remplit ce jour-là la moitié de la cale avec ses palettes qui font le voyage jusqu'à la capitale, en remontant d'abord le Rhône, puis

la Saône, le canal de Bourgogne et enfin la Seine. « C'est l'acheminement le plus respectueux pour mon vin. Quand il arrive à destination, il goûte comme dans ma cave. C'est bluffant ! »

Quatre fois moins de carburant

Denis est l'un des premiers à avoir fait confiance à ce couple de néo marinières ardéchois qui en 2010, à l'aube de la cinquantaine, a décidé de transporter du vin par bateau. Un choix osé puisqu'ils ne connaissaient rien au métier. Cécile a fait toute sa carrière dans le spectacle. Raphaël était guide spéléo et travailleur sur corde. « Mais on voulait changer de vie et cela correspondait à nos valeurs. Surtout, on avait plein d'amis vigneronniers qui trouvaient l'idée excellente ! Le transport fluvial des denrées alimentaires est très ancien, mais il est tombé en désuétude, remplacé au fil des ans par la route. Il est pourtant beaucoup plus écologique. Une péniche émet quarante fois moins de pollution atmosphérique qu'un camion et consomme jusqu'à quatre fois moins de carburant », affirme Cécile en enroulant les cordages alors que le bateau quitte le port. Pour monter leur projet, il aura fallu



Cécile et Raphaël seront en région parisienne début septembre, puis à Valence début octobre. En novembre, ils regagneront Paris via la Champagne, pour redescendre dans le sud en décembre. Retrouvez toutes leurs escales sur leur site internet.

Entraide... et vous

Aidez l'Alizarine à ne pas prendre l'eau

Cécile Sauthier et Raphaël Sauzéat auraient-ils eu leur idée trop tôt? À l'heure de la transition énergétique, le fluvial a une sérieuse carte à jouer face à un réseau routier polluant et saturé. Pourtant, l'activité de l'Alizarine n'a pas encore atteint son potentiel client et a besoin de fonds pour continuer à se développer.

Afin de transformer le capital sympathie en capital tout court, la Scop va passer en Scic, qui présente l'avantage de s'ouvrir aussi bien aux particuliers qu'aux personnes morales. Plusieurs collectivités, dont des communes, seraient prêtes à rejoindre l'aventure. N'hésitez pas à monter à bord à votre tour. Le bulletin de souscription se trouve sur le site Internet de l'Alizarine. Une façon de renforcer la trésorerie de l'entreprise, mais aussi l'équipe.

Cécile et Raphaël aimeraient que les souscripteurs deviennent aussi prescripteurs en incitant leurs commerçants à se faire livrer par voie fluviale.

Les deux marinières naviguent 300 jours par an. Du sud au nord, la cale est souvent pleine, mais elle est partiellement vide au retour. Il y a de nouveaux clients à convaincre dans ce sens.

quatre ans. Raphaël se forme à l'école de navigation de Rouen, enchaîne les stages et obtient son permis. Le couple déniche ensuite un vieux Luxomoteur (voir encadré), pour 60 000 €, qu'il rénove entièrement: isolation et climatisation de la cale, pose d'une grue, aménagement de la terrasse pour des soirées... Montant total de l'investissement: 250 000 €. Un pari financier qui bénéficie du soutien des banques, de Voies navigables de France, des collectivités locales (régions Rhône-Alpes et Île de France, départements de la Drôme et de l'Ardèche) et de deux Cigales (clubs d'investisseurs locaux).

L'équivalent de trois camions

La péniche à la livrée rouge est rebaptisée Alizarine, du nom du colorant rubis extrait de la racine de garance. À bord, elle peut embarquer jusqu'à 50 palettes de

600 kg, soit 30 000 bouteilles, l'équivalent de trois camions. Fin 2014, l'activité démarre. L'entreprise prend la forme d'une Scop et séduit une quinzaine de clients, convaincus par cette démarche écologique. Des viticulteurs bien sûr, mais aussi des cavistes et des réseaux d'épicerie bio, auxquels s'ajoutent des particuliers. Lesquels profitent des escales pour récupérer leurs produits réservés sur Internet. En plus du vin, l'Alizarine transporte en effet de l'épicerie sèche issue de petits producteurs. « Il faut penser à commander longtemps à l'avance, mais lorsqu'on mange bio, c'est cohérent de limiter l'impact carbone du transport de nos aliments », témoigne Philippe Souchet, membre de la coopérative Le Ring qui fournit à ses adhérents des produits en circuit court au nord de Lyon. Aujourd'hui, il profite du passage de l'Alizarine à Neuville-



La cale est isolée, étanchée, climatisée afin de garantir une maîtrise de la température et de l'hygrométrie tout au long du voyage. Une vraie cave ambulante !

sur-Saône pour charger quelques caisses dans sa voiture. Intrigués, des plaisanciers de passage viennent s'informer. Raphaël les invite à bord pour une visite dont ils ressortent enthousiastes. « Partout l'accueil est excellent. La rentabilité écologique est démontrée. Mais le modèle économique reste encore à trouver. Même si l'on a doublé notre chiffre d'affaires entre 2015 et 2016 – de 25 000 à 54 000 € –, il nous manque encore une dizaine de clients réguliers pour équilibrer nos comptes. Il faudrait atteindre les 100 000 € pour se dégager un salaire », estime Raphaël tout en pilotant, la main fermement posée sur le macaron, la grosse roue de navigation.

Éloge de la lenteur

Pour lui, deux problèmes se posent : le tarif et le délai. « Sur une palette, on est compétitif en termes de coûts

de transport, mais sur de gros volumes, les routiers cassent les prix. Cela changera quand ils devront payer des taxes sur la pollution. Les pouvoirs publics ont un rôle à jouer pour soutenir le fluvial. On doit aussi faire accepter les délais aux clients. Certains cavistes refusent de commander leurs bouteilles plusieurs semaines à l'avance. Ils les veulent sous trois jours ! Pourtant, le vin, lui, met des années à parvenir à maturité... C'est l'école de la lenteur. On propose aux producteurs de coller une étiquette sur leurs bouteilles pour indiquer qu'elles ont traversé la France tranquillement, à 8 km/h de moyenne. C'est une plus-value en termes d'image. » Afin de poursuivre son activité, la Scop Alizarine s'appête à passer en Scic en ouvrant son capital à des personnes physiques et morales (voir encadré). L'appel est lancé. Pour que le vin reste bio jusqu'au bout.

Fiche technique

L'Alizarine est un automoteur construit en 1927 en Hollande. Sa coque profilée et sa taille réduite – 35 x 5 mètres – lui permettent de passer à peu près partout. Depuis le Rhône, elle peut gagner la Seine par des canaux dits de petit gabarit. Sa zone d'intervention comprend toute la vallée du Rhône, le Beaujolais, la Bourgogne, la Champagne, le Sancerrois, la région parisienne et même la Belgique. Elle peut s'arrêter le long d'un simple chemin de halage pour une livraison en zone rurale, comme au cœur des grandes agglomérations. Le 94 500 € s clients étant souvent proches des cours d'eau, l'acheminement du vin entre producteurs et consommateurs se fait à 95 % par voie fluviale. Le coût par bouteille oscille entre 0,30 à 0,60 € selon la quantité transportée et la durée du voyage.

Contact

Cécile Sauthier et Raphaël Sauzéat
Scop Alizarine
63 rue des droits de l'Homme
07200 Saint-Sernin
Tél. : 06 76 94 52 57
Site : <http://bateau-alizarine.fr>