

BERSON

Les Filliatreau : un duo de vigneron aux mains vertes

Famille implantée à Berson depuis plus de 10 générations, les Filliatreau, connus pour leur production de vin, ont décidé de se lancer dans une nouvelle aventure : celle de la diversification. Fraises, framboises, cerises, courgettes, fleurs garnissent dès à présent les rangs de l'exploitation. Derrière le nom de ce projet, Les Jardins D'Adrien, se cache un duo père-fils avec Robert et Adrien qui vont ravir les papilles des gourmands.

Dans un contexte de crise viticole, les professionnels du secteur ne cessent de se creuser les méninges pour traverser ce moment difficile. Et si la solution résidait dans la diversification ? Après tout, il n'y a qu'un pas entre le travail de la vigne et celui des fruits et légumes. Les Filliatreau de la ville historique de Berson, à l'instar de Robert et Adrien, incarnés par Robert et Adrien, ont décidé de diversifier leur exploitation. C'est en ce début de printemps 2026 que Les Jardins d'Adrien ont vu le jour.

Plus de dix générations

L'ancrage de la famille à Berson puise ses racines dans des parchemins remontant à la Révolution française, prouvant que la lignée est viscéralement attachée à cette terre. Robert Filliatreau s'amuse d'ailleurs d'une anecdote transmise de génération en génération :

« J'y vois une fierté, mais aussi une inquiétude, car j'ai passé 40 ans à essayer de passer entre les gouttes. »

au XVIII^e siècle, un ancêtre voulant rompre avec la tradition paysanne s'était engagé comme mousseillon, avant de se noyer dans le port de Blaye lors de son premier voyage, faute d'être assez lucide après une soirée un peu trop arrosée. « On n'était pas fait pour ça », glisse le père. Pourtant, cette fidélité au terroir n'a pas empêché l'exploitation d'évoluer. En 2005, Robert Filliatreau a opéré un tournant stratégique majeur en cessant la vente de vin en vrac pour rejoindre les Châteaux Solidaires à Cars. Ce choix, visionnaire pour l'époque, permet aujourd'hui à leurs cuvées de s'exporter jusqu'en Belgique et aux États-Unis.



Les Jardins d'Adrien vont vendre leurs premières framboises. LP

On pense déjà à augmenter la production de fraises pour l'année prochaine.

Entre fierté et inquiétude

Cette nouvelle aventure n'aurait pas forcément dû voir le jour. Robert Filliatreau, à la tête de l'exploitation viticole depuis les années 1980, a vu passer les décennies au fil des vendanges. Voyant la soixantaine approcher de plus en plus, et face à la perspective qu'aucun de ses trois enfants ne reprenne le flambeau, il se résignait à une fin d'activité. Mais c'était sans compter sur Adrien Filliatreau. Destiné à une vie professionnelle au sein d'Enedis, le fils de Robert a décidé de tout plaquer il y a quatre ans pour prêter main-forte à son père. « J'avais besoin d'un travail au contact de la nature, je ne me voyais pas continuer dans ma branche », évoque le jeune homme. Son père, quant à lui, était mitigé quant à cette décision, « j'y vois une fierté, mais aussi une inquiétude, car j'ai passé 40 ans à essayer de passer entre les gouttes. » Pour mener à bien ce projet, Adrien Filliatreau est retourné sur les bancs de l'école afin d'obtenir un BTS Viticulture-Œnologie. Di-

plôme en poche, le passionné, aujourd'hui âgé de 23 ans, aide son père sur l'exploitation familiale de 20 hectares de vignes.

Une longue réflexion

Mais plus que le « simple » travail de la vigne, Adrien Filliatreau est attiré par celui de la terre. Tout commence il y a un an, quand le père et le fils s'interrogent sur les pistes de diversification de l'exploitation. Ils font alors appel à différents organismes, notamment la Chambre d'agriculture. Leur choix se porte dans un premier temps sur les fraises. « Nous avions tous les critères pour en cultiver sur l'exploitation, notamment concernant l'irrigation », explique l'homme de 61 ans.

Une question reste alors en suspens : quelles variétés planter ? Leur choix s'arrête sur la Gariquette, la Mariguette (ou Flair), la Ciflorette et la Charlotte. « Nous recherchons avant tout un produit gustatif pour les clients », souligne le duo. Les différents plants rejoignent alors une serre de 600 m²

sept jours sur sept. Alors que la saison des fraises touche bientôt à son terme – malgré les Charlotte dont la production se prolonge dans le temps –, les deux passionnés vont proposer leurs premières framboises. Ce ne sont pas moins de 75 pieds que l'on peut deviner derrière la serre, un fruit qui tient particulièrement à cœur au jeune homme de 23 ans, « c'est mon fruit préféré ». Pour le reste des productions de l'exploitation, « il faudra attendre encore trois semaines pour les haricots, les courgettes et les fleurs », projette celui qui est vigneron depuis 40 ans.

Pour père et fils, ce retour à la terre s'accompagne d'une volonté de produire autrement face aux défis climatiques et sanitaires. Le duo privilégie désormais la Protection Biologique Intégrée (PBI), une méthode consistant à installer des petits sachets d'insectes auxiliaires dans les cultures pour dévorer les parasites naturellement. L'avenir des Jardins d'Adrien se veut aussi participatif avec le lancement prochain de la cueillette directe, les clients pourront venir composer eux-mêmes leurs bouquets de fleurs ou ramasser leurs haricots.

Déjà une expansion ?

Au vu de leurs propres constats et des retours des clients, tous satisfaits de leurs fraises, le projet est pour l'instant une franche réussite. « Nous avons une clientèle très variée, qui vient grâce à une bouche-à-oreille et à notre communication par panneaux et flyers. Ce qui nous plaît aussi dans cette nouvelle activité, c'est le sens du contact avec les gens », se réjouit le duo.

Ce qui rend les deux vignerons particulièrement fiers, c'est également leur collaboration avec des établissements et commerces du secteur. « Nous avons pu fournir des fraises à la cantine du CFM (Centre de Formation Multimétiers) ainsi qu'à une boulangerie de Saint-Christoly-de-Blaye. » Pour continuer en si bon chemin, les Filliatreau se projettent déjà dans un avenir rempli de promesses. « On pense déjà à augmenter la production de fraises pour l'année prochaine, tout en restant à l'écoute des retours clients. Nous avons par exemple de la demande pour de la confiture, mais pour l'instant, nous ne pouvons pas fournir », évoquent les amoureux de la terre.

Réservations au 06 55 73 11 03. Ouvert le mercredi et le samedi de 9 h à 19 h.

Loan Piguet