Vignes et label bio

(https://ville-cachan.fr/vignes-et-label-bio/)

Le passé viticole de Cachan

La tradition viticole à Cachan remonte au 9e siècle. Le coteau était alors recouvert de vignes, qui s'étendaient de l'actuelle rue du Moulin-de-Cachan jusqu'à la rue du docteur-Hénouille. Le raisin récolté servait aux moines de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés pour produire du vin.

Jusqu'au XIXe siècle, la viticulture a constitué une ressource importante pour les Cachanais. Petit à petit, l'urbanisation naissante a fait disparaître ces vignes.

En l'an 2000, la Ville a décidé de faire revivre le passé viticole de Cachan sur les coteaux de la Bièvre. 400 pieds ont été plantés en cépages Sauvignon et Sémillon, sur une parcelle de 600m² située rue de la Citadelle.

Depuis, le vignoble s'est encore agrandi et occupe désormais une parcelle de 1 800 m². Les pieds plantés sont utilisés à la fois pour la vinification et différentes animations sur le territoire. La Ville y organise notamment des ateliers pour les enfants des écoles.

La montée aux vignes

Aménagée en 2020, la montée aux vignes permet d'accéder aux vignes à pied depuis les rues Étienne Dolet et Cousté. Fin 2023, de nouveaux plants y ont été plantés avec le renfort de l'entreprise Arbres et Paysage. Des disques de paillage et des filets de protection ont été installés pour permettre à ces jeunes plants de prospérer. Les jardiniers ont enrichi ces plantations avec de nouveaux bulbes à floraison printanière.

Des vignes et un vin certifiés bio

La gestion de la vigne a toujours été réalisée de manière écologique. Pour le certifier, la Ville a lancé une démarche de labellisation en mars 2020, en répondant au cahier des charges précis de l'organisme Écocert (fauchage et désherbage manuel, utilisation de produits naturels, etc.). Écocert est la référence en France de la certification biologique et environnementale.

Les trois années qui ont suivi ont permis de respecter toutes les étapes de conversion de la vigne, aussi bien en matière de gestion écologique et biologique que d'élaboration du vin, avec l'ajout de produits uniquement naturels lors de la

vinification.

Pour favoriser la biodiversité, la Ville a aussi installé sur les parcelles des hôtels à insectes, des nichoirs pour les oiseaux et des abris pour les chauve-souris.

La labellisation du cru cachanais a été obtenue en 2023. Il faudra attendre la dégustation de 2024 pour apprécier cette cuvée bio.

Fête des Vendanges

Chaque année, une fête est également organisée par la Ville pour les vendanges. Les grappes sont récoltées par les habitants et les agents municipaux. Elles sont ensuite emmenées au parc Raspail pour être pressées. La cuvée est dégustée l’année suivante.

/

Fête des Vendanges le 7 septembre 2024. Crédit photo : Nasser Berzane.

Fête des Vendanges le 7 septembre 2024. Crédit photo : Nasser Berzane.

Fête des Vendanges le 7 septembre 2024. Crédit photo : Nasser Berzane.

Fête des Vendanges le 7 septembre 2024. Crédit photo : Nasser Berzane.

Fête des Vendanges le 7 septembre 2024. Crédit photo : Nasser Berzane.

Fête des Vendanges le 7 septembre 2024. Crédit photo : Nasser Berzane.

Fête des Vendanges le 7 septembre 2024. Crédit photo : Nasser Berzane.

Fête des Vendanges le 7 septembre 2024. Crédit photo : Nasser Berzane.

Pôle Cadre de vie

+33 1 49 69 13 22

cadredevie@ville-cachan.fr

Maëlle Bouglet

8e adjointe

Nature en ville ; transition écologique ; plan de résilience ; bien-être animal.

+33 1 49 69 69 69

secretariat.elus@ville-cachan.fr