



JDD *THEMA SPÉCIAL AGRICULTURE*



À l'entrée du château Guiraud à Sauternes.



Travail dans les vignes à Saint-Émilion.

Le bordeaux passe au vert



Gonzague Lurton dans un cuvier du château, à Margaux. RODOLPHE ESCHER/DIVERGENCE POUR LE JDD



VINS De Sauternes à Margaux, les grands crus du vignoble aquitain ont entamé une lente conversion, pour éliminer les pesticides

ENVOYÉE SPÉCIALE

Un lumineux tapis vert d'herbe vigoureuse a envahi le vignoble. Il y a quelques années encore, il aurait fait planer un soupçon de laisser-aller sur le château Guiraud. À Sauternes comme dans le reste du Bordelais, un désherbage rigoureux, un labourage profond, accompagnaient la réputation des grands crus. Xavier Planty, copropriétaire du Château Guiraud, à Sauternes, préfère s'enthousiasmer de la présence de luzerne et de prêle entre les pieds de vigne. Il est même fier des 635 morpho-espèces recensées par une biologiste cet été, dans la propriété. Il pointe aussi du doigt les hectares de haies replantées autour du vignoble, premier grand cru classé depuis 1855. Le mildiou, l'oïdium, la flavescence dorée qui terrifient ses confrères ne lui font plus peur. Ces fléaux justifient depuis des décennies de puissants traitements chimiques, dans un vignoble exposé à un climat océanique sans merci. Xavier Planty est l'un des rares à s'en être affranchi, pour apporter la preuve que la conversion au bio est possible.

Moins de 8 % de la surface totale du Bordelais est aujourd'hui certifiée sans pesticides. La proportion tombe à 2 % dans la prestigieuse population des grands crus. Sur des appellations comme Saint-Émilion, qui compte plus de 800 propriétés, celles qui ont renoncé aux intrants chimiques ne sont encore que quelques dizaines.

Rive gauche, Margaux fait figure d'excellent élève. Sur 65 propriétés, douze sont déjà en bio et biodynamie, un record dans la région. Durtfort-Vivens, le château de Gonzague Lurton fait petit de ce club encore fermé. « *Moi qui ai grandi ici, j'ai vu la flore et la faune changer de façon incroyable. Les gens ne s'en sont pas inquiétés. La chimie, c'était le progrès* », rappelle le vigneron. Il a finalement éliminé les pesticides parcelle après parcelle, sur trois

ans, avant de basculer en biodynamie, en 2016. Il traite désormais sa vigne uniquement avec des préparations maison à partir d'infusions de plantes, pour des traitements qui respectent le calendrier lunaire. Pour la vinification, il se passe désormais de sulfites.

Au conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux, on veut croire que le phénomène de conversion est en marche. « *Nous avons longtemps cru que la chimie était notre amie, qu'elle seule apportait des réponses à la fragilité de la vigne. Personne ne cherchait une autre voie. Notre réveil a peut-être été tardif, mais il est brutal* », insiste Bernard Farges. En avril 2016, alors président du CIVB (Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux), celui-ci annonçait officiellement la volonté de l'interprofession de diminuer, voire de renoncer à l'usage des pesticides.

Très attachés à la réputation de leurs vins, les Bordelais ont été particulièrement ébranlés par la mise en lumière, violente dans les médias, de certaines pratiques. En mai 2014, l'affaire de l'épandage de produits

« Nous avons longtemps cru que la chimie était notre amie. Le réveil a été brutal »

Bernard Farges, ex-président du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux

phytosanitaires près d'une école de Villeneuve-de-Blaye, qui avait provoqué le malaise de plusieurs jeunes enfants, a pointé les caméras vers le vignoble aquitain. L'utilisation massive de ces intrants chimiques est devenue difficilement acceptable par les citoyens. Pour les 30.000 salariés directement exposés à ces produits, elle a réveillé la crainte de risques sévères pour la santé. Les statistiques produites par la mutuelle agricole, qui recense moins de 2 % de maladies professionnelles graves liées aux pesticides, n'ont pas rassuré grande monde.

Depuis 2016, les outils pour accompagner le mouvement vers



une agriculture plus raisonnée se déploient. « *Des appellations d'origine contrôlée qui représentent 80 % de la surface totale du vignoble ont décidé d'intégrer dans leur cahier des charges des limitations de pesticides* », précise Allan Sichel, l'actuel président du CIVB. Les exploitants de certains vignobles publient désormais un indice de fréquence de traitement. Surtout, la mise en place d'un système de management environnemental fait des émules. En juillet 2017, cette démarche suivie par une promotion de 120 viticulteurs bordelais leur a permis d'accéder à la certification individuelle Haute Valeur environnementale (HVE) de niveau 3.

Stéphane Derenoncourt, l'un des consultants les plus en vue du Bordelais, qui conseille près de 140 clients, a lui aussi ajouté à sa palette de services un accompagnement vers le bio. Il a choisi une démarche tout en douceur. « *Le lobby des grands de la chimie n'a jamais proposé d'alternatives. Ces groupes ont irrigué le vignoble de techni-commerciaux qui expliquaient à tout le monde qu'ils avaient LA solution. Tout le monde pensait ne pas pouvoir se passer d'eux.* » Depuis peu, de quatre à cinq clients du winemaker renoncent à la chimie chaque année. « *Ils vont se contaminer les uns les autres* », se réjouit Stéphane Derenoncourt.

À Saint-Émilion, le domaine de Fonplégade n'a pourtant pas encore fait d'émules parmi ses voisins les plus proches : Château Canon des frères Wertheimer, propriétaires de Chanel, Angélus et Château Pavie. « *Pourtant, ce devrait être aux plus grands de montrer la voie* », remarque Éloi Jacob, le directeur du grand cru classé de 18,5 hectares. Ses propriétaires ont juste perçu comme une évidence la conversion en bio, comme ils ont trouvé logique de replanter 50 % de la vigne ou de reconstruire une deuxième tour pour ce château à l'architecture asymétrique, qui l'avait perdue quelques décennies plus tôt. Les Adams, un couple d'Américains du Middle West, ont investi une partie de leur fortune, faite dans le business des camping-cars, pour racheter Fonplégade en 2004, puis le convertir. « *C'est une philosophie, pas un argument marketing* », assure Éloi Jacob. De l'autre

côté de l'église de Saint-Émilion, vers Pomerol, François Despaigne partage cet avis. Son vin, le Grand Corbin-Despaigne, a franchi le pas vers la biodynamie. Le vigneron s'y est doucement lancé dès 1996, en rejoignant un groupe de réflexion de lutte raisonnée mis en place par la chambre d'agriculture. Après six ans d'études et d'observation, il a engagé une conversion totale en 2010 et produit un premier millésime certifié en 2013. Aujourd'hui, cet ingénieur de formation, biologiste

« C'est une philosophie, pas un argument marketing »

Éloi Jacob, directeur du domaine de Fonplégade

par vocation, est même dérangé par la bouillie bordelaise, qui contient un peu trop de cuivre à son goût. Il balaie le risque de perte de récolte qui menace tous les convertis. « *Je suis propriétaire, décisionnaire et je vis sur place, comme mes salariés. J'assume mes choix* », répète-t-il.

Sur l'étiquette de ses vins, lui non plus ne veut pas faire étalage de sa démarche, pour ne pas se retrouver sur ceux des cavistes spécialisés ou, pire à ses yeux, dans les rayons de magasins bio. Lors des dégustations, François Despaigne assure que la typicité de son travail de la vigne n'échappe pas aux spécialistes. « *Le bio renforce la nature du terroir, livre plus d'acidité et de fraîcheur. On refait ce que nos pères faisaient, avant la chimie. Des vins avec une capacité à vieillir admirable.* » À Margaux, Gonzague Lurton est aussi convaincu que le bio convient parfaitement à l'élégance de ses vins. « *Je trouvais pourtant que le bio donnait un côté rustique, un goût de terre, qui ne m'intéressait pas* », avoue le propriétaire de Durfort-Vivens. Xavier Planty est plus catégorique. « *Le profil de mes vins est meilleur, plus net, précis, complexe. Un grand vin est une promesse, l'expression du terroir. Il n'y a de grands vins que les vins bio.* » ●

En Gironde
SYLVIE ANDREAU

La filière viticole face au défi de la baisse des pesticides

AFP Publié le 21/02/2018 à 13:32 | AFP



La filière viticole face au défi de la baisse des pesticides © AFP/Archives / PATRICK HERTZOG

La filière viticole française n'a pas échappé à la pression grandissante de l'opinion publique qui exige une réduction de l'usage des pesticides, mais si elle en prend le chemin, le défi est grand pour cette culture qui en consommait jusqu'ici de grandes quantités.

La vigne est l'une des activités agricoles qui utilisent le plus de produits phytosanitaires par rapport à la surface: 20 % des fongicides utilisés dans l'Hexagone sont ainsi pulvérisés sur 4 % de la surface cultivée en France.

Face à la pression sociétale, l'une des mesures phares du plan de filière présenté par les viticulteurs à l'issue des Etats généraux de l'alimentation conclus en décembre est l'engagement de diminuer de 50 % l'usage des produits phytosanitaires d'ici 2025, grâce à des produits alternatifs et au remplacement des deux tiers du parc des pulvérisateurs d'ici cinq ans par des pulvérisateurs confinés (avec panneaux récupérateurs).

Cet engagement s'accompagne de la promesse de développer l'agriculture biologique et de certifier 50 % des exploitations sous le label "Haute valeur environnementale" (HVE) d'ici 2025.

"Nous avons entendu les attentes par rapport à la santé", indique Jean-Marie Barillère, président du comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine (CNIV), mais, "il n'y aura pas de transition écologique s'il n'y a pas de développement économique", prévient-il. Autrement dit, il faut qu'un "vigneron qui ne met pas en oeuvre un plan de viticulture durable gagne moins que celui qui le fait, or ce n'est pas le cas aujourd'hui".

Au-delà du besoin de valorisation de cette démarche auprès des consommateurs, commune à toutes les filières agricoles, la viticulture française a la particularité d'être un monde "en silo" où l'on réfléchit par bassin de production.

"Nous sommes dans des productions régionales, il n'y a pas de viticulture nationale", rappelle M. Barrillère, aussi "le plan ne se développera que par région", et dépendra des efforts déjà réalisés par les différentes appellations.

Phénomène d'accélération

Les vignobles du Bordelais se sont par exemple engagés depuis deux ans dans un vaste plan de transition écologique. Si des initiatives existaient déjà, le président du Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB), Allan Sichel, ne cache pas que la mauvaise publicité faite par la diffusion en février 2016 de l'émission Cash Investigation de la chaîne France 2 a "remué la filière" et provoqué un "phénomène d'accélération" des pratiques vertueuses.

Sept prestigieuses appellations (Saint-Emilion, Entre-deux-Mers, Graves, Côtes de Bordeaux, Union des côtes, Médoc et Bordeaux-Bordeaux supérieur) ont ainsi décidé de modifier leur cahier des charges, ou sont en passe de le faire, pour intégrer des mesures agro-environnementales, et donner la possibilité d'utiliser jusqu'à 5 % de cépages oubliés ou résistants aux deux maladies les plus fréquentes des vignes, le mildiou et l'oïdium.

"Il y a quatre ou cinq ans, ce n'était pas un sujet", selon le vice-président du CIVB, Bernard Farges. "Quand on parlait des phytos, c'était comme une réunion des alcooliques anonymes, aujourd'hui l'état d'esprit est plutôt à la fierté de trouver des solutions", raconte-t-il.

Ces mesures doivent cependant encore passer l'étape de l'autorisation de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), véritable gardien du temple de la spécificité française.

"Aujourd'hui on a trop tendance à figer les choses, sauf que le monde bouge. Il faut nous permettre d'innover, sinon on est mort", commente M. Barillère.

"Il est important de constituer des groupes de viticulteurs leaders qui vont entraîner les autres", assure pour sa part Jérôme Despey, président du Conseil Spécialisé Vins de FranceAgriMer.

"Ce qu'on constate, c'est que le développement de la bio entraîne aussi le développement d'une agriculture conventionnelle qui va vers une réduction des phytos", souligne à l'AFP le directeur de l'Agence Bio, Florent Guhl. "Quand les agriculteurs conventionnels, par exemple les viticulteurs du Bordelais, auront opéré cette phase de réduction, ils seront de très bons candidats potentiels à une conversion vers l'agriculture biologique".

Mais pour l'instant les vignobles qui ont sauté le pas du bio sont plutôt ceux du sud-est qui avaient besoin de se démarquer, selon M. Guhl alors que "quand vous êtes sur de grandes appellations AOC ou AOP, la question ne se pose pas de la même façon. Même si maintenant, ça commence à être aussi un besoin, notamment à l'export, (...) de montrer qu'on a du bio dans la gamme de produits qu'on commercialise".