

Vers un bio...raisonné

Le bio a envahi nos vies, comme une évidence, un incontournable, une manière de s'affilier à un courant éthique protecteur, de promouvoir la sauvegarde de nos terres, la santé de notre descendance. Un retour aux sources salutaires certes, mais sa propagation exponentielle, sa rapidité d'implantation dans certains secteurs agroalimentaires poussent cependant à une relative méfiance, un besoin de chercher et comprendre les éventuelles dérives et limites de cette tendance quelquefois un peu trop...marketing.

Alors BIO, mythe ou réalité, un petit tour d'horizon, à mon humble niveau d'analyse, sur les problématiques soulevées

Une différence essentielle entre la production fruits et légumes et la filière viticole réside dans la grande sensibilité de la vigne et du raisin aux maladies. En plus de cela le vin est un produit transformé qui va subir de nombreuses et lentes transformations depuis l'accueil de la vendange jusqu'à sa mise en bouteille. N'oublions pas non plus tout l'enjeu et la difficulté de sa plus ou moins longue conservation. Il est donc sujet à de multiples altérations ou déviations que le viticulteur devra empêcher tout au long de son élaboration.

Au delà de la simpliste opposition entre conventionnels et bios, la filière viticole se distingue par un éventail beaucoup plus large de pratiques. Celles-ci sont principalement réglementées au niveau de la culture de la vigne mais aussi au niveau de la vinification. Il faut bien reconnaître que la contrainte repose principalement sur la première. En effet, on oppose les traitements (tolérés en bio) par produits de contact (par exemple soufre contre l'oïdium, sulfate de cuivre contre le mildiou) qui resteront à la surface des feuilles, aux produits systémiques ou pénétrants qui eux vont pénétrer dans les tissus des feuilles et des baies. Certaines maladies de la vigne, comme la flavescence dorée (cicadelle) fait courir un risque énorme au vignoble, qui risquerait d'être décimé si l'insecte nuisible n'était pas traité. Il y a donc, dans certaines zones infestées, injonction de traiter par arrêté préfectoral (comme les termites dans les charpentes !). Je reviendrai sur cette contamination qui pose le problème du bio intégriste.

Côté vinification, le taux de sulfites est le facteur le plus médiatisé pour comparer les différentes normes. Ce SO₂ est essentiel à tous les stades puisque c'est un puissant antiseptique et anti-oxydant. Sans rentrer dans les pratiques œnologiques qui différencie la dose de SO₂ totale à la dose de SO₂ combinée et libre (celle qui possède les propriétés actives pour faire simple), les normes diffèrent donc.

Viticulture conventionnelle rouges secs 150 mg/l SO₂ total

Blancs secs 200 mg/l

Agriculture biologique 50 mg/l de moins soit 100 pour les rouges et 150 pour les blancs....

Des normes confortables même pour les bios

Quelques restrictions dans les pratiques œnologiques, par exemple pour les pratiques de collage ou d'acidification, mais là encore, une marge de manœuvre confortable...

La problématique essentielle...

L'enjeu d'un millésime, pour enfanter des vins les plus aboutis possible, est de rentrer une vendange

saine et des raisins équilibrés sur le plan des maturités (sucre, acidité, phénolique (maturité des tanins)). Les derniers jours sont capitaux car l'évolution de tous ces paramètres peut très vite s'accélérer. La vigne craint l'humidité et les pressions sanitaires s'accroissent donc en fonction des périodes de précipitations. Les produits de contact, utilisés en agriculture biologique, à base de soufre et de sulfate de cuivre, ont un effet de surface et perdent toute efficacité lorsqu'ils sont rincés par une averse. Inversement, les produits pénétrants ont une durée d'action plus longue car ils résistent mieux aux intempéries. On mesure alors mieux, les différences de gestion d'une agriculture bio dans le sud de la France et le pourtour méditerranéen ou dans les régions d'influence océanique ou continentale, en terme de vigilance, de réactivité...et de nombre de traitements !

Prenons l'exemple de la bouillie Bordelaise (à base de sulfate de cuivre) pour lutter contre le mildiou. Son efficacité a été découverte par hasard à la fin du 19^e siècle sur Bordeaux, alors qu'on utilisait le sulfate de cuivre mélangé à de la chaux pour dissuader les voleurs de raisin... L'accumulation du cuivre dans les sols est pourtant un drame car sa toxicité et sa difficulté à se dégrader « contaminent » les sols pendant des décennies et détruisent les micro-organismes.

Bien évidemment tout le monde est maintenant raisonnable. Les scientifiques et les directives européennes ont établi des normes et mis au point des produits qui ne posent plus aucun problème de santé publique. Les agriculteurs et viticulteurs respectent les doses préconisées, limitent le nombre de traitement et ne passent donc que des produits parfaitement élaborés. Le coût des traitements est de toute façon tellement élevé que personne n'a envie d'abuser...

Pas de problème donc, dirait Candide... Et un ange passa

L'enjeu est de taille cependant, car, au delà du coût des traitements, le risque de perdre une récolte, une vendange est un enjeu encore plus vital...

Alors arrive le moment de faire la part des choses

Que la viticulture soit conventionnelle ou estampillée « AB », vous trouverez des bons, des brutes...et des truands !

Assistant à une conférence sur la viticulture bio il y a quelques semaines, mes interventions ont laissé penser que je défendais plutôt la viticulture raisonnée que les pratiques biologiques. Que nenni ! Je défends, dans l'absolu, le bio raisonné ! Mais surtout, j'essaie d'adhérer au discours le plus intelligent et honnête possible en terme d'impact environnemental.

Que reproche les détracteurs du bio « de surface »?

Tout d'abord une multiplication du nombre de traitements par période de pluie conduisant à une saturation progressive et irrémédiable des sols en cuivre.

Ensuite, beaucoup de produit bio ont des spectres d'actions larges dont les effets collatéraux sont nuisibles pour l'environnement. Le cas de la flavescence dorée par exemple, dont les effets du traitement pesticide bio à base de pyrèthre ont une fâcheuse tendance à détruire la micro-faune. Les molécules de synthèse ont une action beaucoup plus ciblée qui ne traite que le parasite visé.

Les mises en SO₂ qui, bien qu'inférieure en AB n'en restent pas moins très élevées et « confortables ». La norme ne constitue donc en rien un élément quantitatif suffisant.

Les impacts environnementaux globaux, qui ne sont pas pris en compte. L'utilisation de la machine à vendanger par exemple est-elle cohérente avec une démarche écologique. On peut trouver des avantages à la machine à vendanger concernant la rapidité et donc la capacité à vendanger vite à maturité optimale. Cependant, dans de mauvaises conditions sanitaires de vendanges, elle accentue le risque de rentrer des raisins s'oxydant plus rapidement...qu'il faudra protéger par un sulfitage plus important. Que dire du bilan carbone ?

Le monde viticole ne s'oppose donc pas entre conventionnels et bio mais se distingue par une **classification beaucoup plus étendue**

1) Les conventionnels sans concession cèdent à la prévention et passent des traitements pénétrants qui auraient pu être évités. L'utilisation du panel de produits manque de discernement. Un travail à la vigne moins consciencieux, une qualité de vendange moindre, des interventions œnologiques compensatrices....

2) La pratique raisonnée, ne s'interdit pas l'utilisation des produits systémiques. Elle prétend juste la limiter si nécessaire. Une évidence cependant, aucune norme n'existant, se revendiquent dans cette catégorie, des vigneron très raisonnables, raisonnables...ou faiblement raisonnables !

3) Le bio non certifié, cas fréquent dans le Languedoc. Certains vigneron poussent très loin leur démarche respectueuse de l'environnement, pouvant même être assimilés à des vigneron nature mais pourtant ne le revendique pas !!! Plusieurs raisons possibles...

- Le coût d'une certification, non par économie mais par principe et convictions; refuser de payer pour un label qui pour eux sonne comme une norme évidente

- l'assimilation négative a un circuit de distribution très « étiqueté » où le meilleur côtoie le pire. Le bio dans le vin peut inquiéter, notamment à l'export, de par les nombreuses déviances souvent plébiscitées dans les milieux branchés et son risque de moindre conservation

- la volonté de ne pas se priver, dans le cas d'une forte pression sanitaire, d'un traitement non autorisé. Position fréquemment rencontrée dans les régions septentrionales

4) Les vigneron en agriculture biologique (AB, certifié Ecocert principalement), dont le choix, louable, peut cependant être nuancé dans la logique des propos précédents. Certains voient ce label comme un argument marketing dans certains circuit de distribution, d'autres sont des convaincus sincères. Les vigneron frileux n'hésiteront donc pas à passer quelques traitements préventifs inutiles, flirteront avec les doses maximales autorisées de SO₂, ne se priveront pas de quelques rectifications œnologiques... Les raisonnés adopteront une démarche minimaliste pour le respect des sols et de la nature ainsi que dans la vinification des vins.

Le label « Nature et Progrès » impose des normes plus contraignantes sous forme de cahier des charges en vinification : vendanges manuelles, levures indigènes, collage au blanc d'œuf bio ou à la bentonite (argile)...

5) Les « biodynamistes » poussent plus loin la démarche et s'inspirent des théories de Rudolph Steiner (1924) où la spiritualité et une forme d'ésotérisme se mêle à une analyse de bon sens paysan. La démarche vise la re-fertilisation des sols par des préparations dispersées sur les vignes, des composts, s'intéresse à l'influence du cosmos sur le fruit, la plante, le vin, utilise des processus de dynamisation... Certains viticulteurs s'en inspire complètement, d'autres laissent de côté la démarche mystique et ne conservent que les pratiques agricoles. Certification Demeter et pour une poignée de vigneron Biodyvin

6) Les vigneron « nature », pouvant se retrouver également dans la catégorie précédente, constituent un courant revendiquant leur moindre interventionnisme dans les vins mais surtout les

faibles mises en SO₂. Les « jus » se reconnaissent par leur grande buvabilité mais le meilleur côtoie le pire car certains vins peu protégés présentent des déviations importantes.

7) La certification Haute valeur Environnementale (HVE), valorise l'entreprise et non pas le produit. Les domaines la revendiquant s'engagent à respecter l'environnement dans la gestion de leur entreprise : diminution de l'impact carbone, valorisation et protection de l'écosystème, indice du nombre de traitements ;

Seul bémol, rien n'impose d'être en bio.

En synthèse, quelques conclusions possibles

L'habit ne fait pas le moine. Au milieu de cette multitude de pratiques viticoles, louée soit la perspicacité du consommateur pour dénouer le vrai du faux, le blanc du noir,...le raisonnable de l'opportuniste.

A chacun de balayer devant sa porte. Le consommateur veut acheter bon, bio...et pas cher. Malheureusement, le triptyque a du mal à survivre. Produire un vin de qualité revient cher. Le travail à la vigne est essentiel et seul le soin obstiné et méticuleux accordé aux ceps et aux grappes permettra petits rendements (donc moindre récolte), qualité des raisins, moindre pression sanitaire. Un tri sans concession à la vigne ou au chai limitera les attaques bactériennes mais engendre des coûts et des baisses de volume. Vous l'aurez compris « faire bon » a un sur...coût et il faut aussi accepter d'en payer le prix.

Enfin, après des décennies de matraquage du vignoble, nul autre choix que d'encourager et de valoriser tous ces vigneron qui se décarcassent pour évoluer, faire revivre les sols, respecter les consommateurs et leur santé, redonner du sens à leur métier. Cependant, vous l'aurez compris, faire un bon, voire un grand vin ne s'improvise pas, et la démarche bio est d'une grande exigence. Les vigneron les plus doués, les plus compétents, les plus obsessionnels tracent la voie, montrent l'exemple, et produisent les vins les plus aboutis de leur générations. Ils tirent profit de la démarche bio, biodynamique, nature pour magnifier le fruit et atteindre des sommets. Les moins doués ou moins laborieux n'auront pas la même réussite...

Et puis se renseigner, faire confiance, à tous les professionnels sincères, qui, constamment en contact avec le vignoble, posent des questions, se renseignent, dégustent, ressentent...et cherchent à promouvoir ceux qui feront le vignoble de demain !

Yves Cortey