

## SUITE DU DOSSIER

## VITICULTURE Pousser la production intégrée sans passer aux modèles bio, c'est possible!

Elles comprennent par exemple une gestion raisonnée des intrants, des déchets et des effluents, ainsi qu'une gestion durable de l'énergie. Les viticulteurs doivent en outre choisir une mesure durable parmi un catalogue en comprenant plus d'une soixantaine, et s'engager à la mettre en œuvre pour une période de deux à quatre ans. Touchant à toutes les dimensions de l'entreprise vitivinicole – vigne, cave, personnel, responsabilité sociale et environnementale – ces mesures vont de l'installation de goutte-à-goutte pour optimiser l'arrosage et diminuer les risques d'érosion, au stockage et au recyclage rigoureux des emballages de traitement, en passant par la sécurité des ouvriers au travail, etc. Au terme de la période d'engagement, les objectifs choisis sont vérifiés – et s'ils sont atteints, l'exploitant en choisit de nouveaux... et ainsi de suite, l'idée étant de créer un cercle vertueux.

### Devenir un label de référence

Une vingtaine de caves valaisannes ont décroché le label Vinatura DD, contre plus de 200 qui affichent le certificat Vitiswiss. Une proportion que Vitival souhaiterait augmenter. Ce qui retient les vigneron n'est pas tant de soumettre les vins labellifiables à la dégustation, dernière étape obligatoire du processus, que l'idée «qu'il n'est pas utile de faire cette démarche si l'on ne veut pas vraiment apposer le label sur ses bouteilles, d'autant que la charge administrative, comme pour toute certification de ce type, demande un certain effort, résume Stéphane Kellenberger. «C'est dommage, car le label peut, et devrait, servir de référence au consommateur recherchant des vins produits dans un souci écologique et durable.» Ce qui n'est pas vraiment le cas aujourd'hui; un défaut de notoriété à pal-

lier. «C'est aussi à Vitiswiss et à Swiss Wine Promotion de renforcer sa promotion», estime le président de Vitival. Pionnier de la lutte intégrée en Suisse dans les années septantes – Vitival a été fondée deux ans avant Vitiswiss, et c'est de la région de Fully que les fameux typhlodromes prédateurs des araignées rouges ont été exportés vers les autres régions viticoles – le Valais propose une autre voie alliant développement durable et diminution du recours aux phytosanitaires – l'un englobant en réalité l'autre.

### Moins d'herbicides

Lancé en 2012, le projet Vitisol court sur une période de six ans, et vise à favoriser la santé des sols en zone sèche (c'est le cas de l'ensemble du vignoble du Vieux pays) en diminuant de 40 % le recours aux herbicides; là encore, il s'agit de choisir une mesure dans un catalogue de sept propositions: engazonnement spontané, enherbement par semences, travail des sols, couverture organique, apport de matières organiques ou d'engrais vert, ou encore mise en place de haies brise-vent. Le vigneron qui s'engage touche un forfait initial, puis une somme annuelle devant lui permettre de faire face au surcoût, explique Stéphane Kellenberger. «Bien que certains coins de vignoble ne peuvent que très difficilement se passer d'herbicides, il est gratifiant de voir de plus en plus de parcelles enherbées et travaillées de manière à produire un raisin de haute qualité», relève Stéphane Kellenberger.

Avec 393 hectares engagés (soit 149 exploitations réparties dans tout le canton), Vitisol peut revendiquer un certain succès, et démontre qu'il répond à une véritable volonté de trouver des solutions durables à la



problématique de l'entretien des sols, ce dont le président de Vitival se réjouit: «Je suis persuadé que les effets du projet se poursuivront au-delà de son terme, et que la diminution des substances herbicides ne va pas s'arrêter en 2018».

Bref, avant de se tourner vers le bio organique ou la biodynamie, l'éventail de mesures potentielles peut encore être exploré – d'ailleurs, les exploitants engagés dans l'un ou l'autre modèle se gardent généralement de faire preuve d'un esprit de chapeau. Pour les sensibilités écologiques les plus affûtées, le défaut du certificat Vitiswiss et du label Vinatura, c'est d'accepter le recours, certes très cadré, aux phytos

de synthèse. À l'inverse, c'est évidemment son atout, puisqu'il offre une «option de secours» bienvenue en cas de forte concurrence avec les plantes vivaces ou de grosse pression des maladies cryptogamiques. L'important, conclut Stéphane Kellenberger, «c'est de contribuer à la promotion d'un produit et d'un patrimoine extraordinaires, et de pouvoir les transmettre aux générations suivantes».

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS [www.vitival.ch/www.vinatura.ch](http://www.vitival.ch/www.vinatura.ch)

## ALTERNATIVES

## Les voies plus radicales sont le bio et la biodynamie



**Reynald Parmelin** Domaine La Capitaine, Begnins (VD), 11 hectares. Premier domaine vaudois labellisé bio Bourgeon en 1994

### «Mon grand atout a été d'en connaître un rayon sur les cycles de maladies de la vigne»

«J'ai toujours été sensible à l'écologie; lors de ma formation, j'ai fait un stage aux Etats-Unis et un en Australie, les deux, par hasard, dans des exploitations bio. Ensuite, j'ai eu l'occasion de m'y intéresser de plus près durant les sept ans où j'ai enseigné à Changins. Finalement, j'ai franchi le pas deux ans après avoir repris le domaine familial, et été certifié bio dès 1994, histoire de faire les choses jusqu'au bout. Au début, ça n'a pas été facile: on connaissait mal les produits qu'on utilisait, et on n'est pas passé à côté des erreurs. Il y a eu une année très difficile, où on ne savait plus quoi faire contre le mildiou qui envahissait grappes et feuilles... Et les pertes de rendement étaient considérables, d'autant que les quotas de l'époque étaient bien plus élevés qu'aujourd'hui. Mon grand atout a été d'avoir été un jeune enseignant à Changins, que les étudiants passaient volontiers sur le grill: ça m'a contraint à en connaître un rayon sur les cycles de maladies! Ensuite, alors que les vins bio avaient mauvaise réputation, j'ai eu la double chance d'être sélectionné par Swissair pour la Business Class, et de remporter trois fois de suite le Prix du meilleur vin suisse, avec le johanniter, un cépage quasi inconnu alors. Pour moi, les variétés résistantes sont l'avenir, à condition d'arriver à imposer leur nom auprès du public... Sinon, l'accueil est bon, même s'il n'y a pas vraiment de marché pour le bio en tant que tel: les clients veulent d'abord un bon vin, et s'il est bio, c'est un plus. Mais les mentalités ont évolué: il y a vingt ans, certains réformateurs refusaient purement et simplement de déguster mes vins.»



**Pierre Fonjallaz** Domaine Pierre Fonjallaz, Cully (VD), 2,3 hectares. Domaine en biodynamie, labellisé Demeter en 2016

### «En biodynamie, les solutions sont toujours à réinventer, et chaque cas est particulier»

«Pour moi, la biodynamie n'était pas un objectif de départ, mais la réflexion globale sur le développement durable menée depuis 1992 qui m'a poussé à me demander si je pourrais travailler ma vigne de la même façon dans, disons, 5000 ans... La réponse était évidente. Pendant dix ans, j'ai fait des tests sans désherbant, et j'ai arrêté tous les herbicides en 2011. L'année suivante, j'ai suivi un programme bio, mais je me retrouvais avec les mêmes bidons de produits, en version bio... Je me suis donc tourné vers la biodynamie; au-delà de la réflexion technique, j'ai été touché par cette philosophie qui met en exergue la valeur de cette terre vivante, qu'on doit respecter, ménager et soigner pour lui faire retrouver son équilibre. La reconversion, au tout début, a été assez stressante. J'ai un brevet fédéral en nature et environnement, qui m'a un peu aidé, mais en biodynamie, les solutions sont toujours à réinventer, les caractéristiques de chaque domaine en font un cas particulier, et on ne peut donc s'inspirer des autres que de manière limitée. On est assez seul, et un soutien technique institutionnel serait une bonne chose, voire un appui financier pour se prémunir contre les ratages potentiels... Enfin, ce domaine en biodynamie fait vivre quasiment deux familles, avec une approche cohérente – véhicules électriques, énergie produite par nos panneaux photovoltaïques – et j'en suis plutôt fier. Et sentir à nouveau les odeurs de la nature dans la vigne, l'herbe sèche, les orties, les fleurs, c'est un plaisir dont je ne voudrais plus me passer.»