

VITICULTURE

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

En matière de développement durable et de diminution du recours aux produits phytosanitaires de synthèse, les vigneronnes peuvent en faire plus sans pour autant sortir du modèle de la production intégrée, Exemple chez le Valaisan Stéphane Kellenberger, président de VitiVal.

Impopulaires auprès du public inquiet de consommer des produits «bourrés de pesticides», les phytosanitaires de synthèse le sont également, de plus en plus, chez les producteurs eux-mêmes. L'affaire du fluopyram commercialisé par Bayer sous le nom de Moon Privilege a échaudé les vigneronnes, y compris ceux qui n'ont pas été touchés par ses *side-effects* ravageurs (c'est le cas de le dire); la liste des substances autorisées dans les herbicides, en outre, diminue chaque année, les incitant à chercher d'autres voies. Au niveau politique, le Conseil fédéral a adopté l'an dernier un plan d'action visant la réduction des risques et l'utilisation durable des «phytos», comprenant notamment la recherche d'alternative à ces derniers.

Près de 95 % du vignoble en PI
À cette préoccupation s'ajoute la prise en compte plus globale des dimensions humaine, sociale et environnementale de la



Président de VitiVal depuis 2015, Stéphane Kellenberger exploite 3 hectares entre Loèche et Rarogne (VS) avec son épouse Isabella sous l'enseigne Vin d'Œuvre et a été nommé «Rookie of the year» 2016; l'ensemble du domaine est labellisé Vinatura Développement durable.

viticulture – en bref le développement durable, auquel les vigneronnes sont de plus en plus sensibles, à plus forte raison car il s'agit, au fond, de la survie à long terme de leurs exploitations. Autant de réflexions qui incitent un nombre non négligeable de professionnels à dépasser la base que constitue le système de la production intégrée et des prestations écologiques requises (PER), qui encadre aujourd'hui près de 95 % du vignoble suisse et autorise le recours aux produits de synthèse selon de strictes

conditions. Certains se sont tournés vers le bio et ses différentes déclinaisons, labellisées ou non (voir encadré page 9); une voie relativement ardue et risquée, où la marge d'erreur, surtout en période de reconversion, est très faible.

«On oublie un peu que Vitiswiss offre la possibilité d'aller au-delà de la norme, en obtenant le label Vinatura Développement durable, soit la version réactualisée il y a trois ans du label Vinatura qui existe depuis 1993», rappelle Stéphane Kellenberger,

président de VitiVal (la branche valaisanne de Vitiswiss, autrement dit la Fédération suisse pour le développement d'une vitiviniculture durable). Le label se fonde sur les PER et sur le certificat Vitiswiss, et y ajoute des «prérequis» assez exigeants, précise ce jeune vigneron bernois établi à Loèche sous l'enseigne Vin d'Œuvre; ces efforts de base touchent aux aspects environnementaux, économiques et sociaux de l'exploitation.

SUITE DU DOSSIER EN PAGE 9 ➔

Du côté de la recherche L'étape suivante est aux cépages multirésistants

Né avec les premières études sur les acariens et leurs prédateurs, le lien entre production intégrée (PI) et recherche ne s'est jamais relâché – et a d'ailleurs contribué au succès unique de la PI en Suisse. Aujourd'hui encore, les stations fédérales Agroscope encadrent et contribuent à définir les voies empruntées par la pratique en matière de PI. Sans ceillères doctrinales: «Il est difficile de se passer totalement de médicaments pour la vigne, souligne Olivier Viret (photo), docteur en sciences naturelles, ingénieur agronome et responsable de la recherche en viticulture et œnologie à Agroscope. Mais la lutte au moyen d'auxiliaires comme les typhlodromes et le recours à la confusion sexuelle continuent à faire leurs preuves, et sur ce plan, la PI suit la même ligne que le bio ou la biodynamie.»

Les problèmes commencent avec les maladies fongiques – mildiou, oïdium et botrytis, auxquelles l'ensemble de l'encépagement suisse est génétiquement très sensible. Le viticulteur a le choix entre quelques traitements bio – peu efficaces, à répéter fréquemment et ne permettant pas d'éviter les pertes de rendement parfois massives – ou un arsenal plus varié et plus efficace, basé sur le cuivre et le soufre, autorisé par la PI, mais non dépourvu d'inconvénients. «Les molécules modernes ont une action tellement ciblée et pointue que les champignons



s'adaptent et deviennent résistants», explique Olivier Viret. Autre souci: l'enherbement, qui permet d'améliorer l'état sanitaire global de la vigne et de créer une niche écologique pour les insectes auxiliaires, est délicat à gérer, et là encore non dépourvu de risque. «Dans une situation de concurrence extrême, les vins peuvent être entachés d'une forte amertume, surtout les blancs», note le scientifique. Confrontés à une alternative peu satisfaisante, les chercheurs ont donc reporté leur attention sur l'obtention de variétés dites interspécifiques, où *Vitis vinifera* est croisée avec des espèces sauvages, moins sensibles aux maladies. Dès les années soixantes, alors que les rouges suisses souffraient terriblement de la pourriture grise, on a commencé à sélectionner des plants plus résistants au botrytis. Le premier grand succès du programme a été le gamaret, épargné par les champignons même en condition difficile, et sans protection particulière. Aujourd'hui, un cépage rouge sur dix planté en Suisse est un pied de gamaret. «En vingt-cinq ans, il a redonné une réputation aux rouges suisses, et augmenté la surface plantée en cette couleur», constate Olivier Viret. En 1996, le programme de sélection a été réorienté pour s'attaquer aux maladies fongiques; baptisé divico, le premier cépage résistant à l'oïdium, au mildiou et au botrytis a été homologué il y a quelques années. «Il ne fournit pas une protection absolue, mais réduit drastiquement le nombre de cépages, précise son créateur Jean-Laurent Spring, ingénieur agronome à Agroscope spécialisé

dans la sélection. Et il est très intéressant sur le plan œnologique.» Un second cépage multirésistant, blanc celui-ci, est en cours d'homologation; plus ambitieuses encore, des recherches menées en partenariat avec les Français de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) de Colmar visent à obtenir des cépages dotés d'une résistance naturelle stable et absolue contre toutes les maladies fongiques. Trois candidats très prometteurs pourraient être mis sur le marché d'ici à dix ans; encore faut-il qu'ils passent la rampe au niveau organoleptique, ce qui n'est pas évident – les gènes sauvages ont tendance à conférer aux blancs des notes «foxées» désagréables. Mais le potentiel de ces cépages «cuiressés», en termes d'économies et de valorisation de terrains difficiles, est énorme. «La sélection est la piste la plus intéressante, y compris en matière de variétés classiques», reconnaît Jean-Laurent Spring. On essaie souvent de repérer les individus les plus résistants sur de vieilles parcelles préco-nales, pour tenter d'en reproduire les qualités.» Agroscope en commercialise une cinquantaine, et environ 1800 clones résistants attendent leur tour dans la filière de certification. Reste à savoir si les consommateurs sont prêts à troquer leurs 3 décis de chasselas contre un ballon de clone blanc. «Il y a de la place pour tous les cépages, corrige Olivier Viret en souriant. La disparité des terroirs et des cépages, en Suisse, est une chance. En termes de marketing, c'est sans doute plus difficile, mais cela diminue le risque sanitaire et autorise une grande souplesse». Quant à imaginer un chasselas blindé, c'est franchir une limite interdite: «Augmenter sa résistance sans tomber dans la manipulation génétique, qui plus est hasardeuse, c'est impossible», conclut Jean-Laurent Spring. **+ D'INFOS** À lire *Maladies fongiques*, Olivier Viret et Katia Gindro, Editions Amtra, 2014, 255 pages.