



DIX PRÉCEPTES POUR UNE VIGNE FIÈRE ET JOYEUSE

Le monde du vin est en crise, et le dérèglement climatique n'arrange rien. En Bourgogne, dans le Jura et dans le Quercy, rencontre avec des vignerons qui inventent la viticulture de demain.

*Par Jérémie Couston
et Jean-Baptiste Roch
Photos Olivier Metzger pour Télérama*

Surendettement, déclasserment, surmenage, dénigrement... En France, un paysan se suicide tous les deux jours. Les vignerons ne sont pas épargnés, tirillés entre les exigences de rendement, la baisse de la consommation de vin, la nécessité de trouver des débouchés et la volonté de mieux respecter l'environnement. À ces motifs de stress connus et souvent multiples il faut ajouter, depuis une dizaine d'années, le dérèglement climatique et son lot de catastrophes à répétition. Cette année, la combinaison d'un hiver doux suivi d'un gel de printemps a parfois réduit comme peau de chagrin les futures vendanges. Nous sommes allés à la rencontre de vignerons qui résistent, »»



» s'adaptent au changement, croient à l'avenir de leur profession. Pour continuer à produire du vin avec joie et fierté, et sans y laisser leur peau, en Bourgogne, dans le Jura, dans le Quercy, ils suggèrent dix pistes, dix chemins possibles pour la viticulture de demain. Une viticulture plus respectueuse des hommes et de l'environnement.

1. VERS L'AGROBIOLOGIE TU TE TOURNERAS

La viticulture reste le plus gros consommateur de pesticides alors qu'elle n'occupe que 4 % de la surface agricole. Deux visions cohabitent aujourd'hui : l'une productiviste et industrielle, l'autre paysanne ou écologique. L'État assure que ces deux visions antagonistes peuvent coexister sans se faire concurrence, alors qu'il continue à privilégier la première, et accuse d'«agribashing» tout citoyen osant critiquer le modèle productiviste. La prise de conscience existe pourtant. Les conversions au bio se multiplient, particulièrement chez les jeunes vigneronnes, qui ont le vent en poupe chez les cavistes.

2. LES CÉPAGES RÉSISTANTS TU RÉINTRODUIS

«Si nous avions tous un quart de cépages résistants dans nos parcelles, cela constituerait une assurance contre le gel et les maladies. Lors des belles années, ils offriraient un vin populaire, écologique et sain.» Le vigneron jurassien Valentin Morel est un fervent défenseur des cépages résistants. Fruits de croisements entre une fleur de la délicate vigne européenne (*Vitis vinifera*) et un pollen de ses cousines américaines ou asiatiques (*Vitis labrusca*, *Vitis riparia*...), plus rustiques et résistantes, ces cépages miraculeux avaient été interdits et arrachés dans les années 1930.

Capables de refaire des fruits après un épisode de gel (contrairement à *Vitis vinifera*), ils connaissent un discret retour en grâce et constituent une solution simple pour diminuer l'utilisation de pesticides.

3. L'ENTRAIDE TU FAVORISERAS

«Dès qu'on a besoin d'un conseil ou d'une aide, des collègues sont là.» Marie Menoux a lâché son boulot de juriste dans la banlieue lyonnaise pour devenir vigneronne dans le Jura. Après un stage chez Valentin Morel, elle a pu récupérer, grâce à son «mentor», une parcelle en friche sur les hauteurs de Poligny. Avec son compagnon, Thomas Rougier, informaticien et petit-fils de paysan, elle a planté des cépages jurassiens traditionnels et de nouveaux cépages résistants, sur quelques hectares loués en fermage. Sans le soutien de Valentin Morel, le couple de néovignerons trentenaires, dépourvu de patrimoine foncier et d'attaches familiales dans le Jura, n'aurait jamais pu s'installer.

4. L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE TU RÉFORMERAS

«Tout ce que je mets en œuvre aujourd'hui je ne l'ai jamais appris à l'école!» déplore Kevin Barbet, vigneron installé près de Cahors. Même si les formations à l'agroécologie sont en hausse en France – voir le travail exemplaire d'un organisme comme Ver de terre production –, l'essentiel de l'enseignement dans un lycée agricole fait encore la part belle à l'agriculture conventionnelle, basée sur des principes hérités de l'après-guerre, lorsque les techniciens envoyés par les chambres d'agriculture incitaient les fermiers à utiliser massivement les produits chimiques pour augmenter les rendements. Une situation que regrette Baptiste Delhomme, viticulteur au sud d'Auxerre : «Pour beaucoup de jeunes vigneronnes, le cheminement vers une agriculture saine se fait le plus souvent de manière isolée, et dans le cercle intime.»

5. POUR LA DIVERSITÉ DES CULTURES TU OPTERAS

Dix hectares de vignes, mais aussi douze vaches, une production de compost autonome, des céréales et du foin pour nourrir les bêtes, des brebis qui pâturent dans les vignes et les vergers, et des arbres, beaucoup d'arbres, partout autour des vignes, pour apporter de l'ombre et faire office de brise-vent et de pare-gel. Comme Kevin Barbet dans le Quercy, des agriculteurs, et pas seulement des vigneronnes, optent pour la polyculture d'antan, «manière de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier». Avec le changement climatique, les calamités récurrentes rendent la monoculture de la vigne de plus en plus périlleuse. Nombreux sont les viticulteurs à avoir développé des activités parallèles comme la production de bière ou de cidre pour pallier une année sans raisin.



Le Bourguignon
Baptiste Delhomme
revendique
un vin « libre ».

6. LES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE TU DÉPOUSSIÉRERAS

Créées dans les années 1930 pour délimiter des zones de production viticoles liées à un terroir et à un savoir-faire, les appellations d'origine contrôlée (AOC), harmonisées au niveau européen en appellations d'origine protégée (AOP), ne protègent hélas plus grand-chose. Les cahiers des charges sont inflexibles sur des détails – comme la hauteur de l'herbe entre les rangs! – mais peu regardants sur l'essentiel – tout l'arsenal chimique autorisé, à la vigne comme au chai. Cet archaïsme a poussé quantité de vigneron à abandonner le petit prestige des grandes appellations pour s'épanouir sous la dénomination Vin de France. « Pour faire un vin libre, qui ressemble au vigneron qui le fait, il faut sortir des cadres! » revendique Baptiste Delhomme, bourguignon et rebelle.

7. LES SUBVENTIONS TU VERDIRAS

« Comment peut-on imposer des rendements à la nature? » interroge Baptiste Delhomme. Quand un viticulteur s'installe, il soumet un projet précis à la DDR (Direction départementale des territoires), responsable des politiques d'aménagement et de développement durable. L'agriculteur peut alors bénéficier d'aides à l'installation et de prêts bonifiés. Mais, au bout de dix ans, si les objectifs de rendement ne sont pas atteints, il lui faut tout rembourser. On ne plaisante pas avec la philosophie productiviste de la PAC (politique agricole commune), qui, depuis son instauration en 1962, soutient les exploitations les plus vastes et rentables, sans tenir compte de critères humains et environnementaux. D'ailleurs, la certification HVE (haute valeur environnementale), qui ouvre la voie des subventions, ne proscriit en rien les pesticides de synthèse. Pour beaucoup de jeunes vigneron, le combat se mène hors des institutions, ou contre elles!

8. LES MAMMOUTHS TU RÉFORMERAS

Les instances administratives poussent à la sclérose du modèle agro-industriel. À commencer par les Safer (Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural), qui sont



un peu les agents immobiliers des terres agricoles. Conflits d'intérêts, corruption, favoritisme: nos interlocuteurs ont dressé un tableau peu reluisant de ces sociétés anonymes inféodées au syndicat majoritaire, la FNSEA, connu pour son conservatisme. Il y a urgence à dissoudre les Safer pour refonder des établissements publics sous la tutelle de l'État, afin que ces contrôleurs remplissent une fonction d'intérêt général.

9. L'EMPREINTE CARBONE DU VIN TU RÉDUIRAS

Pour un vigneron renonçant à la mécanisation et aux intrants chimiques, envoyer des bouteilles par avion au Japon ne va pas de soi. « Consommer du kérosène pour vendre du vin, c'est aberrant », juge Kevin Barbet. Des alternatives existent. Il y a bien sûr la vente locale, en direct. Cela ne résout pas le problème du contenant: pour les vigneron dont les revenus reposent sur l'export, la bonne vieille bouteille en verre pèse lourd dans le bilan carbone. Certains multiplient les alternatives, cubis ou flexitank recyclables, et envisagent même le retour à la bouteille consignée.

10. LE SOUTIEN PSYCHOLOGIQUE TU RENFORCERAS

Au printemps dernier, quatre célèbres vigneron de vin nature se sont suicidés: Laurent Vaillé (La Grange des pères, à Aniane), Pascal Clairet (domaine de la Tournelle, à Arbois), Olivier Lemasson (Les Vins contés, à Candé-sur-Beuvron) et Dominique Belluard (domaine Belluard, à Ayse). Série noire inédite qui dit la détresse de ces hommes et la dureté d'un métier lourdement affecté par le dérèglement climatique. L'accompagnement des psychologues de la MSA, la sécurité sociale agricole, ou des bénévoles de l'association Solidarité paysans joue un rôle primordial. « La relation avec ta vigne est fusionnelle, explique Baptiste Delhomme. Dans une année difficile comme celle que nous connaissons, on est contraint de délaisser un peu ceux qui pourtant nous entourent et nous soutiennent au quotidien. Cette année, mon couple s'est brisé, donc ce millésime sera sûrement moins solaire, plus fermé, sans doute avec un côté salin, représentant la sueur et les larmes versées... » ●