



LE BLOC-NOTES de Sébastien Lapaque

Du bio technologiquement assisté

Monter à cheval, tirer à l'arc et dire la vérité

La première fois que j'ai rendu visite à Marcel Lapiere à Villié-Morgon, à l'automne 2001, je me souviens de lui avoir demandé pourquoi ses étiquettes ne portaient pas la mention « vin issus de raisins biologiques » alors qu'il avait été un pionnier dans ce domaine, entraînant derrière lui une belle volée de vigneron dans le Beaujolais. « Parce que ce n'est pas à moi d'indiquer que je fais du vin bio, m'a-t-il répondu avec une désarmante tranquillité. C'est aux autres d'indiquer qu'ils font du vin chimique. » J'aime ce raisonnement à l'emporte-pièce. Il résume l'humour de Marcel, son inspiration et son esprit frondeur. Le malheur est que Marcel est mort à l'automne 2010 et qu'on manque de vignerons de son espèce pour monter à cheval, tirer à l'arc et dire la vérité. Depuis le 1^{er} août, certains vins conventionnels pommadés par toutes sortes de produits œnologiques peuvent bénéficier d'un label européen « vin biologique » appuyé sur un cahier des charges permissif. Ainsi, non seulement ceux qui produisent du vin chimique ne s'en vanteront jamais, mais ils peuvent désormais étiqueter « vin biologique » une partie de leurs jus trafiqués par la grâce de la réglementation européenne n° 203/2012 votée en février. Dacian Cioloș, le Commissaire européen à l'agriculture, avoue d'ailleurs que le vin bio à la mode d'aujourd'hui n'est pas un vin débarrassé de la chimie, mais un vin moins empoisonné que les autres : « Environ un tiers des additifs ou des aides technologiques a été éliminé au profit de produits simples ou naturels. »

« Le vrai faux authentique »

Un tiers dit-il ? Le commissaire Cioloș a le mérite d'être franc. Quand on sait à quel point les teneurs en intrants synthétiques et en produits exogènes autorisées pour les vins standard sont élevées, on frémit. Ainsi à propos du soufre employé comme désinfectant et comme conservateur. La dose autorisée était de 150 mg/litre pour les rouges, elle passe à 100 mg pour le vin bio nouveau ; elle était de 200 mg/litre pour les blancs secs, elle passe à 150 mg. Cette restriction m'amuse : je connais des vignerons qui n'ont pas la prétention de faire des vins bio et qui s'astreignent d'eux-mêmes à employer des doses de soufre inférieures de moitié à celles de ce cahier des charges élaboré à Bruxelles sous la pression d'industriels qui souhaitent capter les parts d'un marché jugé porteur. Ces vignerons le font sans qu'on les y oblige, pour le bien-être de leurs clients. Car avec les doses de soufre autorisées pour les vins bio labellisés par l'Union européenne, des amateurs de jaja ravis de leurs emplettes chez leur revendeur habituel se préparent des petits matins difficiles, avec casque à pointe, double barre frontale et méchant bourdonnement aux occiputs. Par là, les plus avisés d'entre eux comprendront qu'à l'âge de l'ersatz, le bio n'a pas pour vocation de tourner la page des agro-toxiques, mais d'ouvrir de nouveaux débouchés aux industriels en valorisant des secteurs spécialisés dans



« Dans la viticulture, beaucoup de savoir-faire se sont perdus depuis la révolution verte des années 1960. »

ce que René Riesel a joliment baptisé « le vrai faux authentique ».

La « théorie du 1 % »

Jusqu'à alors, il n'existait pas de label vin biologique. Seul le raisin pouvait être certifié « issu de l'agriculture biologique », c'est-à-dire originaire d'une terre labourée, non désherbée chimiquement, ayant mûri sur une vigne nourrie sans engrais synthétiques et soignée sans produits phytosanitaires. Dans le sillage de vignerons rebelles qui ont ouvert la voie – François Dutheil de la Rochère à Bandol, Jean-Pierre Amoreau à Bordeaux, René-Jean Dard et François Ribo dans la Drôme, Pierre Overnoy à Arbois –, beaucoup de jeunes artisans ont aujourd'hui la volonté de se soumettre aux contraintes de l'agriculture biologique. Ils seraient près de 4000 dans un pays qui compte environ 50000 exploitations viticoles d'importance. Mais leur raisin bio ne donne pas forcément naissance à un vin bio. Car dans la viticulture comme ailleurs, beaucoup de savoir-faire se sont perdus depuis la révolution verte des années 1960. Seule



une minorité d'artisans ont su se réapproprier leur culture de métier et savent produire des vins goûteux et naturels, sans collage, sans filtration, sans sucre ajouté et sans soufre à la mise – toutes choses autorisées par la réglementation européenne n° 203/2012. J'ai un jour émis une « théorie du 1 % » évaluant leur nombre à 500. Mais peu importe leur nombre. Ce qui compte, c'est la qualité de leurs flacons et leur faculté à transporter le buveur au temps où l'on inventa le vin. Ils sont les « parfaits vignerons » dont Plin l'Ancien déploie déjà la disparition au premier siècle. Par l'intermédiaire du bio technologiquement assisté, l'industrie entend s'emparer de leurs prestiges et usurper leurs mérites. ■