

Vins bios: des promesses non tenues



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

La vague du vin bio est loin de retomber. Partout, des vignerons délaisssent l'agriculture dite conventionnelle. Si jusqu'à 4,5 % des vignes de la planète sont cultivées en bio, ce type d'agriculture soulève néanmoins des questions. Bilan.

Laurent Fournier n'en a jamais douté: «C'est en bio qu'on fait les meilleurs raisins.» Mais après huit années à suivre religieusement un régime sans pesticides, le vigneron de Marsannay, en Bourgogne, a dû se résigner à en épandre cette année. C'était la seule façon, selon lui, de sauver sa récolte. Et il n'est pas le seul à avoir tourné le dos au bio.

«On s'est donné beaucoup de mal, raconte Laurent Fournier. Mais ça n'a pas suffi. En quatre jours, la maladie est passée de la feuille aux raisins. Ça me rendait malade.»

Cette maladie se nomme le mildiou. Ce champignon se développe surtout avec l'humidité. En agriculture biologique, un seul produit est autorisé pour s'en débarrasser, la bouillie bordelaise.

Ce mélange de cuivre et de chaux est utilisé en France depuis le XIXe siècle. Il est pulvérisé sur les vignes pour neutraliser le champignon. Le hic, c'est que cette préparation est «lessivable», disent les vignerons. Il faut donc en remettre après chaque pluie.

Or, relate M. Fournier, il a beaucoup plu en Bourgogne le printemps dernier. «On a eu en deux mois entre 80 et 90 % des précipitations annuelles», dit-il.



Après plusieurs traitements au cuivre, le champignon continuait de menacer ses raisins. La mort dans l'âme, M. Fournier s'est résigné: il a appliqué des fongicides chimiques pour sauver sa récolte.

Les traitements chimiques sont efficaces, mais ils ne sont pas autorisés pour les producteurs bios. Pour la première fois en huit ans, les vins de M. Fournier ne pourront pas être certifiés biologiques.

«C'était très difficile comme décision, confie-t-il. Il n'y avait rien qui pouvait nous sortir de cette impasse. J'étais vraiment perdu.»

«Si on maintenait le bio, on perdait la récolte, et je n'avais pas l'argent sur le compte pour perdre une récolte.»

De l'autre côté de l'Hexagone, Jean-Pierre Amoreau a souvent fait face à ce choix déchirant, mais il a résisté. Ses vignes du Château Le Puy, à Bordeaux, n'ont jamais été traitées avec des produits chimiques. Son domaine est une exception dans cette région viticole réputée pour son climat humide.

«On perd la valeur d'une récolte tous les 20 ans, avoue M. Amoreau. Il faut l'inclure dans les prix et il faut rester en bio quelle que soit la situation. C'est notre politique.»

Le danger du cuivre

Outre l'argument financier, plusieurs vignerons remettent en cause l'utilisation du cuivre dans l'agriculture biologique. Dans sa réflexion, Laurent Fournier s'est d'ailleurs demandé si l'emploi abondant de cuivre n'était pas plus néfaste pour son vignoble que l'utilisation ponctuelle de deux fongicides chimiques.

«Il aurait fallu traiter avec du cuivre tous les deux ou trois jours, dit-il. Ce n'était économiquement pas raisonnable et c'était écologiquement un non-sens. En plus de tout le gaz utilisé par les tracteurs pour étendre la bouillie bordelaise.»

De nombreuses études ont démontré que le cuivre s'accumule dans le sol. Certains craignent qu'il ne nuise aux micro-organismes et qu'il ne change la nature du terroir.

L'agronome et spécialiste des sols Claude Bourguignon se veut toutefois rassurant. Il avance que les quantités de cuivre utilisées de nos jours ne sont pas nocives pour le sol.

«Autrefois, on mettait de 10 à 15 kg de cuivre par hectare par année, dit-il. Mais aujourd'hui, c'est fini. Avec le matériel moderne, on peut descendre en dessous de 3 kg par hectare. Un sol détoxifie très facilement cette quantité de cuivre.»

Jean Abeille n'est pas de cet avis. Le vigneron possède l'un des domaines les plus prisés de Châteauneuf-du-pape, le château Mont-Redon. M. Abeille est reconnu pour ses pratiques écologiques et ses techniques avant-gardistes, mais il n'est pas bio. Il critique avec vigueur l'utilisation du cuivre.

«Si vous sucez un morceau de cuivre, il va rester dans votre bouche, il ne va pas fondre. Vous imaginez l'impact à long terme sur le sol?»

D'autres études avancent que l'utilisation du cuivre change les arômes du vin. C'est d'ailleurs ce qu'on peut lire dans le magazine professionnel *Le Vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est* publié en septembre.



«Tous les composés soufrés réagissent avec le cuivre. Lorsque l'aération du vin est limitée [...], il en résulte une perte du caractère variétal ou aromatique du vin», dit Marie-Madeleine Callet, première vice-présidente de l'Union des oenologues de France, citée dans le magazine.

Pour toutes ces raisons, plusieurs vignerons bios réduisent au maximum les quantités de cuivre utilisées dans leur vignoble.

Des règles trop sévères?

François Lurton applique les règles de l'agriculture biologique. Il n'utilise aucun pesticide dans ses vignes situées en France, en Espagne, en Argentine et au Chili. Ses vins ne portent pas la mention bio et ne sont pas certifiés, puisque le vigneron souhaite se laisser une «porte de sortie».

«Je veux être bio par conviction, explique-t-il, mais je ne m'interdis pas d'utiliser une molécule [de synthèse] si jamais c'était nécessaire.»

De retour en Bourgogne, Laurent Fournier doit attendre trois ans et n'appliquer aucun traitement chimique avant de pouvoir demander une nouvelle certification biologique. Le vigneron n'est cependant pas certain si ses vins seront de nouveau certifiés bios.

«Je vais continuer à suivre les règles du bio, ajoute-t-il. Mais si, tous les 10-15 ans, il faut faire une entorse, je la ferai. Je ne pense pas que ça foutra en l'air la vie de mes sols ni ma santé.»

Selon lui, les règles en place sont trop rigides et empêchent le développement de l'agriculture biologique.