

Les vigneronnes tracent un sillon vert

Viticulture. Ils ont choisi de cultiver propre, d'aller même au-delà du bio pour préserver cette terre sur laquelle ils vivent et ils trava

LE BILLET

Une culture de la vie



par
**ANNICK
KOSCIELNIAK**
Journaliste

D'un côté, on leur reproche de crever la terre, de ruiner les sols et d'empoisonner les gens à coups de produits phytosanitaires. De l'autre, on les traite d'utopistes, en rupture avec la réalité économique quand ils décident de bouter la chimie hors de leurs vignes et de leurs champs. D'un côté les ministres et gouvernement successifs prônent le bio dans les cantines, pondent des taxes pour protéger l'environnement, ajoutent du préfixe "éco" à toutes les sauces. Et de l'autre coupent, brutalement, mais en douce, les aides au maintien des exploitations bio. Pris entre deux feux de critiques, dépendant de décisions géopolitiques voire politiciennes qui les dépassent, dans tous les sens du terme, des vigneronnes ont décidé de suivre un chemin différent. Ils font pousser leur vin sur une terre saine, vivante. Les modes de consommation les rattrapent. Mais quoi qu'il en soit, ils ne reviendront pas en arrière car cette culture correspond profondément à leur façon d'être et de vivre, même en dehors de leurs vignobles et de leurs caves.

Son livre de chevet en ce moment, est signé Julien Vidal et s'intitule : *« Ça commence par moi, soyons le changement que nous voulons voir dans le monde. Valérie Castan sourit : « Ça correspond à mes convictions, ma façon de vivre, je m'efforce d'être écologique au quotidien depuis toujours et pouvoir l'étendre, aujourd'hui, à mon travail est un vrai bonheur. »*

Troisième année de conversion bio pour le domaine Castan, à Cazouls-lès-Béziers. Valérie et son frère Guilhem vont pouvoir d'ores et déjà apposer sur leurs bouteilles le tout nouveau logo CAB (*lire ci-dessous*).

L'an prochain, leurs 41 hectares de vignes, mais aussi les oliviers plantés par leur père André, recevront la certification AB.

« Nous avons décidé de passer le cap parce que cela entérine des choses que l'on fait depuis longtemps, au-delà même du bio. »

Chez les Castan, depuis cinq générations, on aime et on ménage la terre.

Le domaine sera le premier dans l'Hérault à décrocher la certification HVE ou haute valeur environnementale, en 2014. André en avait entendu parler par le biais des Vignerons indépendants. L'audit avait rendu son verdict : la propriété se trouvait déjà dans les clous.

« L'idée qui nous a plu, c'est le fait que l'on parle beaucoup de biodiversité, de sol vivant, de réintroduire des plantes autour des vignes, de gestion de l'eau, de la faune et de la flore auxiliaires. Le bio est une façon de cultiver mais le HVE, comme nos



■ À Guilhem la technique. Valérie, revenue à ses racines, s'occupe de la commercialisation.

PIERRE SALIBA

préoccupations, dépasse le périmètre des cultures. »

Le domaine était déjà engagé dans le raisonné très poussé, depuis vingt ans. André a même été auréolé du titre d'agriculteur de l'année. Depuis cinq ans, le désherbant n'a plus droit de cité au pied des ceps et a cédé son royaume à la mécanique. *« Le bio et le HVE, c'était une étape essentielle. Cela clarifiait notre démarche et la rendait lisible aux consommateurs. »*

Bio signifie un peu plus de travail de sol. *« Récolter en bio sur des sols morts ne rime à rien, sourit Valérie, cela nous tient vraiment à cœur d'en surveiller l'état. »*

Alors, en famille, on replante

une petite forêt de pins, on restaure des haies : *« La végétation va attirer des oiseaux et des insectes qui vont agir comme des protecteurs de la*

« Cultiver en bio sur des sols morts ne rime pas à grand-chose, il faut une terre vivante, on y veille »

vigne. Cela veut dire moins de traitements. »

Valérie et son père, récemment à la retraite mais indéfectuellement amoureux de la terre et de la nature, viennent de suivre un stage de couverture végétale des sols... À domicile, avec 25 stagiaires

venus de toute la France.

« On fait des choses qui ne sont pas inscrites sur le papier, dans la charte. Mais on n'a qu'une planète, il faut la préserver, c'est vraiment dans l'esprit familial. »

De celui d'Émile, l'arrière-grand-père, de Lucien, le grand-père, d'André le papa et maintenant des enfants, héritiers de ce domaine. Il plonge ses racines dans des terroirs bien différents, entre l'argilo calcaire, les cailloux du Saint-Chinianais, le galet roulé vers la rivière, route de Murviel, la terre blanche sablonneuse vers Puisserguié. Les 16 cuvées en AOC Languedoc et Saint-Chinian ont commencé leur aventure vers 1993. Deux rouges à

l'époque, un monocépage merlot et un assemblage syrah, grenache et carignan. La toute jeune élue à la chambre d'agriculture veut se positionner sur les circuits courts et continuer à semer ses convictions.

« Sans les paysans, il n'y a pas de pays, il n'y a pas de paysage. Il faut revenir à des structures à taille humaine et on pourra faire des choses respectueuses. J'en suis persuadée. Le bien manger, le bien boire, l'apanage de la France, on le perd à cause de l'industrialisation. On grossit tellement que l'on perd ce contact avec l'humain, l'animal, le sol et la nature. »

ANNICK KOSCIELNIAK

Jeux entre environnement et bio

illent. Coups de projecteur sur des "convertis" dans l'âme depuis longtemps et sur une appellation à la pointe de la transition.

Faugères, petite AOC et grands vins de nature

De 2018 à 2028, le cru faugères lance le projet Grands Vins de Nature. Explications avec Nathalie Caumette, présidente du syndicat depuis 2011.

Que veut dire Grands Vins de Nature ?

Cela résume bien ce qui est en train de se passer ici et qui concerne l'agroécologie, les styles de vins, les vigneron, la prise

en compte du territoire, des vignes au milieu de la nature, au milieu des gens. C'est être ouvert et continuer à inventer des méthodes pour cultiver de manière durable. 80 % de nos vigneron respectent déjà au moins un engagement agro environnemental, label AB, biodynamie, haute valeur environnementale, confusion sexuelle, enherbement, construction ou restauration de murets de pierres sèches... Ce nouveau plan décennal va encore plus loin. C'est la volonté de vigneron passionnés par leur endroit de nature, d'en préserver la ressource.

Cela n'a rien à voir avec les vins naturels ?

Ils en font partie. Il n'y a pas de définition du vin naturel. C'est philosophique autant que

technique. Certains s'en réclament, d'autres non. Cela s'inscrit quand même dans une tendance générale de réduction des intrants dans la vinification, en particulier des sulfites. Mais la particularité de notre appellation est de regarder avec bienveillance toute cette diversité de vins qui s'exprime. Le collectif du faugères n'impose pas de doctrine sur le style des vins. Il y a une véritable créativité dans le métier de vigneron à respecter. La messe n'est pas dite et le goût des consommateurs évolue.

Faugères a commencé sa transition bio il y a combien de temps ?

Cela date de la fin des années 90, avec le tout premier domaine, celui de Raymond Roques. Il y a eu ensuite des

vagues successives, une émulation plus que des directives particulières, entre gens soucieux de préserver leur outil de travail. Il y a eu aussi des démarches syndicales anciennes. Par exemple, on s'est engouffré dès le début de la lutte raisonnée. Aujourd'hui, on a 40 % des surfaces classées en bio, la moitié des caves particulières, pas mal de coopérateurs, soit quatre fois plus que la moyenne nationale et même régionale. On est leader.

Et précurseurs ?

On a toujours abordé les choses au-delà du bio. On est, par exemple, une des premières appellations, il y a treize ans, à avoir inscrit des mesures environnementales dans notre cahier des charges de l'AOC. Et avoir mis en place des mesures concernant la réduction des insecticides même bio. Moi, je mange bio, je pense bio, mais le bio n'est pas parfait non plus, ni une fin en soi. L'agroécologie, c'est s'inspirer des écosystèmes pour inventer les solutions de demain. Les ravageurs sont là, le changement climatique est là.

Les aides au maintien ont été supprimées, il y a deux ans, qu'en pensez-vous ?

Ces aides concernaient des gens qui travaillent de manière artisanale, paysanne. Plus personne ne doute que l'agriculture industrielle va dans le mur. De plus, dépolluer un mètre cube d'eau plein d'herbicide, les soucis de santé publique à cause des pesticides, cela coûte. Il faut réinventer l'agriculture, or les aides européennes favorisent une agriculture qui ne va pas dans l'intérêt général.

RECUEILLI PAR A. K.



■ Les petits rendements imposent une valorisation.

« Le bio est un atout, davantage qu'un surcoût »

Commerce. Le salaire de la révolution.

Nathalie Caumette se souvient des débuts laborieux de la commercialisation de ses premières cuvées bio en 2006. « On ne travaille qu'avec des grossistes, des cavistes et des importateurs. À l'époque cela n'intéressait personne. » Avec son époux François, petit-fils de Jeanne, la mercière du village et d'un viticulteur, elle reprend le domaine familial en 1998. « Le grand-père, Jean, voulait se débarrasser des vignes à faible rendement pour récolter plus bas, en quantité. C'était l'époque du vin de table. Un autre monde. On n'a pas fait d'efforts en Languedoc, mais une véritable révolution »

Les importateurs se ruent dessus

Dix ans après, la donne a complètement changé. « Aujourd'hui, tout le monde demande des vins bio. On l'a vu lors du salon

Millésime bio. C'est le mot magique ! Négociants, cavistes, importateurs se ruent sur le bio. »

Le cru faugères exporte à hauteur de 30 % sa production vers la Suisse, la Belgique, le Canada, les États-Unis.

Produire en faugères a un coût. « On fait 33 hectos à l'hectare, imposé par la nature du terroir et pas par des limitations volontaires de rendement. Donc il y a une obligation d'excellence, de valorisation de nos vins, bio ou non. Il faut être au moins entre dix et vingt euros la bouteille. »

La certification participe de cette valorisation : « Même si elle ne fait que confirmer un état de fait et même si cela nous coûte 600 €, car c'est le producteur qui paie les contrôles, sérieux et annuels, des organismes indépendants. Mais le bio est un atout davantage qu'un surcoût ? »



■ Nathalie Caumette cultive aussi ses convictions en son domaine de l'Ancienne Mercerie.

Sans chimie, la vigne est plus belle

Traitement. Du préventif pour faire moins de curatif, c'est le principe adopté.

C'est un peu le principe de la médecine chinoise, prévenir plutôt que guérir. Les vignerons en bio adoptent ce principe. Soigner le sol, renforcer son système mycorhizien, les synapses de la terre. Comprendre la vigne, observer sur le terrain, et faire face aux aléas climatiques.

Dans un plantier de viognier, Guilhem Castan, taille ses ceps : « En bio, il faut traiter aussi. Sinon la vigne prend des maladies. D'autant que ce sont des parcelles assez grandes et des monocultures, donc la maladie peut se propager très vite. »



■ La taille est un moment essentiel pour la future récolte.

Pas de recettes miracle

Alors il fait de la prophylaxie, pratique l'enherbement naturel un rang sur deux, passe l'inter ceps partout et nettoie : « Ici, par exemple, on a vendangé à la machine et il reste des rafles sèches qui peuvent contenir des restes de maladie de la saison précédente, alors, on les enlève ».

Quand il faut du curatif, sur une vigne saine, on peut recourir à des doses homéopathiques. Le mildiou a sévi exceptionnellement l'année dernière. « Je suis remontée à cent ans sans trouver cette pluviométrie régulière, témoigne Nathalie Caumette, je suis persuadée que le changement clima-

lique y est pour beaucoup, on a été pris de court et on en a tiré les leçons. » Les vignerons cherchent toujours à améliorer les solutions « On a pulvérisé avec le cuivre, de l'huile essentielle d'orange qui a la vertu d'assécher le champignon, explique Guilhem. On échange beaucoup entre nous

sur des techniques, même si chaque vigne est différente, des cépages ou des parcelles sont touchés et pas d'autres. Il n'y a pas de recettes miracle. On fait au mieux en regardant comment les vignes réagissent ».

Le cru faugères a décidé en 2006, de lutter différemment contre la flavescence dorée, cet insecte, la cicadelle, qui tue les souches et oblige à arracher. « Au lieu de faire les trois traitements prônés de manière administrative, pour baisser la population de cicadelles, on a organisé des tournées d'observation. » Mettre des insecticides, la molécule la plus préoccupante pour la santé humaine alors qu'il n'y avait pas d'insecte était un peu idiot. « On a réussi à baisser les doses d'insecticide tout en sécurisant le vignoble. Même à base de pyrèthre, une molécule naturelle, cela a des incidences sur les abeilles, par exemple. Même en bio, moins on en met, mieux c'est ».

Les nouveaux cépages tolérants, sinon résistants

Alternatives. Confusion et hybrides.

Les cépages sont la cible de nombreuses maladies, souvent amenées par des insectes. Comme il est impossible de les éradiquer, il faut trouver des parades.

La plus pratiquée est la confusion sexuelle, un traitement en amont. Le ver qui pourrait la grappe provient d'un œuf issu de l'accouplement de papillons. Le principe est de synthétiser l'hormone dégagée par la femelle. On la diffuse dans la vigne, lors du premier vol vers fin mars. Le mâle est perdu, sent cette hormone partout donc n'arrive pas à repérer la femelle.

Autre piste, les stimulateurs de défense des plantes. Des produits appliqués sur la végétation préventivement. Qui engendre une réaction de la plante et renforce ses défenses naturelles.

Une maladie qu'on oublie souvent, c'est le phylloxera. On utilise des porte-



■ Les plants de demain.

greffe pour lutter contre cela, un pied américain, cela a fonctionné en 1907 et ça marche toujours.

Les scientifiques expérimentent des cépages tolérants, sinon résistants. Cela permet de réduire les traitements. Il s'agit de croisements, de sélections, qui n'ont rien à voir avec des OGM. Dans ces hybrides, il n'y a pas de manipulation de gènes.

Précurseur, l'Occitanie lance un logo CAB

Image. La conversion sur l'étiquette.

Le processus de conversion bio nécessite trois ans de pratiques culturales et de vinification, le vin ne peut être certifié bio (A.B.) qu'à partir de la 4^e vendange.

Pendant ce temps, les prétendants au label n'avaient aucun moyen de faire savoir au consommateur leur - longue - démarche vertueuse. « Cela nécessite d'énormes efforts et un coût financier, en matière de temps et de main-d'œuvre, que j'évalue à 30 % en plus. Et pendant la conversion, on ne pouvait tirer aucun bénéfice en matière d'image de communication », explique Valérie Castan.

En juillet 2018, l'organisation interprofessionnelle Sudvinbio (ex-Association interprofessionnelle des vins biologiques du Languedoc-Roussillon), lance le logo CAB, Conversion vers l'agriculture biologique. Il peut être apposé dès la 2^e année de conver-



■ Parler de la transition.

sion. La Région soutient l'initiative. Objectif, prendre des parts de marchés sur l'Espagne ou l'Italie, encourager les transitions et faire de l'Occitanie la première région de vin bio d'Europe, avec 50 % des surfaces en bio dans 10 ans. « Nous avons les conditions climatiques, confirme Guilhem Castan, Du soleil et de sécheresse certes, mais qui du coup ne favorise pas les maladies et du vent qui protège... ».