

Modes de culture et de protection de la vigne
Explication de texte

LUTTE RAISONNEE : un premier pas

Le bon produit, la bonne dose (avec le bon appareil), au bon moment. Une formule suffit à résumer les principes de la lutte raisonnée. Les moyens utilisés sont les mêmes que pour la lutte chimique d'assurance mais utilisés de manière plus "raisonnable", c'est-à-dire seulement quand la situation l'exige. Un traitement est mis en œuvre lorsqu'une menace bien réelle est identifiée. Apparue en Bourgogne en 1990 (selon des principes établis dès la fin des années 70), une première période de 4 ans a permis à l'Institut technique de la vigne et du vin (I. T. V) et au Service régional de la protection des végétaux (S.R.P.V.) de valider la fiabilité du procédé. Après cette phase d'essai, concluante, des groupes de vigneron ont été formés par la chambre départementale d'agriculture. La méthode impose une observation précise, permanente du vignoble et une capacité accrue des vignerons à reconnaître les différents ennemis de la vigne. L'évaluation de certains risques s'effectue au niveau de la parcelle. D'autres menaces s'appréhendent à l'échelle de la région grâce aux avertissements agricoles mis en place par les services régionaux de la protection des végétaux.

Les premiers résultats sont apparus rapidement : on a pu constater une baisse sensible de l'utilisation des produits phytosanitaires par les viticulteurs pratiquant ce type de lutte. Pour autant, la lutte raisonnée s'apparente plus à une méthode de bonne gestion qu'à un véritable changement de cap des pratiques culturales. La diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires n'est significative que les années à faible développement des parasites. L'impact sur l'environnement, s'il est bien réel, reste limité. Une démarche qui peut-être considérée comme transitoire. Une évolution qui en appelle d'autres...

LUTTE INTEGREE : Une porte ouverte sur une autre forme de protection

La lutte intégrée (ou protection intégrée) marque le véritable passage à une autre forme de lutte contre les ennemis de la vigne. Elle intègre les progrès réalisés avec les méthodes de la lutte raisonnée mais privilégie, lorsqu'elles existent, les méthodes écologiques. Ainsi pour lutter contre un parasite le vigneron donnera la priorité à l'utilisation de l'un de ses ennemis existant déjà dans la nature. L'emploi de produits phytopharmaceutiques est limité au strict nécessaire. On retrouve parmi les méthodes biologiques utilisées en lutte intégrée la réintroduction des typhlodromes. Cet acarien se fait un festin de quatre autres espèces d'acariens phytophages (dont les araignées rouges et jaunes) nuisibles à la vigne. Alliés naturels du vigneron, les typhlodromes sont détruits, dans la cas d'une lutte chimique d'assurance, par les produits qui ne font pas la différence entre "bons" et "mauvais" acariens. La lutte intégrée permet donc de rétablir l'équilibre biologique.

Autre solution emblématique de ce type de lutte: la méthode dite de confusion sexuelle (lutte éco-éthologique). Elle peut être utilisée pour se prémunir contre deux papillons nuisibles : la cochyliis et l'eudemis. Les mâles et femelles communiquent grâce à une substance chimique : les phéromones. La confusion sexuelle consiste à saturer l'air en phéromones recréées par synthèse en laboratoire. Les papillons "aveuglés" ne peuvent plus s'accoupler sauf rencontre fortuite ! Si la lutte intégrée ouvre une porte sur une autre forme de lutte ses limites existent.

Aucune possibilité de lutte biologique n'est validée à ce jour pour lutter contre les maladies. De nombreux travaux doivent être menés pour proposer davantage d'alternatives aux traitements chimiques.

PRODUCTION INTEGREE : Le futur en marche ?

Avec la production intégrée on ne peut plus parler simplement de technique de protection des plantes, mais bel et bien d'une approche de production globale. Elle intègre dans une même démarche des considérations économiques, le maintien d'une haute diversité biologique de l'écosystème ou encore la santé du producteur manipulant les produits... Les premières réflexions sur la production intégrée ont été menées en 1976. Un groupe de cinq entomologistes de l'Organisation internationale de lutte biologique et intégrée (OILB) se réunissent, autour de Hans Steiner, à Ovronnaz dans le Valais central (suisse). Conscients que la protection de la plante ne garantissait plus à elle seule la qualité du produit et le respect de l'environnement, ces chercheurs tentent alors d'esquisser les bases d'une nouvelle conception de la production agricole. Une année plus tard, ils publiaient un message intitulé "Vers la production agricole intégrée, par la lutte intégrée". Les directives spécifiques à la viticulture ont été définies en 1996.

D'une conception évolutive par essence, la production intégrée tente de trouver un équilibre entre la production économiquement viable de raisins de haute qualité, tout en donnant la priorité à des méthodes écologiques en vue de préserver l'environnement et la santé humaine. À l'image de la lutte intégrée, la mise en place stricte de ces directives se heurte, dans l'état actuel des connaissances, à des impasses techniques. Il n'existe, par exemple, aucune alternative à la lutte chimique contre un ver nuisible vivant dans le sol (hormis un repos du sol de plusieurs années) : le nématode. Ce constat, loin de décourager la mise en pratique, permet de dégager des axes de recherche en vue de faire de cette méthode de production une démarche applicable dans toutes ses dimensions.

PRIORITE A LA PRODUCTION RAISONNEE

" Accélérer la marche vers la production raisonnée ". Le Comité d'intérêt scientifique et technique de la vigne et du vin de Bourgogne (CIST) annonce clairement ses priorités pour les six années à venir. Chargé de la coordination de la recherche viti-vinicole en Bourgogne, le CIST note, dans son rapport d'orientation 2000-2006, qu'il faut "favoriser la mise au point de produits non polluants, non toxiques et des techniques écophiles". Une volonté qui annonce la mise en œuvre de travaux de recherche. "Si l'on dispose de moyens de lutte respectueux de l'environnement contre les principaux ravageurs, de gros progrès techniques et fondamentaux restent à faire dans les domaines de la lutte contre les maladies. " Les axes de travail pour les chercheurs bourguignons dans les années à venir sont donc clairement définis: recherche d'alternatives à l'utilisation du sulfate de cuivre (contre le mildiou) ou à la pulvérisation de produits phytosanitaires contre la pourriture grise (botrytis), stimulation des défenses naturelles de la vigne, définition de substituts au désherbage chimique, etc. Les enjeux de ces travaux dépassent le simple cadre scientifique: " Préserver l'image actuelle du vin, celle d'un produit artisanal et naturel associé à un terroir est la première priorité", note le CIST en introduction de son rapport.

BIOLOGIE : Une affaire de convictions

La viticulture biologique est une affaire de militantisme et de convictions. Bien avant la crise de la vache folle et les premières mises en garde des scientifiques, quelques vigneron·s pionniers ont creusé leur propre sillon décidant qu'ils n'utiliseraient plus de produits chimiques de synthèse : "la dégradation des terroirs du fait de l'apport d'engrais chimique, la contamination de l'environnement par les insecticides et les fongicides, et le tassement des sols nous conduisent droit dans le mur", affirmaient-ils en substance. Depuis, la filière s'est structurée, et la crise de la vache folle a fait naître un intérêt grandissant des consommateurs pour de tels vins, mais aussi fait grossir les rangs des producteurs bio. Aujourd'hui, la pratique de la viticulture biologique est soumise à un cahier des charges strict, accompagné de contrôles réguliers (plusieurs fois par an). L'entretien des sols implique un labour régulier visant à restaurer la vie microbiologique des sols. La fertilisation des vignes est assurée par des apports de fumures organiques. Concernant la protection contre les acariens phytophages, les vigneron·s parient sur un équilibre naturel entre nuisibles et prédateurs. Un bémol toutefois: en l'absence de solution alternative, les vigneron·s bio utilisent, pour lutter contre le mildiou (champignon), la traditionnelle bouillie bordelaise (pulvérisation de sulfate de cuivre sur la plante) qui n'est pas sans conséquences sur la vie microbienne des sols.

BIODYNAMIE : Le ciel et la terre

Lorsque l'on parle environnement en biodynamie il faut savoir regarder plus loin que le bout de son nez. Et même le pointer franchement vers le ciel. Ce mode de culture iconoclaste prend en compte l'univers dans toute sa globalité. Les bio-dynamistes planifient leurs travaux en fonction de la position des cycles lunaires, des positions des constellations, mais aussi du moment de la journée. Ils s'imposent les règles de la culture biologique (pas d'utilisation de produit de synthèse), mais apportent également des préparations spécifiques à base végétale, minérale ou animale (bouses de vache, coquilles d'oeuf, plantes, basalte...). Ces préparations sont enterrées pendant plusieurs mois pour permettre leur décomposition. Elles sont ensuite brassées avec de l'eau et appliquées à la vigne à très faibles doses. Les produits obtenus visent à rendre le sol et la plante de nouveau réceptifs aux nombreuses influences de la terre et du ciel et à recréer ainsi des liens harmonieux avec la nature. Cette méthode a été développée, dans les années 1920, par Rudolf Steiner. Selon ce philosophe et pédagogue autrichien, adepte de l'anthroposophie (littéralement sagesse de l'homme), des lois spirituelles agissent sur toute créature terrestre. "Plus on s'éloigne des lois du vivant, plus on impose des artifices qui n'étaient pas indispensables, tant pour soigner la vigne que pour bonifier le vin", écrivait en 1997, l'un de ses adeptes, Nicolas Joly. D'aucun trouveront la méthode farfelue. "La lune n'a-t-elle pas une influence sur les maris?", - répondent les biodynamistes.

VINS BIO : Vers une certification ?

Huit ans après les premières démarches menées par les viticulteurs de la filière, les vins bio n'existent officiellement toujours pas. Il est, aujourd'hui encore, impossible pour le consommateur de trouver sur les étagères des bouteilles marquées du logo AB (Agriculture Biologique). La situation actuelle ne manque pourtant pas de susciter frustrations pour les vigneron·s bio et ambiguïté pour les consommateurs : si les raisins peuvent être certifiés bio, le vin qui en est issu n'a pas le droit de se revendiquer comme tel. Le producteur à tout juste l'autorisation d'indiquer sur l'étiquette "vin issu de raisins de culture biologique". Nullement découragés par les deux refus essuyés en 1993 et 1998, les viticulteurs de la filière ont déposé un nouveau cahier des charges en juin dernier auprès du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Quelques éléments peuvent inciter à l'optimisme : une évolution de la position de l'I.N.A.O., (qui estimait jusqu'alors que la différence de pratique viticole biologique ne se démarquait pas suffisamment des pratiques conventionnelles et qu'un label concurrent à l'A.O.C. n'ajouterait que confusion dans l'esprit des amateurs), l'attrait toujours plus fort des consommateurs pour ce type de vin, et enfin la concurrence annoncée des pays du "nouveau monde" (Chili, Argentine, Etats-Unis...), plus en avance sur ce mode de culture que ne peut l'être la France. Restera alors à engager les procédures auprès des instances européennes en vue de modifier le règlement européen 2092\91 qui régit la production biologique. Il faudra donc encore s'armer de patience avant de boire, officiellement, bio !

Les articles consacrés à la lutte chimique, lutte raisonnée, lutte intégrée, production intégrée ont été rédigés sur la base des communications élaborées pour les colloques Objectif Qualité (Beaune, avril 1994) par Gilles Sentenac (I.r.v.) et par Claude Magnien (S.R.P.V.) et Euroviti (Montpellier, novembre 1999) par Gilles Sentenac, Bernard Malot, Thierry Coulon de l'I.T.V. France