

### **Mise en place d'une viticulture moins polluante**

*En Bourgogne l'époque de la simple prise de conscience semble aujourd'hui dépassée. Que ce soit en biologie, en biodynamie, ou en lutte raisonnée de nombreux viticulteurs ont sauté le pas.*

"Je ne passe plus pour un zoulou que je parle de typhlodromes", se félicite Didier Sauvage, animateur groupes de lutte raisonnée en Saône-et-Loire. Boutade à l'appui, Le technicien de la chambre d'agriculture démontre que les nouveaux les de protection de la vigne prennent leur place dans le paysage viticole Bourguignon. Certes, les viticulteurs ont adopté des solutions alternatives à la lutte chimique d'assurance ne sont encore qu'une minorité mais la montée en puissance de la lutte raisonnée, de la viticulture biologique ou dynamique est aujourd'hui une réalité bien palpable en Bourgogne. Testée au début des années 90, la lutte raisonnée est, une dizaine d'années tard, une pratique courante pour plus de 20% des viticulteurs bourguignons.

Le chiffre traduit une véritable aspiration à pratiquer une viticulture davantage respectueuse de l'environnement. Les surfaces en lutte raisonnée sont estimées à 2 000 hectares en Côte-d'Or, 1 400 en Saône-et-Loire, 2 400 hectares dans l'Yonne. Avec des résultats tangibles: "80% des viticulteurs en lutte raisonnée n'utilisent plus de produits d'acaricides", "nous avons constaté une recolonisation des typhlodromes sur de nombreuses parcelles", expliquent Pierre-Etienne Petitot et Guillaume Morvan, homologues de Didier Sauvage en Côte d'Or et dans l'Yonne. L'ordre du jour des réunions de formation régulièrement organisées par la chambre d'agriculture de Côte-d'Or déborde du cadre de la lutte raisonnée stricto sensu. "Le terme de production intégrée commence à être employé", constate Pierre-Etienne Petitot. il y est question d'enherbement naturel maîtrisé (E.N.M. ), de travail du sol, de gestion des résidus de pulvérisation... La filière biologique n'est pas en reste ; la Bourgogne a enregistré une hausse de la surface viticole exploitée en viticulture biologique de 30% entre 1998 et 1999 (source: observatoire national de l'agriculture biologique) qui la place dans la moyenne de la progression enregistrée en France. La Bourgogne compte aujourd'hui 36 domaines en biologie. Avec des disparités cependant : la Saône-et-Loire n'a connu aucune conversion ces derniers mois. Une situation qui s'explique par l'importance des caves coopératives dans le département.

"Le cahier des charges de la viticulture biologique exige que les lieux de stockage et de transformation des vins issus de la viticulture traditionnelle et biologique soient clairement séparés, ce qui sous-entend des investissements très lourds", analyse Benoît Gueniot, animateur de la Confédération des groupements des agrobiologistes de Bourgogne (C.G.A.B.). Marc et Pierrette Guillemot, viticulteurs à Clessé, ont choisit la biodynamie. La méthode a séduit une soixantaine de domaines en Bourgogne. Si après leur sortie de la cave coopérative, les Guillemot ont longtemps suscité quelques réactions peu amicales dans le village, leur situation s'est aujourd'hui détendue. Marc Guillemot déplore toutefois un isolement certain.

"Le travail de la vigne est effectué par les viticulteurs, pas par les techniciens. n est important qu'ils puissent partager leurs expériences entre eux", explique Pierre Masson, formateur venu, ce jour là, visiter le domaine. "Un travail d'équipe", la tonalité est la même chez Cyrille Bongiraud, animateur du Groupe d'études et de suivi des terroirs (GEST). L'association de 96

domaines née en 1995 en regroupe aujourd'hui 110. Le but de la démarche est de restaurer l'activité microbienne du sol, facteur indispensable à l'expression du terroir. Le GEST s'est doté d'un laboratoire à Volnay et a mis en place un protocole d'évaluation de ses travaux (notamment l'épandage de compost). "Une démarche qui s'inscrit comme une suite logique aux efforts qualitatifs menés jusqu'alors dans les autres domaines de l'élaboration du vin", argumente Cyrille Bongiraud. Dans l'esprit de beaucoup la préservation de l'environnement est aujourd'hui étroitement liée à l'amélioration de la qualité des vins. Mais c'est aussi un argument de communication de poids. Autant d'éléments qui laissent à penser que le mouvement ne fait que commencer.