

Agriculture | Environnement : une expérimentation viticole unique dans le Bordelais !



Les premiers résultats de l'expérience « Zéro chimie » menée par la Cave coopérative de Rauzan seront connus après les vendanges, qui ont démarré ce vendredi 30 août, pour les crémants. En effet, la Cave, exploitante du Château Canet à Guillac, dans l'Entre-Deux-Mers, a lancé en 2017 une expérimentation en faveur de l'environnement. Cette dernière prône une viticulture en biodynamie, comprendre qui prend en compte tout ce qui entoure la vigne (sol, vie, cycle lunaires), tout en réduisant, voire bannissant, l'usage du cuivre et du soufre, autorisés dans la viticulture biologique. Explication.

Une expérience menée sur un hectare et demie avant d'être élargie aux autres adhérents de la coopérative. Cette expérimentation, baptisée « Zéro Chimie » est menée par Caves de Rauzan, dans l'Entre-Deux-Mers. « De ce que nous savons, cette expérimentation est unique dans le vignoble bordelais, surtout à l'échelle d'une entreprise comme la nôtre, raconte Philippe Hébrard, président de Caves de Rauzan. Nous savons que ça se fait notamment en Alsace, par exemple ». La cave de Rauzan rassemble 340 adhérents viticulteurs de son territoire, pour un peu plus de 3700 hectares de vigne. L'expérimentation « Zéro Chimie » est le prolongement de toute une démarche en faveur du développement durable, en particulier de l'environnement, lancée par les Caves de Rauzan en 2009. Ces efforts ont été récompensés par l'obtention du label RSE (Responsabilité Sociale et Environnementale) Niveau Exemplaire, en 2017.

L'expérience « Zéro Chimie » rassemble la viticulture biologique et en biodynamie. Elle est menée, sur un hectare et demi, au Château Canet, à Guillac. L'exploitation, propriété de la coopérative depuis le départ de la famille Large, est en bio depuis les années 80. « Nous n'aurions pas pu mener cette expérience avec une propriété en bio depuis peu, poursuit Philippe Hébrard. C'est en plus compliqué de pousser un viticulteur à nous faire confiance, donc comme nous – Caves de Rauzan – sommes propriétaires du Château Canet, nous avons pu y faire ce que nous voulions, sans mettre en danger la production d'un adhérent ». Parce que le danger est bien là. En effet, les résultats de cette troisième campagne sont attendus avec impatience, dans la mesure où la première année faisait état d'une baisse de rendement de 30 %, 50 % pour la deuxième (comparé au rendement du bio).

« C'est à la fois cartésien et ça demande une certaine ouverture d'esprit ».

La philosophie de cette expérimentation, qui n'a pas encore de cahier des charges bien défini, est simple : pas de produit de synthèses (pesticides et autres produits phytosanitaires) bien évidemment, mais pas non plus de produits naturels, à savoir le soufre et le cuivre. Ce dernier est d'ailleurs de plus en plus décrié. Pour remplacer ces produits, ces mélanges à base de plantes et de sels minéraux. L'autre volet de cette viticulture particulière repose sur la dynamisation de trois facteurs importants du développement de la vigne : le sol, l'eau et la plante. Ainsi, les produits utilisés sont à base d'ortie et d'orge. Un couvert végétal a été apposé, composé de céréales à paille, comme l'avoine et de légumineuses, comme les féveroles, pour apporter de l'azote. « Il ne faut surtout pas trop labourer, reprend Philippe Hébrard, parce que le couvert végétal ne servirait à rien dans ce cas-là, il vaut mieux le coucher ».

Si les méthodes de travail citées plus haut sont plutôt « cartésiennes », le président de Caves de Rauzan soutient qu'il y a des aspects qui demandent une certaine ouverture d'esprit. « Il faut travailler en fonction des cycles de lune, ça me paraissait bizarre au début, mais je l'ai accepté ». En effet, suivant le calendrier lunaire, il est plutôt conseillé de travailler le sol ou la plante. Caves de Rauzan travaille d'ailleurs sur le développement d'outils informatiques d'aide à la décision sur ce sujet. Au-delà des méthodes de travail, le « Zéro Chimie » est une expérience que Caves de Rauzan aimerait extrapoler à d'autres domaines, comme l'explique Philippe Hébrard. « L'objectif de cette démarche est de faire passer le message que oui c'est risqué, mais moins polluant, et surtout possible ». Pour Caves de Rauzan, l'optimisme est de mise : le consommateur demande de plus en plus de produits naturels, ou bio. D'un autre côté, la surface viticole en bio de la coopérative a été multipliée par 10 en une décennie, passant de 20 hectares en 2009, à 200 en 2018.

Yoan Denéchau

Crédit Photo : Yoan Denéchau

Publié sur aqui.fr le 30/08/2019

[Url de cet article](#)