

Agriculture | 6ème Rencontres viticoles d'Aquitaine, focus sur une viticulture plus "saine"



La 6ème édition des rencontres viticoles d'Aquitaine, s'est déroulée le 12 février dernier, à Blanquefort (33) organisée par le Vinopôle. Sous le thème « Attentes sociétales et environnementales : la viticulture innove », de nombreux professionnels du milieu viticole, ont répondu présents. L'occasion de faire un point sur l'évolution des attentes des consommateurs. Des vins plus « sains », sans sulfites, des traitements phytosanitaires plus transparents ; les consommateurs changent, et les professionnels innovent, pour les satisfaire. C'est le message qui a voulu faire passer l'évènement.

Les pesticides en viticulture ont été sous les projecteurs, et ont soulevé beaucoup de questions pour les riverains, suite à des émissions sur le sujet, telle que Cash Investigation. Les conséquences ont parfois été surprenantes, comme des riverains bloquant les engins de traitements des vignes. Alors, les viticulteurs et viticultrices innovent et surtout, communiquent plus, avec les habitants. Mélanie Lou, responsable environnement du Château Luchey Halde, s'est inspirée du système de drapeaux de baignade, sur les plages. À l'entrée de la propriété, un drapeau rouge est hissé lorsqu'un traitement phytosanitaire sur les vignes est en cours. L'orange, est utilisé quand il est possible de traverser par les allées centrales, sans toutefois toucher les végétaux. Les promeneurs sont directement informés de la situation des vignes par ce système. Des alertes SMS et mails sont aussi envoyés plusieurs jours avant les traitements, pour être plus « transparents » avec les riverains, témoigne le Château paillaçac Pédésclaux.

Vin à la loupe

Cette demande de transparence des consommateurs s'étale, aussi, à la composition du vin. « *Le vin suit, c'est certain* », souligne Alexis Raoux (Vins Castels), cette demande explique l'émergence des multitudes de vins « bon pour la santé ». Végétal, biologique, peu calorifique et aussi « sans ». C'est-à-dire, sans résidus une fois en bouteille (pesticides par exemple). « *Cette inquiétude est légitime, mais il faut la relativiser* » précise Magali Grimbaum, de l'Institut Français de la Vigne et du Vin. Il existe déjà une réglementation, très précise, sur le nombre de résidus autorisés dans les vins (LMR), mais méconnue de la population. Dans un rapport européen (EFSA), sur 1317 vins analysés, 58% ne contenaient pas de résidus et 20 % seulement un élément résiduel ; tous respectaient la LMR. Des solutions sont déjà mises en place, des fibres végétales sélectives peuvent être utilisées lors du filtrage du vin, pour diminuer les résidus. Autorisée en France depuis 2017, cette technique a été approuvée au niveau européen en 2019. Sans oublier que l'usage des produits phytosanitaires est en constante diminution dans les vignes et qu'

projet est en cours, pour mieux établir les seuils minimum de détections de résidus dans le vin.

Dans l'ensemble, la protection de l'environnement a aussi touché les producteurs de vins. Ils optent pour des étiquettes en papiers recyclés, des bouchons issus de forêts gérées durablement, pour les Caves de Rauzan. Dès aujourd'hui les habitudes de consommation changent et les manières de produire aussi, « il faut redorer l'image de l'ouvrier agricole » soutient Benjamin Banton, de Banton et Lauret, et cela ne peut se faire, sans communiquer avec le public.

Margaux Bonf

Crédit Photo : M

Publié sur aqui.fr le 13/02/20

[Url de cet article](#)