

Vignes et vins « vraiment » bios

Les engagements du « Grenelle-environnement » préparent un projet de loi dont les objectifs seraient, entre autres, de :

- Réduire de moitié les usages de pesticides en 10 ans,
- Augmenter la surface agricole en agriculture bio,
- S'intéresser de la santé des agriculteurs et salariés agricoles ...

Ceci probablement à coups de subventions, etc. ...

Fort bien, quoique on puisse se demander s'il ne sera pas trop tard ?

Mais pense-t'on aux viticulteurs agrobiologistes qui, depuis plus d'un-demi siècle, ont mis sur pied une (ou même plusieurs) méthodes d'agriculture biologique avec leur cahier des charges ? Tout ceci sans aucune subvention ou secours quelconque, sinon le désintéret général, ou presque et une réputation bien peu flatteuse !

Ne mériteraient-ils pas un coup de pouce comme défenseurs de la santé ?

Ci-après quelques réflexions sur le problème.

- Obliger les viticulteurs bios à investir des sommes importantes pour créer des mini-stations d'épuration ne semble pas s'imposer du tout, bien au contraire. Nos marcs de vendange, les lies, les résidus, sont de bons engrais, à condition d'être employés correctement : ce qui vient de la terre revient à la terre.
- Même remarque pour la livraison aux distilleries de nos marcs de vendange, qui vont être mélangés à d'autres marcs plus ou moins truffés de pesticides de synthèse. Nos marcs devraient nous être laissés.
Quand à l'argument invoqué, à savoir : possibilités de faire du vin en deuxième fermentation avec addition de sucre et peut-être d'autres produits œnologiques, est-ce bien possible avec les systèmes d'analyse actuels capables de détecter beaucoup de choses, la qualité du produit obtenu, les goûts du client, les risques que prendraient le viticulteur ?
- Le viticulteur bio utilise, comme fongicide, la bouillie bordelaise. A ce jour, ne semble pas très toxique (cuivre+chaux+eau).
Le cuivre serait, pour certains, considéré comme un oligo-élément protecteur, dans une certaine mesure, de notre organisme contre le cancer.

On ne voit donc pas très bien pourquoi le viticulteur bio serait obligé d'équiper les rampes de son appareil de pulvérisation avec des rigoles de recueillement de la bouillie bordelaise qui vont coûter pas mal d'argent, quoique ce serait peut-être une bonne précaution, mais il y en a d'autres choses qui pressent plus que cela. Et le paysan bio a besoin de souffler et récupérer.

Les risques de toxicité par l'emploi du cuivre ont été déjà évoqués depuis fort longtemps. Nous serions heureux d'avoir des précisions sur ce sujet. Par exemple : trouve-t-on du cuivre dans les nappes phréatiques ? A-t-on pensé aussi à l'encombrement de ces rigoles, en particulier quand il faut tourner au bout des rangs ?

Beaucoup de viticulteurs (pourrait-on dire tous ?) peuvent citer des parcelles de vigne, dans lesquelles la vigne a remplacé la vigne depuis beaucoup plus de 100 ans, donc « sulfatés » depuis l'intervention de la bouillie bordelaise et où l'on ne trouve pas de signes d'intoxication par le cuivre.

Et qui, de surcroît, n'ont pas été ensemencées en plantes « gourmandes » en cuivre destinées, par exemple, à la consommation animale. Ce qui aurait été une bonne précaution, peut-être.

La recherche des cépages résistants aux maladies cryptogamiques ne serait-elle pas, elle aussi, intéressante, afin, sinon de supprimer le cuivre, du moins limiter son emploi ? C'est demander beaucoup, mais certains y ont pensé.

Faut-il blâmer les grandes firmes d'avoir recherché des nouvelles molécules (et investi des sommes probablement considérables ?)

Je ne le pense pas. De toute façon, dans notre société actuelle, cette expérience se serait faite un jour ou l'autre. Cela n'a pas marché comme désiré. Mais c'est là le lot des chercheurs : on ne trouve pas toujours, on fait des erreurs, ou encore, on trouve autre chose que ce que l'on cherche, il serait normal de les récompenser ... et nous sommes de ceux-là.

Viticulteurs bio, réagissez, ne vous laissez pas « rouler dans la farine ». Défendez-vous. Pendant plus de 50 ans, vous avez été la risée des viticulteurs soi-disant modernes. Vous avez fait des expériences que vous avez payées de votre poche pour mettre au point une viticulture « respectueuse de l'homme, de la terre, de l'eau, de l'environnement ». Il se lève, depuis quelque temps déjà, une génération qui se dit agrobiologiste en voyant que le vent tourne : ils vont se présenter au grand public comme des champion de la cause !

Ils ont gagné de l'argent avec la chimie, ils veulent leur place dans la biologie ! Bien, mais qu'ils commencent par dépolluer leurs terres.

QU'ILS SE DOCUMENTENT, QU'ILS REAPPRENNENT LEUR METIER, QU'ILS ADOPTENT DE NOUVELLES HABITUDES ET A RAISONNER DIFFEREMMENT. NOUS SOMMES PRETS A LES AIDER. NOUS, LES PIONNIERS, CONNAISSONS DES PAYSANS QUI SE SONT RUINES EN VOULANT FAIRE UNE BIOLOGIE SERIEUSE.

Que l'on ne nous mette pas dans le même sac que les pollueurs. Nos expériences, nous les avons payées chères : récoltes moins abondantes, davantage de travail ...

Avec, en prime, une réputation de paysans arriérés, qui ne connaissaient pas leur métier et qui vont affamer le monde avec leur mode de culture.

Des nouveaux arrêtés se mettent en place, destinés plutôt à rassurer l'opinion publique. Tant mieux, mais vous pouvez marcher derrière nos appareils de pulvérisations sans avoir à attendre 2 jours pour pénétrer dans la parcelle. Nous ne faisons pas de l'agriculture raisonnée (la précédente ne l'était donc pas ?), nos produits ne sont pas dits fermiers.

Nous faisons de la viticulture bio, du vin bio.

Pierre et François BARRON

Viticulteurs bio depuis ... toujours.

Notre bisaïeul (arrière grand-père) et trisaïeul (né en 1830) cultivait la vigne, avec sa femme.

Cf. ci-joint un article de l'Union girondine datant de Juin 2008