

La Bataille des Sols : enquête sur une lutte environnementale

Cartographie des controverses

École de la Communication, Sciences Po Paris

Alexis Aulagnier, Cléo Houllier, Katarina Kordulakova,

Marianne Le Ba, Maggie Oran, Mehdi Prévôt

Philippe Cesbron

Transcription de l'entretien filmé

Date : 13 avril 2013

Lieu : Rablay-sur-Layon

Présentation

Donc je m'appelle Philippe Cesbron, moi je suis en groupement agricole d'exploitation en commun GAEC, sur le domaine Pierre Chauvin, avec mon beau-frère Paul-Eric Chauvin. Donc on s'est installés en novembre 1993, ce qui fera bientôt 20 ans. Donc sur 14 hectares et demie de vignes, qui est la seule production de l'exploitation tout en appellation d'origine contrôlée, sur appellation Rabelais, Coteau du Layon, et nous, sous l'appellation Coteaux du Layon, Rabelais, ce qui fait que c'est l'appellation la plus contrôlée et cela nous permet derrière, à partir du moment où l'on a la meilleure appellation de faire tout ce qui est en dessous, donc on fait toute la gamme de vin d'Anjou que l'on peut trouver, c'est-à-dire du vin blanc sec, rosé d'Anjou, un Anjou rouge, des rosés, créments de Loire, et on fait à côté du jus de raisin et du pétillant naturel.

Ce que l'on peut dire peut être; c'est dans notre suivi cultural, on a démarré il y a 20 ans sur une agriculture conventionnelle à la suite de mon beau-père, sauf que des 10 hectares on est passé à 14 hectares et demi; et en 2002 on a fait le choix de l'agriculture raisonnée sur un label qui est le label Terra vitis, qui est un label, qui existe toujours et qui est sorti du Beaujolais, et en 2005 on a fait le choix de l'agriculture biologique, plus pour une reconnaissance. Le label Terra vitis est un label privé, assez réducteur dans sa communication; on a choisi agriculture biologique, beaucoup plus facilement repérable et identifiable, avec un cahier des charges. Ceci dit, la Terra vitis a aussi son cahier des charges, il y a un contrôle, c'est à dire que c'était déjà un label bien encadré. Donc voilà.

Et donc le fait de faire la vigne en agriculture biologique, concrètement, qu'est-ce que cela vous impose ?

On a passé un cap en 2012 avec la reconnaissance du vin bio, qui n'existait pas avant, c'est-à-dire que l'on était un des seuls produits alimentaires qui avait la reconnaissance biologique que sur les raisins, mais qui n'avait pas la reconnaissance biologique sur la vinification. Donc ça y est, le cahier des charge européen a été mis en place et validé pour l'année 2012, donc on peut dire que l'on fait désormais du vin bio. Alors qu'auparavant on pouvait dire que l'on faisait du vin à partir du raisin issu de l'agriculture biologique. C'est maintenant le mérite, la chaîne est bien complète, du raisin, jusqu'au vin fini. Donc sur la

production de raisin, ce qui est clair, c'est que dans les vignes, on arrête tout le désherbant chimique, tout produit chimique est interdit. Donc, il n'y a plus de désherbage chimique possible des vignes, et puis ce sont les produits de traitement des maladies que l'on peut rencontrer. On est que sur les produits labélisés "bio", c'est-à-dire soit des produits à base naturelle comme peuvent être les plantes, les huiles essentielles et puis sinon le cuivre métal à partir de la bouillie bordelaise, et la composition de la bouillie bordelaise avec de la chaux pour le traitement du mildiou, et pour le oïdium c'est le soufre.

Pour la vinification, on est à peu près sur les mêmes règles, c'est-à-dire il n'y a pas de produits chimiques possibles, ce ne sont que des bases naturelles reconnues par le cahier des charges. Après, il y a des questions de dosages différents, parce que le soufre, par exemple, est autorisé dans les vins bios comme agent antioxydant, mais avec des doses beaucoup moins importantes qu'avec les vins conventionnels.

Quels étaient les raisons du passage en 2005 en agriculture raisonnée et en 2012 en agriculture biologique? Est-ce que c'était de votre part des convictions en termes d'environnement ou est-ce que c'était plus, vous en avez parlé, pour avoir les débouchés économiques plus évidents? Est-ce que c'est pour une valorisation du vin au niveau du goût, je ne sais pas...?

Oui ; c'est plusieurs paramètres. Le paramètre de la labellisation n'est finalement qu'un paramètre commercialement intéressant parce que, derrière, on peut assurer au consommateur qu'il y a bien un cahier des charges, que c'est suivi, que c'est vérifié, voilà. Mais c'est pas cela qui nous a conduit à faire le choix. Le choix, il est d'abord environnemental et sur la santé humaine aussi. C'est-à-dire que l'on s'est jamais senti à l'aise d'utiliser des produits chimiques sans savoir qu'elles en étaient les conséquences.

Avec un fait, pour moi -- parce que c'est moi qui suis sur la culture de la vigne et mon beau-frère est sur la vinification -- moi avec le souci de gêne d'odeur de produits chimiques. Donc, au début, je les ai mis mais jamais avec aucune passion, vraiment, ou plaisir à le faire. Donc, c'est ça qui m'a un petit peu, moi au départ, alerté. Et puis, en voyant des collègues faire, je me suis un peu mis à réfléchir sur ce qu'était l'autre possibilité de faire que celle d'utiliser les produits chimiques. Donc c'est cela qui m'a amené à me questionner. Après, on reste dans notre vie de citoyens des gens qui sont très à l'écoute de la protection de l'environnement et, voilà, de notre santé. Et après, cela a été un cheminement à notre vitesse, voilà, en se disant comment on peut faire, comment on peut réduire d'abord, et puis comment on peut s'en passer complètement. Et cela se fait parce que, bon moi je me suis jamais senti capable de le faire seul, donc cela a été à chaque fois en allant rencontrer des collègues, en allant dans les réunions d'information technique, en allant à une formation, par exemple avec Claude Bourguignon... Ça, c'est des choses qui à chaque fois vous amènent finalement, ce côté formation, c'est-à-dire comment on emmagasine des données qui nous permettent de mieux se lancer tout seul. Parce qu'à un moment donné, il faut quand même passer par le fait qu'il faut que vous le fassiez sur votre domaine, donc il faut expérimenter.

Nous, on s'intéresse en particulier à la science du sol, et à la prise en compte d'un sol, on va dire de qualité, dans l'agriculture. Est-ce que dans la vigne il y a une

différence fondamentale entre le travail que vous faisiez quand vous étiez en conventionnel et entre ce que vous faites aujourd'hui en termes de valorisation du sol ?

Oui, oui... ce qui est clair pour moi, c'est qu'à partir du moment où on utilise des produits chimiques où on tue toute la vie de surface, on peut pas parler de vie du sol. Il peut y avoir une vie du sol en profondeur, il ne faut pas non plus... mais, en surface, il n'y a plus de vie du sol. Donc, cela, c'est fondamental effectivement. Ce qu'il faut, moi ce que je trouve, c'est qu'il aurait fallu, mais c'est un peu comme tout jardinier dans son jardin ou comme tout citoyen dans sa ville, il faut que l'on sorte de notre tête l'idée que le sol est le propre, le net, le beau, parce que je crois que l'on a des images qui sont... Je ne sais pas pourquoi, mais je crois qu'il faut s'en défaire. Moi, c'était dur d'abord, il faut prendre conscience que la vigne c'est un arbre d'abord, donc il a un enracinement profond, donc ce n'est pas quelques brins d'herbes qui vont pousser au pied d'une souche de vigne qui vont la faire mourir ou la faire moins produire. Donc, quand on nous dit qu'il faut pas d'herbes au pied d'une vigne, c'est faux, c'est pas ça, c'est pas là qu'il y a le souci. Après, si elle monte l'herbe, si elle vous embarasse, c'est ça le vrai sujet.

Alors le deuxième constat, et cela c'est entre autres Claude Bourguignon qui a pu le faire, mais aussi des scientifiques dans le milieu viticole, parce qu'ici en Anjou, on a quand même pu bénéficier d'un atlas des terroirs viticoles, fait notamment à l'initiative de Monsieur Morlas à l'INRA, et eux en faisant vraiment les coupes géologiques dans le sol, et on a pu voir quel était le développement racinaire de vignes désherbés totalement, et des vignes sans désherbant total. Et du coup, on voit bien comment l'enracinement de la vigne se fait, et du coup on a pu constater, mais c'est comme une tomate qui est produite seulement en solution liquide, l'enracinement, à partir du moment où vous avez tout désherbé dessous, la vigne est, on va dire, aussi faignante qu'un pied de tomate, et ses racines vont être en surface. Et après, où vous voulez qu'elle aille chercher ses aliments? Elle va chercher son alimentation en surface.

Et, effectivement, à partir de ce moment-là, on sait qu'on a une réaction très rapide de la vigne à toute variation météorologique, et là on change complètement de concept. Je travaille avec une vigne, je travaille dans un terroir, nous cela a été vraiment cela. L'idée, c'était de se dire, on est dans une appellation d'origine contrôlée, la première définition de l'appellation d'origine contrôlée, c'est le terroir, donc le sol. Si on veut une expression du vin à travers les raisins, qui expriment un terroir, il faut que l'enracinement de la vigne soit en fonction de cela. Donc cela a été vraiment cela notre cheval de bataille, c'est vraiment l'idée de trouver un vin qui soit l'expression d'un terroir et donc une vigne qui s'enracine dans un sol qui vit.

Vous avez suivi une formation avec M. Claude Bourguignon...

Il y en a plusieurs, il y a un groupement du développement de la viticulture, avec des techniciens. Ce qui est intéressant, c'est que le groupement est animé par les vignerons, et là dedans, on trouve tout : vignerons, conventionnel, raisonnée, bio ; enfin, c'est un truc très ouvert. Et l'idée, c'est vraiment apporter de la culture technique aux vignerons. Soit par les échanges entre eux, soit aussi par cela peut être des fois démonstration de matériel, mais

aussi par des formations notamment à l'agronomie, au sol... Parce que moi je viens pas du tout du milieu lié à l'agriculture au départ, j'ai pas de formation agricole. Donc l'agronomie, moi, je n'y connaissais absolument rien, et c'est pas les deux ans que j'ai fait de formation au brevet professionnel viti-oeno, que l'on apprend beaucoup de choses sur l'agronomie. Donc moi c'est ce qui m'a permis effectivement d'apprendre les choses. Et avec Claude Bourguignon, c'était justement une formation sur la vie du sol, il était pas le seul intervenant, mais lui, on l'a eu pendant une journée, c'est vrai que c'est très intéressant.

J'imagine quand on passe du conventionnel où on utilise beaucoup d'intrants à l'agriculture biologique, il y a tout un tas de pratiques qui changent profondément et il faut, j'imagine, mettre en place de nouvelles techniques, de nouveaux usages, et cela c'est quelque chose qui se fait comment? A travers les formations, où c'est vous à travers votre expérience petit à petit? Comment cela se passe, l'établissement de ces nouvelles techniques ?

Après je dirais qu'entrer beaucoup d'intrants en vigne, c'est pas quelque chose qui est forcément réel, tout dépend quelle viticulture et quel vin on veut avoir à la sortie. Mais tous ceux qui sont attachés à l'appellation d'origine contrôlée, qui veulent faire un vin qui soit l'expression d'un terroir, ont très peu d'intrants. On est sur une culture pérenne, donc voilà. Ce qui est surtout utilisé, c'est la chaux, c'est-à-dire le chaulage des sols pour essayer de modifier un peu le pH, notamment ici, parce qu'on est un peu sur les pH acides. Après, ceux qui sont sur une production de raisins, pour vendre à une coopérative, qui, elle, va produire le vin, l'intérêt du vigneron, c'est de produire toujours le maximum possible de raisins par hectare, donc, lui, il va être plutôt sur un développement d'intrants.

Donc, moi, je n'ai jamais été dans une logique d'apporter beaucoup d'intrants, donc cela a pas beaucoup modifié mes pratiques, si ce n'est qu'aujourd'hui je ne chaul plus, je ne fais plus de chaulage, parce que j'estime que c'est mon sol, qui va lui-même se réguler, et la vigne sera l'expression du sol. Je vois pas pourquoi j'irais le corriger. Donc je n'apporte rien à mes sols, si ce n'est d'essayer vraiment de trouver une vie biologique dans le sol. Et là, c'est plus la qualité du sol sur lequel on est qui à un moment fait que l'on sent qu'il faut que l'on apporte un supplément pour que tout cela se remette en route. Parce qu'on va avoir des sols un peu différents ici, même si toutes nos vignes sont sur Rablay-sur-Layon, la commune en elle-même est sur le versant sud du Layon, il y a quand même des veines de sols un peu différentes. Donc il y a des terres où il y a un peu plus d'argile pour remettre en place une vie biologique. Donc mon orientation d'intrants est effectivement de me dire, c'est de voir comment mon sol vit. Du coup, c'est ce sol là...

Et deuxième notion sur laquelle je suis aujourd'hui, c'est la notion de flore. C'est-à-dire comment on va permettre aux insectes d'être présents dans les vignes, et est-ce que la fleur, et la variété de fleurs possible dans les vignes va permettre d'augmenter cette quantité d'insectes, parce que la difficulté que l'on a en vigne, c'est que l'on a mis en place une monoculture, donc on n'a plus que nos vignes dans le sol. Une monoculture est effectivement le paradoxe complet de la biodiversité, donc il faut que l'on tienne compte de ce paradoxe là.

Si demain, tout était à refaire, on reviendrait à ce que faisaient, je pense, nos anciens, sans forcément l'idée de le faire comme cela. Mais ils ont démarré tous par des petites parcelles entourées de haie, avec des vaches pas loin ou d'autres animaux, on avait une vraie agriculture, une vraie polyculture. Donc nous, on a perdu cela, alors certains collègues en bio essaient de recréer complètement cela, c'est-à-dire qu'ils reviennent à la ferme, avec 2-3 animaux, avec un peu de vigne, et voilà. Sauf que c'est pas le choix. Moi les animaux, j'ai pas plus de passion pour la vache ou pour le bovin que cela. Donc, même si cela doit être sûrement intéressant et passionnant, mais je ne suis pas là. Donc il faut que je fasse avec ma monoculture.

Donc vous avez parlé des ajustements que vous deviez faire quand vous aviez des mauvaises évaluations de la vie biologique dans votre sol. Vous faites cela de quelle manière ?

Visuelle, oui. Quand je travaille le sol, quand je vais regarder un peu qu'est-ce qui pousse comme variété de plantes dans les vignes. Si vous avez pas beaucoup de variété, c'est-à-dire que c'est un signe que quelque chose fonctionne mal. Là-dessus, c'est très intéressant, parce que ce qui pousse dans le sol finalement exprime le sol dans lequel vous êtes ou, en tout cas, la plante qui s'y installe s'y installe parce que le sol est dans cet état là. C'est intéressant d'écouter Claude Bourguignon qui parle des sols à l'origine. Eux, leur seul but, c'est de ramener la forêt, donc l'homme les a défrichés, mais le retour est toujours celui là, de revenir à la forêt.

Et nous c'est pas quand même ce que l'on a envie de voir, donc il faut que l'on contrôle cela, mais c'est vrai qu'une vigne où vous allez avoir qu'énormément de variétés de plantes s'y sont installées, cela veut dire que le sol vit plutôt bien, même si à un moment donné on va se retrouver dans une situation où on a le sol qui fabrique énormément de matière organique et il en fabrique presque trop, et du coup il va falloir... il va transmettre en peu le côté production d'azote à la plante et nous, en vigne, c'est pas ce qu'on recherche quoi. Elles peuvent pousser, mais il faut pas que cela stimule trop. Donc on est toujours sur cet équilibre. Et on est sur une notion visuelle, sur ce qui va pousser dans le sol et après dans la période où la vigne va pousser, sur la pousse de la vigne, dans les 6 mois, grosso modo, où on aura versé le premier fou et on aura ramassé le raisin, on va essayer de voir ce que la plante exprime, ou pas.

Vous avez parlé d'une culture et d'un groupe, qui est pour la propreté du sol, c'est quelque chose qui s'est installé quand, et pourquoi vous vous portez contre cela?

Moi je l'ai vécu, j'étais tout petit, parce que je suis né où cela s'est développé, c'est-à-dire après guerre. Moi, je vois le beau-père, et quand je lui demande quand il a à peu près commencé à utiliser les désherbants chimiques, c'est le début des années soixante. Et pourquoi ? Parce que on leur a dit, ils ont connu, ces gens-là, d'abord le cheval et ensuite le tracteur. Les premiers tracteurs avec les vignes qui étaient au départ labourées. Pourquoi ils labouraient les vignes? Je pense qu'ils labouraient un peu trop quand même, la vigne n'avait pas forcément besoin d'être labourée comme ils la labouraient.

Donc, après les problèmes d'humidité, comme cet hiver, qui est très mouillé depuis 6 mois, on a des vignes qui sont gorgées de flotte, on leur a dit que le désherbage chimique, ils avaient plus besoin de travailler le sol. Vous mettez cela et vous réduisez énormément vos travaux, la pénibilité, parce qu'à l'époque c'était encore pénible. On avait pas la mécanisation que l'on a aujourd'hui, avec les tracteurs plus performants, plus confortables.

Donc, je pense que c'était dans ces années-là. On vous amène un produit, que vous avez besoin d'appliquer à la limite une seule fois, bon garde-temps et garde-physique. C'est-à-dire, encore plus sur les régions comme les nôtres, quoique, j'allais dire qu'il y a la région Champagne qui vit très bien, où le désherbage total est encore en majorité. On était dans une appellation où la valorisation du vin n'était pas hyper importante, quand vous avez peu de marge, vous essayez de réduire tout ce qui peut être réduit.

Est-ce qu'il y avait aussi une question de gain de productivité ?

Ben oui; a la limite, qu'au début. Et après, c'est devenu le raisin en tant que tel, sur le fruit, c'est-à-dire que l'on a dit, vous avez des problèmes avec les acariens qui se développent, on a un acaricide. Vous avez un problème avec les papillons qui pondent, on a un insecticide. Vous avez des problèmes de pourriture, on a de l'anti-pourriture. C'est-à-dire, à chaque fois, on a amené un médicament pour soigner, mais pas pour prévenir. Moi je pense que le problème, c'est toujours la difficulté, c'est que le producteur de produits chimiques va toujours plus vite que les chercheurs, et on lui demande pas trop au départ, de faire de la recherche sur son produit, et les conséquences, et bien le temps que tout cela se rattrape, évidemment que l'on a dit aux gens à la limite que les produits étaient très peu dangereux. Il fallait juste mettre cela dans l'eau et vous mettiez cela dans la nature et c'était bon...et aujourd'hui on s'aperçoit que ce sont des produits beaucoup plus dangereux que cela.

Aujourd'hui, quand vous avez la formation, aujourd'hui vous avez l'obligation d'avoir un certificat pour appliquer les produits phytosanitaires, c'est autre chose, on vous dit, vous êtes utilisateur de produits dangereux, il faut vous protéger, ou protéger les gens qui vont aller travailler dans les vignes après. Il y avait cela, ce côté facilité, et on pouvait répondre à toutes les maladies que vous pouviez avoir, vous pouviez sortir avec un raisin sain à la fin de la récolte, et vous aviez un raisin à 100% protégé..

Enfin, cet argument, on peut le réutiliser pour venir vers le bio, peut-être, si vous n'utilisez pas les produits aussi chimiques et de synthèse, vous aussi vous développez moins de maladies...

Tout à fait, c'est vraiment cela qu'il faut retrouver, cet équilibre. Finalement, il y a un certain nombre de maladies que l'on a toujours, que l'on n'a pas supprimées, et on supprime finalement jamais une maladie, même avec un produit chimique. C'est-à-dire, comment ma vigne je l'amène, c'est là où le raisonnement change complètement. C'est-à-dire, comment je mets en place toutes les conditions pour que la maladie ne puisse pas ou puisse difficilement s'installer dans mes vignes. Alors, je parlais tout à l'heure des fleurs. On va essayer de ramener les insectes qui sont en même temps les prédateurs des autres, pour retrouver un équilibre, donc une vraie biodiversité sur la parcelle. Et puis, après, sur la

pourriture ou sur l'oïdium ou sur le mildiou, c'est d'avoir une vigne qui soit le plus possible aérée, où le vin passe facilement, voilà. Chercher à utiliser tout ce que la nature nous donne pour que cela puisse être mieux géré.

Après sur les utilisations de produits aujourd'hui, on se rend compte, là-dessus c'est intéressant, parce qu'il y a eu de vraies évolutions sur la bouillie bordelaise, parce que c'est là-dessus, que, nous, les viticulteurs en bio, ce que l'on nous renvoie un peu sur la figure. C'est de dire, vous arrêtez pas de mettre du cuivre, et le cuivre se stocke dans les sols et vous polluez donc les sols. Un, on ne pollue pas les sols, parce qu'il y a aucune pollution avérée. La seule constatation, c'est qu'on a des sols en cuivre métal au-dessus de la norme, que je ne sais pas d'ailleurs comment elle a été établie, mais il n'y a pas de phyto-toxicité avérée du cuivre dans les sols, et il n'y a pas de pollution avérée. C'est un premier truc sur le quel il faudrait... la pollution du Layon, parce que l'on est dans une rivière hyper polluée, pour l'instant, la preuve du contraire, c'est que ce ne sont que des molécules de produits chimiques que l'on retrouve dedans.

Et puis le deuxième, c'est de se dire, c'est quand on a mis en place la bouillie bordelaise, nos anciens l'ont utilisée, mon beau-père l'utilisait, on leur disait, faut en mettre 12.5 kg par hectare, par traitement pour pouvoir lutter contre le mildiou. Aujourd'hui, la dose d'homologation est réduite à 7.5 kg. Donc, le fabricant a reconnu que voilà, nous on travaille à 1.5kg, c'est-à-dire encore moins que ce que le fabricant lui... Et aujourd'hui, les techniciens, il y a vraiment eu des recherches sur comment le cuivre se comporte sur la plante, et pas seulement la bouillie bordelaise. Tout cela c'est un peu technique, mais il y a d'autres formes de cuivre qui existent. Comment elles se comportent donc avec la plante en fonction de la pluviométrie et tout cela, et finalement, on avait remarqué qu'il fallait mieux utiliser les doses homéopathiques de cuivre, et en mettre plus souvent que d'en mettre beaucoup, qui est lessivé, qui se stocke et voilà...

Donc ce qu'il faudrait aujourd'hui, c'est qu'ils adaptent aussi leurs analyses sur les résidus de cuivre dans les sols, non pas à 7.5 kg, la dose homologuée, mais plutôt à ce que l'on fait réellement. Et cela, c'est toujours la difficulté, entre ce qui est autorisé et ce qui est fait réellement, la pratique réelle, quoi. Donc, cela, c'est un peu le côté sur lequel on se bagarre un peu.

Et justement, est-ce que vous pensez qu'il y a des chercheurs qui s'intéressent à ce modèle ?...

Oui, on sent aujourd'hui, qu'il y a vraiment eu un développement là-dessus. Il y a une recherche qui se développe sur comment se font...alors il y a deux types de recherche, et nous on se bat en peu pour cela. Il y a la recherche, on va dire, un peu fondamentale qui est la spécialité de vrais chercheurs, et qui étudie ce qui est possible de faire en termes d'agriculture biologique. Et puis, il y a une deuxième recherche que l'on demande, c'est la recherche de terrain quoi, avec des chercheurs bien sûr, mais qui viennent sur les exploitations et qui font des recherches à partir de ce qui se fait réellement, pour qu'elle (la recherche ndlr) soit suffisamment en prise avec la pratique quoi.

Et cette recherche dont vous parlez, recherche de terrain, vous avez l'impression que c'est en développement actuellement ou vous trouvez encore que cela manque?

C'est en développement, mais les moyens que l'on y met sont plutôt faibles...c'est plus cela, mais elle est aujourd'hui avérée, reconnue, et donc déjà ça, ça a été un pas qui a été franchi. L'autre, cela sera de mettre autant de moyens là-dessus qu'ailleurs. Mais ce qui se fait aussi beaucoup, moi je reviens sur comment j'ai évolué à travers le groupement viticole. Elle se fait par ça aussi, par les groupes de vignerons qui se rendent bien compte les uns et les autres, que le voisin a l'air de faire différemment et finalement cela a l'air de marcher.

Quand on parle de la facture d'intrants, c'est-à-dire quand on met des produits à acheter pour produire et par rapport à ce que d'autres mettent, économiquement, aujourd'hui, il y en a qui commencent à se dire, faudrait peut-être qu'on change. Bon, donc cela a évolué, ce que je vous raconte aussi c'est que les fournisseurs, aujourd'hui, conseillent même aux conventionnels les produits utilisés en bio, donc c'est bien. Mais, c'est ce que j'ai toujours dit à des collègues en conventionnel, c'est que plutôt que de payer vos produits en conventionnel hyper cher, il y a des produits que l'on utilise en bio et qui sont performants, allez-y, vous gênez pas, vous ferez des économies.

Vous avez dit, suite à la question de Marianne, que tout l'enjeu était de réussir à faire un équilibre. Mais cet équilibre, j'imagine, dépend extrêmement du point de vue local, un équilibre qui va fonctionner dans votre vigne ne va pas forcément fonctionner sur l'autre versant. C'est-à-dire, est-ce que cela ne pourrait pas être un frein à la mise en place d'une recherche efficace et généralisée.

Oui et non, c'est clair que ce qu'il faut de toutes façons, mais j'ai envie de dire que c'est pour moi un peu une obligation pour tout vigneron qui a envie d'avoir un vin qui soit l'expression de terroir, c'est qu'il faut connaître ses parcelles. Bon moi quand j'ai démarré ici, j'y connaissais, comme je vous ai dit, rien à l'agronomie. Ce sur quoi on a passé pratiquement les 10 premières années ici, c'est qu'on a fait les analyses du sol sur toutes les parcelles. Sauf qu'aujourd'hui j'ai appris que l'analyse du sol, c'était une analyse du sol chimique, finalement de composantes de sol. Cela ne renseignait rien sur ce qui s'y passait, mais cela permettait d'avoir une base. Cela veut dire qu'il faut que le vigneron connaisse bien toutes ces parcelles. Et qu'il puisse avoir dans sa carte mémoire, dans son petit ordinateur, qui s'appelle le cerveau, toutes les parcelles qu'il a, et quelle est grosso modo sa fiche d'identité.

Après, il y en a qui se recourent, on en crée le lot, c'est après dans notre tête, comment cela se passe à tel ou tel endroit. Ça, pour moi, c'est indispensable, et cela, ça fait partie de ce que vous allez pouvoir à chaque fois modifier et adapter à votre parcelle parce que le message qu'on vous a envoyé par rapport à tel type de maladie, bon hop, là je vais rectifier, parce qu'ici je sais que cela se comporte comme ça. Donc, il faut être effectivement, à la fois beaucoup plus technicien et très observateur. Moi, je sais que c'est ce qu'il faut apprendre, la dernière fois où j'ai fait la journée de formation sur le calendrier biodynamique, selon le calendrier lunaire, c'est qu'il faut apprendre à aller se balader dans ses vignes à pied.

C'est vrai que la société d'aujourd'hui ne nous renvoie pas cette image, qu'il faut prendre son temps d'aller se promener, c'est aussi travailler. Là aussi, il faut que l'on arrive à changer la façon dont on voit les choses. C'est vrai que c'est indispensable, il faut bien connaître l'environnement dans lequel on est, et la vigne dans quel environnement elle est, mais ceci dit, il y a globalement une généralité que l'on peut à peu près faire sur cette culture là. Donc il faut les deux. Et après il faut, bien il y a un paramètre qu'on peut absolument pas maîtriser, et tant mieux, c'est celui du climat. Et tout ce que vous allez pouvoir faire, vous pouvez l'analyser, mais qu'avec le paramètre de comment a été l'année climatologique et puis de dire je l'ai fait, cela a marché, parce qu'il a fait comme cela. Et l'année prochaine, si je le refais, est-ce que cela va se passer comme cela? Après, il faut beaucoup d'humilité et se dire, je ne suis qu'un homme qui intervient, la nature est plus forte que moi. Ce qu'il faut que j'essaye, finalement, c'est de faire en sorte que le risque économique que je peux prendre à travers une... puisqu'à la fin j'ai envie d'avoir un certain nombre de kilos de raisins pour produire du vin, ben qu'il soit le plus faible possible, voilà, que je prenne pas de risque inconsidéré.

Et concrètement, en termes de rendement, quand vous étiez en conventionnel, après le passage en raisonné et en bio, vous trouvez les différences où ?

Oui, je pense qu'on peut situer à moins 20% de production, même si nous, cela s'est pas traduit par 20%, parce que nous-mêmes avant, on ne cherchait pas à produire à fond. Nous, notre idée cela a jamais été "on m'a autorisé à produire tant." Parce que c'est cela, l'appellation d'origine contrôlée, si je prends le rouge ou un rosé, grosso modo, on est à 55-60 hectolitres par hectare, je veux absolument être à 60. Moi, cela n'a jamais été notre truc, c'est-à-dire, comment j'arrive à faire un raisin de telle qualité qui va me permettre de faire le meilleur vin possible que je veux derrière?

Donc, pour nous, on a baissé un peu, ce qui est clair, c'est quand il y a un aléa climatique, pas tellement la gelée de printemps parce qu'elle est pour tout le monde pareille, mais plus une pousse pas très rapide au départ, et on va avoir des acariens qui vont être là. On peut avoir nous peut-être un peu plus de dégâts et encore. Mais surtout le dégât que l'on peut avoir, c'est au moment de la floraison, les effets d'une floraison qui ne se passe pas très bien. Nous, on n'a pas de produits pour gérer cela, donc cela se passe pas bien, cela se passe pas bien. Résultat, il y a moins de raisin. Donc, on va subir les petit aléas climatiques, comme cela, qui peuvent faire qu'en fin de saison, cela devienne un peu plus catastrophique. Moi, je pense à 2007, c'est une année où on a eu beaucoup de mildiou, c'était la troisième année de mise en place de l'agriculture bio. Début de saison, je me suis planté sur mes traitements, je les ai payés cash à la sortie.

Vous pouvez pas le répercuter sur le prix de la bouteille ?

Non, cela c'est impossible.

Le label bio, cela n'a pas ouvert quand même un nouveau marché ?

Si, cela a ouvert un nouveau marché, mais quand vous avez un aléa climatique... Enfin, moi,

je vais vous vendre une bouteille 10 euros, sous prétexte que j'ai eu un aléa climatique, l'année prochaine, je vous la vends 15, et vous dites ok. Et puis, l'année suivante, je vous dis, je reviens à 10, c'est pas vraiment comme cela que cela fonctionne avec les consommateurs. Il est moins bon que l'année d'avant, s'il est pour 10, le prix et qualité. Donc on joue pas là-dessus. Nous, on a joué sur une augmentation de prix modérée mais continue, pour vraiment faire en sorte que l'on ait quant même la reconnaissance de ce que l'on a fait, de perte de production. Parce que l'augmentation de la main d'œuvre, elle n'est pas si énorme que cela.

On dit souvent qu'en agriculture biologique, il faut plus de main d'œuvre, il en faut plus, mais c'est pas tellement, la différence est moins minime, je trouve, que sur les aléas climatiques. Après, sur les marchés, oui, il y a des marchés qui vont pas de soi quand même, dans le sens où il y a aujourd'hui dans la consommation des produits biologiques comme en conventionnel -- les deux grands circuits, la vente directe ou des magasins spécialisés, et la grande distribution. Et la grande distribution, sur le bio elle a pris la même voie que sur le conventionnel, c'est-à-dire, est-ce que je peux faire le moins cher possible? A partir du moment où je peux faire le moins cher possible, c'est pas payer comme il faut au producteur, donc c'est pas la solution pour vivre.

Et ici, sur la commune, est-ce qu'il y a beaucoup de viticulteurs en bio ?

Ah oui, nous il se trouve qu'on est une commune un peu exceptionnelle dans ce sens-là, c'est-à-dire qu'on est 12-13 vigneron à peu près sur la commune. Il y a 200 hectares de vigne, c'est pas une grosse commune viticole, Rabelais, dans cette région viticole, on est plutôt une petite commune. Et sur les 13, il y a 6 vigneron bios. Donc on est presque 50% en nombre de domaines, mais pas après en nombre d'hectares. Moi, je fais partie des deux gros domaines bios de la commune, 14,5 et un collègue qui a 15/15,5... mais après c'est 3, c'est 6, c'est 1,5, c'est 2... voilà, donc il y a des petites structures, mais au moins en nombre, c'est intéressant. C'est-à-dire que les 6, on se voit de temps en temps, on partage ce qu'on fait, c'est surtout quand ça va pas, on se voit, eh, t'as pas ça...

Là, je vois avec le temps qu'on a eu cet hiver, là, je constate qu'il y a énormément d'escargots partout aux pieds de vignes. L'escargot va manger les bourgeons de vigne quand ils vont commencer à pousser, donc je pense qu'on va voir nos collègues en conventionnel balancer de la croquette un peu partout, pour tuer les escargots, qui va d'ailleurs être une molécule, que l'on va retrouver dans le Layon peu de temps après. Nous, on a rien. L'escargot, il est là, il est là. La seule chose que l'on espère, c'est qu'il va faire très beau et très chaud, et que le bourgeon va pousser très vite, et s'il pousse très vite, l'escargot a pas le temps de bouloter. Et si ce n'est d'aller ramasser à la main et les élever pour aller manger. Après, ceci dit, il y en a, ils sont tout petits...

Et les autres exploitations c'est plutôt du conventionnel, du raisonné ?

Il y a des deux. Ici, on n'est pas quand même envahi de gens, purs et durs conventionnels et les acharnés du désherbage et comme cela. Moi je fais partie de ceux qui ne leur tirent pas dessus parce qu'ils sont en conventionnel. J'essaie peut être d'aller vers eux, "mais tu peux

peut-être faire différemment," donc il faut dialoguer. Après, il y a ici sur Rabelais, un ou deux domaines, où on est encore sur le désherbage total, chimique, c'est cela ce que je trouve aberrant. Mais là, c'est la profession qui devrait aujourd'hui interdire ça pour les appellations d'origine contrôlée. Si on veut faire du vin de terroir, tel que le définit l'appellation d'origine contrôlée, on devrait pas pouvoir désherber chimiquement. Il faudrait que ces gens-là soient déclassés. Il n'est pas possible de faire de l'appellation sur un terrain comme cela. Et cela c'est plutôt la profession qui devrait se saisir de cela. Si on veut un vin français qui soit à l'image qu'il a aujourd'hui, je trouve que cela serait une avancée.

Est-ce que vous pourriez revenir sur la différence entre les cahiers de charge du label Terra vitis et du label Bio?

Terra vitis n'est pas un label bio, c'est déjà la différence essentielle. Ils ont au moins le mérite d'avoir mis en place un cahier des charges avec une certification, et il y a quelqu'un qui vient de l'extérieur contrôler. Et cela, je trouve que c'est par rapport au consommateur une garantie. Alors que ceux qui font de la viticulture raisonnée, et ce qui disent moi, je fais du raisonné, ou ceux qui font du biologique en disant moi, je fais du biologique sans label -- c'est une question de confiance, "je vous crois, ou je vous crois pas." Par ces temps-ci, il y a des gens qu'on a crus et qui ont menti, comme quoi on peut mentir très bien. Cela je trouve c'est plutôt bien ce qu'ils ont fait. Eux, ils sont sûrs, dans leur façon de voir les choses dans Terra Vitis, c'est quand même cette notion de dire, je prends en compte ma parcelle, et si j'ai une maladie qui est là, seulement je traite parce qu'elle est là, et je me demande, qu'est-ce que j'ai fait, pourquoi elle est là, où qu'est-ce que j'ai pas fait. Donc, cette analyse globale de ma parcelle, c'est cela qui est intéressant. Après, je crois que c'est un label qui aura du mal à percer en tant que tel, parce qu'il est encore trop petit aujourd'hui. Donc, quand tu es petit, quand tu es pas connu, c'est dur quoi.

Techniquement, ils autorisent certains intrants ?

Oui, il y a certaines doses qui sont réduites. Après, eux, leur truc, cela a toujours été "on n'a pas envie de passer au bio parce que si une année on a un vrai problème climatique, on veut pas cette contrainte. En effet, de ne pas pouvoir utiliser un produit chimique, donc c'est de l'utiliser au cas où. Après on a des collègues, j'ai des collègues en Terra vitis, qui sont très bien. On cause très bien, et je trouve très bien ce qu'ils font. Après, des fois, j'ai envie de dire, vous vous êtes rendu au bio, allez-y. Mais, aujourd'hui, essentiellement en viticulture, c'est quand même cette question-là économique. C'est-à-dire, si je passe en bio, il faut que je vende mon vin plus cher. Est-ce que je vais avoir mon marché? Est-ce que je ne vais pas perdre mon client? Ce qui est un vrai souci, il faut pas... nous aujourd'hui on arrête la labellisation bio du vin en vrac, en cubitainer, c'est-à-dire les gens nous achetaient le vin en vrac et faisaient leur mise en bouteille eux-mêmes, parce que, derrière, on ne peut plus utiliser les produits qui vont protéger le vin, surtout, ici, on fait des vins avec beaucoup de sucre résiduel. Le vin a beaucoup du mal à se conserver, donc on l'arrête. Donc on l'arrête, cela veut dire que l'on arrête ce marché-là, qu'on avait, et il va falloir, qu'on compense par d'autres, donc c'est pas simple, c'est vrai.

Et donc, vous diriez, que plus on va vers le bio, plus cela implique la connaissance

de sa parcelle, plus approfondie ?

Il faut être techniquement très bon, enfin très bon, bon. C'est là que, pour moi c'est fondamental. Et moi, on le voit bien ici, moi l'enjeu que j'ai ici, avec mon beau-frère, c'est-à-dire qu'il faut qu'on arrive à faire du raisin de meilleure qualité possible, parce qu'on sait que derrière, si on ramène le raisin de qualité, le vin sera facile à faire derrière. Si vous avez pas ramené un vin qui était de bonne qualité derrière, cela va être dur de faire un bon vin.

Après, on a beau, par exemple, l'année 2012 c'est l'année à l'image du millésime, vous avez beau de lui faire ce que vous voulez, il a flotté au moment des vendanges, il y a du raisin qui n'est pas d'une qualité exceptionnelle, parce que le climat n'a pas été bon quoi. Mais là, on ne peut rien y faire. Et les collègues en conventionnel sont pareils. Voire encore, si on faisait l'analyse de résidus, on verrait qu'il y a encore moitié plus de résidus dedans. Parce que c'est cela aussi le problème qu'il faudrait arriver à résoudre aujourd'hui. Il faudrait faire une analyse sur les résidus dans le vin, quand même, parce que si on met un produit sur le vin, il faut pas me faire croire sous prétexte d'une fermentation alcoolique, qu'il a disparu, mais bon.

Et vous, est-ce que vous faites partie d'une association, d'un réseau associatif, un peu militant ?

Ah oui, nous on est plutôt des militants, alors on n'a pas forcément toujours le temps, c'est toujours difficile. On est prêts dans notre tête, on est les militants. Après dans l'action, on a le boulot qui fait qu'on n'est pas toujours très dispos. Après on est adhérents au groupement d'agriculture biologique de la Loire, à la coordination agrobiologique des pays de la Loire. On a un technicien bio vigne, qui est embauché, enfin une technicienne, et on participe aux réunions collectives tout au long d'une année, sur comment cela s'est passé. On a des réunions où on raconte sur notre domaine, sur nos parcelles, pour se dire, aujourd'hui, on a le climat comme cela, qu'est-ce que vous avez fait, qu'est-ce que vous avez pas fait, et pourquoi. Enfin, c'est intéressant.

Tous les ans, cela permet de se partager les choses, et après nous on est impliqué plus professionnellement. Moi, mon beau frère, il est syndiqué dans ce que l'on appelle le syndicat des vignerons indépendants. Donc là, c'est pas spécialement le bio, mais c'est tout ce qui est faire avancer la profession sur la notion de la vente directe au consommateur, y compris avoir dedans un produit de terroir. Comment on valorise cela? Aujourd'hui, la présidente du syndicat est une productrice de vin bio, ce qui est intéressant, cela veut dire aussi que dans la production les vignerons bios sont pas considérés comme seulement des extrémistes ou des rêveurs. Cela, c'est clair que c'est fini ces temps-là. Fini, dans la tête des responsables, après il y a toujours des gens qui sont des irréductibles.

Est-ce que vous avez des problèmes d'érosion ?

Non, et cela c'est clair, en production bio, si vous êtes sur un travail du sol et sur une vie du sol, vous avez pas de problème d'érosion.

Il y avait quelque chose que je n'ai pas bien compris. Vous avez dit que votre beau-père, dans les années 60, il y avait un gros travail de labour qui se faisait. Moi je comprends pas qu'elle était la fonction de ce travail, de ce labour, sur une plante qui, vous avez dit, est pérenne, et vous aujourd'hui, est-ce que vous faites du labour ou pas ?

Leur problème, c'était quand même l'herbe, d'éviter d'avoir les envahissement d'herbe. Donc, de retourner la terre deux fois par an, ce qui faisait, on appelle le chaussage et le déchaussage, c'est-à-dire on déchausse, on enlève la terre qui est au pied de la souche et on la remet au milieu, et puis on la rebalance sur la souche, et donc on rechausse, et donc de faire simplement comme cela 2 fois par l'année. Cela vous permettait de ne pas être embêté par les herbes.

Après, certains faisaient du labour au milieu, c'est-à-dire, au milieu du chaussé. Cela faisait un sillon au milieu, mais il retournait finalement un volume de terre beaucoup trop important. Si on veut aussi une vie dans le sol, faut pas qu'on... ça c'est Claude Bourguignon qui en parle beaucoup, d'ailleurs, mais beaucoup d'agriculteurs le font aujourd'hui à travers leurs techniques simplifiées: éviter de retourner une surface de terre beaucoup trop importante. Donc, nous, on est plus sur un travail superficiel du sol, donc moi je ne parle plus de labour, je parle du travail du sol en superficie, donc on travaille avec des lames intercepts qui coupent l'herbe et qui travaillent à 5 cm à 10 cm quoi. Et au milieu, de temps en temps, on gratte un peu le sol pour décompacter s'il y a besoin. Parce que le souci qu'on a, c'est qu'on passe énormément avec nos tracteurs, et on a toujours tendance à tasser nos sols, quoi. Il faut quand même qu'on essaye d'éviter ces tassements.

Vous avez beaucoup utilisé l'expression que c'était important d'avoir beaucoup de vie dans le sol pour pouvoir avoir un vin qui va être l'expression du terroir. Je trouve que c'est une image très claire parce que c'est vrai que le vin, on peut pas imaginer un produit qui soit plus attaché à sa terre, à sa situation géographique donc à son sol. Est-ce que, à votre avis, le vin qui serait le plus l'expression de son terroir, c'est celui où le travail du sol serait minimal ?

Il y en a qui ont essayé, c'est pas facile, mais sûrement, je partage assez cette analyse. C'est-à-dire, je pense qu'il faut pas en faire beaucoup, parce que moi, j'ai des collègues qui continuent de travailler des sols en se disant "je veux pas un brin d'herbe." Je trouve ça complètement, un peu stupide, parce que même à travailler trop le sol, vous allez tellement l'aérer et l'assécher, que vous allez tuer au moins à la surface, et plus personne va vouloir venir sortir la tête, parce que c'est aride. Donc, je trouve qu'il faut toujours rester, et moi je suis vraiment là-dessus, c'est moins je peux en faire, dans ma vigne, mieux c'est quoi. Moins j'interviens, mieux c'est, je suis assez d'accord.

Après, moi, j'ai vu des gens qui ont dit, "il faut laisser tout pousser, il faut rien couper, là c'est sûr que cela marche; on a un peu de raisin. Je pense qu'on en a suffisamment pour manger, mais pas pour boire. Après c'est la difficulté économique. C'est ça, c'est pour cela que c'est très, très important dans les comparaisons qu'on peut faire aussi de toujours aller jusqu'à

l'analyse économique, qui est pas simple. C'est-à-dire, combien tu as produit par hectare, et combien tu vends ton vin derrière et quel est ton chiffre d'affaire. Parce que, si tu vends 20-30 euros la bouteille, effectivement, tu n'as pas besoin de faire le même boulot, que si tu vends 10 euros la bouteille. Donc comparons ce qui est comparable, et regardons les chiffres.

Et juste en termes de prix, et j'ai cru comprendre que vous avez un peu critiqué le modèle des grandes surfaces, où tout va se faire pour que le prix consommateur soit le plus bas, et j'imagine que vous essayer de privilégier la vente directe. Et le fait de passer en bio, est-ce que cela vous a fait gagner un avantage (en termes de prix) conséquent ou non ?

Non, fin, 2012, peut-être au début de l'année 2013 que l'on a dû un peu enlever le décor. C'est-à-dire que la récolte 2012 a été très faible, alors que les marchés du vin bio ont plutôt tendance à se développer. Donc là, ils étaient tous en train de rechercher à la fin de l'année, au début de l'année des vins bios, donc ils étaient prêts à y mettre le prix. Moi, j'ai un négociant, donc un négociant, celui qui achète en gros, avec qui je travaille sur du Coteaux du Layon depuis des années, bon cette année je lui dis, bon d'habitude il prend au moins du 30 hecto, ben cette année, vous en aurez que 10, j'en ai pas plus à vous fournir. A ce moment, je vous achète les bouteilles si vous en avez en stock. Pour nous ça veut dire des récents, donc on a mieux de valoriser.

Donc du coup, par coup ; plutôt que par une vraie tendance, c'est-à-dire, qu'aujourd'hui le cours du vin bio est au dessus du cours du vin conventionnel, mais la demande n'est pas non plus toujours linéaire. Donc la meilleure façon, cela reste toujours d'essayer de vendre soi-même son vin. A des consommateurs particuliers, mais aussi à des cavistes, où à l'export. Mais je travaille aussi avec la grande distribution, finalement, mais pas avec un grossiste, donc avec quelqu'un qui fait de la revente des produits bio en gros, donc lui bosse magasin par magasin, dans leurs rayons spécialisés bio, mais sans être référencé. Et nous, il est hors de question qu'on soit référencés dans la grande distri. On sait bien où cela va nous mener, mais c'est pas simple...

Partie II. Philippe Cesbron explique sa pratique dans la vigne (retranscription des extraits liés au sujet du sol et à la pratique agricole -- omission volontaire d'autres commentaires) :

Mais la vigne cela a cette faculté incroyable d'avoir une pousse très rapide. J'avais une tante comme cela j'ai vu un brin et il a poussé de 10 cm en un jour. La famille de la vigne, c'est la liane. Donc cela explique bien ses capacités à pouvoir pousser. Donc là ce qui se passe, c'est que j'ai mis le sarment à broyer, c'est-à-dire qu'on va passer et on va le transformer en plein de petits morceaux. Et puis, il y a un rang sur deux qui est travaillé, on a passé une première fois, fin d'hiver, on ouvre un peu le sol, pour essayer que ça s'aère un peu. Là, moi, j'ai énormément de trèfle, alors là c'est pas le trèfle, c'est un autre nom, mais c'est de la même famille, et cela c'est producteur d'azote. C'est-à-dire quand on va l'enfuir, il va dégager de l'azote. Ici, c'est une parcelle qui a une vie en matière organique qui est largement suffisante. Là, on est sur un cabernet, qui va nous servir...

C'est un brin qui pousse au pied, là on commence à voir un petit peu que cela va sortir du cocon, ce qu'on peut faire avec un brin comme cela, c'est qu'on peut le mettre dans l'eau et laisser pousser et on va voir très rapidement si à chaque pousse, il y a une grappe ou pas, et connaître un peu la quantité de grappes qui peut sortir. Donc, après, ce sont des fleurs, donc il faut attendre à peu près le 15 juin pour la floraison, pour être sûr de ce qu'il va y avoir en fruits. Mais cela donne une première indication, est-ce que l'année est plutôt propice à la production ou pas?

La seule chose que l'on peut dire pour l'instant, c'est qu'on est parti sur une année plutôt tardive, mais il y a encore le temps que cela se rattrape.

Est-ce que vous avez vu la différence avec votre travail superficiel du sol, les différences par rapport au nombre de vers de terre ?

Moi, ce que j'ai vu, c'est plutôt visuel, c'est la variété de plantes que je peux trouver. Et puis la deuxième quand je retourne mes sols en fin d'hiver, par exemple, je vois les vers de terre, alors qu'au début, j'en voyais pas, quasiment pas. Donc moi je me fie à ça. Ou ce qui est aussi flagrant, c'est que je vois l'été, au pied vous avez des souches parce qu'on n'arrive pas à nettoyer de façon superbe, il a plu et vous pouvez tirer à la main ou vous prenez un croc et vous piocher un peu, et là vous voyez les vers de terre, et là vous vous dites, ça va, ils sont là-bas. Ils sont pas 3 mètres plus bas, ils sont sur la surface, donc c'est que ça vit. Moi c'est ça que j'aime, c'est que la terre devient fine, souple, et voilà.

Là ce que l'on va faire cette année, c'est qu'il y a un rang qu'on tond, où on laisse l'herbe pousser. On va à un moment la tondre pour éviter qu'elle soit trop envahissante, mais la tondre le plus tard possible quand même, pour justement laisser la floraison se faire. Et c'est un rang qui nous permet de garder toujours de laisser un rang accessible avec les tracteurs, parce que si on travaillait tous les rangs, on aurait ce problème -- il faut qu'on traite à des moments -- de ne pas pouvoir passer dans les conditions, s'il se mettait trop à pleuvoir, vous vous embourbez. Donc il y a toujours un rang sur lesquels on est sûr de pouvoir passer. Des fois j'ai fait un rang sur deux, des fois j'ai fait un rang sur quatre, parce qu'avec les appareils de traitement on peut passer tout les quatre rangs ! Je reviens plutôt à un rang sur deux, parce que finalement c'est intéressant de laisser de l'enherbement. C'est ce que je fais aujourd'hui, c'est que je travaille ce rang pendant deux ou trois ans, et ensuite je rechange, pour refaire un peu de variété et pour décompacter aussi, parce que c'est ça aussi le problème.

Notre gros souci, c'est quand même le compactage des sols. On passe en tracteur, et c'est vrai que revenir au travail d'un cheval dans les vignes, c'est en cela une idée intéressante, mais économiquement pour nous... Quand on passe en bio, si on pouvait réduire un peu la surface, cela serait super. C'est-à-dire je préférerais avoir moins de surface, et mieux m'en occuper d'être vraiment au top, que de barder les grandes surfaces. C'est vrai que c'est un peu antinomique, on voit qu'on a un besoin d'observer, d'être vraiment techniquement au point, et puis plus on en a, moins on l'est, faut pas rêver quoi. C'est pas possible d'allier les deux, non. C'est-à-dire je vois des collègues qui font des choix sur des surfaces de 50

hectares de passer en bio. Ça veut dire qu'il faut avoir une équipe de salariés qui est sur la même longueur d'onde que vous. Il faut que le choix soit assumé par tout le monde et que tout soit bien rempli par tout le monde. D'ailleurs faudrait que je leur demande comment ils travaillent, à la limite il faudrait que chacun travaille sur son petit bout...

J'observe que vous avez un rapport super fort avec le sol, vous parliez notamment que vous voyiez des limites quand vous faisiez les analyses chimiques des sol, vous parlez énormément de visuel, donc ça veut dire, que pas n'importe qui peut s'occuper de vos sols, il faut connaître, est c'est vrai que ça pose des problèmes en terme de formation pour plus tard, etc... ?

Pour moi, c'est une vraie difficulté sur la transmission. On a dix ans d'écart avec mon beau frère, il a dix ans de moins que moi. Lui, il s'occupe quasiment pas du tout des vignes. C'est vrai que notre patrimoine culturel qu'on va emmagasiner sur notre connaissance du sol de notre parcelle, comment on le transmet au fur et à mesure... On se spécialise assez dans nos aspects que l'on fait, parce qu'on est un peu obligés quand même, mais bon...

Est-ce qu'il vous est arrivé d'accueillir des jeunes des lycées agricoles qui étaient intéressés de faire du bio ?

En formation en tant que telle non. Cela nous est arrivés d'intervenir, ou soit des fois des classes qui viennent une journée ou une demi-journée. Cela ça nous est arrivés. Et moi, j'ai eu un apprenti pendant 2 ans, un vraiment jeune qui venait pas du tout du milieu agricole. Donc, j'ai essayé de lui transmettre tout, mais c'est un jeune, je sais pas s'il continuera dans la vigne, parce qu'il savait pas trop ce qu'il voulait faire. En tout cas, il aimait bien être dehors, sinon c'est plus occasionnellement qu'on rencontre des lycées, oui... Il y a aussi une évolution de la part des enseignants avec une volonté d'aller voir plus loin. Il faut aller voir concrètement les choses. Parce qu'après on se fait beaucoup des ..., on a parlé tout à l'heure des vers de terre. C'est-à-dire que certains vont retenir le fait, qui est vrai, qui est avéré, un bio qui va travailler son sol tout le temps, à mon avis si on s'amuse à aller voir les vers de terre qu'il y a dedans, en quantité je ne suis pas sûr s'il y en a plein. Parce que si on a trop travaillé le sol, moi je dis souvent, on travaille trop le sol, on tue le sol. Alors certains vont dire, alors oui, ils sont bios, il y a même pas vers de terre, donc c'est pas de la bio, donc si c'est de la bio dans le fait qu'il y a plus pesticides. Après, c'est vrai qu'il y a une culture du sol qui est sans doute pas la bonne.

C'est pas un aspect qui est vraiment labélisé...

Non, et c'est cela qui est intéressant chez Claude Bourguignon. C'est qu'il parle vraiment de cela, il parle de la qualité des sols, et cela, c'est pas un label.

Et c'est ce qu'on voit. Vous, il y a un vrai rapport au sol, que vous privilégiez le terroir, mais cela va pas être quelque chose qui va être facile à valoriser comme l'absence d'intrants...

En effet, moi j'ai fait la première journée de formation l'année dernière là-dessus, sur la reconnaissance des plantes et l'effet que telle plante nous indique, donc les plantes bio-indicatrices. Qu'est-ce qu'elles m'indiquent sur mon sol? Et on était chez un gars, dans le muscadet, et il était tout content, il était tout fou, "j'ai des poireaux sauvages..."

Et on se rend compte qu'on a ici énormément de rumex, donc on a une plante qui a l'air d'être un peu dominante là au printemps, bon c'est pas franchement complètement satisfaisant. Après, c'est pas forcément grave, mais faut se dire pourquoi elle, elle est si bien installée? C'est vrai que j'ai un sol qui est très riche en matière organique, alors que nous en vigne, on ne cherche pas la matière organique en tant que telle, parce que la vigne n'a pas besoin de matière organique, elle s'en fout. Sauf que votre sol si vous voulez qu'il soit vivant, il en faut un peu.

Ce qui est terrible, moi ce que j'ai du mal à comprendre, c'est que les gars qui sont en désherbage total des vignes, on les voit ramener, des fois de la matière organique. Alors plus souvent des engrais chimiques, et on se dit, comment voulez-vous que vous nourrissiez vraiment le sol si, de toutes façons, vous n'avez pas de vie dans votre sol? Un des éléments qui est super intéressant, c'est que justement, sarments broyés, sur une vigne désherbée chimiquement, les sarments sont broyés année par année, donc du coup vous avez un espèce de mulcher et le bois ne se dégrade que par l'action de la pluie et de soleil, et pas du tout par l'action de vers de terre et de compagnie. Alors que moi, je le vois maintenant depuis plusieurs années, c'est quand j'ai broyé mon sarment, vous revenez l'année d'après et vous en voyez plus quasiment, ils ont été bouffés. Alors qu'on est sur la vigne qui prend pourtant logiquement deux ans pour se dégrader...

Tout à l'heure, vous avez parlé des insectes. Lesquels vous valorisez ?

Je sais pas encore, vraiment, je me dis que globalement d'avoir des insectes, cela peut être que bien. Après, lesquels vont être les plus utiles, je sais pas trop. Nous, on est embêtés par des papillons qui vont pondre sur la grappe. Ce qui nous embête c'est pas tellement qu'ils viennent pondre sur la grappe, mais c'est quand le verre il va sortir, lui il va bouloter un peu le raisin, et en manger au début avant de repartir. Et le trou qu'il aurait fait dans le raisin, va être une entrée à la pourriture, c'est ça le désagrément. Sauf là aux premières générations, là au mois de mai, là ils vont avoir tendance... parce qu'ils viennent deux fois dans l'année, et la première fois ils vont coller les fleurs entre elles, pour faire le cocon du ver, et ces fleurs-là vont pas éclore. Donc on a perdu 3-4 grains de raisin.

Donc cela peut être très embêtant, et là aujourd'hui on n'a pas encore trouvé de prédateur qui marche. Est-ce que cela serait des oiseaux qui seraient plus propices pour venir les manger? On a des produits bios qui existent, qu'on peut mettre, qu'on peut pulvériser, mais qui sont d'une efficacité par toujours facile. S'il pleut, le produit est lessivable. Après, il y a le système que l'on appelle des raques, qu'ils utilisent beaucoup dans le Champagne aujourd'hui pour justement pouvoir dire qu'ils mettent beaucoup moins d'insecticides. Bon c'est de la phéromone dans des petites capsules, une phéromone femelle papillon je veux

dire, et vous saturez la parcelle de phéromones, et du coup le mâle ne peut pas retrouver la femelle. Donc il n'y a pas de fécondation possible, sauf qu'il faut que tout un îlot, une surface soit faite, et cela coûte assez cher. Et puis cela reste une capsule plastique de phéromones chimiques.

Qu'est-ce que les vaches apportent dans ces systèmes ?

La vache va d'abord brouter l'herbe, un désherbant super, donc cela se trouve vraiment chez les gens qui sont dans une démarche vraiment de biodynamie. Le fumier de vache est l'un des composants des préparations biodynamiques, et la bouse dans les parcelles de la vigne va aussi recréer, va permettre de créer de la biodiversité, même si ce n'est que de la bouse. Donc il y a des oiseaux qui vont y venir, qui vont y manger des choses. Il y a vraiment tout cet aspect là qui va être important. Et aussi de pouvoir utiliser tout le fumier de vaches de l'année, comme partie prenante pour ramener, faire du compost, ou faire des préparations biodynamiques.

Pous vous, c'est un modèle extrême?

Non, ce n'est pas un modèle extrême, dans le sens d'extrémisme. Je pense que c'est globalement un très bon système de fonctionnement, sauf que économiquement aujourd'hui il est difficile à recréer...

Ce qui est terrible et moi je le vois aussi avec la redécouverte du calendrier lunaire, et du calendrier biodynamique, c'est que ce sont les choses qu'on a complètement perdu, on nous enseigne plus ça, et on nous enseigne plus la polyculture. On est aujourd'hui dans une agriculture spécialisée; je fais du lait, je fais de la viande, des céréales, de la vigne, je fais du maraîchage, mais on ne fait plus -- et je pense que c'est cela -- culturellement, on a perdu la notion de polyculture, alors qu'elle est hyper importante, et cela va mettre quelques années à revenir. Je ne sais pas si vous avez rencontré Marc Dufumier, là-dessus il est catégorique, le problème de la spécialisation de l'agriculture est qu'on a créé des déserts. Ce qui fait qu'aujourd'hui on est obligé de ramener pour faire vivre... c'est une aberration, et qui est aussi une aberration économique, finalement, parce qu'on a développé un tellement grand système, qu'on a des coûts de transport, donc lui il est plus pour dire, on va pas recréer comme ça demain matin la polyculture, mais dans une même commune, qu'on retrouve de l'élevage de la céréale, qu'on retrouve la polyculture dans différentes additions de fermes, mais qu'elle soit bien présente sur un village. Je pense que c'est la vision la plus réaliste.