

► Viticulture bio

Des conversions qui se multiplient

Alors que viennent de se tenir à Beaune les «Rencontres de la viticulture biologique», le président de la section viti à la Confédération des Agrobiologistes de Bourgogne, Jean-Hugues Goisot, viticulteur à Saint-Bris-le-Vineux, répond à nos questions.

Le Grenelle de l'environnement avait fixé l'objectif d'atteindre 6% de surfaces en agriculture biologique à l'horizon 2012. Un pari déjà dépassé fin 2011 dans l'Yonne et en Bourgogne, avec des surfaces respectives de 8,1% et 7,5% de la SAU. Des résultats dus en grande partie à l'essor des conversions en viticulture bio. La région totalise 264 producteurs en conversion ou certifiés AB, qui se partagent 2 300 ha de vignes.

Le département de l'Yonne compte pour sa part 41 viticulteurs en conversion ou certifiés, parmi lesquels, Jean-Hugues Goisot, exploitant à Saint-Bris-le-Vineux en bio et biodynamie et président de la section viti à la Confédération des Agrobiologistes de Bourgogne (CGAB)

TdB : Comment est-on perçu aujourd'hui par la profession quand on se «lance» dans le bio ?

J.H. Goisot : «Autant il y a 30 ans, on était perçu comme des marginaux, plutôt en retard par rapport à l'évolution, autant maintenant on reconnaît à la viticulture bio un aspect avant-gardiste. Il est à noter que depuis les origines, il y a une trentaine d'années, il y a toujours eu dans la viticulture bio, une approche du vin qui allait bien au-delà d'un état de fait et d'une façon de vivre et qui se souciait du produit fini. Avec la trame de techniciens qui s'est mise en place au fil des années, il y a un tel accompagnement aujourd'hui en bio que si la personne fait bien son métier de vigneron, cela se réalise très bien».

La différence entre le bio et la biodynamie ?

«Déjà, être en biodynamie impose d'être passé plusieurs années par une conversion bio. Après, pour faire court, on peut dire qu'en biodynamie, on ne va pas apporter une réponse à une maladie donnée, par rapport à la vigne, mais plutôt stimuler ses autodéfenses pour lui rappeler qu'elle porte en elle les moyens de contrer la maladie. La difficulté et c'est vrai aussi en bio, étant que cela nécessite une présence beaucoup plus grande sur le terrain du fait de réponses très différentes entre les parcelles».

Dans l'Yonne comme dans le reste de la Bourgogne viticole, le nombre d'exploitants certifiés

ou en conversion est en hausse permanente

«Oui et ce qui est bien, c'est que la progression concerne aussi bien les très grosses structures comme les plus petites. Il y avait encore un peu de retard concernant les caves coopératives, mais il est en train de se réduire, notamment en Saône et Loire, là où elles sont très présentes».

Ce qui vous a incité à vous lancer dans le bio ?

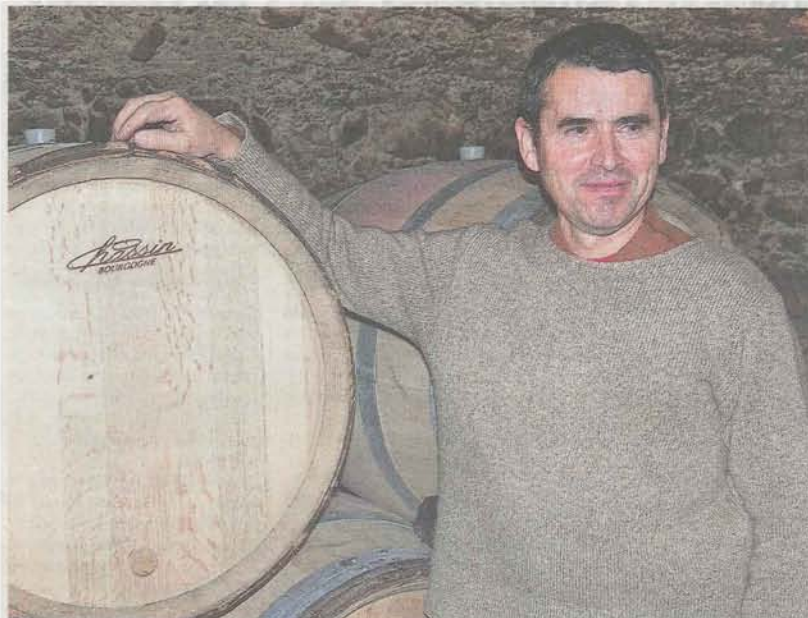
«Notre conversion au début aura surtout répondu à une question technique. Alors qu'il nous semblait qu'un certain nivellement s'effectuait au fil des années, concernant la typicité des vins produits sur la région, alors même que ce sont les vins de Bourgogne où la minéralité est la plus présente. Progressivement, depuis les années 90, on perdait de plus en plus de cette minéralité, de cette identité. On était plus sur du variétal, Chardonnay ou Pinot noir et de moins en moins sur de vraies notions de terroir qui, petit à petit, nous échappaient. Avec le risque dans les années futures, de ne plus pouvoir se battre avec les mêmes armes et d'avoir du mal à argumenter notre identité».

A quand remonte le début de la conversion ?

«Entre la fin des années 90 et début 2000, on s'est fait certifier 4 ha afin d'évaluer la différence avec des vignes conventionnelles. Une parcelle avec plusieurs appellations. Et comme à chaque dégustation aveugle, les vins qui en étaient issus ressortaient le mieux, on a vite été convaincus. Si nous sommes passés en conversion pour une question technique, très vite, la démarche nous a conduit à des gestes beaucoup plus respectueux de l'environnement. Non seulement sur l'exploitation, mais aussi dans notre vie personnelle, qu'on n'avait pas du tout avant».

Le passage en bio est-il aujourd'hui devenu un atout commercial ?

«Au début, nous avons préféré ne pas trop en parler. Nous étions méfiants car il se disait que vin allait être moins bon et on ne voulait pas faire fuir la clientèle en place. On a mis 4 à 5 ans avant d'en parler progressivement. Aujourd'hui, c'est un plus, mais comme on le répète à tous ceux qui voudraient se convertir : le label bio n'est pas un label de



Jean-Hugues Goisot, viticulteur certifié bio et biodynamie, à Saint-Bris-le-Vineux et président de la section viticole à la CGAB.

qualité ! C'est une façon de faire et après, à vous de bien exercer votre métier pour que cela devienne un label de qualité. Dans notre esprit, il n'y a pas les bons d'un côté et les mauvais de l'autre. La Bourgogne est un ensemble, avec sa diversité, que l'on soit bio ou conventionnel. C'est pour cette raison que la réunion à Beaune était ouverte à tous, comme le sont celles que l'on organise tous les 15 jours en période végétative. Cela nous évite de nous enfermer et nous permet d'avoir un regard critique, mais généralement très constructif venu de l'extérieur».

Que répondez vous à ceux qui reprochent à la viticulture bio un usage intensif du cuivre dans les vignes ?

«Autant il y a 15 ans j'aurais répondu qu'ils avaient raison et que l'on était sans solution, autant aujourd'hui le volume utilisé est loin être le plus important chez

les bios. La réglementation nous a contraint à mettre des essais en place pour en diminuer les doses et depuis une dizaine d'années, on est passé de plus de 7 à 8 kg de cuivre métal à l'ha, à moins de 3 kg, l'équivalent de deux traitements de bouille bordelaise. Et à l'heure actuelle, pour des raisons sanitaires, nombre de conventionnels sont amenés à faire deux traitements pleine dose en fin de campagne, autant que ce qu'on aura mis sur toute l'année».

Et lorsqu'on vous dit que «le bio s'arrête aux portes de la cave» ?

«Plus maintenant ! Cette année, suite à une réglementation européenne, devrait disparaître la mention «vins issus de raisins biologiques», remplacée par «vins biologiques». Il y aura une réglementation de base imposée par l'Europe, chaque région restant libre de la compléter selon le type de vins par des

règles plus restrictives».

Les vins bios sont-ils forcément plus chers ?

«Une personne qui viendrait en viti bio uniquement pour des raisons économiques, en se disant que cela va lui ouvrir des marchés et qu'il pourra vendre plus cher, la chose qu'on lui dit d'emblée : «vous allez être déçus !» Si le poste traitement phytos est nettement inférieur, il est compensé par une présence et un travail accru dans les vignes. A nous de leur démontrer qu'ils vont trouver quelque chose de plus intéressant que juste la vente de leurs produits : une façon de revenir à leur vrai métier de vigneron et de se réapproprier certaines décisions dont ils s'étaient petit à petit faits dépossédés par des produits de plus en plus sophistiqués et compliqués à utiliser !»

PROPOS RECUEILLIS
PAR DOMINIQUE BERNERD