

Préserver et innover en viticulture



Olivier Viret
 Chef du centre de compétence
 vitivinicole et cultures spéciales,
 Etat de Vaud

La vigne se cultive dans le monde depuis la nuit des temps. Mentionnée dans la bible sous toutes ses formes, le raisin et le vin font partie de l'humanité. Cette plante pérenne et ses fruits évoquent le plaisir, la longévité, la fête sans oublier le sang du Christ symbolisé dans la religion chrétienne par le vin. De la famille des lianes, elle fait partie des plantes les plus plastiques face aux variations climatiques, aux types de sols, aux façons de la maîtriser par la taille, toujours disposées à mobiliser des bourgeons latents pour former de nouveaux rameaux. Sa capacité d'adaptation et les plaisirs qu'évoque le vin expliquent en partie les raisons de son extension mondiale sur 7,4 millions d'hectares (OIV, 2018), alors que le vin n'est pas une denrée alimentaire de première nécessité.

La vigne est exposée à un nombre important de pathogènes fongiques et de ravageurs pouvant lourdement compromettre la récolte en cas de fortes épidémies. De ce fait, l'homme s'est longtemps contenté de ce que la nature était en mesure de lui fournir, au risque de ne récolter que peu de raisins de piètre qualité. Il valorisait alors au mieux sa vendange pour obtenir une boisson alcoolisée généralement plus saine que l'eau contaminée de germes en tous genres. La fin du XIX^e siècle voit une recrudescence de problèmes phytosanitaires qui mettent en danger la culture de la vigne en Europe. Avec l'oïdium, le phylloxéra, le mildiou et les vers de la grappe, venus s'ajouter à la pourriture grise des raisins, la culture de la vigne s'est non seulement considérablement compliquée, mais a vu ses surfaces diminuer massivement. Les premiers produits phytosanitaires – bouillie bordelaise et soufre – ont été salvateurs et ont redonné espoir aux vigneron. Depuis, la chimie moderne a proposé progressivement des molécules actives, plus efficaces, plus spécifiques, moins rémanentes, pouvant être sujettes à la résistance des pathogènes impliquant des stratégies d'alternance relativement complexes et pouvant laisser des traces infimes dans le raisin ou le vin. Les produits phytosanitaires doivent être homogènes, standardisés, formulés de manière à garantir leur efficacité et sont de ce fait issus de la synthèse chimique, comme la très large majorité des produits d'hygiène, de cosmétique, les médicaments, les détergents, les peintures ou les désinfectants. En agriculture les produits de synthèses sont aujourd'hui dénigrés, bien qu'ils soient homologués par les offices fédéraux en charge de la santé publique, de l'environnement et de l'agriculture et que leur emploi soit strictement réglementé.

Comment imaginer dès lors la viticulture de demain sans l'usage de produits de protection contre les maladies fongiques et contre certains ravageurs ou sans l'usage ponctuel d'herbicides ? Les viticultures biologique et biodynamique offrent des itinéraires de cultures plus restrictifs en se limitant à l'usage de soufre et de cuivre en plus de préparations à base d'extraits de plantes. Ils relèvent toutefois de nouveaux défis en termes de frais de production, d'accumulation de métaux lourds dans les sols et de concurrence des adventices pour la vigne. Les initiatives populaires pour « une Suisse libre de pesticides de synthèse » qui concerne également les produits agricoles importés et « pour une eau potable propre et une alimentation saine » compromettent l'ensemble de la production agricole, notamment du fait que le cuivre et le soufre sont formulés à l'aide d'adjuvants issus de la synthèse. Les informations techniques de ce numéro dédiées à l'usage des produits phytosanitaires et à l'entretien des sols en viticulture ont pour objectif d'informer sur la nécessité de lutter contre les maladies et les ravageurs, d'expliquer les différentes façons de cultiver la vigne pour alimenter le débat de manière constructive.