



## Le vignoble bordelais tente de se convertir au développement durable



Bien visible en bordure de vignes, l'hôtel à insectes, une petite maison de bois aux alvéoles comme autant de chambres destinées à accueillir diptères, abeilles isolées ou encore chrysopes, des insectes délicats aux ailes translucides. Au sol, l'intense végétation, phacélie, rumex et trèfle incarnat, témoigne de la volonté de laisser la biodiversité s'exprimer entre les rangs de ceps. A Marcillac (Gironde), au nord de Bordeaux, les Vignerons de [Tutiac](#), une coopérative regroupant 500 producteurs en bordeaux, côtes-de-bourg et blaye-côtes-de-bordeaux, jouent la carte environnementale.

Ici, dans la parcelle expérimentale, non loin de la cuverie et du chai à barriques, l'usage des engrais verts réduit la quantité d'intrants chimiques. Les espèces végétales permettent d'apporter une matière organique fraîche, de fixer l'azote de l'air et de le restituer au sol. La couverture végétale permet aussi de limiter l'érosion et le lessivage des sols.

Chez les viticulteurs adhérents, quatre kilomètres de haies ont été plantés le long des parcelles pour protéger les cours d'eau et les zones à risque comme les écoles des contaminations dues à la dérive des produits pulvérisés. « *Nous expérimentons de nouvelles pratiques pour lutter contre le changement climatique, et nous essayons aussi de réduire notre empreinte environnementale,* explique Sarah Côme, la technicienne viticole de la coopérative. *Nous avons réalisé un bilan chez nos adhérents avec 500 questions portant sur la consommation d'eau, la production de déchets, l'indice de fréquence de traitement, l'observation de gros gibiers dans les vignes ou encore la proximité de zones urbaines.* »

### Des bouteilles allégées

Les Vignerons de [Tutiac](#) ne sont pas les seuls à expérimenter. Témoin de la tendance à l'œuvre depuis huit ans dans tout le vignoble, le Comité interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB) présentait, dans la



[Visualiser l'article](#)

capitale girondine mercredi 20 janvier, son Rapport de développement durable 2015, lors du 8 e Forum environnemental de la filière des vins de Bordeaux.

L'enjeu est important pour le vignoble phare de la production française : « 22 bouteilles de bordeaux sont commercialisées chaque seconde dans le monde » , aime à rappeler le CIVB. Les 6 600 producteurs du Bordelais ne doivent pas seulement se préparer à un avenir plus chaud, avec notamment la recherche sur de nouveaux cépages plus résistants aux maladies et à la sécheresse. Ils veulent aussi limiter ce changement climatique, en réduisant leurs émissions de CO 2 .



« Il faut préserver nos terroirs et la typicité des vins de Bordeaux, réduire notre empreinte environnementale en réduisant nos intrants et en préservant la biodiversité » , a expliqué Bernard Farges, le président du CIVB aux quelque trois cents professionnels présents. Et pour réduire l'empreinte carbone du vignoble, tous les moyens sont bons. Le premier poste de réduction (- 22 %) a porté sur les matériaux utilisés et, d'abord, le poids de la bouteille traditionnelle. Il a ainsi été réduit de 550 g à 450 g. « C'est le premier poste de réduction des gaz à effet de serre, avance Fabien Bova, directeur général du CIVB. Nous travaillons aussi sur les emballages, les étiquettes, les bouchons... » Mais l'évolution n'est pas aisée. « On a du mal à se procurer des bouteilles allégées et quand on les commercialise, on nous regarde de travers, la clientèle préférant la bouteille traditionnelle » , raconte Philippe Guignan, du Château Rouaud, producteur en bio de côtes-de-bordeaux-saint-macaire.

Un système de management environnemental (SME) a été lancé en 2010. Quatre cents entreprises de la filière y avaient adhéré en 2015. « Cela permet de travailler collectivement sur des problèmes aussi importants que l'usage de l'eau, les intrants, mais aussi sur l'aspect humain et organisationnel des domaines » , fait valoir Eva Mondini, responsable environnement du CIVB. Résultat, s'enorgueillit le comité, « entre 2008 et 2013, la filière des vins de Bordeaux a diminué de 9 % ses émissions de gaz à effet de serre » . En 2015, 45 % du vignoble était engagé dans une démarche de certification, à travers les nombreux labels disponibles (Agriculture biologique, Haute Valeur environnementale, Demeter, Biodyn, etc.).

L'utilisation toujours importante d'intrants chimiques



[Visualiser l'article](#)

Directeur du château Couhins, dans l'appellation pessac-léognan, Dominique Forget observe l'évolution : « *On sait qu'avec le changement climatique, on va devoir changer les paradigmes* » . Il expérimente, avec l'Institut national de la recherche agronomique, de nouvelles techniques viticoles et œnologiques, comme le compostage des résidus organiques de la vigne (bois de taille, rafles...) qui sont réincorporés au vignoble, ou encore la confusion sexuelle dans la lutte contre la chenille de la grappe, qui perfore les baies de raisins.

Mais, si le vignoble change, plusieurs dossiers restent sensibles, notamment l'utilisation toujours importante d'intrants chimiques et la cohabitation délicate avec les riverains qui en découle. « *On ne peut nier l'effet négatif de l'affaire de 2014* » , a ainsi témoigné Marie Gordien, de l'Organisme de défense et de gestion de l'appellation côtes-de-bourg. 23 enfants et leur enseignante avaient été pris de malaises, le 5 mai 2014, après l'épandage de fongicides sur des parcelles voisines de leur école, dans le Blayais. « *A la suite de cette affaire, nous avons réalisé un diagnostic sur 35 sites sensibles, écoles, maisons de retraite, terrains de sport...* » , a expliqué Marie Gordien.

Valérie Murat, dont le père, viticulteur girondin, est mort en décembre 2012 d'un cancer – elle a porté a porté plainte contre X en avril 2015 – ne partage pas l'optimisme de la filière. « *Tout ne va pas bien comme vous le racontez, les ouvriers agricoles et les viticulteurs tombent malades et meurent (...)* et le CIVB fait le jeu de firmes de l'industrie chimique » , a protesté cette militante de l'association Générations futures.

« *Notre rôle n'est pas d'assurer un chiffre d'affaires conséquent à l'industrie agrochimique, nous voulons limiter la quantité des intrants dans la vigne* » , lui a répondu le président du CIVB. « *Il faut organiser le partage du territoire et le bien vivre ensemble, viticulteurs (...), villageois, consommateurs, collectivités territoriales, associations* » , assure Bernard Farges.

François Despagne, propriétaire du château Grand Corbin-Despagne, un grand cru classé de Saint-Emilion, témoigne de la prise de conscience. Septième génération de la famille à produire le nectar sur cette terre, il s'est mis au bio à partir de 2004. « *Mais, c'est compliqué, je n'en dors pas, je regarde la météo cinq fois par jour, parce qu'on n'a pas le droit à l'erreur*, explique François Despagne. *Le bio, c'est de l'anticipation, de l'observation et de la prévention.* » Dans les vignes qui entourent sa demeure du XVII e siècle, ce descendant d'ouvriers agricoles a laissé des arbres, un étang, a planté des kilomètres de haies. Mais les poules qui picoraient librement entre les rangs de ceps ont été mangées par le renard.