

# Dérive du bio: ne mélangeons pas tout!

## Il n'existe pas de grand terroir sans l'intervention de l'homme

**Dorian Amar**

Ingénieur œnologue et viticulteur biodynamique – Féchy – Suisse.

### Présentation

Que nous soyons en France ou en Suisse, les débats autour du bio divisent les professionnels. Les controverses sont souvent intenses. Lorsqu'en viticulture biologique un vigneron fait une erreur, son système est remis en cause. En revanche, il ne l'est pas lorsqu'une difficulté touche à la structure « conventionnelle ». Après un examen non exhaustif de l'agriculture organique, nous essaierons de montrer que sur la forme, ces reproches sont en partie fondés. Dans le fond, nous verrons qu'elles ne le sont pas toujours.

### Rétrospective sur l'agriculture biologique

Depuis les années vingt, suivant différents courants de pensées initiées par Rudolf Steiner (Autriche, **encadré 1**) et Albert Howard (Grande Bretagne), les bases de l'agriculture « bio » sont posées. Maria et Hans Muller (Suisse) et Hanspeter Rusch (Allemagne) les poursuivront. En 1972, ce mouvement prend de l'ampleur et se structure au niveau mondial: l'International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) est créé. D'abord décrite comme une méthode marginale, elle est aujourd'hui reconnue comme un système de culture innovant. À l'aube du nouveau millénaire (1999), elle entre dans le Codex alimentarius. En France, l'espace agricole consacré au bio a

doublé entre 2007 et 2012 pour atteindre plus de 3,7 % de la surface cultivée (1032941 hectares). En 2011, la part vouée à la production viticole est de 61 055 ha et représente à la fin de l'année 7,4 % (vignes en reconversions comprises) du vignoble. Aujourd'hui, nous pouvons déjà nous figurer de quoi sera faite la viticulture de demain: les lois du vivant seront décryptées au service d'une approche respectueuse de l'homme. Depuis septembre 2012, le centre de formation d'apprentissage agricole (Cfaa) du Jura propose un BTS viticulture-œnologie « agriculture biologique » (*Revue des œnologues n° 144*). En Suisse Romande, quelques heures d'introductions à la biodynamie sont dispensées à l'école d'agriculture de Marcelin (*Morges, VD*) et à l'école d'ingénieur œnologue de Changins (*Nyon, VD*). Enfin, le 31 mai dernier, Stéphane le Foll (ministre de l'Agriculture française) présente son programme « Ambition bio 2017 » où il envisage de (re) doubler la surface cultivée en bio entre 2012 et 2017. Notons toutefois que compte tenu des surfaces actuellement en reconversion et de l'engouement des agriculteurs pour ce nouveau marché, ce but aurait probablement été atteint sans son intervention. La feuille de route du gouvernement prévoit en autres d'innover dans la recherche, de former les acteurs de la production et de structurer la filière. Ce dernier point est important, car elle permettra à chacun une meilleur

### ■ Encadré 1

En 1924, le philosophe et scientifique Rudolf Steiner, père de l'Anthroposophie, pose les bases de l'agriculture biodynamique. Certains agriculteurs faisaient en effet part de leur inquiétude, constatant à la fois que la qualité de leur production diminuait, et que les semences présentaient un nombre croissant de dégénérescences. Steiner établit un rapprochement entre ces éléments et les normes de production en vigueur à l'époque. Il exposa ses idées au cours de huit conférences données au Domaine Koberwitz, en Silésie orientale (sud de la Pologne). Celles-ci furent imprimées dans le « cours aux Agriculteurs » qui constitue le « Fondement spirituel de la méthode biodynamique ». Le cours aux agriculteurs traite avant tout des relations réciproques au sein de l'organisme agricole et les composantes de ses organes. Le fonctionnement de la vie et son organisation sont décryptés de manière à ce que le savoir de l'individu soit perfectible par le simple sens de l'observation et de la mise en pratique. ■

Source: Objectif n° 72, mars 2010.

### ■ Encadré 2

Le « Fondements spirituels de l'agriculture biodynamique » (*Rudolf Steiner, 1924*) a laissé le champ libre à des individus, parfois isolés, aux méthodes quasi « sectaire ». L'alibi du tout naturel séduit celui qui souhaite évoluer dans le sens d'une agriculture écologique. La pratique du lâcher prise permettrait de déculpabiliser des erreurs de production, sans pour autant chercher à les résoudre. Négligence, abandon de soi: une représentation qui n'a pas sa place en viticulture – bio. Le lâcher prise intervient que lorsque tout ce qu'il était possible de faire a été réalisé et qu'en pleine conscience de ce travail, on donne le relais à la nature pour être en harmonie avec l'homme. ■

leur visibilité des pratiques viticoles existantes. Loin de contenter l'ensemble des « chapelles » issues des différents courants de pensées « bio », elle n'en demeure pas moins un aspect essentiel de l'évolution (**encadré 1**).

### 90 ans plus tard: quelle est l'image de la viticulture bio auprès des professionnels conventionnels ?

Malgré une meilleure vulgarisation des connaissances viticoles et œnologiques, beaucoup de viticulteurs bios donnent encore une mauvaise image de leur profession. En parallèle, évolue quelques conseillers viticoles à l'approche parfois jugée dogmatique. Le démarchage en faveur de certains produits « naturels » représente une dérive préjudiciable à la viticulture biologique (**encadré 2**). Afin de justifier sa légitimité, le vendeur s'en sort en général par une pirouette en citant parmi ses clients des domaines prestigieux.



Extrait de la Revue  
des Œnologues n° 150  
[search.oeno.tm.fr](http://search.oeno.tm.fr)

Leurs noms ne sont jamais cités, secret professionnel oblige. En Suisse, ce sont des domaines en Lavaux, sur la Côte et même en Valais (bien que le Valaisan pouvant être considéré comme difficile à duper). Les produits proposés sont « des compléments nutritionnels » (entre autres), dont les effets préventifs et curatifs contre les principaux agents responsables des maladies de la vigne seraient bien réels. Bien qu'il soit précisé que ces formulations ne soient pas homologuées en tant que produit phytopharmaceutique, leur action directe contre les cryptogames est, selon eux, pratiquement admise. Au placard les systémiques, les contacts à base de cuivre ou de soufre et autres préparations biodynamiques, l'avenir est dans le xxx ! « Ces produits ont une bonne efficacité ! » Quid des travaux de recherche ? Que signifie bonne efficacité ? Certains vigneron ne trouvent-ils pas leur vigne belle avec 15-20 % de rot gris ? D'autres abandonnent le travail de la terre, jugent bon de laisser l'herbe s'installer. Ils s'imaginent alors qu'une vigne chétive (à la surface foliaire réduite – **photo 1**) et produisant peu donnera de grands vins. Précisons qu'une viticulture responsable est un agrosystème qui tend à se rapprocher de l'écosystème: il n'existe pas de grand terroir sans l'intervention de l'homme.

Mais alors, comment peuvent-ils nous recommander ces « substances » sans avoir de connaissance en agronomie, en œnologie, ni même de nos vignes ? Peut-on concevoir un médecin nous prescrire des médicaments sans savoir notre poids, notre âge et notre état de santé ? Les carences vraies d'un sol viticole sont rares. Les éléments dont la vigne a besoin (pour une croissance normale) sont pour la plupart présents dans la zone d'exploration racinaire. Toutefois, ils ne seront pas forcément disponibles au moment où la vigne en aura besoin. Ceci peut être dû aux climats: un printemps froid aura pour conséquence une faible minéralisation de la matière organique et par voie de conséquence moins d'azote pour la croissance de la vigne, sa floraison, etc. Les éléments minéraux n'auront pas la même biodisponibilité en fonction du pH du sol. L'activité biologique du sol,

■ **Photo 1 : Vigne carencée en azote: l'enherbement n'est pas maîtrisé.**



■ **Photo 2: Travail de la terre et maîtrise de la concurrence herbeuse avant les gelées d'hiver - Pinot noir en terrasse, Domaine de la Colombe (Féchy, Suisse).**



sa porosité, son régime hydrique influenceront son alimentation et sa résistance aux maladies. Le choix du couple porte-greffe/cépage, le type de travail du sol, l'entretien de l'interligne (% enherbement, espèce implantée, etc.) et du cavaillon, les plans de fumure, le type de mécanisation et les dates d'interventions de ces différents travaux (**photo 2**) sont autant d'exemples qui influencent le régime alimentaire de la vigne.

#### L'homme en harmonie avec la nature: il est dans sa nature d'être en équilibre avec son environnement

Steiner considère que le rétablissement d'une agriculture saine passe nécessairement par la remise en l'état des sols et de leur environnement. L'ensemble des connaissances « bio » transmises et développés au cours de ces dernières décennies, associées à celles du fonctionnement des terroirs, devrait permettre à chacun d'évoluer vers une viticulture à la fois respectueuse de l'environnement, de l'utilisateur et des consommateurs. Pour autant, les programmes de recherches et de formations

devraient tenir compte de l'ensemble des protagonistes « bio » et « non bio » impliqués dans cette marche. Il serait dommage que des précurseurs du mouvement soient écartés du réseau. Ceci aurait pour effet de créer une résistance inutile. Enfin, la velléité et le mercantilisme de quelques-uns devraient être encadrés. Ceci permettrait de rendre accessible aux agriculteurs l'utilisation de préparations (plantes, minéraux, etc.) aux vertus agronomiques. Les marges entre distributeurs seraient abordées. Nous comprendrions alors que le fruit de la production biologique ne s'adresse pas à une élite aisée.

Le respect des autres passe avant tout par le respect de soi. La sagesse de l'homme évolue par la compréhension de l'ensemble des mécanismes impliqués dans la nature. En admettant qu'il n'existe pas de grand terroir sans le concours de l'homme, il n'est pas de grand vin né sans sagesse. ■

Source: <http://www.agencebio.org/la-bio-en-france>, 13/10/2013  
Dorian Amar et Richard Pfister. *La Biodynamie: expériences viticoles suisses*. Objectif n° 72 mars 2010



# revue des œnologues

Sciences et techniques de la vigne et du vin  
et des techniques vitivinicoles  
et œnologiques



Le trimestriel de  
tous les acteurs  
de la filière  
vitivinicole

## L'actualité scientifique & technique

- Depuis plus de 40 ans, dans 60 pays
- Revue internationale en langue française
- Viticulture | Œnologie | Conditionnement

## Le trimestriel des acteurs de la filière

« Les lecteurs de la Revue des Œnologues sont à la recherche d'informations fiables et de conseils techniques précis pour réaliser des investissements concrets et mettre en place des solutions opérationnelles en viticulture et œnologie.

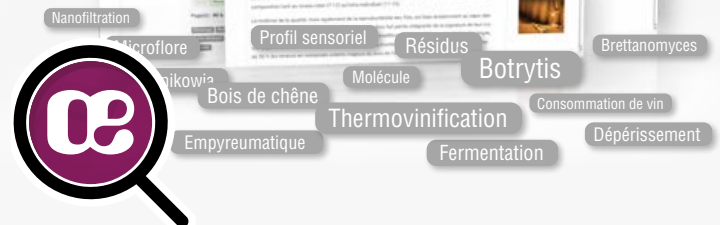
Aujourd'hui, plus que jamais, il est indispensable d'être bien informé et ce, par des professionnels conscients des réalités et des enjeux techniques de la filière ».

**Henri-Laurent Arnould**

Ingénieur agronome œnologue  
Directeur de la Revue des Œnologues



# search.oeno.tm.fr



## À la source de l'information

- Accès libre à un large corpus d'informations scientifiques & techniques
- Informations évaluées et sélectionnées, depuis plus de 40 ans, par la Revue des Œnologues

## Plus vite à l'essentiel...

- Accès rapide par mots-clés
- Résumés, bibliographies, listes d'articles
- Plus de 6 000 articles et 5 000 contributeurs



**search.oeno.tm.fr**

Moteur de recherche | Viticulture  
Œnologie | Revue des Œnologues