



Bordeaux, le 22 novembre 2007

« Développement durable et vignoble bordelais : quelles contraintes et quels avantages ? »

Débat modéré par Michel Bettane, journaliste.

Intervenants:

- *Robert Tinlot, Président de l'Académie Amorim, Directeur général honoraire de l'OIV ;*
- *Jocelyne Pérard, Professeur de climatologie, Responsable de la chaire UNESCO « Culture et traditions du vin ». Université de Bourgogne ;*
- *Denis Dubourdieu, Agronome, Professeur d'œnologie et Viticulteur ;*
- *Muriel Barthe, Directrice du service technique du CIVB ;*
- *André de la Bretesche Directeur du Syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieurs*
- *Philippe Roudié, Géographe et Historien.*

I. Introduction

Michel BETTANE

La culture du vin est marquée par la notion de durée. Un producteur de vin doit toujours penser avec 50 ou 60 ans d'avance. Il souhaite transmettre à ses enfants un patrimoine dont la qualité est au moins égale à celle qu'il a reçue. Pour le viticulteur, l'environnement constitue en effet son outil de travail, sa vie, et son avenir. Je cède la parole à Robert Tinlot pour introduire ce colloque.

Robert TINLOT

78 % des Français pensent que nous sommes en train de détruire notre monde actuel ; 86 % estiment que la société privilégie de manière excessive l'économie par rapport à l'humain. Le langage économique s'est d'ailleurs emparé du monde du développement durable et de la protection de l'environnement. Face à certaines formes de « récupération », nous nous interrogerons sur cette problématique.

Comment cette montée en puissance s'est-elle réalisée ? Et comment les entreprises s'inscrivent-elles dans cette démarche ?

Je crois que les AOC seront rapidement très concernées par ces problématiques. Le développement durable impliquera en effet certainement de nouvelles contraintes, que les exploitations bénéficiant d'une AOC pourront plus facilement respecter que les autres.

Comment s'engager en faveur du développement durable ?

Les diversités doivent être prises en compte. Au-delà de la législation, chacun doit s'interroger. Les grandes entreprises sont d'ailleurs les premières à se préoccuper de ces problématiques, à l'image des grands constructeurs automobiles qui rivalisent pour limiter les émissions de CO₂. Gaz de France et EDF se posent également en champions de l'environnement. Le secteur agroalimentaire se doit également de saisir ces opportunités.

Notre secteur devra satisfaire les demandes environnementales de la société, réduire les pollutions diffuses et l'utilisation des phytosanitaires. La viticulture doit se forger une image positive, en réorientant dès 2008 la recherche et la formation vers les modes d'agriculture durables. Le secteur, en particulier les appellations d'origine, doit enfin transmettre au grand public une information écologique sur ses produits et services. Enfin, il devra développer et partager les connaissances sur les problématiques du lien entre santé et environnement.

Michel BETTANE

La question est évidemment très vaste. Je demanderai tout d'abord à Jocelyne Pérard, Professeur de climatologie et responsable de la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de fixer quelques axes de réflexion.

II. Pourquoi le monde viticole doit-il s'engager ?

Jocelyne PERARD

Pourquoi le monde viticole, et en particulier le Bordelais, doit-il s'engager ? Je souhaite citer quelques arguments, dont certains pourront sans doute vous paraître simpliste. Le vin étant un produit culturel, une telle démarche pourrait être un levier pour éduquer le grand public au développement durable. En outre, au regard de certains vignobles, la France pourrait donner l'exemple et promouvoir sa démarche sur le marché mondial. Enfin, les preuves du réchauffement climatique existent déjà, même si le Bordelais n'en est peut-être pas convaincu. Je regrette à cet égard que des études climatologiques menées à l'échelle du vignoble bordelais n'aient pas encore été réalisées. Je rappelle que les experts ont constaté une augmentation de la température de 0,9 °C en France au XXème siècle, dont 0,4 à 0,6 °C pendant la dernière décennie. Ils prévoient une augmentation de 0,1 °C par décennie d'ici 2020. Le réchauffement global d'ici 2100 serait compris entre 1,8 °C et 4 °C, avec un maximum compris entre 2,2 °C et 6,4 °C. Le climat serait en outre plus sec au Sud de la France. Ces tendances pourraient se poursuivre pendant des siècles.

Les études menées à l'échelle des vignobles établissent une relation entre la hausse des températures et l'évolution phénologique de la vigne. Je citerai Gregory Jones, spécialiste américain du sujet, qui a analysé 27 vignobles et montré que la température pendant la période active de la vigne a augmenté en moyenne de 1,3 °C en 50 ans, avec un réchauffement plus marqué en hiver, au printemps et pendant la nuit. Dans le Bordelais, l'augmentation a été de 1,8 °C durant cette période. Le Médoc a connu par exemple une avance des vendanges de plus d'un mois depuis 50 ans.

Actuellement, les modèles couplés climat/phénologie montrent que les impacts demeureront plutôt positifs jusqu'au milieu du XXIème siècle dans la plupart des vignobles français septentrionaux et dans le Bordelais, cette région étant avantagée par la proximité de l'océan et par ses pratiques de vins d'assemblages.

Néanmoins, les impacts négatifs observés sont déjà nombreux : la remontée vers le Nord des « pestes viticoles » (ex : flavescence dorée), la perturbation de la dormance de la vigne, notamment en Afrique du Sud, le manque d'acidité, la perte de typicité, ou encore le vieillissement prématuré des vins.

A l'avenir, avec la poursuite du réchauffement climatique, le déficit hydrique et l'érosion devraient s'aggraver. De 1999 à 2049, l'augmentation des températures devrait être de 2,3 °C dans le Bordelais. Ainsi certains cépages deviendront-ils inadaptés au climat qui les porte. Jones montre qu'au milieu du XXIème siècle, dans le Bordelais, les cépages blancs actuels seront hors de leur limite climatique et de nombreux cépages rouges, tels que le merlot, auront, quant à eux, atteint leur limite extrême. En Californie, la quasi-totalité des cépages seront hors de leur limite climatique. La géographie des vignobles sera par ailleurs modifiée. Dans l'hémisphère Nord, en

1999, les vignobles auront progressé, selon les régions, de 125 à 250 km vers le Nord ; la tendance s'accroîtra d'ici 2100 (125 à 250 km de plus).

Sans entrer dans le détail des préconisations, je pense que les interprofessions, à l'image du CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne), doivent rapidement mettre en place des stratégies pour lutter contre l'augmentation des gaz à effet de serre. Il faut en particulier, dans les plus brefs délais, adopter et déployer le « bilan carbone » proposé par l'ADEME.

Michel BETTANE

En tant que journaliste, je suis quelque peu surpris de constater que les vignobles historiques français sont souvent moins conscients de ces problématiques que leurs homologues américains ou centre-européens. Si la révision des décrets d'appellation est à l'ordre du jour, l'objectif consiste toujours à perpétuer le passé. Je crois pourtant que la prise en compte du développement durable est exigée tant par le consommateur que les pouvoirs publics. Je souhaiterais demander à Denis Dubourdieu, agronome, œnologue et lui-même vigneron, de nous transmettre son expérience de vigneron. Quels sont les moyens, pour un vigneron, de s'inscrire dans une démarche de développement durable ?

III. Vignobles et développement durable aux yeux du vigneron

Denis DUBOURDIEU

Je relèverai deux problèmes majeurs qui doivent être distingués dans ce débat : le changement climatique et ses conséquences sur le goût, le type, et la valeur des vins de Bordeaux ; la relation entre l'activité viticole, incluant la vinification et le commerce, et l'environnement. Par ailleurs, un troisième enjeu, sans doute le plus important, porte sur la représentation du vin dans l'esprit de nos contemporains et des générations futures. Cependant, ces éléments sont en réalité liés.

S'agissant du réchauffement ou changement climatique, je reste perplexe. Jusqu'à présent, nous nous battons pour faire mûrir le raisin. C'est extrêmement rare de rater un millésime parce que le raisin est trop mûr. Bordeaux étant à la limite septentrionale pour la culture de ces cépages rouges, le changement climatique a pour l'instant été perçu positivement en rendant plus fréquents les bons millésimes, et en améliorant la qualité des « petits châteaux ». La peur ne porte pour l'instant que sur la sélection clonale. Aujourd'hui, il semble ainsi préférable de privilégier les clones précoces et de disposer d'un conservatoire des clones tardifs. En outre, le jugement sur le lien entre l'argile et le cabernet-sauvignon est en train d'évoluer, comme en témoigne le millésime 2005. Le petit verdot trouve par ailleurs de plus en plus sa place dans les plus grands vins. Néanmoins, le vigneron craint davantage, d'une façon que je pourrai qualifier d'« atavique », le froid que la chaleur. Par ailleurs, j'indiquerai que certains modèles prévoient des modifications des courants marins entraînant un refroidissement dans le Bordelais.

La thématique des relations entre l'activité viticole et l'environnement me semble en revanche d'un contenu plus consistant. L'impact de notre activité sur l'environnement est en effet connu. Je crois que nous pouvons distinguer deux cas principaux : les vignobles en climat sec bénéficiant de l'irrigation qui ne connaissent pas de problèmes phytosanitaires, mais pour lesquels le problème du manque d'eau peut néanmoins toujours se poser ; les vignobles en climat humide où le problème de la protection de la vigne s'avère extrêmement complexe. L'action de l'homme est en effet essentielle dans la culture du vin. De nombreuses actions ont déjà été menées, notamment dans le Bordelais, pour réduire les intrants phytosanitaires. Néanmoins, il est impossible de ne pas traiter. Concernant l'action de la viticulture sur les sols eux-mêmes, je pense qu'il serait stupide de craindre que la viticulture finisse par épuiser les sols. La viticulture se fait en effet sur des sols pauvres. En outre, nous savons déjà maintenir la matière organique au niveau souhaitable pour la vigne, ainsi que supprimer les herbicides. Les relations entre la vigne et l'environnement sont étroitement liées. La vigne crée un paysage viticole ; mais la valeur du vin dépend également de ce paysage. Si la viticulture maintient le paysage, elle n'est pas toujours capable, quand elle recule, de ne pas être agressée par la dégradation de ce paysage. Il faut toujours se battre en ce domaine.

Pour terminer, la représentation du vin dans l'esprit de nos contemporains et des générations futures constitue à mes yeux le point-clé pour oser parler de viticulture durable.

Michel BETTANE

Muriel Barthe, quels sont les outils dont dispose le CIVB pour émettre des préconisations, dans un contexte marqué par la volonté de perpétuer la tradition historique du Bordelais tout en répondant au mieux aux attentes du marché ?

IV. L'action du CIVB

Muriel BARTHE

Je cantonnerai davantage ma réponse aux aspects techniques de par ma fonction au sein du CIVB. En matière de développement durable, l'interprofession essaye d'anticiper les évolutions et d'aider la profession à gagner en compétitivité.

S'agissant de la biodiversité, le décryptage du génome de la vigne constitue un outil précieux pour mieux appréhender les évolutions. L'interprofession continue toutefois de financer des travaux à hauteur de 2 millions d'euros par an (dotation annuelle de l'interprofession aux actions techniques) notamment pour améliorer la connaissance sur les différents cépages (petit verdot, carmenère...) et les clones. Je vous invite d'ailleurs à assister à la soutenance de la thèse de Benjamin Bois le 12 décembre prochain sur l'impact du réchauffement climatique dans le Bordelais. Néanmoins, les scénarios restent, il est vrai, multiples.

En matière de réduction d'intrants, différents outils ont été depuis longtemps mis en place. Les travaux financés depuis une vingtaine d'années portent notamment sur la manière de mieux appréhender les risques de maladies. La modélisation des maladies amène tant à mieux, que moins traiter. Les viticulteurs peuvent ainsi obtenir des informations *via* internet pour savoir s'il faut ou non traiter et à quel moment. En outre, des recherches sont menées sur les alternatives aux traitements chimiques, notamment sur la stimulation des défenses naturelles du végétal.

Il s'agit également de protéger l'environnement et de gérer les effluents vinicoles et phytosanitaires. Les contraintes sont importantes, notamment d'un point de vue économique. Les efforts en matière de développement durable impliquent en effet que les entreprises puissent « s'y retrouver ». Le CIVB soutient des travaux pour parvenir à des solutions adaptées à notre vignoble et permettre aux viticulteurs de respecter les contraintes réglementaires et réduire leur impact sur l'environnement. L'interprofession travaille également sur la protection des terroirs, notamment face à la périurbanité qui touche désormais plus de la moitié des communes viticoles. Pour que la viticulture subsiste, elle doit ainsi convaincre les pouvoirs publics de limiter l'expansion de la ville. Là encore, l'interprofession s'est engagée.

Le CIVB tente enfin d'intervenir auprès des écoles pour faire prendre conscience aux générations futures que la vigne est une richesse naturelle et culturelle à préserver.

Pour terminer, j'indiquerai que la filière bordelaise, a décidé, de réaliser, à l'image de la Champagne, un bilan carbone qui proposera également des solutions à mettre en œuvre pour diminuer notre impact sur l'environnement.

Michel BETTANE

Les relations entre les vignobles et le développement durable s'inscrivent dans une réalité économique, parfois très difficile. Comment les viticulteurs parviennent-ils à trouver un équilibre entre les problématiques de développement durable et les contraintes économiques ?

V. Vignobles et développement durable : un équilibre à rechercher

André de la BRETESCHE,

Le développement durable consiste, à mes yeux, en un équilibre délicat entre de l'économiquement viable, de l'écologiquement fiable, et du socialement équitable. Pour nous, le développement durable n'est pas une notion défensive, mais au contraire dynamique. Le vignoble, en particulier bordelais, s'est d'ailleurs en permanence adapté tout au long de son histoire. Ma présentation reprendra les trois points de cette définition, en les illustrant d'exemples.

L'« économiquement viable ». La pérennité d'une exploitation implique sa viabilité économique. A ces fins, les producteurs doivent en permanence adapter leurs outils.

L'« écologiquement fiable » constitue sans doute la difficulté principale. Le lien entre AOC, respect du terroir, et protection de l'environnement doit être rendu plus explicite. La société exige désormais de nous des actes. La protection de l'environnement peut passer par la réduction des traitements. C'est un phénomène relativement récent. Je citerai un autre exemple. La disparition de l'utilisation de l'arsénite de soude a abouti à une impasse technique, qui a favorisé les cépages moins sensibles, et donc entraîné une évolution du goût. Le risque à terme est économique. Par ailleurs, vaut-il mieux traiter moins en acceptant des pertes de récoltes, et donc une hausse du prix pour le consommateur, ou réfléchir à l'emploi des OGM ? Je crois que cette réflexion doit être menée.

L'enjeu du « socialement équitable » me paraît plus politique et pourrait permettre de réconcilier villes et campagnes. L'aménagement du territoire dans les zones viticoles est réalisé par les viticulteurs et les négociants. Nous utilisons des sols pauvres sur lesquels quasiment aucune autre activité agricole n'est possible. S'agissant de la question de l'interdiction des herbicides, je signalerai que la moitié des herbicides n'est pas utilisée par les agriculteurs. En outre, le grand public utilise aussi ce type de produits et est le premier à souhaiter des trottoirs et des jardins sans mauvaises herbes.

Enfin, concernant l'harmonie entre terroir et urbanisation, le grand public est à la recherche de vins bon marché respectant l'environnement, mais souhaite également que les viticulteurs laissent des terrains pour construire des maisons. L'équilibre doit être donc en permanence recherché.

Notre combat doit se concentrer sur la préservation et la valorisation de l'image du vin. Les pouvoirs publics doivent nous laisser éduquer le public à une consommation responsable et modérée. Nous avons sur ce thème organisé en septembre à la Sorbonne un débat sur l'éducation des jeunes au vin. Les nouvelles générations doivent découvrir notre beau et difficile métier d'exploitant. Pour détourner la mention figurant désormais au bas de certaines publicités de produits alimentaires, le vin est un produit ni trop gras, ni trop sucré, ni trop salé.

Michel BETTANE

Certaines questions se posent depuis fort longtemps. De grands changements climatiques se sont d'ailleurs déjà produits en Alsace depuis dix siècles. Des vignobles ont disparu ; d'autres sont apparus. Philippe Roudié, certaines expériences peuvent-elles nous permettre d'être plus confiants face à l'avenir ?

VI. Culture de la vigne et préservation du sol dans le passé

Philippe ROUDIE

Le développement durable doit d'abord être défini. Je l'entends, notamment dans le contexte du Bordelais, comme un développement agricole et viticole qui respecte l'environnement et qui préserve les données naturelles, voire qui les améliore. Je me concentrerai donc sur l'histoire des rapports entre l'homme et son sol agricole dans le Bordelais viticole.

L'homme a toujours eu à tirer parti de son sol, comme en témoigne le rôle des fumures. Traditionnellement, elles étaient locales, essentiellement animales. Ces fumures ont d'ailleurs entraîné les meilleurs viticulteurs à adopter des troupeaux sédentaires dès le XVIIIème siècle, et sans doute avant. L'engraisement des terres provenait des traitements locaux de la fumure animale mélangée avec des litières, bruyères, fougères ou bauges. Les recettes sont relativement connues.

La révolution industrielle a néanmoins largement fait évoluer cette situation et a superposé de nouvelles techniques aux procédés traditionnels. Des résidus de vendanges, et des résidus urbains (notamment la poudrette), sont ainsi de plus en plus couramment utilisés à la fin du XIXème siècle.

Au XXème siècle, les transformations sont encore plus importantes, surtout après la Seconde Guerre mondiale et les gelées de 1956, qui constituent, à mes yeux, une date capitale pour le Bordelais. Les pratiques d'enrichissement du sol et de préservation contre les maladies se développent de manière considérable. Le Bordelais reste néanmoins relativement sage en cette matière. Un excès de fumure est en effet réputé mauvais pour la qualité du vin.

Les phénomènes sont difficiles à mesurer. Il ne faudrait pas tomber dans l'angélisme en regrettant l'âge d'or du passé et en refusant la modernisation. Tout est dans la mesure.

VII. Conclusion

Robert TINLOT

L'objectif de l'Académie Amorim était de contribuer à la prise de conscience dans un contexte actuel marqué par le poids croissant des problématiques de développement durable dans le monde viticole comme c'est le cas aussi dans le domaine du bouchage des vins. Je ne suis pas certain que cette prise de conscience soit suffisante chez les professionnels, les institutionnels et les scientifiques. Nous sommes, je crois, encore trop conservateurs en ce domaine, alors que la prise de conscience du grand public ou du politique est bien plus rapide.

A-t-on mesuré le niveau de l'urgence ? Si les conséquences néfastes du changement climatique pour nos vignobles ne sont pas encore à l'ordre du jour, au niveau socio-économique, l'urgence est en revanche de mise. Nous devons nous inspirer des grandes entreprises qui ont déjà depuis longtemps compris la nécessité de transformer le développement durable en opportunité. La viticulture française a été déstabilisée par la crise viticole, qui est en réalité mondiale. Si cette crise paraît résolue, elle se reproduira néanmoins certainement à l'avenir. La viticulture fonctionne en effet par cycles. Le raisonnement des pouvoirs publics et des professionnels est, à mes yeux, pollué par cette crise et par les leçons que les pays dits de « nouvelle viticulture » ont voulu nous donner. Nous avons été tentés de perdre notre âme, ce qui a fait la valeur de notre vignoble et pourra le sauver.

Les produits de terroir sont néanmoins plus protégés face à ces mouvements et les appellations d'origine ne doivent pas être abandonnées. La réponse aux problématiques de développement durable doit venir des producteurs des appellations d'origine, désormais dotés d'organes de gestion et de défense. Chacun est en effet responsable de la prospérité de son terroir. Cette prospérité passe avant tout par l'image communiquée auprès du grand public. Nos appellations d'origine doivent donc être à la pointe en matière de protection de l'environnement. Nous avons la chance, au sein du mouvement de globalisation actuelle, de bénéficier de l'atout que constituent les indications géographiques et les appellations d'origine. Nos concurrents nous ont d'ailleurs imités. Nous devons par conséquent intégrer dans notre raisonnement les appellations d'origine, comme éléments de la protection des terroirs et du développement durable. Je vous remercie.