

Vigne, vergers et plantes pérennes sur rangs

Dans cette catégorie se rangent toutes les cultures constituées de plantes mises en terre pour plusieurs années, la plupart du temps plantées en lignes pour faciliter leur entretien et leurs récoltes. On y trouve les vignes, les vergers d'arbres fruitiers, les lavandières, les houblonnières, les plantes aromatiques, les petits fruits (cassis groseille, framboise), les plantes médicinales, etc.

L'aberration d'un système cultural

Les plantes pérennes comme les arbres fruitiers, les vignes, les plantes à parfums, aromatiques et médicinales (PPAM), les lavandins, cassis, framboisiers, groseilliers ou encore le houblon laissent une surface de sol inexploitée considérable (30 à 80 %) entraînant des dépenses importantes de passage d'engins et de désherbants pour les maintenir propres.

Ce qui choque de prime abord, dans ce système cultural de plantes pérennes cultivées en rangs, c'est que la mécanisation facilitant l'entretien et la récolte a entraîné la spécialisation et la monotonie des cultures et fait oublier qu'autrefois, les agriculteurs « entremêlaient » leurs plantations afin que sur un même espace, le travail du sol ou les soins dispensés à une culture profite également aux autres. Ils occupaient logiquement toutes les surfaces travaillées pour ne pas gaspiller leurs efforts, gagner du temps et empêcher au maximum l'apparition des herbes indésirables. L'entretien était facilité par la multiplication des espèces présentes et la rentabilité de l'espace et du travail était mieux assurée.

En Europe hier, comme en Asie aujourd'hui, diverses strates de cultures cohabitaient sur un même espace, créant un enchevêtrement écologique favorable à la création d'écosystèmes auto stimulant et auto protecteur.

La mécanisation a simplifiée l'agriculture au lieu de modéliser les associations culturales complémentaires et de les standardiser. Elle a abaissé la rentabilité des exploitations, simplifier à l'extrême le travail des agriculteurs et dans le même temps, appauvri leur métier, abaissé leur technicité et rendu l'agriculture européenne et anglo-saxonne exigeante en espace et économiquement peu rentable.

Dans les pays où cette mécanisation n'a pas eu lieu, l'association des cultures sur un même espace a perduré et les agronomes constatent la richesse écologique de ces écosystèmes, une rentabilité nettement supérieure à l'agriculture monospécifique mécanisée mais surtout une qualité des sols indéniablement préservée et biologiquement active.

La vigne est l'exemple type de cette monoculture présentant tous les signes de la fragilité des écosystèmes monospécifiques. Le résultat de cette simplification écosystémique outrancière, et à bien y regarder stupide, se retrouve dans les comptes d'exploitation où le poste « pesticide » explose, avec toute la déclinaison des incidences de ces traitements phytosanitaires sur la qualité des vins, la vie des sols, des hommes et l'environnement. Cette explosion du poste « pesticide » provient de la prolifération des maladies qui attaquent les ceps et fragilisent les vignobles. Nous reviendrons sur ce point particulièrement important au paragraphe suivant : « les maladies de l'incohérence écologique »

Il y a de surcroît, avec le réchauffement climatique qui entraîne des degrés alcooliques de plus en plus levés, une impérieuse obligation à réintroduire de la biodiversité dans les vignobles autant pour atténuer la pression parasitaire que pour créer des microclimats et des conditions microbiologiques favorables à la diversification biochimiques des substances élaborées par les plantes. La recherche de variétés produisant peu de sucres est certainement un élément à poursuivre mais ne résoudra pas la problématique générale de l'augmentation des taux d'alcool suite à l'augmentation imperceptible des températures qui influencent les taux de sucres dans les grains.

La vigne va devoir émigrer vers le Nord pour conserver des degrés alcooliques autour des 12°. Boire des vins aujourd'hui à 15°, 16° comme nous le propose le commerce de détail est vraiment une nouveauté qui passe mal l'examen des papilles des consommateurs. Des vins trop alcoolisés, trop charpentés sont difficiles à boire en accompagnement de repas et se prêtent mal à la tendance conviviale de la consommation que les professionnels essaient d'installer dans la conscience des consommateurs.

La « mixité végétale » au sein des vignobles doit être envisagée avec urgence et conviction par l'installation de cultures complémentaires dans les inter-rangs. Cultures commerciales certes secondaires, plutôt anecdotiques, comme le blé mais surtout les cultures « fertilisantes » pour améliorer les qualités microbiologiques et écologiques des parcelles.

Il est grand temps que les vigneron retrouvent le chemin les conduisant aux connaissances agronomiques et s'accordent à donner aux auxiliaires microbiens de leurs vignobles toute la place qu'ils n'auraient jamais dû perdre : la première !

L'agronome doit retrouver la place que le chimiste lui a volée...

Le secret d'un vin réussi réside plutôt dans le résultat du travail des mycorhizes, au cœur de la rhizosphère, pour charger les jus en minéraux, chélats et métabolites secondaires produits par les microorganismes que dans les assemblages, l'ajout d'intrants en cours d'affinage et le travail en fûts...

C'est réellement une vraie révolution des mentalités et des pratiques qui va avoir lieu dans les années à venir et les grands domaines devront s'y plier autant que les petites maisons. La vraie valeur d'un domaine s'estimera un jour par les analyses microbiologiques de ses sols, l'état de la mycorhization de ses vignes, l'entretien des cultures intercalaires autant que par les qualités du contenu des bouteilles. La vigne est probablement la plante qui reflète le mieux l'état microbiologique et environnemental de ses conditions de cultures. Mettre de son côté l'appui technique des microorganismes telluriques et le soutien phytosanitaire d'une écologie parcellaire maîtrisée, semble le meilleur investissement qu'un vigneron puisse réaliser...

Les maladies de l'incohérence écologique

Il est temps, pour le monde agricole et le grand public, de réaliser que les éléments alarmistes qui proviennent des champs, c'est-à-dire l'érosion des

sols constatée depuis plusieurs dizaines d'années et dénoncée par les précurseurs de l'agriculture biologique et de l'agroécologie ou actuellement les maladies incurables qui détruisent la vigne (Esca, Flavescence dorée, Eutypiose, etc...) proviennent des conséquences des mauvaises conditions de cultures accumulées années après années.

Le lent déclin des sols, lié à leur absence d'entretien et à la disparition de l'activité microbienne consécutive de la faiblesse des apports organiques, conduit naturellement au déséquilibre écologique et à l'expression des pathogènes toujours présents dans la faune et la flore tellurique ou phylosphérique. Dans les conditions normales d'expressions biochimiques des espèces microbiennes présentes dans les sols biologiquement actifs, les espèces pathogènes, quel que soit leur agressivité, n'arrivent pas à dominer le milieu, tenu en respect par les milliers d'autres espèces selon les règles des équilibres écologiques. Mais dans les conditions de la dégradation des couches de terres arables par l'absence d'entretien et l'épandage récurrents de pesticides, aucune barrière phytosanitaire naturelle liée à l'activité bactérienne ou fongique et aucun système de défense acquis ou induit (SAR ou ISR) ne permet aux plantes d'utiliser leurs métabolites immunitaires pour éviter l'expression des mécanismes infectieux des pathogènes. C'est donc l'infection inévitable, partielle ou totale par un seul pathogène ou un pool d'agents infectieux tel que nous le constatons dans le terme générique de « maladie du bois de la vigne » par exemple, recouvrant la présence de multiples champignons et ascomycètes.

La description qui va suivre de l'état de la vigne, en 2017 en France et dans le monde, ainsi que l'analyse de la situation agronomique, économique et phytosanitaire qui en résulte, comporte tous les ingrédients à l'émergence d'une inquiétude majeure pour la filière viticole.

Le monde agricole et viticole en particulier, avec des paysages monospécifiques de vignobles sur des km², le non-respect des règles élémentaires de l'entretien de la faune et de la flore tellurique par des apports massifs de M.O., par l'emploi inconsidéré de substances chimiques sur le feuillage et le sol, par les négligences coupables de la non insertion de leurs vignobles dans des écosystèmes diversifiés, etc., est responsable de l'affaiblissement physiologique des ceps, de la mollesse de leur résistance systémique, de l'absence de leur réactivité induite et par

conséquent de l'état sanitaire du vignoble tel que la profession la décrite et que la Commission du Développement durable et de l'Aménagement du territoire l'a transcrite dans un Rapport d'information destiné à l'Assemblée Nationale et déposé le 7 juillet 2015.

A l'automne 2017, l'état de la vigne et de l'activité qu'elle génère se résume ainsi :

La France produit 16 % du vin mondial. Elle reste, bon mal an, au gré des récoltes exceptionnelles en Espagne ou en Italie, le premier producteur de vin au monde. Mais au-delà des chiffres, la France est surtout reconnue par la qualité et la diversité de sa production : le vignoble français est, depuis longtemps et fortement, indissociable de la culture et de l'histoire de son pays.

En France, la vigne fait partie du patrimoine identitaire au même titre que la littérature, la philosophie, la peinture ou la musique. Elle a façonné les paysages et structuré les identités régionales au fil des siècles.

Le vignoble fait partie intégrante de l'économie française: il couvre, selon France Agrimer 790 000 hectares au total, cultivées par 68 500 exploitations situées dans 25 000 communes, compte 470 zones de délimitation d'appellation d'origine, 383 appellations classées dont 293 appellations d'origine contrôlée (AOC) – plus de 1 300 dénominations – pour plus de 3200 vins labélisés. La viticulture représente ainsi 15 % de la valeur de la production agricole, pour seulement 3 % des surfaces utilisées.

En valeur, les vins et spiritueux sont le deuxième secteur excédentaire français à l'export, juste derrière l'aéronautique, avec un solde positif de 7,5 milliards d'euros et se situent toujours à la deuxième ou la troisième place de la balance commerciale.

La filière viticole représente aujourd'hui 558 000 emplois directs et indirects correspondant à 142 000 viticulteurs, 300 000 emplois indirects, 15 000 emplois dans les interprofessions chambre d'agriculture, douane et lycées agricoles, 38 000 négociants, 21 000 emplois saisonniers, 17 500

salariés des cavistes, 8 300 salariés des coopératives viticoles, 15 000 salariés de la grande distribution, 5 000 salariés dans les administrations et 3 000 sommeliers.

Le vignoble est donc une richesse multiple : il joue un rôle dans la biodiversité, dans les paysages, dans l'aménagement du territoire, dans le tourisme, la gastronomie et l'économie nationale.

Mais à y regarder de près, ce tableau rutilant présente un arrière-plan nettement moins glorieux. Le constat que l'agrobiologiste fait du vignoble français est alarmiste et accusateur.

Depuis plusieurs décennies, saison après saison, les viticulteurs constatent le développement de maladies mortelles sur leurs ceps. Si les insectes (phylloxera, cicadelle, phalène, otyorinque), acariens (araignée rouge, araignée jaune), vers de la grappe (eudémis, cochylis...), etc., constituent l'ordinaire des pathogènes combattus, aujourd'hui des virus (court noué et enroulement), des bactéries (Flavescence dorée et peut-être *Xylella fastidiosa* à l'avenir), des consortia de plusieurs dizaines de champignons (*Esca*) se partagent les causes de la mortalité des ceps du vignoble français, mais également dans les autres pays producteurs.

Aujourd'hui, près de la moitié de la superficie de ce vignoble français, soit 300 000 hectares, est en zone de lutte obligatoire contre la *Flavescence dorée*.

Il y a probablement 15% du vignoble total qui est improductif en 2017, relativement à ces infections parasitaires. Le cas de l'*Esca* est sans doute le plus significatif. La maladie touchait 3 % des pieds il y a 10 ans et, selon des estimations, même approximatives mais qui se recourent, elle atteindrait près de 13 % du vignoble français aujourd'hui, avec un effet de propagation tel que la plupart des ceps contaminés devront être arrachés au cours des prochaines années.

Toutes les données professionnelles se recoupent pour conclure que le taux de progression moyen des seules maladies du bois, mesuré en termes de ceps improductifs, est de l'ordre de 0,5 % à 1 % en moyenne par an, avec de fortes variations selon les cépages et les aires de production. *« Depuis trois ans, on constate une accélération de la mortalité des ceps.*

Chaque année, on peut ainsi avoir 5 à 7 % des pieds qui disparaissent », précisait Guy Vasseur, le président de l'APCA (Assemblée permanente des chambres d'agriculture) en 2015.

Selon l'INRA de Colmar, deux tiers du vignoble français sont susceptibles d'être touchés par le court noué, maladie à virus transmis par un nématode.

« Historiquement, on détectait la présence des maladies dans les vignes âgées, notamment dans des vignes de plus de 15 ans pour l'Esca, mais certaines maladies touchent désormais également, et même parfois de manière préférentielle les jeunes plants. La situation est plus préoccupante pour certains cépages traditionnels, plus sensibles, tels que le Sauvignon ou l'Ugni blanc ».

Lente et régulière, sur plantes âgées de préférence, la dégénérescence liée aux maladies s'accélère, attaque maintenant les jeunes ceps, comme si tout le système immunitaire de la vigne s'effondrait, brisé par un mal obscur...

A ce rythme, la vigne française aura disparue dans une dizaine d'année...

Ce schéma d'agonie lente et régulière est bien connu des agronomes et se répète à l'identique dans d'autres secteurs agricoles, sur d'autres plantes, toujours selon le même schéma lié à la monoculture intensive sur grande surfaces et l'absence d'entretien de la vie microbienne des sols par des apports réguliers de matières organiques.

Pourquoi le vignoble français, mais également étranger, en est-il arrivé à cet état de décomposition, de mort annoncée, de déchéance sanitaire bientôt irréversible ? Pourquoi ce milieu pourtant si culturel de la viticulture a-t-il regardé son patrimoine mourir à petit feu sans faire un état des lieux scientifique, faisant abstraction des préjugés et des croyances en vogue dans le milieu ?

L'idée principale évoquée par la profession pour expliquer la situation constatée est, en (i), que les différents cépages ont un patrimoine génétique qui n'est plus adapté à leur environnement actuel, à force de méthode de reproduction végétative qui en aurait affaibli le code génétique.

La profession a également tenté, en (ii), d'accuser les sols maltraités par l'emploi massif de la chimie de synthèse. Mais comme le gourou de la profession est Rudolf Steiner avec sa conception ésotérique de l'agriculture, les pertes de récoltes constatées depuis trente ans conduisent à la conclusion suivante : « *On a perdu la récolte. Pas parce qu'on avait mal travaillé, mais parce que la plante était affaiblie. Ce n'était pas un problème de sol, mais un problème d'appauvrissement génétique.* » (Philippe Pacalet <http://www.lemonde.fr/m-styles/article/2013/08/28/l-homme-qui-veut-semer-des-pepins-de-raisin>)

La messe est dite et le vin tourne au vinaigre. L'endoctrinement est tel que l'aveuglement interdit une remise en question salutaire et ce n'est pas le projet Laccave, lancé pour repenser la viticulture à l'aune du réchauffement climatique qui prospectera la littérature scientifique pour en soutirer les conclusions et les préconisations utiles aux vignerons.

Il est facile de comprendre pourquoi, à l'heure actuelle, la viticulture française, mais mondiale à brève échéance, risque de connaître des heures noires comme elle en a déjà vécues... La religion du vin et la liturgie de son Grand prêtre Rudolf Steiner, que curieusement cette profession adule, empêche le microcosme où elle est pratiquée, de regarder avec recul le désastre que l'état des lieux nous mets en évidence : le vignoble français meurt lentement et sûrement depuis des décennies, comme toutes les plantes pérennes, faute de soins agronomiques appropriés.

L'état de la science et les connaissances qu'elle nous a livrée depuis un demi-siècle permet d'affirmer que la vigne meurt de la stérilité de ses sols laissés à l'abandon depuis un siècle, mal travaillés, pas ou peu amendés, biologiquement morts ou très affaiblis par l'usage intempestif du cuivre, du soufre et autres produits chimiques de traitement phytosanitaires. L'appauvrissement génétique a bon dos. Comme toutes les plantes existant avant l'apparition de l'homme, la richesse du patrimoine génétique de la vigne dépasse notre compréhension et nos possibilités d'analyses. Ses capacités d'adaptation ne sont plus à démontrer. Ce qui est constaté dans les vignobles aujourd'hui est le résultat d'un siècle d'intervention chimique et d'ignorance des mécanismes biologiques qui régissent la vie des sols que les plantes administrent par l'intermédiaire de leurs racines. La résistance naturelle aux attaques microbiologiques (virus, bactéries, champignons...) par expression des mécanismes d'auto-défense, la SAR, est mémorisé dans leur code génétique. S'ils ne s'expriment plus, c'est que la chaîne biochimique est rompue...

La profession doit se réveiller, battre sa coulpe et regarder à l'intérieur de ses sols, de ses parcelles, pour y réintroduire de la biologie, de l'écologie au regard des résultats protocolaires de la recherche scientifique et non à l'aune de l'intuition et l'enseignement d'un philosophe mort il y a un siècle !

L'essentiel de nos connaissances agronomiques, microbiologiques ou écologiques datent de moins de trente ans !

Au regard du travail effectués par des milliers de chercheurs, selon les plus exigeants protocoles scientifiques, les conclusions des vigneron sur les causes probables de la mort annoncée de leurs vignobles sont erronées. Les ceps ne résistent plus aux agresseurs qui ont pu se développer et envahir les vignobles par manque de diversité biologique, liée à l'absence d'entretien de la flore et de la faune tellurique, responsables par leurs sécrétions enzymatiques de l'Induced systemic resistance (ISR) and Systemic acquired resistance (SAR) des plantes, de la régulation des populations telluriques qui contrarie l'expansion d'une espèce au détriment des autres, etc...

L'équilibre biologique des sols est la clé du problème. Il a été détruit par manque de volonté, défaut de connaissances et de travail pour le maintenir.

Il est grand temps que les agronomes réinvestissent les vignobles car le vin se fait d'abord par la sève alimentée par les minéraux et les composés biochimiques liés à l'activité microbienne... Sinon, ne parlons plus de « terroirs » et faisons de la chimie pure.