



« Les Lyonnais ont fait un choix délibéré pour les Côtes-du-Rhône. Cela se respecte. De mon point de vue, il convient de ne pas toujours chercher à influencer le consommateur .Ce dernier sera d'autant plus enclin à goûter et à apprécier un vin si on lui donne envie, sans prosélytisme. »

*Interview de **Thierry HAREL**, viticulteur, en bio depuis 1998, œnologue diplômé de l'Institut National d'oenologie de l'université de Dijon est secrétaire de l'association Ceps et Charrue.
Entretien réalisé par Sandra Decelle, mai 2006.*

Pourquoi avez-vous choisi le nom « Ceps et Charrue » pour votre association ?

Parce que tous les viticulteurs ont des ceps de vigne mais tous n'utilisent pas forcément de charrues ! La charrue est à l'image des agriculteurs-viticulteurs dont l'un des savoir-faire est de ne pas utiliser de produits chimiques pour faire face aux aléas propres à la vigne.

Qui est à l'origine des vins issus de l'agriculture biologique en Beaujolais ?

Ce sont quelques viticulteurs qui ont eu le courage d'assumer leurs convictions, comme Thierry Doat, actuel président de l'association, viticulteur en bio depuis 1982. Pour ma part, je fais parti de la deuxième vague parmi ceux qui ont pris la décision d'élever la vigne dans ces conditions.

Comment est née l'association Ceps et Charrues ?

C'est l'Association Rhône-Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique qui a été moteur pour la création de l'association. En 2001, nous l'avons sollicitée pour organiser des rencontres d'échanges de pratiques dans l'objectif d'améliorer la conduite technique des vignobles. En 2003, de nouvelles conversions permettent au groupe d'atteindre une quinzaine de personnes qui décident alors de se structurer pour faciliter les actions collectives et acquérir une existence officielle. L'association naît donc en 2004, elle compte aujourd'hui une vingtaine de membres, soit 1% des producteurs de vin dans le Beaujolais.

Que vous apporte l'association ?

L'association contribue à rapprocher les viticulteurs. Il faut en effet comprendre que les terroirs diffèrent d'un secteur à un autre. Les sols imposent de réfléchir à des solutions différentes. Le viticulteur en bio est à ce titre davantage isolé que les autres. Les solutions qui conviennent à l'un ne conviennent pas forcément à un autre. Il y a de fait un fort besoin d'échange de références, d'expériences et de méthodes de travail. De plus, l'association apporte un soutien psychologique et humain important et favorise la connaissance mutuelle des viticulteurs bio. Pour sensibiliser le public aux vins issus de l'agriculture biologique, l'association organise depuis deux ans la première fête de la bio en Beaujolais : Sana Terra. De plus, l'association organise également une journée de dégustation des vins bio de la Région Rhône-Alpes à Lyon à l'automne.

Qu'est-ce qui vous a motivé à produire du vin selon le cahier des charges de l'agriculture biologique ?

C'est le besoin d'être en accord avec soi-même et d'avoir des pratiques cohérentes. L'important est d'aller au bout de ses idées et de ne pas utiliser de produits de synthèse. Si l'on veut faire du vin naturel, il n'est pas envisageable d'utiliser des procédés industriels de fabrication. C'est aussi la volonté de revenir à une situation d'agriculteur au sens propre du terme. En effet, aujourd'hui, de nombreux agriculteurs font davantage appel aux prescripteurs d'intrants, aux distributeurs de produits de traitement de la vigne, plutôt qu'à l'organisation de vulgarisation et de surveillance des végétaux tel que le Comité de Développement du Beaujolais, qui dépend de la chambre d'agriculture et dont les conseils sont a priori plus objectifs.

Qu'apporte la viticulture issue de l'agriculture biologique ?

Tout l'enjeu pour nous, producteurs en bio, est de démontrer que des choix techniques adaptés et respectueux de l'environnement permettent d'éviter certaines maladies propres à la vigne. Avant, je participais souvent aux réunions de sensibilisation pour la prescription de produits de traitement et je me suis rendu compte que leur approche ne me convenait pas. En effet, ils font découvrir, dans le cadre d'une démarche bien organisée, des solutions techniques et chimiques adaptées à certains problèmes que les viticulteurs rencontrent, alors même que certains d'entre eux avaient fait évoluer leurs méthodes de production pour justement ne plus utiliser ces traitements ! C'est ce qui s'est produit en 2002 et 2004, lorsque les viticulteurs ont eu un problème de « goût terreux » lié à la présence d'une moisissure spécifique dans les vignes.



Pourquoi ne peut-on parler de vin biologique ?

La situation en ce qui concerne le vin est complexe. Le champ d'application du règlement européen sur l'agriculture biologique couvre toutes les denrées destinées à l'alimentation humaine élaborées essentiellement à partir d'ingrédients d'origine végétale, dont le raisin. Cependant, l'annexe qui liste les ingrédients auxiliaires technologiques utilisables en agriculture biologique pour la préparation des denrées, stipule qu'elle n'est pas valable pour le vin. Or, deux produits oenologiques utilisés en vinification moderne, même par les viticulteurs en bio, le SO₂ et l'azote ammoniacale, ne figurent pas dans cette liste. Ces produits sont notamment utilisés pour des raisons d'hygiène et de conservation. De ce fait, l'expression « vin bio » n'a pas d'existence légale. L'expression d'usage est « vin issu de raisins biologiques ».

N'y-a-t-il pas d'obstacles à faire le pas de s'engager dans ce type de production ?

Si, c'est un véritable défi. Des obstacles existent à plusieurs niveaux. D'un point de vue financier, les trois premières années sont difficiles. En effet, il faut compter trois ans pour reconverter sa production selon le mode de l'agriculture biologique et obtenir ainsi la certification. C'est donc une période difficile, d'entre d'eux, puisque pendant ces trois ans, il n'y a pas encore de reconnaissance du réseau « AB ». Enfin, la production baisse de 30 à 40 % du fait notamment des nouveaux modes de travail dans la vigne (passage régulier de charrue). Sans soutien direct de la Politique Agricole Commune, la reconversion ne serait pas possible. A ce titre, il faut d'ailleurs noter que la France n'a pas fait le choix, lors de la réforme de la PAC, d'attribuer, conformément à l'article 69¹ qui le dispose, un paiement supplémentaire, allant jusqu'à 10% des aides agricoles, aux agriculteurs privilégiant l'environnement et la qualité.

Outre les questions financières, quels sont les autres paramètres à prendre en compte pour la reconversion ?

Il y a la question de l'agrément. Le raisin et le vin issu de l'agriculture biologique sont originaux par rapport aux autres vins. Ils peuvent paraître fade au milieu de vins dont la tonalité est toujours la même. Les vins hors norme sont pour l'instant mis sur la touche. Le Centre inter-appellations beaujolais d'Analyses Sensorielles est chargé de faire l'analyse chimique des vins issus de l'agriculture biologique. Si ces vins ne répondent pas aux critères, ils n'obtiennent pas l'agrément leur permettant d'avoir l'appellation « Beaujolais ».

Le consommateur accueille-t-il favorablement le vin issu de l'agriculture biologique ?

L'accueil du public est très lié au mode de vente du vin. Au départ, certains vendaient leur vin au négoce. Aujourd'hui, le but est de vendre en direct et de raccourcir le réseau de vente. Par exemple, je vends tout mon vin en direct et en grande partie à l'exportation en direction du Japon, des Etats-Unis, de l'Allemagne, de la Grande-Bretagne et de la Suisse. La commercialisation est une compétence importante dans le monde du vin et l'on peut dire que le vin issu de l'agriculture biologique se commercialise bien. Nous faisons plutôt face à un manque d'offre, vrai pour la bio en général.

Qu'est-ce qui est mis en avant dans le refus de boire du vin issu de l'AB ?

Les a priori, le goût différent. L'oenologie moderne définit les vins qui ont bon goût ou mauvais goût. Alors que le goût est une notion très subjective, certains pensent détenir la vérité. Les vins issus de l'AB sont en fait plus subtiles et disposent d'une palette plus large que les vins thermo-vinifié. On parle de vin « végétal » aux arômes de fleurs, de violettes... En ce qui les concerne, les arômes bactériens vont être affublés de termes dépréciatifs, ce qui va les rendre moins attractifs alors qu'il s'agit simplement d'une différence.

Les circuits de commercialisation sont-ils les mêmes que le Beaujolais traditionnel ?

Pour la vente, il faut savoir que 80 % de la production est destinée à la grande distribution et 20 % au commerce traditionnel. Nous n'avons pas de problème à faire parti de ces 20%. L'étranger offre de meilleurs débouchés que le territoire national. Les Japonais, par exemple, ont une approche neuve du vin et non pas d'a priori. Aux Etat-Unis, l'attentat du 11 septembre 2001 et les barrières douanières qui se sont élevées suite aux attentats, n'empêchent pas d'avoir une demande forte.

Selon vous, le Beaujolais est-il en crise ?

Oui, nous avons une crise identitaire. Il est évident que les gens ne vont pas consommer du vin s'ils estiment qu'on les trompe. C'est la même chose pour le pain : tout le monde sent bien la différence entre une baguette réalisée avec de la farine blanche et de la levure chimique et un pain au levain. Certaines

¹ L'article 69 est issu de la réforme de la PAC de 2003 (règlement CE n° 1782/2003 du Conseil. L'Italie, la Suède, le Portugal, l'Ecosse et la Finlande ont annoncé leur intention de l'utiliser.



Millénaire3

Le Centre Ressources Prospectives du Grand Lyon

exploitations qui élèvent de grands crus n'utilisent pas d'herbicides et sont proches de la biodynamie, mais cela n'est pas communiqué comme tel. Et en effet, pourquoi consommerions-nous des produits pervertis ?

Pensez-vous qu'à l'avenir, les Lyonnais préféreront de nouveau les vins du Beaujolais aux Côtes du Rhône ?

Les Lyonnais ont fait un choix délibéré pour le Côtes-du-Rhône. Cela se respecte. De mon point de vue, il convient de ne pas toujours chercher à influencer le consommateur. Ce dernier sera d'autant plus enclin à goûter et à apprécier un vin si on lui donne envie, sans prosélytisme.