

# VOTRE RÉGION

**ARDÈCHE ET DRÔME** Douze producteurs se sont regroupés pour tester de nouvelles méthodes de culture

## Les viticulteurs cherchent une alternative aux produits phytos

**Des viticulteurs des côtes-du-rhône septentrionales expérimentent, en groupe, des méthodes pour réduire les usages de produits phytosanitaires. Ce travail en réseau leur permet d'avancer doucement mais sûrement.**

**D**ouze producteurs ardéchois et drômois des côtes-du-rhône septentrionales travaillent, depuis 2016, sur la méthode de culture de la vigne. À travers leur groupe Dephy, pour « Démontrer, expérimenter, produire des références sur les systèmes économes en phytosanitaires », ils testent, essaient, éprouvent, mesurent différentes alternatives au désherbage chimique, notamment. Le groupe local s'est ainsi essayé au trèfle souterrain, au paillage par dalle de chanvre, de laine de mouton ou au miscanthus (plante herbacée vivace). Ils ont même testé des produits de biocontrôles à base d'huile de colza, chacun tentant de trouver un système adapté à son terrain.

### ■ « S'autoriser à se poser les bonnes questions »

Rémy Nodin, viticulteur en cours de conversion vers le bio à Saint-Péray, s'est fixé pour objectif d'aller « le plus bas possible. Nous essayons tous de réduire les doses de cuivre en fonction de la pression de la maladie. Car il nous faut anticiper, de façon très raisonnée, en fonction de la pluviométrie et des précipitations. » Un travail de



Rémy Nodin, dans ses vignes enherbées de Saint-Péray. Photo Le DL/P.B.

terrain beaucoup plus dur, particulièrement sur les coteaux à forte pente qui en font toute la renommée, mais que le vigneron, installé depuis 2008, ne voit pas comme une contrainte, mais plus comme un challenge. « Nous avons pour objectif d'avoir une entreprise viable et vivable ! C'est la base et la finalité. Toutes ces recherches participent à obtenir le meilleur rendement tout en faisant de très bons vins. Nous respectons le cahier

des charges du bio depuis six ans, sur le raisin rouge, et étions un peu plus réticents pour le blanc. Mais avec l'aide des conseillères de la chambre d'agriculture et les astuces des membres, nous avons sauté le pas. C'est tout l'intérêt du groupe, qui permet de se poser les bonnes questions. Il m'a permis de me mettre en confiance. »

Il est nécessaire, lors des périodes à risque de maladie, de multiplier la fréquence de vaporisa-

tion dans les vignes. Un paradoxe qui interpelle parfois le voisinage des viticulteurs.

### ■ « Nous sommes les premiers impactés ! »

« Ils sont parfois surpris, s'amuse Rémy Nodin, alors que nous baissions fortement les doses en augmentant le nombre de passages. En bio, c'est un produit de contact, qui doit être réappliqué au fur et à mesure que la plante pousse. Nous som-

mes quand même les premiers à être impactés lorsque nous préparons et appliquons le produit, donc nous avons tout intérêt à trouver des alternatives ! »

Des questions que le confinement et la situation actuelle n'ont pas impactées, un nouveau groupe, appelé 30000, a même vu le jour en 2020. Il porte ce nom pour désigner l'objectif national du nombre d'agriculteurs adeptes de l'agroécologie.

Pierre BRUNET

## « Avancer vers une agriculture plus responsable »

Bastien Jolivet est un jeune viticulteur qui a créé la cave installée à Saint-Jean-de-Muzols depuis 2013. Sa vision est claire quant au groupe Dephy : « Nous nous devons de travailler et d'avancer sur la question phytosanitaire. Nous avons la chance, en travaillant dans ce secteur, d'avoir des marges de revente qui nous permettent de le faire. Le but c'est aussi de permettre aux autres viticulteurs de bénéficier de notre travail, pour leur permettre de mieux vendre leur vin. »

Installé sur le domaine familial, avec un père coopérateur, il a créé « son » vin. Il fait tout de A à Z et explique, avec beaucoup d'esprit : « Je suis sûrement celui qui goûte le plus mes vins, alors autant le faire bon ! Or, à ses yeux, les intrants jouent sur la qualité du vin. Le trentenaire reconnaît « apprendre énormément »



Bastien Jolivet a créé la cave en reprenant une partie du domaine familial. Photo Le DL/P.B.

dans le groupe de travail et d'échange, mais se révèle un fin connaisseur du travail du sol. « Il y a énormément de choses à mettre en œuvre sur les semences d'engrais vert notamment. Sans Dephy, j'avancerais moins vite, c'est évident,

et j'ai aussi beaucoup moins de chances de me tromper en expérimentant. »

Sur la question du surplus de travail engendré, sur des coteaux peu évidents, là aussi il est clair : « C'est vrai que cela prend du temps. Mais si on

veut avancer sur une agriculture plus responsable, il faut prendre le temps. On se doit de le faire maintenant, car nous avons les moyens de le faire. Il y a un ensemble social-économique et environnemental autour de notre travail, c'est très

motivant. Sans oublier la qualité du vin, bien entendu. »

### Une autre question

Une qualité en progression constante grâce à une météo très favorable, depuis quelques années, avec peu d'eau et donc moins de risque de maladie. Ce qui fait naître une question, pour l'avenir, dans l'esprit de Bastien Jolivet : « Est-ce qu'il n'existe pas des produits de synthèses moins dangereux que certains produits, comme le cuivre, que nous utilisons actuellement ? Nous sommes tellement abreuvés de données scientifiques, d'avis et parfois même de lobbying, que même nous, vignerons, ne savons pas. Cependant, la vigne se travaille plus facilement que d'autres cultures, de ce côté-là. » Il a peut-être donné le thème de la prochaine réunion du groupe Dephy local !

P.B.

**Agriculteurs ardéchois :**  
créateurs de saveurs et de paysages...

**AGRICULTEURS & TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

Tel 04 75 20 28 00  
contact@ardèche.chambagri.fr  
www.ardèche.chambre-agriculteurs.fr  
www.facebook.com/ChambreAgriculture07/