

Réduction des intrants : justification et enjeux

Par Joël ROCHARD de l'ITV

La question des intrants est certes d'actualité, mais il semble important de rappeler leur dimension historique pour prendre pleinement conscience des enjeux actuels. Un ouvrage de référence sur ce point est : « Protection des cultures et travail des hommes », de Christian Blin, Jean-Louis Bernard et André Fougereau.

Les intrants en viticulture

L'utilisation des intrants est liée à l'apparition des maladies, et à l'empirisme des viticulteurs.

Ainsi plusieurs hypothèses président à l'utilisation du cuivre, dont la plus courante est celle de l'aspersion de l'extrémité des parcelles de vigne qui, teintée de bleu, décourageaient les voleurs de raisin. Les viticulteurs ont ensuite fait le constat que ces zones étaient moins touchées lors de l'épidémie de mildiou.

Les développements se sont ensuite poursuivis jusqu'à aboutir à la bouillie bordelaise.

L'utilisation du palinjecteur avec du sulfure de carbone a été initiée pour contrer le phylloxéra. La première méthode de lutte biologique efficace est ainsi née.

Egalement, l'utilisation du sulfatage a résulté de l'essai de plusieurs méthodes (avec des fûts notamment).

Dans les années 1930, la pulvérisation est symbole de modernité : l'utilisation des intrants s'effectue dans un contexte d'après-guerre et de post-phylloxéra.

Le premier constat important à dresser est que l'utilisation des intrants a été très tôt utile en viticulture ;

Les intrants en œnologie

Joël Rochard conseille sur ce thème la lecture de : « Le vin romain antique » de André Tchernia et Jean-Pierre Brun.

Le vin n'est pas la vocation naturelle du raisin : ce serait plutôt le vinaigre. L'utilisation d'intrants permet de stopper un développement naturel qui va vers l'acide acétique.

Les intrants sont utilisés depuis l'époque romaine, et peut-être encore plus tôt. Pline faisait ainsi référence à l'utilisation fréquente de sel (issu d'une concentration d'eau de mer par chauffage) pour ses vertus antiseptiques, et à celle du gypse (sulfate de chaux).

Plus proche de nous, à la fin du 19^{ème} siècle, l'utilisation d'intrants a suscité de vifs débats en œnologie. Des voix se sont élevées dans le monde médical pour condamner le mauvais effet sur la santé des vins ainsi traités.

L'évolution de l'utilisation des intrants jusqu'à nos jours : une évolution des mentalités et des démarches culturelles

Au niveau de la viticulture

-La protection d'assurance :

Sous l'effet de deux guerres mondiales, les travaux en chimie se sont accélérés et des formules de protection des plantes ont été découvertes (cas du DDT, et autres insecticides, fongicides, herbicides, etc.).

Des phénomènes de résistances et d'inversion sont apparus, ainsi que des risques potentiels de présence de résidus et des difficultés de fermentation (cas du folpel). La démarche de protection systématique d'assurance est remise en cause, car ne dure ainsi que quelques semaines.

-La lutte raisonnée :

Désormais l'accent est mis sur l'utilisation d'outils décisionnels pour déterminer l'opportunité de traiter, ou de ne pas traiter. L'approche est plus globale, et permet de dresser le constat que l'utilisation d'intrants peut avoir des impacts sur la faune auxiliaire (l'élimination des typhlodromes provoquerait la réapparition d'acariens notamment).

-La démarche intégrée :

Dans cette même logique, on considère qu'il y a autour de l'écosystème viticole d'autres écosystèmes influencés par les intrants.

-La démarche durable

Cette démarche apporte à la démarche précédente une dimension pluri-générationnelle, qui dépasse le territoire proche de la vigne.

Au niveau de l'œnologie

L'œnologie, à partir de la formalisation scientifique d'un savoir-faire ancestral (à l'origine notamment du diplôme d'œnologie), a pour but de définir des outils analytiques et organoleptiques pour justifier le traitement du vin de manière rationnelle.

Des remises en cause importantes sont apparues dès les années 1980 avec l'interdiction de l'amiante (qui constitua la première interdiction d'un produit couramment utilisé dans le process), puis de façon indirecte à travers l'interdiction de la capsule de plomb ou encore le problème de la gélatine lors de la crise de la vache folle.

En conséquence, on assiste actuellement au développement d'une démarche et de pratiques d'œnologie raisonnée avec la publication par l'OIV d'un référentiel national associant les différents partenaires français.

D'autres aspects sont également traités, comme la problématique allergène, qui aboutira certainement à un étiquetage précisant l'utilisation de produits spécifiques (colles protéiques ou SO₂).

Un des enjeux majeurs de l'utilisation des intrants aujourd'hui est celui de la perception du grand public, qui mêle attentes sociétales du citoyen et attentes spécifiques du consommateur.

La profession doit respecter le triptyque :

- authenticité (qui fonde la tendance au rejet des intrants synthétiques) ;
- environnement ;
- sécurité alimentaire.

Quelle stratégie adopter dès lors ? Il semble pertinent de suivre des démarches de raisonnement pratique, de diagnostic en terme d'impact et de traçabilité. L'état qui se serre aujourd'hui autour des intrants conduit par ailleurs à une hausse des coûts de production par l'utilisation de méthodes alternatives coûteuses, voire à des impasses techniques.

La filière doit aller dans le sens du développement d'un capital de confiance, à travers une communication appropriée, et la formalisation publique de l'organisation de la filière à travers des démarches coordonnées et concertées (démarches pertinentes, vues du grand public).

Joël Rochard conclue son exposé et présentant la définition du développement durable en viticulture par l'OIV, qui peut être un support de communication : « une approche globale à l'échelle des systèmes de production transformation des raisins associant à la fois la pérennité économique des structures et des territoires, l'obtention de produits de qualité prenant en compte les exigences d'une viticulture de précision, des risques liés à l'environnement, à la santé des consommateurs et utilisateurs, et la valorisation des valeurs patrimoniales, qu'elles soient culturelles, écologiques, ou esthétiques.