

# La viticulture bio-dynamique : pôle d'excellence technique ou pépinière d'avenir ?

L'accompagnement et la transmission des fermes bio-dynamiques est un sujet qui nous tient à cœur, puisque un bon nombre de domaines créés dans les années 1970 ou 80 sont confrontés à cette question. Jusque-là, et dans le cadre de l'initiative coordonnées du MCBDD et du SABD (voir *Biodynamis* N° 62), peu de domaines viticoles étaient concernés. Voici un tour d'horizon du questionnement spécifique à ce secteur beaucoup plus spéculatif que les autres, sans oublier de riches témoignages d'une poignée de vigneronnes.

La viticulture bio-dynamique est tout à fait dynamique depuis quelques années. La croissance des surfaces et des domaines certifiés explose et représente bien plus de la moitié des domaines Demeter en France. Une réalité qui ravit et inquiète à la fois. En effet, la viticulture, qui représente un fort pouvoir économique en agriculture, est le fer de lance de la bio-dynamie en France comme dans le monde ; elle bâtit de surcroît la notoriété de nos pratiques auprès du grand public. Cependant, l'inquiétude vient du fait que ce secteur contribue à produire une image de la bio-dynamie pas toujours cohérente ou adéquate.

Une image de prestige d'abord : quel est le "grand" château qui ne souhaite pas aujourd'hui intégrer la bio-dynamie chez soi, pour améliorer ses vins bien sûr,



Photo M. Hazard

mais pour renforcer l'image positive ? A cela se rajoute la perception d'une excellence technique : en effet, la bio-dynamie en viticulture s'est construite sur l'idée que les pratiques bio-dynamiques sont des outils complémentaires performants pour l'expression du terroir et pour la typicité de l'appellation contrôlée. Et, partant de là, on n'a retenu que l'excellence technique des préparats bio-dynamiques, celle des tisanes et dilutions diverses et variées, et même celle de certaines pratiques "énergisantes" parfois décalées, le tout comme épine dorsale de la renaissance de pratiques agronomiques saines et débarrassées de bécquilles artificielles mécaniques ou chimiques.

Dans un monde aujourd'hui techniciste, la greffe semble prendre admirablement, au risque d'augmenter, dans le courant bio-dynamique du vin, une sophistication parfois démesurée, qui éloignerait parfois d'une bio-dynamie plus dépouillée, expérimentale, diverse, et ouverte à d'autres chantiers que le technique.

En effet, autre sujet d'inquiétude ; plus les domaines viticoles se reconvertissent et paradoxalement, plus la notion de "domaine" comme organisme agricole, s'évade. Rares sont en vérité les conversions qui envisagent le retour des complémentarités de terroirs (bois et garigues, terres et parcours, vignes, etc.), à travers une diversification des productions et le retour de l'animal et de la vache en particulier. Le constat est que la notion réductrice du terroir est encore celle que l'on encense par une sur-attention bien légitime, mais trop exclusive, de la remise en vie des sols. Et si la viticulture biodynamique paraît contribuer à redonner du souffle aux terroirs viticoles manière AOC, elle ne semble pas encourager beaucoup le fait de s'échapper peu à peu

d'une monoculture qui étouffe nos paysages et encombre parfois nos marchés (peu de régions viticoles échappent maintenant à la crise).

Autre difficulté ; celle de la transmission des domaines viticoles bio-dynamiques (comme celles des autres d'ailleurs), et bien sûr la question de l'installation des jeunes. Si le créneau viticole est porteur, les investissements pour l'accès au foncier et aux moyens de production sont souvent rédhibitoires. Que se passera-t-il lorsque les jeunes devront remplacer les générations pionnières ? Hors la transmission père-fils, pas toujours évidente y compris financièrement, l'apport de sang nouveau n'est pas facile même si des collectivités locales ou certains fonds d'investissement comme celui créé par Terre de Liens, deviennent parfois partie prenante.

Partons maintenant pour un petit tour de France de quelques initiatives de vignerons ou vigneronnes qui témoignent de nombreuses choses positives qui émergent comme réponses pragmatiques aux enjeux.

### **Olivier Cousin... ou la pépinière de vocations**

Même si Olivier Cousin fut nomade sur les océans à ses débuts, il est natif de Martigné-Briand au sud des coteaux du Layon. Il a repris au milieu des années 1980 une vingtaine d'hectares de sa famille élargie puis connu la vie coopérative locale en y livrant tous ses raisins. Aujourd'hui, il n'a plus que 7 hectares de vignes en propre et sa ferme est devenue beaucoup plus composite avec la production de foin, blé, orge, etc. Mais l'enjeu semble est surtout devenu un lieu d'accueil et d'initiatives.

D'abord ses propres initiatives avec cette passion pour la traction animale, sur

laquelle il a accumulé une belle expérience, et qui l'a guidé progressivement sur la voie de la décroissance viticole. «Aujourd'hui, il me faut 20 000 à 30 000 bouteilles pour entretenir l'en-semble du domaine, rémunérer tous ceux qui y mettent la main à la pâte, et surtout m'occuper de tous ces jeunes et moins jeunes qui passent ici pour des temps plus ou moins longs». Si la surface du domaine Cousin-Leduc a peu changé, les prés, les terres à céréales ainsi que quelques terres maraîchères ont remplacé un certain nombre d'hectares de vignes. Il en reste 12 dont 5 sont prêtés ou loués à des personnes qui y ont pris goût en côtoyant Olivier!

Quatre chevaux de trait peuplent maintenant la cour de ferme et les près à la sortie de Martigné. Ils assurent maintenant tout le travail agricole : labours, sultages, charroie de la vendange sur la "traîne", fenaison et moisson, etc.. Un tracteur somnole néanmoins au milieu de la cour, utile à quelques travaux comme le lever de palettes ou en ce moment le dépointage de certaines vignes lorsque le temps presse. Si la traction animale est devenue le vecteur de la décroissance et par là de la rediversification agricole chez Olivier, elle lui a permis également de trouver sa vocation de formateur, épauvrisseur de vocations à l'occasion. Chaque année, les collègues défilent afin de participer à certains travaux, et même passer au formalisme de certains stages organisés, et accueille des stagiaires qui sont vraiment en demande; il trie sur le volet les démarches qui lui semblent justes.

Ainsi Laure, 16 ans, en lycée technique à Chartres, passionnée de chevaux de trait, termine ces jours un stage de quelques semaines. Quand on apprend chez Olivier,

c'est toujours dans le concret et dans le vécu; jamais pour faire comme si... Laure en sait quelque chose, elle que l'on vient de voir manœuvrer son Romeo dans le boyau étroit de la rue qui mène à la cave après avoir été livrée à elle-même ce matin pour faner la parcelle fauchée hier! D'autres sont passés par ce compagnon-nage et sont... restés! Ainsi Norbert qui, lui, travaille à l'année aux vignes du domaine, mais qui loue un hectare d'Olivier. Carole également, qui a fait le détour de Martigné il y a deux ans en arrière, et qui depuis loue deux hectares chez Olivier, hébergées de la même façon pour ses vins dans la cave Cousin. Trois autres jeunes sont eux à «l'essai», un peu sous forme de troc.

Dans la cave, les palettes et les barriques



*Béatrice et Michel Augé. Photo M. Hazard*

des uns et des autres se côtoient à en donner le mal de mer à un inspecteur de la viticulture !

Décroissance, transmission de savoir-faire, épanouissement de vocations, installation-parrainage de jeunes : le domaine Cousin est une vraie pépinière informelle d'entreprises.

### **Béatrice et Michel Augé : accompagnement de parcours**

"*Le rythme, c'est la clé*", suggérait l'hiver dernier Michel Augé devant ses vignes du coteau de Cher, cela pour faire intérioriser à un groupe d'amateurs et de cavistes ce qu'est la bio-dynamie. Le rythme d'une part, c'est celui qu'au Moyen-Âge, les moines aménagèrent, d'ici ou d'ailleurs, ont installé dans leur quotidien, rythme propre à un patient façonnage de ce que sont encore un peu les paysages et maillages agricoles d'aujourd'hui. L'ouverture discrète des sols en hiver, l'enherbement contrôlé en été, l'emploi du préparât 500 lorsque les sols «s'éveillent», structurent à leur façon les bons rythmes qui construisent des sols «vivants». La résultante de cela, c'est un terroir composite, alternant au domaine des Maisons Brûlées bois, prés et vignes sur ce coteau de Cher. Nous sommes en effet proche de la vallée dite du ja-Cher qui se caractérise comme souvent ailleurs par de grandes étendues de maïs succédant à de vastes friches plus ou moins évoluées.

Le domaine des Maisons Brûlées compte aujourd'hui 7 hectares seulement alors qu'il y a une dizaine d'années, Michel et Béatrice exploitait les 17 hectares transmis par le père de Michel. Le temps de la cave coopérative locale s'est éloigné, car force était d'aller vers une aventure plus individuelle sur une surface à échelle

plus humaine. A dire vrai, une vie coopérative qui s'est transformée puisqu'elle se retrouve autrement dans l'accueil de plus ou moins longue durée au domaine et qu'un regroupement d'une vingtaine de vignerons (en bio et en bio-dynamie) forme un réseau dynamique organisant annuellement l'hiver un salon "les vins du coin" (lesvinsducoin.com).

Comme ailleurs, l'idée de la diversification fait son chemin, ainsi que celle d'une mécanisation moins lourde grâce à Praline, le percheron. C'est Olivier Cousin qui l'a aidé à en prendre les rênes au départ, et les choses se feront avec le temps. Que sont devenus les hectares en surombre ? Une partie des vignes a été vendue à des voisins, pour favoriser des installations, notamment celle de Pascal Potaire (domaine des Capriades) et la diversification de la SARL Thierry Puzelat. Par ailleurs un ancien stagiaire, Samuel Boulay, est venu s'installer sur une parcelle en prêt. Michel lui assure des traitements et travaux du sol contre de la main d'œuvre à des moments clés comme la vendange. Samuel pratique également la même chose avec Bruno Allion, un autre vigneron bio-dynamiste du village d'en face : Thésée. Ce qui lui permet une mise en route avec très peu de mise de fonds financier.

Toutes ces pratiques confondues permettent un maillage culturel très intéressant pour le travail et la vie sociale, dans la région !

Le temps s'ouvre maintenant de la transmission du domaine dans sa totalité, un projet innovant en discussion avec Terre de Liens pour poursuivre vers une transmission douce.

Béatrice et Michel Augé sont par ailleurs voisins du Clos Roche Blanche (Catherine Roussel et Didier Barouillet), beau

domaine de 25 hectares à l'époque, qui est venu au bio il y a de nombreuses années. Décroissance aussi, lorsqu'ils vendirent 8 hectares à Junko Arai, une des rares acheteuses de vins naturels au Japon à avoir tenté l'aventure vinicole en France. Le Clos Roche Blanche, depuis, y est venu à cette dimension équilibrée de 7 hectares en louant à Noella Morantin les 7 autres hectares restants. Cette dernière avait fait justement une partie de son apprentissage chez Junko Arai et elle fait maintenant parler d'elle via des vins fort appréciés. Démarches appréciables, lorsque l'on constate que certains viticulteurs bio de ce département et de bien d'autres, vont plutôt sur une démarche inverse : s'agrandir pour répondre aux marchés porteurs du rapport qualité/prix en bio. Cette tendance en soi n'est pas nécessairement un mal (il faut de tout), mais elle peut faire basculer dans une vision plus mécaniste du travail et des produits, cela sur des filières aux polarités plus compétitives que coopératives.

### **Pierre Beauger : un jardin vigneron en emphythéose**

A 300 km de là, je retrouve Pierre Beauger, que j'avais rencontré à maintes reprises lorsqu'il nomadisait à sa façon d'un vigneron bio-dynamique à l'autre. Une forme de compagnonnage que beaucoup ont pratiqué avant de s'installer. A titre d'exemples, plusieurs nouveaux installés dans le Roussillon (où les vignes sont encore accessibles et parfois "bradées" comme en Corbières, certaines zones du Beaujolais, etc.) ont suivi ce chemin. Marc Angeli de la ferme de la Sansonnière en Pays de Loire en a accueilli plus d'un. Sa ferme vigneronne en bio-dynamie est connue pour sa capacité à avoir été dans le vrai sens du ter-

roir, avec les vignes et vergers sur certains coteaux, le blé boulanger en plaine, le colza là où il le faut, etc.

Nous nous retrouvons face à la chaîne des Puy sur un coteau aride à 600 mètres d'altitude, offrant une vue panoramique extraordinaire sur ce pays de Saint-Nectaire. La Mairie de Montaigut le Blanc, comme d'autres mairies de zones délaissées sur le plan agricole (exemple d'Ispagnac en Lozère avec Sylvain Gachet, vigneron bio) reprend son avenir en mains en expérimentant la location sous bail emphythéotique à Pierre Beauger de ces 5 hectares de coteaux en friche. Peut-être également, cette municipalité avait-elle intégré que le Puy de Dôme fût il y a plus d'un siècle l'un des trois départements les plus viticoles de France; depuis, les plaines de la Limagne proche sont devenues le fief de la multi-



*Pierre Beauger. Photo M. Hazard*



*Pierre Beauger. Photo M. Hazard*

nationale Limagrain...

Ce que commence à en faire Pierre est admirable ; en réalité la mise en place d'un grand jardin vigneron qui souligne peu à peu les anciennes banquettes, qui contournent les grands arbres vestiges d'une autre époque agricole, qui implante des haies arbustives composites refuges d'oiseaux et d'insectes, qui associent de multiples cépages locaux et moins locaux issus la plupart du temps de sélections massales (2 hectares sur 5 sont pour l'instant occupés). En bouteilles, le geste est gustativement prometteur, mais aussi sur le plan paysager ; au fil du parcours, on imagine bien l'écran qui peu à peu se dessine sous nos yeux. Reste que, sans un sou au départ, l'exercice financier est encore délicat.

### **Patrick Maurel : des vaches dans les vignes**

Bien plus au sud du Massif Central, nous parvenons sur les garrigues de Saint Martin de Londres, chez Patrick Maurel, déjà rencontré il y a quelques années (*Biodynamis* N° 56). En ce début d'été, ses vignes sont en bel équilibre. La poussée végétative est stoppée avec les chartrons, et l'énergie est maintenant concentrée vers la maturité des raisins.

Patrick avait 12 hectares encore il y a peu de temps et portait l'ensemble de sa production Demeter dans le flot de la coopérative. Il a pris le tournant à temps : aujourd'hui en Languedoc, plus l'on a de la surface et plus l'on perd de l'argent ! En



*Patrick Maurel. Photo M. Hazard*

coopérative, avec un revenu moyen de parfois seulement 2 000 euros par hectare, les comptes sont vite faits. Si les paysans "tiennent", c'est souvent en décapitalisant gravement (ce qui interdit l'installation de jeunes), ou alors grâce au revenu du conjoint, voire par le truchement des terrains à bâtir de certains dans ces zones (trop) proches de Montpellier (30 km). Patrick, en Demeter depuis 7 ans, a essayé deux ou trois années de vinifier à part au sein de la coopérative, de vendre du raisin sur souche, de sous louer des vignes. La vote qui s'est peu à peu imposée, difficile, fut celle de l'arrache pour n'entretenir et ne vinifier que 5 hectares. Sur le reste, c'est-à-dire ces garrigues en face nord du Pic Saint Loup, les projets émergent au fil du temps. Déjà depuis 5 ans, Patrick taille tout l'hiver côte à côte avec des vaches et des génisses. Deux éleveurs de la montagne cévenole (l'un en production laitière l'autre en production viande) lui peuplent

ses vignes et ses garrigues avec souvent plus d'une quarantaine de bêtes à la fois. Dans ces régions désertées par les animaux (autrefois le mouton), la présence de bouses de vache est rassurante. La question de la fertilisation ne se pose plus et la gestion de l'herbe est facilitée. Voilà maintenant quelques années que Patrick n'a plus effectué le moindre labour.

C'est par ailleurs chez lui que le groupe régional de bio-dynamie se retrouve périodiquement, y compris pour élaborer la préparation bouse de cornes et différentes préparations. Malgré tout, Patrick, qui est avant tout un amoureux du jardinage, sait que bientôt il ensemencera certaines de ses terres de garrigues d'orge et autres céréales secondaires. Les sangliers n'ont qu'à bien se tenir ; Patrick est un as de la clôture électrique !

**CHRISTOPHE BEAU**