



# Les Grappes Bio

## Le pari de l'échange

En Gironde, le réseau des Grappes Bio organise des réunions de bout de parcelle avec des vigneron en conversion en bio afin qu'ils échangent entre eux et avec des confrères plus expérimentés. *La Vigne* a suivi l'une d'entre elles.

**J**eudi 10 juin, 9 h 15. Une dizaine de viticulteurs se presse devant les vignes du Château de Vertheuil, à Sainte-Croix-du-Mont en Gironde, autour de Stéphanie Flores-Nagant, conseillère à la chambre d'agriculture de la Gironde. Café de bienvenue, paperboard planté sur la pelouse pour fixer les moments importants de cette réunion organisée par la Grappe Bio Sud-Gironde. Puis les participants se présentent. Pour Sébastien Dumont, responsable viticole des Vignobles Delong, cette réunion est une première : « Nous projetons de passer en bio. C'est intéressant de rencontrer des viticulteurs qui en ont l'expérience », confie-t-il. Caroline Thienpont, 28 ans, responsable technique des Vignobles Benito, en première année de conversion, est là pour la même raison : « Je viens échanger et profiter du vécu des autres. »

9 h 30, Stéphanie Flores-Nagant avertit les participants : « En 1 h 30, on ne pourra pas aborder toutes les questions autour de la gestion des sols », le sujet du jour. En préambule,

elle leur délivre le résultat d'une enquête menée auprès des membres des Grappes Bio, selon laquelle leur priorité est d'assurer les rendements. « Sauf qu'avec le bio, on augmente les coûts et les rendements baissent », lâche Daniel Sanfourche, gérant du Château Loupiac-Gaudiet, qui est en première année

de conversion. Viennent ensuite la protection des sols contre l'érosion, les tassements et autres agressions mécaniques et la concurrence hydrique.

Avec sa voix forte et rythmée, Stéphanie tient son auditoire. Elle se tourne vers l'un des participants, Pascal Salagnac, vigneron en bio depuis 2011, à Saint-Martin-de-Lerm, et parrain de la Grappe Bio Sud-Gironde.

« Quel est ton itinéraire modèle pour l'entretien des rangs ? », lui demande-t-elle. L'exploitant répond avec pédagogie : « Après les vendanges, je chausse avec des disques crantés Braun ou des disques émotteurs montés en entre-roues. Attention à ne pas mettre trop de terre : juste au-dessus du point de greffe. Au

PHILIPPE DURAND, CHÂTEAU DE VERTHEUIL, À SAINTE-CROIX-DU-MONT (33)

« L'échange d'expériences est essentiel »

« **C**e matin, j'ai compris que nous cherchons tous comment travailler au mieux les sols. On se rend compte qu'il n'y a pas de recette miracle, que chaque exploitation a ses spécificités et qu'il faut plusieurs matériels pour gérer l'herbe, s'adapter au sol, à la pluviométrie...

L'échange d'expériences est essentiel. Ainsi, quand Pascal Salagnac a rappelé que les sols sont plus faciles à travailler après la pluie de printemps, c'était intéressant. De même, le propos de Denis Pellé sur la rentabilité a tout son sens, c'est le cœur du problème. J'ai adhéré

aux Grappes Bio dès sa création. J'aime la notion de réseau, car on peut puiser dans l'expérience des autres. Grâce aux Grappes Bio, on se retrouve pour échanger des conseils, parler de nos essais, que ceux-ci fonctionnent ou pas. »



© L. WANGERMEZ





**PHILIPPE DURAND** (à gauche), l'hôte de la réunion, écoute attentivement les conseils de Pascal Salagné, en bio depuis 2011 et parrain de la Grappe Bio Sud-Gironde.

**CE GUIDE SUR LES SOLS**, de Dephy Terra Vitis, est remis aux participants.



## Des rencontres pour sécuriser les conversions

**C'est en janvier que la chambre d'agriculture de Gironde (CA 33) a lancé les Grappes Bio**

« pour accompagner les viticulteurs en conversion bio et sécuriser leur conversion », indique Stéphanie Flores-Nagant, conseillère viticole au sein de cet organisme. La CA 33 a ainsi formé une dizaine de groupes dans tout le département, dont celui de Sud-Gironde qu'elle réunit toutes les trois semaines pendant la saison végétative autour d'un sujet différent à chaque fois : le cuivre, le réglage des pulvés, la phytothérapie, la gestion des sols, les engrais verts... Ces réunions ont lieu chez un viticulteur qui met une parcelle à disposition et avec un « parrain », à savoir un viticulteur ayant une expérience en bio. Chacun apporte son savoir. « Nous ne faisons pas de préconisations individuelles. Nous favorisons les échanges. Nous sommes comme des passeurs d'infos », répète Stéphanie Flores-Nagant. Une façon de se différencier des prestations d'autres organismes. Le réseau est financé à 80 % par le conseil régional Nouvelle-Aquitaine et à 20 % par la chambre d'agriculture. Il réunit 150 viticulteurs.

printemps, je commence par un décauvonnage avec un grand versoir. Sitôt l'épamprage terminé, je passe les disques émotteurs afin de démonter les bourrelets de terre qui se sont formés lors du déchaussage. »

Pas avare de conseils, Pascal Salagnac souligne que, avant d'entreprendre la première façon au printemps, « il faut laisser passer une première période de beau temps après l'hiver pour que la terre se ressuie, puis attendre une pluie pour que la terre regonfle à nouveau. Ensuite, il faut qu'elle sèche. Là, on peut la travailler. En fait, il faut observer la terre ».

Philippe Durand, du Château de Vertheuil, conseille, lui, de butter légèrement les premières années, tout en rappelant que « décauvonner en coteaux avec des écartements de 2,20 m, ce n'est pas simple ». Pascal Salagnac a sa solution : « Pour les 2,20 m, je gère avec des lames sans décauvonner. »

**L'ambiance étant bonne, on se lâche : « La gestion de l'enherbement, c'est difficile. Au départ, je croyais que c'étaient les traitements qui posaient le plus de problèmes. En réalité, c'est le désherbage pour lequel il faut toujours avoir un coup d'avance »,** affirme Philippe Durand. Chacun opine du chef. Et d'ajouter : « J'ai des herbes que je ne connaissais pas, comme la folle avoine ! » « Est-ce que toutes les herbes sont dérangerantes ? Certaines ne montent pas très haut », questionne Caroline Thienpont. Anna Couffite, responsable d'exploitation du Château Les Guyonnets à Verdelaix, relativise : « Nous avons quarante ans de désherbage chimique derrière nous. Aujourd'hui, on veut tout au cordeau et trop bien faire », sourit-elle. En attendant, Bruno Jammey-Fonbeney du Château Les Conseillans à Saint-Caprais-de-Bordeaux, se passerait

bien des sorghos d'Alep, une graminée vraiment envahissante.

Changeant de sujet, Philippe Durand rappelle que le bio « n'est pas fait pour économiser les coûts ». Carton plein dans l'assistance : tous sont d'accord avec lui. « Comment valoriser nos vins quand le coût de production est au-dessus de ce que le négoce paye, lequel n'arrête pas de répéter que le bio c'est trop cher », renchérit Denis Pellé à la tête des Vignobles Pellé à Saint-Martin-de-Sescas. Comme on s'éloigne dangereusement du sujet du jour, Stéphanie recentre le débat : « J'ai besoin de votre avis. Comment fait-on pour limiter le nombre d'outils ? Pour protéger les sols et optimiser leur fertilité ? »

Chacun évoque des pistes : des feutres biodégradables en réponse à la première ques-

tion, la fauche alternée des interrangs, le semis de trèfle nain sur les rangs, en réponse à la seconde.

Un temps mort ? La conseillère en profite pour informer de l'assistance d'une formation « super-complète » de la chambre d'agriculture sur la flore des vignes. Et elle remet à chacun le *Guide de l'auto-diagnostic des sols viticoles* édité par Dephy Terra Vitis et la chambre d'agriculture. Elle explique que ce guide propose des tests, notamment celui du slip blanc 100 % coton que l'on enterre au printemps pour évaluer l'activité biologique d'un sol. Autant dire que, comme des gamins, tout le monde rigole ! La récréation est terminée, retour au sujet du jour. « Avez-

**« Partager permet aux viticulteurs de gagner du temps, en découvrant des pratiques. »**

vous vu la vidéo du semoir sous le rang que je vous ai envoyée », demande soudain Stéphanie. Un flop. La réunion touche à sa fin. C'est l'heure de l'apéro. Philippe Durand, l'hôte de la réunion, propose un millésime 2018 élevé et vinifié en fut de chêne. Stéphanie Flores-Nagant ne boude pas son plaisir : « Les viticulteurs partagent les mêmes interrogations. Travailler ensemble et échanger leur permet de gagner du temps en adoptant des pratiques ou des recettes auxquelles ils n'avaient pas songé. »

**COLETTE GOINÈRE**



3. Ils étaient présents à la réunion de la Grappe Bio Sud-Gironde :
1. DENIS PELLÉ, des Vignobles Pellé.
  2. BRUNO JAMMEY-FONBENEY, du Château Les Conseillans.
  3. CAROLINE THIENPONT, responsable technique des Vignobles Benito.
  4. DANIEL SANFOURCHE, gérant du Château Loupiac-Gaudiet.