

ROMANÈCHE-THORINS



L'exposition itinérante programmée dans 12 communes par la Fédération des Foyers Ruraux fait suite au colloque scientifique sur les caractères des vignobles et vins de Saône-et-Loire réalisé le 25 avril 2014 par l'Institut de Recherche du Val de Saône-Mâconnais (IRVSM) avec le concours du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), le Salon des Vins de Macon et les Archives Départementales.

L'exposition itinérante apporte une perception, une réflexion sur les caractéristiques des vins et vignobles de Saône-et-Loire depuis plusieurs siècles, de la vigne dans le paysage gallo-romain à l'actualité des recherches sur le vignoble.

A chaque étape, l'exposition est complétée et accompagnée par diverses animations organisées par le Foyer Rural et d'une conférence-débat enregistrée pour une large diffusion : rechercher, sauvegarder, transmettre et diffuser un savoir historique, social, culturel, économique autour des vins et vignobles de Saône-et-Loire.

Cette action échelonnée sur deux ans est une préoccupation et une mobilisation de forces et de ressources autour des vins et vignobles de Saône-et-Loire.



« Avant la phyto, c'était l'échaudage ! Et aujourd'hui ? »

les actes de la conférence-débat
du 28 février 2015

sommaire

	<i>page</i>
• Evolution du terroir de Romanèche-thorins Par M. Sylla, Inspecteur Principal honoraire de la jeunesse et des sports	2
• « Pourquoi les viticulteurs traitent ? » Par Patrick le Nadan, professeur du Lycée Viticole de Davayé	3
• Témoignages de viticulteurs de Romanèche	7
• Débat avec le public	13
• Animations en image	14
• «Romanèche-Thorins : chaud devant...mort à la pyrale ! »	13



Panneau d'exposition réalisé par le Foyer Rural de Romanèche-Thorins comprenant 4 chapitres :

- Ver« coquin»
- Recherches sur la pyrale
- Expérimentation des procédés d'élimination
- La découverte de Benoit Râclet

Introduction



Jean-Pierre Sylla

Au moyen-âge « Romana esca » est évoqué dans une charte du 9ème siècle de l'abbaye de Tournus. Les moulins à vent sont nombreux dans le paysage et sont détrônés par la minoterie à vapeur.

Le plus célèbre d'entre eux, qui date du 15ème siècle, a été élevé sur la colline dite de « Poncié », ce domaine appartenant à un conseiller du parlement de Bourgogne dont le moulin a été immortalisé par Utrillo en 1843.

Monsieur Laborier, conseiller au parlement de Bourgogne, se dit alors être le seul producteur de Moulin à vent. Il a toutefois un concurrent dont le descendant est Claude Brosse. Celui-ci fait partie de l'histoire Mâconnaise rendu célèbre pour parvenir à la cour du roi Louis XIV afin d'y présenter ses vins qu'il a charrié depuis le Mâconnais jusqu'à Versailles.

Cette commune a la particularité d'avoir un sol comprenant des veines de manganèse qui depuis 1750, à l'initiative d'un artisan verrier, sont exploitées pour en extraire ces pierres noires qui servent à éliminer le noircissement des cuissons. Une autre particularité est le Musée du Compagnonnage qui a fait suite à l'école de stéréotomie (école de traits, ancêtre du dessin technique) créée en 1866 par Pierre François Guillon compagnon charpentier. Thorins est venu s'ajouter à Romanèche en 1872 pour former Romanèche-Thorins.

La démographie de la commune de Romanèche est relativement stable, elle est aujourd'hui ce qu'elle était au lendemain de la révolution.

Les Thorins et Moulin à vent sont recherchés et estimés en 1788, très tôt dans l'histoire du vignoble.

Ce vin est référencé par l'almanach Cormier du grand commerce de France. Le vignoble subit toutes les maladies et les épisodes difficiles : la pyrale (1830-1845) le phylloxera (1875-1893) et le mildiou à partir de 1897.

C'est à cette date que le vignoble se configure avec une replantation massive de 10 000 pieds/ha où sont ordonnés les rangs de vigne afin que la charrue et le cheval puissent y circuler.

Le Mâconnais exporte 2/3 de ses vins qui sont appréciés des villes séduisant la bourgeoisie aussi bien que les classes populaires. Il faut les acheminer par la « vieille route » de Belleville à Pouilly sur Charlieu, puis par la Loire vers le bassin Parisien. Le gamay ou le fin gamay, cépage d'origine et encore actuel de ce terroir apprécie les sols granitiques.

Le devenir du foncier interroge aujourd'hui en raison de la proximité de Mâcon, 41% du sol reste aujourd'hui à vocation agricole.



Exposé de Patrick Le Nadan

Le plan cadastral est extrait des archives départementales. Il fait partie des premiers cadastres datant de 1806. Il est réparti en 6 sections A B C D E F G.



Le plan cadastral datant de 1806 est réparti en 6 sections (A B C D E F G).

La vigne est alors essentiellement présente sur la section A avec 150 hectares, 105 sur la section C et 97 sur la B. Les autres sections sont consacrées à la prairie et à d'autres cultures. Depuis 1814, la surface de la vigne est constante. Elle représente 499 hectares, toutefois, avec une diminution sensible en 2010.

Entre 1814 et 1865, nous observons une part importante de terres arables, de grandes cultures et de prés. La commune est fortement marquée par un savoir-faire historique et une tradition d'exportation. Elle produit un vin apprécié et renommé.

Patrick Le Nadan
Professeur du Lycée
viticole de Davayé



Il m'est demandé de faire une conférence sur la protection phytosanitaire. la difficulté va être de résumer en 20 minutes ce que je fais en 6 mois avec mes élèves à raison de 4 heures par semaine...

Le titre de votre étape est : « Chaud devant ...mort à la pyrale ! » et « avant la Phyto c'était l'échaudage ! Et aujourd'hui ? ». Je l'ai intitulé différemment parce que c'est un problème d'actualité: « Pourquoi les viticulteurs traitent ? ».

Avez-vous tous déjà vu des enjambeurs traiter dans les vignes ? Est-ce que c'était mieux avant ? Est ce qu'ils traitaient moins ? Est ce qu'ils traitaient tout ? Le moins que l'on puisse dire est que cela remonte à très loin.

L'esca

La première maladie que l'on a retrouvé, c'était chez les grecs, l'esca.

Cela fait de superbes dessins et couleurs sur les feuilles. Par contre cela peut être très grave.



Au début, on pensait que 5 champignons s'associaient pour faire ces dégâts. Depuis une dizaine d'années de recherche, on s'aperçoit que l'on ne sait rien. On est passé à 10 champignons qui pourraient être responsables de ces symptômes. Quand on regarde à l'intérieur des ceps, vous avez le bois qui pourrit, et en été la vigne sèche. Les Grecs donnaient des grands coups de hache dans leurs ceps, les ouvraient en deux. Ils mettaient des cailloux à l'intérieur des pieds qui remettaient leurs ceps en état.

Dans le Sancerrois, on a fait ce genre de choses avec des moyens plus modernes. Les viticulteurs vont dans leurs vignobles avec des petites tronçonneuses électriques. Ils enlèvent tout ce qui est pourri et l'année d'après le cep reprend de la vigueur.

Exposé de Patrick Le Nadan

La Pyrale



On fait un grand saut en avant pour se retrouver au début du 19^{ème} siècle avec la fameuse pyrale. C'est une petite chenille, un papillon de nuit, qui attaque en bande. Elles grignotent les feuilles et les boutons floraux. Grâce à Benoit Raclet, les viticulteurs vont utiliser l'échaudage jusque dans les années 40. Mais à partir de 1910 on découvre que l'arsenic est très efficace contre la pyrale. On s'est aperçu par la suite que l'arsenic de sodium traitait aussi l'esca. D'ailleurs, le produit le plus connu était le pyralesca. Sauf que l'arsenic, c'est dangereux.

En 2001 le ministère de l'environnement et le ministère de l'agriculture, du jour au lendemain, vont l'interdire. En général quand les produits phytosanitaires sont enlevés du marché, deux ans sont donnés pour les écouler. Là, il est interdit à la vente, interdit de l'utiliser, et de le faire disparaître sans rien d'autre à proposer.

Le phylloxéra

C'est un puceron d'Amérique qui attaque, soit les feuilles, soit les racines. Les vignes européennes sont très sensibles au puceron. L'extrémité des racines s'épaissit et elles ne peuvent plus aspirer l'eau et les éléments minéraux.



En 3 ou 4 ans, le cep meurt. 80 % du vignoble a failli disparaître. Le puceron est un insecte qui respire. Sur les vignes américaines, les vignes sont inondées et on asphyxie le phylloxera. Les racines de la vigne ne meurent pas car elles supportent pendant un à deux mois d'être sous l'eau en hiver. Mais dans le beaujolais avec la pente ça ne marche pas. Ils ont traité avec une grosse seringue. Ils ont injecté du gaz, du sulfure de carbone. Or, il est toxique pour les neurones des insectes mais aussi pour les neurones des viticulteurs...

Puis on s'est aperçu que les vignes américaines qui nous servent maintenant de racine, étaient compatibles au greffage avec les cépages européens. Comme cela fait des millions d'années que le puceron vit avec les vignes américaines, les vignes se sont adaptées. Elles ne sont pas malades. Donc, de nos jours toutes les vignes sont greffées. On n'a plus besoin de traiter contre ce fléau.



le mildiou

En même temps que le phylloxéra, des maladies ont été rapportées. La première d'entre elles est le mildiou. Au mois de mai, quand il a trop plu voici le résultat : les boutons floraux sont attaqués.

Cette grappe ne donnera rien et vu la gravité de l'attaque, cette vigne ne donnera presque pas de vendange, ce qui économiquement, n'est pas acceptable.



Les feuilles sont sèches, or, leur rôle est de fabriquer les sucres qui sont transformés en alcool : plus de feuilles, plus de sucres, plus de réserves. La vigne pousse moins et fleurit moins. Les dégâts se répercutent sur plusieurs années.

Exposé de Patrick Le Nadan



Contre le mildiou, on « peignait » la vigne en bleu. On traitait avec du sulfate de cuivre et de la bouillie bordelaise. Comme on ne savait pas bien doser, on peignait la vigne, le cheval et le viticulteur ! Maintenant, on est limité à 6 kg de cuivre métal par hectare et par an. On devait être au double, voire au triple il y a 50 ans.



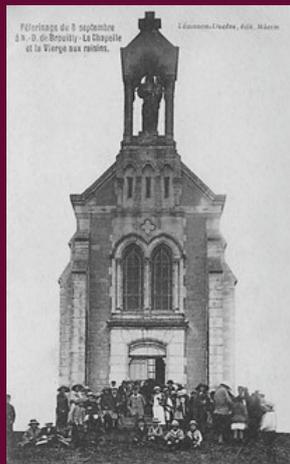
moyens de lutte, la madone du mont Brouilly, dédiée à la vierge pour protéger les vignes.

L'oïdium.

Le cousin du mildiou, l'oïdium rend tout à fait impropre à la vinification les baies. L'oïdium n'est pas traité avec du cuivre mais avec du soufre.



Des viticulteurs ont trouvé d'autres



Le botrytis « la pourriture grise »

Le gamay est extrêmement sensible au mildiou, un petit peu moins à l'oïdium que le Chardonnay. Mais il est très sensible à la pourriture grise. Donc on trie et les rendements sont diminués.



Protéger sa vigne : un ENSEMBLE de méthodes de lutte.

La première méthode est de ne pas lutter. La vigne est dans un environnement biologique. Elle vit avec de nombreuses d'espèces différentes, animales, végétales, champignons, bactéries. Certaines sont neutres (indifférentes), positives (auxiliaires de culture) ou négatives (maladies et ravageurs).

Dans la nature, des champignons vont aider à lutter contre d'autres champignons. Des animaux vont aider à lutter contre d'autres animaux.

Un exemple : l'araignée rouge. Pendant 40 ans, on a fait trois à quatre traitements pour lutter contre cet acarien qui fait moins d'un millimètre, et qui va empêcher les feuilles de se développer.



On s'est aperçu que dans la nature un autre acarien se nourrissait de l'araignée rouge. Du jour au lendemain, à partir du moment où l'on a arrêté de traiter, l'acarien en forme de poire, le typhlodrome s'est installé et a fait effet de traitement.

**Moins on tue les êtres vivants,
plus il y a d'êtres vivants,
plus la vigne se protège**

Exposé de Patrick Le Nadan

L'agro écologie

Le viticulteur cherche donc à maintenir cette richesse : moins traiter pour faire des économies, préserver leur santé et celle de leurs salariés. Avant de traiter, on entretient la vigne pour diminuer les risques. Cette méthode porte un nom : l'agro écologie.



Par exemple, la pourriture grise adore l'humidité. Le viticulteur va essayer par tous les moyens de diminuer l'humidité dans les ceps. Il va diminuer l'entassement de la végétation et privilégier un porte greffe faible. De l'herbe sera semée pour diminuer la vigueur de la vigne et l'empêcher de trop pousser. Il y a 20 ans, il était impensable de voir de l'herbe dans une vigne, à moins d'être un mauvais vigneron.

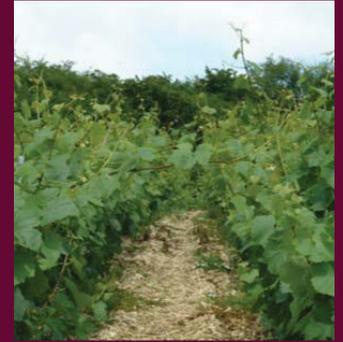
Il faut aussi raisonner les apports d'engrais et essayer de répartir la végétation dans l'espace. Pour diminuer l'entassement de la végétation, on peut aussi changer le mode de taille : dans le Beaujolais, on a l'habitude de tailler les vignes « en gobelet » et de les palisser en nouant les rameaux ensemble grâce à un lien. Ce mode de taille et de palissage enferme les grappes au centre du cep, elles ne voient pas bien le soleil, cela favorise la pourriture.



Depuis une quinzaine d'années, on voit de plus en plus se répandre un autre mode de taille qui répartit beaucoup mieux la végétation sur le rang : le cordon de Royat.



Autre méthode, un enjambeur avec une rogneuse coupe latéralement et verticalement la végétation et donc diminue l'entassement.



A cette étape, on n'a toujours pas commencé à traiter. Et avant tout traitement des comptages sont faits. Prenons l'exemple de ces chenilles qui ressemblent aux pyrales. Ce sont des chenilles de vers de la grappe. On va compter le nombre de nids qu'elles font dans les inflorescences fin mai-début juin. Si elles sont trop nombreuses, on traite, sinon, on ne traite pas.



Et ces seuils varient tous les ans en fonction du rendement attendu, de la météo...

Depuis 2003, au lycée de Davayé, on n'a jamais traité contre les vers de la grappe.

Pour ces vers de la grappe, on peut aussi compter les œufs, pour vérifier si les adultes se sont bien reproduits, ou piéger les mâles dans de petites cabanes dans lesquelles on a mis un diffuseur d'hormones de femelles. Cela va servir à déterminer la date de traitement.



Ou alors, des petits diffuseurs dans les vignes sont remplis d'hormones sexuelles femelles et saturant l'air de ces hormones. Les mâles ne font plus la différence entre des vraies femelles et des fausses, du coup ils ne se reproduisent plus. On ne les tue pas, mais on maintient leur population en dessous d'un certain seuil.

Témoignages de viticulteurs

ON CONNAIT LES ENNEMIS, ON INTERVIENT QUAND IL FAUT SANS PRENDRE DE RISQUES

L'exemple du mildiou

Il passe l'hiver dans les feuilles mortes de l'année précédente sous forme d' « œufs ». Quand il est prêt à attaquer les feuilles, ses œufs doivent être mûrs. S'ils ne sont pas mûrs, cela ne sert à rien de traiter. Il faut tenir compte des conditions climatiques pour que le mildiou soit capable d'attaquer. Il faut de la pluie assez conséquente, de la température supérieure à 11 °. S'il fait beau et chaud, ce n'est pas la peine de traiter. Idem, s'il pleut avec moins de 6°.

On choisit ses produits. Il y en a de différentes sortes avec une efficacité plus ou moins importante. On traite en bonnes conditions. C'est une obligation. Quand il y a trop de vent, on ne traite pas.

On utilise un pulvérisateur bien réglé. C'est réglementaire. Tous les 5 ans les pulvérisateurs doivent passer au contrôle technique. On traite à la bonne dose et à la hauteur de la végétation.

On se protège, c'est à dire que l'on met un masque. Cela fait froid dans le dos de voir qu'il y a des viticulteurs qui traitent encore sans protection. On protège ses salariés. Réglementairement, on a obligation de les empêcher de rentrer dans les parcelles en deçà d'une certaine durée en fonction de produit que l'on utilise (6 heures, 12 heures, 24 heures). On doit normalement aussi traiter les eaux de rinçage du pulvérisateur, soit à la vigne, soit à l'exploitation pour éviter la pollution.

Et maintenant, pour l'avenir ?

On cherche des produits moins toxiques. Depuis 2009, beaucoup de produits ont été retirés du marché car ils étaient trop toxiques. On cherche des produits qui stimulent les défenses naturelles. On va faire croire à la vigne qu'elle est attaquée. Elle va se protéger avec l'espoir que quand elle est vraiment attaquée, elle se protège toute seule. On cherche à créer de nouveaux cépages résistants. Mais dans les AOC on n'a pas le droit de passer aux cépages résistants. Et on essaye de chercher un maximum d'ennemis naturels, pour traiter contre ces maladies.

Robert Bouzereau Viticulteur

J'ai deux remarques à formuler suite à l'exposé qui vient de nous être présenté. La première : l'Union des Viticulteurs du Moulin à Vent a fait des recherches sur son sol et son sous-sol. Une carte a été établie et a apporté des renseignements complémentaires.



La deuxième : il nous a été présenté les maladies dues au mildiou et à l'oïdium, et une notion importante a été omise : il n'existe pas, à l'heure actuelle, de produits curatifs, il faut donc traiter préventivement sans être certain de l'importance des maladies.

Les viticulteurs de ma génération pulvérisaient, donc préventivement, du sulfate de cuivre neutralisé à la chaux (bouillie bordelaise) pour lutter contre le mildiou, et souffraient avec du soufre sublimé contre l'oïdium.

Puis les premiers produits de synthèse sont arrivés. Et une remarque tout à fait pertinente nous a été faite : le sulfate de cuivre est un métal lourd et dangereux. En effet, nous préparions nos sulfates dans des tonneaux de ciment pour le faire fondre et nous ajoutions de la chaux pour le neutraliser. Evidemment autour il tombait un peu de bouillie- il est vrai que sur le pourtour du tonneau, le sol était nu, rien ne poussait. Petit à petit, les viticulteurs ont tous utilisé les produits de synthèse.

Aujourd'hui dans le cahier des charges de la culture bio, le seul produit autorisé contre le mildiou est le sulfate de cuivre. Il y a cinquante ans c'était un poison ! Maintenant nous pouvons l'utiliser.

Je laisse la parole à Bernard Fumet.



Témoignages de viticulteurs

Bernard FUMET

Viticulteur

Bonjour à tous
Sur les documents que vous avez pu avoir, on a parlé de trois générations. disons que je suis la génération intermédiaire car je ne suis pas beaucoup plus jeune que Robert. Mais j'ai vécu un peu d'autres choses.



Le sulfate de cuivre, je l'ai vu fondre car c'était mon père qui le faisait. J'avais 5 ou 6 ans.

Une anecdote : mon frère aîné voyant que mon père jouait le petit chimiste a voulu en faire autant avec un emplâtre « à commerçons ». Je ne dis pas ça par hasard car Madame Combier, ici présente a dû en vendre pendant toute sa carrière comme Pharmacienne à Romanèche. Mon frère Michel l'a mis dans le réservoir d'essence du pulvérisateur de mon père. Quand celui-ci a voulu l'utiliser, vous imaginez bien qu'il n'a pas pu marcher !

J'ai vu arriver les premières évolutions des produits phytosanitaires après le sulfate de cuivre avec des insecticides très puissants. Comme le disait M. Le Nadan, j'ai vécu la fin des araignées rouges avec des traitements beaucoup plus cibler et moins violent pour la faune. C'est un parasite que je n'ai plus combattu dans ma carrière.

Ensuite sont arrivés d'autres produits pour les champignons, le mildiou et l'oïdium. Ce sont des produits synthétiques. Quant on voit l'utilisation que l'on a pu en faire depuis un certains nombres d'années, on s'aperçoit qu'il y a aussi des problèmes avec ces produits là. Il y a des phénomènes d'accoutumance et de résistances. Donc on était obligé de jongler avec des molécules un peu différentes. Disons qu'il n'y a pas de produit miracle, il n'y a pas de panacée.

Je dirais en conclusion que les chercheurs qui cherchent, on en trouve... Mais je souhaite à mes collègues maintenant qu'il y ait des chercheurs qui trouvent !

Je vous remercie bien.

Eric JANIN

Viticulteur

Je fais partie d'une génération intermédiaire avec Bernard, Robert et Richard.

Je suis sorti du lycée viticole en 1983. Ce que l'on pouvait nous enseigner, c'était effectivement un programme déjà très chargé entre les anti mildiou et les anti oïdium, les insecticides et les anti pourriture.

Ce que l'on a pas abordé, ce sont les herbicides. On nous enseignait d'une façon très rigoureuse, c'était presque une pensée unique. En tout cas, je le ressentais un peu comme ça.

Je suis arrivé sur le domaine, mon père, bien-sûr travaillait encore de cette manière-là. J'ai suivi pendant quelques années, son schéma de protection de la vigne. Très rapidement une notion de lutte raisonnée s'est fait ressentir.

Les chambres d'agriculture proposaient déjà des stages auxquels j'ai participé assez rapidement ou justement, comme le disait Monsieur Le Nadan, l'idée était d'intervenir quand il le fallait pour utiliser la bonne dose et pouvoir justifier l'intervention de traitement par des observations.

J'ai travaillé quelques années avec des produits qui étaient classés très faiblement toxicologiques, aussi bien pour l'environnement que pour l'utilisateur et la population environnante.

Je voulais aller beaucoup plus loin. Très rapidement je suis entré en contact avec des gens qui travaillaient en agrobiologie. Mon premier effort était de retravailler mes sols, de supprimer les herbicides progressivement. J'ai donc acheté du matériel. C'est vrai que la première remarque de mon père était de dire : « mais tu n'as pas connu ce qu'était le travail du sol. Tu vas voir ce que c'est ! Tu ne vas jamais tant sortir ».



Témoignages de viticulteurs

Les outils sont différents aujourd'hui, plus adaptés certainement. Je trouve que c'est un travail pour lequel je prends beaucoup de plaisir. En parallèle j'ai évolué sur la protection du vignoble puisque j'ai progressivement abandonné les produits de synthèse pour travailler uniquement avec du cuivre sous différentes formes et du soufre en poudre mouillable.

Les doses de cuivre que l'on peut utiliser maintenant sont au quintuple inférieures aux doses qui étaient pratiquées il y a peut-être 80 ans. Aujourd'hui on connaît la toxicité du cuivre dont Robert a parlé, c'est une évidence. Il y a beaucoup de choses assez prometteuses qui arrivent, les stimulateurs de défense, toutes les mesures prophylactives dont l'effeuillage que je commence à pratiquer. En tous les cas, l'avenir du vigneron, je pense, est beaucoup plus ouvert qu'il ne l'était il y a trente ans.

Richard ROTTIERS

Viticulteur



J'ai une petite expérience. Je suis arrivé en 2007. Avant j'étais salarié dans le Beaujolais. Je suis devenu amoureux de ce vignoble, je voulais m'installer en Moulin à Vent. Pour moi c'est vraiment l'adaptation parfaite du gamay, un bon terroir comme disait monsieur Sylla.

La première chose à faire pour travailler des vignes, c'est d'écouter les gens du coin, connaître le terroir, savoir que certaines parcelles sont plus sensibles à des maladies plutôt que d'autres.

Puis on a la chance d'avoir des groupes pour parler de lutte raisonnée. On fait des observations sur le terrain. On va observer les petites bêtes dans les vignes pour savoir quand est-ce qu'il faut traiter exactement. On est de plus en plus précis en tant que vigneron dans la lutte contre les ravageurs.

J'ai mes enfants à l'école. A la sortie de l'école il y a des parents d'élèves qui me disent : « avec vos gros tracteurs vous faites peur ! ». Mais il faut voir que ce sont des machines très performantes. Qui permettent de passer des petites doses de produits. On est beaucoup plus précis dans les traitements.

Comme Eric disait, c'est encourageant. On a la recherche qui avance, des nouveaux produits qui arrivent. Tout ce qui est phytothérapie, je pense que dans l'avenir, on va être de plus en plus propre. Ce n'est pas parfait pour l'instant mais il faut être optimiste. Et merci au foyer rural d'avoir organisé cette soirée.

Robert Bouzereau

Je voudrais rajouter quelque chose. On a parlé des traitements, mais on n'a pas parlé de la vigne. C'est quand même ce qui nous fait vivre. La vigne est une plante très résistante qui est incroyablement productrice. Mais elle est excessivement sensible. Si on veut récolter, il faut obligatoirement, sous différentes formes, régler les problèmes qui nous sont posés par les maladies.



Débat avec le public

Avons-nous des cépages résistants à toutes les maladies ?

Patrick Le Nadan

Contre le phylloxera, on a essayé de croiser des vignes américaines avec des vignes européennes en ne gardant que les petits pépins. Les racines des plans issus de cette reproduction sont résistantes au phylloxera. Il n'est donc pas nécessaire de les greffer, ce sont des hybrides producteurs directs. Malheureusement, ils donnaient des mauvais vins : vous connaissez le noah. Ils ont été interdits. Depuis, dès que l'on parle d'hybride, c'est vraiment péjoratif. Quand on a créé des nouveaux cépages hybrides entre vignes européennes, l'INAO n'a pas utilisé le mot « hybride ». Il a préféré le mot « métis ». A l'avenir, on va peut-être avoir le droit d'en planter en vin de table, avec la nouvelle appellation « vins sans indication géographique ».

Jean-Pierre Sylla

Nous parlons de modes de reproductions des plants qui sont confiés aux pépiniéristes qui sont actuellement l'objet de questions. S'agit-il de clonage ? Ce type de fonctionnement de sélection n'est-il pas un facteur de fragilité ?

Patrick Le Nadan

Pour le clonage, je vais donner un autre mot, un synonyme de reproduction ou multiplication végétative. On prend un sarment sur un cep que l'on a étudié pendant des années et en fonction de critères qui nous semblent objectifs. On le multiplie et on le teste dans diverses situations. On vérifie qu'il n'ait pas de virus. Et on lui donne un nom, exemple le 777, 95. Ce n'est pas des noms très jolis mais les viticulteurs les connaissent.

Les cépages, qu'est-ce que c'est ? C'est une famille. On a tous deux yeux, un nez, une bouche mais on a chacun nos gènes. Au sein de la famille gamay il y a pleins de familles d'individus. Il est vrai que le clonage diminue la diversité génétique. On ne sait pas demain quels seront les besoins d'adaptation de nos cépages. Est-ce que l'on a multiplié et sélectionné sans le savoir des cépages, des clones qui étaient plus sensibles ou moins sensibles aux maladies ? c'est possible. Dans les critères de sélection on a la qualité, on a aussi intégré la résistance aux maladies, mais il ne faut pas se leurrer : la résistance au mildiou, la résistance à l'oïdium, aucun des cépages européens ne l'a.



Dans le monde de la viticulture, on murmure que les traitements à base d'huiles essentielles pourraient faire leur apparition. Est-ce une étude en cours ou un effet de mode lié à la santé des personnes ?

Patrick Le Nadan

Les viticulteurs ont été très longtemps démunis par rapport aux maladies. Comment lutter contre les ravageurs ? Sont arrivés les produits phytosanitaires. Là, on savait tout faire. Puis est arrivée la prise de conscience que ce n'était pas si bon pour la santé humaine et l'environnement. De plus en plus de firmes phytosanitaires cherchent dans le vivant, des alternatives aux produits de synthèse. Cela ne veut pas dire qu'ils soient moins toxiques mais comme il y a des enjeux économiques, il y a beaucoup de recherche avec beaucoup moins de barrières pour les chercheurs.

Existe-t-il des études qui suivent l'impact de l'évolution des pratiques par rapport à l'impact sur la qualité de l'environnement proche : qualité de l'eau, qualité du sol, impact sur la présence de résidus pesticides ou autres dans le vin ?



Patrick Le Nadan

Il existe des organismes d'Etat qui suivent la qualité de l'eau. J'ai en mémoire une étude qui a été faite à Davayé en 2006. On retrouvait des résidus phytosanitaires de produits qui avaient été interdits 10 ans avant. C'est normal. A partir du moment où l'on utilise des produits phytosanitaires, il faut savoir que ça va se retrouver dans l'environnement plus ou moins longtemps.

Sur les pratiques, tous les ans des enquêtes sont faites par la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire sur le nombre de traitements effectués dans les exploitations pour vérifier si on peut diminuer par deux l'utilisation de produits phyto. 2008 était une année pourrie, 2009 aussi. 2011 n'était pas terrible. On a eu des années qui ne nous ont pas permis de faire ce que l'on voulait. Il faut se souvenir que les viticulteurs vivent de leur travail. Ils doivent assurer quelque chose. C'est encore plus vrai dans les vignobles ou à chaque fois que l'on perd un kilo de raisin on perd 30 €. En Champagne, ou en côte d'or, les viticulteurs traitent énormément, mais c'est parce que le risque économique est très important.

Sur les résidus dans les vins, on ne communique pas. C'est « Que choisir » ou « 60 millions de consommateurs » qui en général disent que ce n'est pas normal. Mais il est vrai qu'il y a un grand flou sur ce problème. C'est un produit transformé et il n'y a pas de limite maximale de résidus (LMR). Il en existe pour les tomates mais pas pour le vin. C'est un vide juridique qui n'est pas normal. Il y a des résidus dans le vin, même dans les vins bio. Est-ce que c'est en quantité suffisamment basse ? On ne peut pas dire.

A Romanèche, quel est l'effet du manganèse sur le vin ?

Robert Bouzereau

C'est vrai que l'on a eu des mines de manganèse qui ont fonctionné pendant pratiquement plus d'un siècle et que notre sous sol renferme toujours du manganèse. On dit que le manganèse est un oligoélément de la vigne et de fait, nos vins sont plus charpentés. Des analyses ont été faites. On ne trouve pas plus de manganèse dans nos vins que dans celui des voisins. Le manganèse est un oligoélément que la vigne prend plus facilement puisque elle en a à disposition. Mais il n'y en a pas plus dans nos vins que dans les autres.

Edouard Steeves

Je voudrais répondre sur les résidus avant de poser ma question. Tout simplement c'est regrettable, s'il y a des choses néfastes, nuisibles dans le vin. Mais il y a tellement de bonnes choses !

Le vin nous fait tellement de bien que l'on ne peut pas, je crois, se focaliser tout simplement sur ces quelques résidus. D'ailleurs chaque fois que je vais acheter quelques bouteilles, j'ai envie de sortir ma carte vitale plutôt que ma carte bancaire !



A ma table, on s'intéresse beaucoup au vin et à la viticulture. Qu'est ce que l'on peut faire pour la santé de la vigne, renforcer son état sanitaire, favoriser son état de santé générale. C'est comme notre santé à nous, avec la grippe, les rhumes, en ce moment, on est vacciné pour des maladies graves.

Mais je voudrais savoir qu'est ce que les viticulteurs peuvent nous dire de leurs expériences du travail des sols ?

Richard ROTTIERS

Une vigne qui est en pleine forme est une vigne entretenue. Je crois que c'est le but du vigneron. On peut faire une comparaison avec un être humain, il faut un équilibre. Pour la vigne ça passe par le sol et par un bon enracinement.



Débat avec le public

Patrick Le Nadan

Certains viticulteurs ont une réponse globale à ce sujet : ceux qui font de la biodynamie. Ils essaient d'avoir une vigne en bonne santé de manière globale. On ne peut qu'être d'accord. Chacun met en place, met en œuvre des techniques qui lui semblent profondément les meilleures.

Certains mettent en place des stratégies biodynamiques et d'autres plus classiques avec des techniques différentes qui visent les mêmes résultats. Plus la vigne est vigoureuse, plus ses vaisseaux sont gros, plus l'enveloppe de ses cellules est fine et plus les ennemis vont pouvoir attaquer facilement. Une plante se protège en fabriquant des molécules. Plus la vigne pousse, plus ces molécules sont diluées et elle va moins se protéger. Rien que le fait d'apporter juste ce qu'il faut, quand il faut à manger, aide la vigne à être en bonne santé, sans avoir rien à faire.

Eric Janin

J'ai fait de la biodynamie par conviction. C'est une mise en œuvre qui est assez lourde que j'ai laissé tomber. Mais je reste encore convaincu que c'est une technique qui peut soutenir la vigne dans ses défenses naturelles. C'est un appui, ce n'est pas la seule solution. Par définition quand on a une monoculture, on est en déséquilibre inévitablement. On parlait de faunes auxiliaires qui vont être utiles à certaines plantes pour se défendre car cette faune est prédatrice et ravageur de cette culture.

Le vignoble tel qu'il est aujourd'hui, je ne suis pas certain qu'il pourra répondre à tous les désagréments climatiques, équilibres écologiques. Quand on regarde une forêt en général, il y a très peu de maladie. Il y a très peu de déséquilibre.

Des chercheurs Australiens ont voulu reproduire en maraîchage dans un espace réduit, toutes les zones intéressantes en forêt, des zones humides des zones un peu plus en hauteur couplées en présence d'animaux (canard...). Un système d'auto

régularisation s'est mis en place avec des résultats assez conséquents et intéressants en maraîchage. On a un système productif qui est capable de produire au-delà de ce qui se fait en monoculture et tout ça sans avoir les intrants de synthèse.

Imaginons un vignoble qui pourrait rentrer dans ce schéma, ce n'est sûrement pas un vignoble d'aujourd'hui, donc il faudrait peut-être entrevoir des zones beaucoup plus restreintes, justement pour pouvoir apporter cet équilibre écologique avec toute la faune intéressante, les interactions entre les plantes. Il y a des symbioses qui s'installent et à mon avis c'est peut-être là dessus qu'il faudrait aller de façon durable..



Est-ce que la culture bio n'aurait pas à se battre pour qu'apparaissent les pesticides sur les étiquettes ?

Patrick Le Nadan

Communiquer sur les étiquettes, les résidus de phyto sanitaire, je ne pense pas que ce soit possible et ce n'est pas se tirer une balle dans le pied, mais se tirer une balle dans la tête. Je ne suis pas viticulteur mais je pense que les viticulteurs sont d'accord avec moi, il faut essayer de ne pas trop polémiquer. Ou alors, pour que tout le monde sache que l'agriculture biologique interdit tout produits de synthèse.



quelle est la différence entre la culture raisonnée et la culture bio ?

Patrick Le Nadan

La culture biologique, c'est l'interdiction de tous les produits de synthèse. Pour lutter contre le mildiou et l'oïdium, c'est le cuivre et le soufre. Contre la pourriture grise, rien n'existe. On a un insecticide naturel qui est le pyrèthre pour lutter contre la cicadelle de l'inflorescence dorée.

Un vin « biologique » a aussi des règles en vinification qui ne sont pas très contraignantes car elles visent à laisser la possibilité au vigneron de corriger certains défauts du vin. La culture raisonnée est de ne pas mettre n'importe quoi, n'importe quand, à n'importe quelle dose. Et on peut utiliser les mêmes produits en bio et en conventionnel. On peut par exemple traiter l'oïdium par le soufre, même en conventionnel.

Conclusion de Mr Sylla

La vigne est parvenue à un niveau de perfectionnement technique et de qualité dans son élaboration. Le terroir a fait des sauts qualitatifs impressionnants. Il a subi des crises extrêmement graves dont il s'est relevé en se repositionnant. Aujourd'hui le produit est de grande qualité, qui n'est pas en quantité très importante et qui joue le qualitatif. Il fonctionne sur une image qui est celle de la Bourgogne : boire du vin, c'est consommer, c'est participer à l'image du terroir. Cette image doit être soigneusement conservée. Et il faudra de toute façon se poser cette question du développement durable, d'un traitement raisonné, le plus raisonné possible.

Deuxième observation : j'ai le sentiment que les viticulteurs aujourd'hui travaillent à flux tendus. Les derniers aléas climatiques de ces deux ou trois dernières années l'on bien démontré. Nous avons produit moins 15 ou 20%. Je parle des vins de Bourgogne par rapport au volume normal de production. Donc il faut accepter que la vigne soit un peu aléatoire. Le problème est que vous travaillez sans avoir les réserves suffisantes d'une année sur l'autre. C'est un produit que l'on pourrait appeler « stress » dans le système d'exploitation aujourd'hui. Je voudrais en terminer simplement avec ses mots et féliciter les organisateurs. Il fallait venir à Romanèche voir si le cru réputé était toujours en aussi bonne forme, ce qui est le cas. Merci et félicitation à tous.



Romanèche-Thorins : chaud devant... mort à la pyrale !



Dégâts occasionnés par la pyrale sur la vigne.

Vers « coquins »

La pyrale et autres vers étaient déjà connus dans l'Antiquité où ils étaient dénommés « vers coquins », nom que l'on retrouve au fil des siècles et qui désigne plus précisément la pyrale.

Les méthodes pour s'en débarrasser étaient diverses : enfumage au fumier ou aux cornes d'animaux puis, au Moyen Âge, injonction aux vers de quitter le territoire, menace d'excommunication, etc.

Recherches sur la pyrale

A partir du XVIIIe siècle, les recherches se précisent : mémoire de l'abbé Roberjot, curé de Saint-Vérand, sur la nature et les mœurs de la pyrale, rapport de Victor Audoin, professeur d'entomologie du Muséum de Paris sur la physiologie et la biologie de la pyrale.

La pyrale nocturne *Sparganothis* ou *Oenophtra pilleriana* est de la famille des tortricidés. Elle se présente sous la forme d'un papillon de 2 cm d'envergure qui pond en été 60 à 200 œufs sur les feuilles de vigne. Ces œufs donnent naissance à des petites chenilles de 2 mm qui migrent sous l'écorce des ceps. Elles y passent l'hiver protégées par un cocon d'où elles sortent au printemps pour brouter les bourgeons, puis les feuilles et les jeunes grappes. Enfin elles se nymphosent et se transforment en papillons.



Le cycle de la pyrale : œufs et chenille naissante

Expérimentation des procédés d'élimination

Dans le Mâconnais, les attaques qui avaient déjà ruiné la région en 1765-1767 se succèdent avec plus ou moins d'intensité. La première moitié du XIXe siècle connaît des périodes noires. Romanèche et Chénas se trouvent au centre de la zone la plus infectée. Divers procédés sont expérimentés : brossage des ceps, cueillette des pontes, des chenilles, piégeage lumineux des papillons. Les habitants de Romanèche partent en pèlerinage à Notre-Dame du Ver d'abord à Montmerle, puis à Avenas. Rien n'y fait, la pyrale continue ses ravages.

La découverte de Benoît Raclet

Or, une vigne située au lieu-dit « Les Brenéys » est chargée de feuilles et de raisins alors qu'aux alentours tout n'est que désolation. Son propriétaire Benoît Raclet a remarqué que le cep de vigne situé sous le déversoir de son évier n'est jamais atteint. Esprit curieux et réfléchi, il fait la relation avec l'eau chaude qui s'écoule de la vaisselle et veut en faire l'expérience dans sa propre vigne. Il lui faut plusieurs années, en butte aux moqueries, obligé de travailler avec ses ouvriers sous la garde de chiens, pour mettre au point sa découverte : l'échaudage. Ce n'est qu'en 1843, peu avant sa mort, qu'elle est reconnue et officialisée à la suite du rapport de Pierre Batilliat, pharmacien à Mâcon.



Une scène d'échaudage et, au-dessus, un cafetier à échauder

Le procédé est simple, il faut ébouillanter l'écorce du cep en préservant les bourgeons, en hiver et hors période de gel pendant que le ver sommeille. La chaleur le tue et n'endommage pas la plante. Pour cela, il faut une chaudière pour amener l'eau à ébullition, des « cafetières » pour l'arrosage des ceps et des coupe-vent. La méthode est efficace, économique et à la portée de tous : une seule personne peut échauder 800 à 900 ceps par jour. Elle a été utilisée jusqu'aux années 1950 où elle a été remplacée par les traitements chimiques. Tout ce matériel a été perfectionné au fil des ans pour une meilleure utilisation, mais Benoît Raclet n'en a tiré aucun bénéfice.

En reconnaissance de ses travaux, une fête annuelle a été instaurée au mois d'octobre 1864 ; elle perdure encore. A cette occasion, les enfants des écoles chantent « La Cantate à Raclet » sous son buste sur la place du village.



Statue de Benoît Raclet, sculptée par Brunel (1864)

Réalisé par le Foyer rural de Romanèche-Thorins
Sources : Archives départementales de Saône-et-Loire - Académie de Mâcon
Bibliothèque Municipale de Romanèche-Thorins - Collections particulières

Le programme des animations en image

Projection du Film
« Benoît Raclet »
(1980, 20mn) joué par
les habitants de Roma-
nèche



Échaudage de la vigne : démonstration et mise en pratique



réalisé par le Foyer Rural

Inauguration de l'exposition



Chant en l'honneur de Benoit Raclet



Visite de l'exposition



Dégustation verticale « Moulin à Vent » avec Annie Augris, œnologue



Sites des partenaires

Archives départementales de Saône et Loire
www.archives71.fr

Institut de Recherche Val de Saône Maconnais
http://www.recherche-maconnais.org/

Cru Moulin à Vent
http://www.moulin-a-vent.net/

Foyer Rural de Romanèche
www.foyer-rural-romaneche.fr

Fédération des Foyers Ruraux
www.fdf71.org

La fédération remercie plus particulièrement la commune et l'équipe du Foyer Rural de Romanèche et son Président Jean-Luc Français qui ont préparé l'exposition, les animations et l'accueil du public.

Contact et renseignements

Fédération Départementale des Foyers Ruraux de Saône-et-Loire
Hameau de l'Eau Vive
71960 La Roche Vineuse
tel 03 85 36 62 06
FDFR.71@wanadoo.fr

Le comité de rédaction Pour la FDFR71

Colette Budin, Henri Desbois,
Bruno Fichet, Catherine Picard,
Elisabeth Clerc

Avec le soutien de

Michel Baldassini (BIVB)
Philippe Gonod (IRVSM)
Annie Ruget (IRVSM)
Isabelle Vernus (Archives Départementales)
M. Sylla, (inspecteur honoraire)

La coordination est assurée par
Jean-Marie Sanchez

Sanchez_jean-marie@orange.fr
avec le soutien de Lydie Benas
lydie.benas@mouvement-rural.org

Photos de
Colette Budin et
le lycée viticole de Davayé



Conférence-débat Vins et Vignobles de Saône et Loire

Les Foyers Ruraux de Saône-et-Loire œuvrent pour l'animation locale et le développement du territoire rural. Des conférences-débats sont proposées avec le soutien des partenaires : rechercher, sauvegarder, transmettre, diffuser et partager avec les habitants une mémoire collective sur les vins et vignobles de Saône-et-Loire.

Calendrier des conférences-débats

L'aurore de la Coopération
Saint Gengoux-de-Scissé
17 octobre 2014

Où est la vigne ?
Charbonnières
15 novembre 2014

A la recherche du pressoir perdu à Laizé
14 février 2015

Chaud devant... Mort à la pyrale !
Romanèche-Thorins
28 février 2015

L'insolite vignoble
Bray
10 avril 2015

La naissance du cru
Clessé
18 avril 2015

Faire son vin en Plaine de Saône
St Loup de Varennes
24 mai 2015

Lamartine et les vignes de Montceau à Prissé
12 juin 2015

La Loire, fleuve de vins
Saint Julien-de-Jonzy
27 juin 2015

Ozenay hier, Ozenay aujourd'hui - Ozenay
19 septembre 2015

L'homme façonne
Azé
17 octobre 2015

Le vin de l'an 1000
Chaintré
7 novembre 2015

