

## Le Grenelle de l'Environnement et les vins de Champagne

La Champagne qui n'a pas toujours été la meilleure dans ces domaines est devenue exemplaire et se trouve, sans doute, en avance sur bien d'autres vignobles et sur bien d'autres cultures.

Les orientations mondiales et européennes ont fait prendre conscience de la nécessité de réduire les intrants, de gérer les effluents et d'optimiser l'emploi des énergies. La France par le Grenelle de l'environnement a donné une impulsion significative aux actions à mettre en œuvre. Reste à passer à l'action.

La Champagne a certes pris de l'avance mais il ne suffit plus de décider de délais, de suppression de molécules et de travaux à entreprendre. Il faut encore en tirer les conséquences pratiques, peser les financements, vérifier les solutions de remplacement. Ainsi, l'Institut du vin de France s'interroge sur les conséquences d'une trop grande rigueur qui mettrait en échec la lutte contre les maladies cryptogamiques. Les travaux de recherche ne sont pas encore arrivés à leur terme. Il faudra donner encore du temps et des moyens aux chercheurs. Les questions identifiées ont le mérite d'être posées mais elles ne sont pas toutes résolues. Le colloque de l'Académie Amorim sur « le Grenelle de l'environnement et les vins de Champagne » en donne une idée précise. La voie est tracée mais elle sera probablement plus longue qu'on ne l'imagine.

Robert Tinlot, Président de l'Académie Amorim.

### . Présentation de la problématique

**Catherine PIVOT, Professeur Sciences économiques, Université Jean Moulin (Lyon 3)**

Le Grenelle de l'Environnement renvoie, en matière viticole, à des interrogations majeures, s'articulant autour de différents axes.

- **100 % d'agriculture durable à terme**

Une certification environnementale sera réalisée pour chaque territoire, l'objectif étant que 50 % des exploitations s'inscrivent dans cette démarche HQE d'ici à 2012. Néanmoins, on peut s'attendre à des refus (par exemple : au nom de la tradition) : le monde viticole n'est peut-être pas prêt à accepter aussi facilement cette évolution. Cela étant, deux questions se posent. D'une part, qui pilotera une transition aussi rapide ? D'autre part, qui choisira les démarches pertinentes ?

- **satisfaire les attentes environnementales de la société**

Il s'agit de s'orienter vers l'agriculture biologique, à raison de 6 % des surfaces d'ici à 2010 et 20 % d'ici à 2020, ce qui imposera de modifier les appellations et les techniques de productions, mais aussi convertir des vignobles. Qui financera ces opérations et par qui seront-elles contrôlées ?

- **réduire les pollutions diffuses**

Ces pollutions sont notamment en partie liées à l'usage de pesticides, la prise en compte de cette question doit nous conduire à réfléchir aussi sur de nouvelles modalités de gestion des

vignes et des territoires. Une nouvelle conception du suivi des vignes devra émerger et de nouvelles homologations devront être mises en place. Doit-on laisser faire la nature ou modifier les intrants, sachant qu'il existe de nombreuses autres sources de pollution potentielle ?

- **restaurer la biodiversité et engager des actions territoriales**

La gestion de l'eau, par exemple, représente une source de conflit sur les territoires, mais aussi une source d'innovation. De nouvelles pratiques devront être envisagées, comme l'enherbement, mais qui gèrera les conflits d'usage ? Quelle sera l'évolution des taxes sur l'eau ?

- **réorienter la recherche**

Le monde de la viticulture a trop peu investi jusqu'à présent dans la recherche sur les espèces végétales et la climatologie, en particulier. Il convient aussi de renforcer la formation de viticulteurs en les sensibilisant aux techniques intégrant l'environnement dans un contexte d'innovation permanente. Le progrès technique peut permettre de protéger l'environnement, mais on peut se demander quel moment il conviendra de disposer la formation, quel serait son contenu et qui en serait le financeur.

- **améliorer la gestion des déchets**

Le recyclage constituera une priorité pour les entreprises présentes tout au long de la chaîne vitivinicole et induira un bouleversement de la chaîne logistique, mais aussi conduira à une responsabilisation de tous les acteurs. Qui profitera de cette réorganisation ?

En Champagne, de nombreuses actions environnementales sont d'ores et déjà réalisées, comme des Bilans Carbone. Ces bilans permettent de mettre en exergue quatre éléments essentiels: les matériaux intrants, les emballages, les autres matériaux et les transports. Cela étant, parallèlement au Grenelle de l'Environnement, l'avenir du vignoble de Champagne est conditionné par de nombreux autres facteurs. Je pense en particulier à l'organisation commune du marché viticole, aux résolutions de l'OIV en matière de viticulture durable et au plan de modernisation de la filière viticole. Tous les acteurs de la filière vitivinicole sont soumis à une forte pression environnementaliste externe, de la part de clients, de l'opinion publique, de scientifiques ou de groupements environnementalistes, ou interne, de la part d'employés de plus en plus sensibilisés à la dangerosité de certains produits, d'investisseurs verts ou de fonds éthiques.

L'intégration de ces préoccupations environnementalistes dans les stratégies des entreprises peut présenter un intérêt concurrentiel, mais aussi de réduire les incertitudes à l'égard de certains clients ou fournisseurs. En interne, il serait bon de parvenir à intégrer la défense de l'environnement dans la baisse des coûts. Quoi qu'il en soit, les préoccupations environnementales constituent un facteur de créativité et une base d'évolution majeure pour les entreprises. Cependant, quelques questions fondamentales se posent.

- Comment évaluer les coûts de production après application de toutes les nouvelles législations ?
- Comment équilibrer l'offre et la demande en garantissant une stabilité des volumes de raisin ?
- Quelles seront les conséquences sur les stratégies de développement des entreprises de la filière ?
- Comment la collectivité champenoise intégrera-t-elle la défense de l'environnement dont le coût social devra être pris en compte, par exemple : l'application du principe « pollueur payeur » sera-t-il applicable ?

La défense de l'environnement doit s'inscrire dans le cadre d'une politique de long terme, mais ne peut être envisagée sans une rentabilité financière réelle pour tous les acteurs de la filière. Une des conditions nécessaires à la diffusion de démarches environnementales est sans doute la pérennisation du succès commercial du Champagne.

## **I. Le rôle de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)**

### **Angeliki TSIOLI, Responsable de l'unité Viticulture de l'OIV**

Les experts de l'OIV discutent des problématiques de la filière vitivinicole et proposent, sous la forme de recommandations, de solutions validées par les pays membres de cette organisation. Ainsi, sont nées des résolutions fondées sur l'expertise scientifique la plus récente et globale. Ces résolutions consensuelles constituent le fil conducteur des lois nationales et des politiques européennes.

Depuis 2005, date d'adoption d'un plan stratégique trisannuel, l'OIV annonce à l'avance toutes les problématiques qui seront traitées par ses experts réunis chaque année au mois de mars. Le changement climatique et ses conséquences sur la vitiviniculture et la vitiviniculture durable sont deux sujets sur lesquels se penche l'OIV depuis 2005. Un groupe *ad hoc* a été créé pour travailler sur la vitiviniculture durable et l'Organisation a adopté un guide sur cette thématique au mois de juin 2008. Ce guide traite des aspects économiques et sociaux de la vitiviniculture durable, ainsi que d'autres thématiques environnementales, comme le changement climatique, le Bilan Carbone et les risques potentiels des OGM sur l'environnement, autant de sujets pris en compte dans le plan stratégique de l'OIV pour 2009 à 2012. Ce plan intègre aussi la problématique de réduction des intrants phytosanitaires et les adaptations nécessaires, thème qui sera abordé pour la première fois lors de la réunion du mois de mars prochain. Un dernier thème a trait à la notion de vin biologique, de plus en plus répandue, mais qui reste à définir.

L'OIV a vocation à alerter les pays membres sur les dangers existant et, surtout, à fournir des outils techniques et scientifiques permettant de proposer des solutions harmonisées et consensuelles, objectif partagé par le Grenelle de l'Environnement.

## **II. Les propositions de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

### **Yves BENARD, Président du Comité National Vins et Eaux de Vie de l'INAO**

A la fin des années 90, l'INAO a créé la Commission Nationale Terroir et Environnement dont l'objectif était d'analyser les pratiques environnementales afin de protéger, voire de conforter, le terroir, lequel est le produit des interactions entre le milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains. Trois axes avaient été définis par cette commission :

- respecter les propriétés du milieu physique et biologique ;
- développer des techniques culturales adéquates ;
- traiter les vendages, la vinification et l'élevage de manière à économiser l'énergie et à gérer les effluents, les intrants et la biodiversité.

Sans évoquer explicitement le développement durable, nous avons déjà intégré cette notion. Un avant-projet de décret transversal à toutes les appellations d'origine contrôlée a été préparé, dont la première phase prévoyait une obligation d'enherbement des pourtours de parcelles, l'interdiction de

désherbage chimique des vignes, la maîtrise des techniques d'épandage et l'interdiction de bâchage des sols. Ce décret s'accompagnait d'un guide de bonnes pratiques destiné à ceux qui souhaitaient aller un peu plus loin. Or le Comité National de l'INAO s'est vu opposer une fin de non recevoir par son ministère de tutelle au motif que des conditions de production spécifiques, visant à assurer le respect de l'environnement, étaient sans rapport avec la typicité et la relation au terroir. Le ministère considérait qu'il n'y avait pas lieu d'imposer des pratiques environnementales qui, étant considérées comme sans lien direct avec le terroir, auraient pu faire l'objet de recours en abus de pouvoir susceptibles d'être retenus par le Conseil d'Etat.

L'INAO a donc dissous cette commission, mais certaines régions viticoles n'ont pas renoncé. Ainsi, en Champagne, le préfet de région a accepté de publier un arrêté s'imposant aux viticulteurs, qui comporte une vingtaine de mesures environnementales. De plus, un guide de bonnes pratiques a été mis en place par le CIVC. Naturellement, vous connaissez la faiblesse d'un arrêté préfectoral : la sanction pour les contrevenants n'est pas à la hauteur des enjeux alors que le non-respect d'une mesure prévue dans un décret national conduit à retirer l'appellation sur la parcelle concernée. Heureusement, le Grenelle de l'Environnement a conduit le ministère de tutelle à opérer un virage à 180 degrés. La mise en place des signes de qualité vise deux objectifs : d'une part, établir un bilan des actions environnementales en cours et, d'autre part, initier une démarche de progrès afin d'étendre les surfaces viticoles concernées.

L'INAO a constitué une nouvelle Commission Environnement qui s'est déjà réunie deux fois pour rédiger un premier rapport d'étape. Dans un premier temps, cette commission dressera un bilan pour les appellations qui ont déjà mis en place diverses mesures afin d'identifier les expertises existantes. En outre, elle recensera les démarches collectives de progrès afin qu'elles servent d'exemple. Dans un deuxième temps, il s'agira d'ici un à deux ans, à partir de ces constats, de mettre en œuvre des leviers d'action et de définir des mesures transversales qui devront s'imposer à tous les cahiers des charges. Nous souhaitons, en effet, progresser très rapidement.

Je précise que le Comité de l'Agriculture Biologique de l'INAO a pour mission de formuler des propositions à la Commission Européenne qui prévoit une réglementation permettant de passer de la notion de vin issu de l'agriculture biologique au concept de vin biologique. Notre Comité de l'Agriculture biologique a mis en place un groupe de convergence afin de travailler avec le Comité Vins pour tenter de définir des pistes pragmatiques et pertinentes pour que la France essaye d'adopter une position de leader sur ce dossier, sans attendre de se voir imposer des définitions émanant d'autres pays. Dans l'état actuel des réflexions, le Comité National de l'INAO considère que, par nature, le vin est biologique et qu'il s'agit surtout de faire progresser tous les cahiers des charges. Une segmentation entre des vins biologiques AOC et des vins biologiques qui ne le seraient pas ne nous semble, ni pertinente pour les consommateurs, ni dans l'intérêt de vignobles AOC. Il faut tenter de travailler sur des pratiques œnologiques et des méthodes de traitement aussi naturelles que possible et qui s'imposeraient à tous. Finalement, il apparaît que le point d'achoppement est le dioxyde de soufre. Il est relativement aisé d'imaginer des pratiques œnologiques aussi biologiques que possible, mais *quid* du dioxyde de soufre ? Aujourd'hui, il est impossible de se passer de cette substance pour produire du vin, mais on a réussi à réduire de moitié les quantités utilisées depuis 20 ans. Il convient de poursuivre dans cette voie, mais de s'assurer que l'utilisation ou non de dioxyde de soufre ne conditionne pas la distinction entre les vins biologiques et les autres.

### **III. Champagne, stress et environnement**

**Philippe JEANDET, Professeur, Université de Reims**

La Champagne est un vignoble septentrional qui, en tant que tel, est soumis à de fortes pressions fongicides avec la pourriture grise. D'aucuns critiquent fortement l'utilisation intensive ou excessive des fongicides et des pesticides, mais rappelons que, pendant des siècles en France, la population a souffert de famines liées à la destruction de récoltes entières par des ravageurs. Or la seule manière de s'en protéger est d'utiliser des molécules antifongiques ou antibactériennes. Loin de moi l'idée de faire l'apologie de la chimie, d'autant que l'augmentation du nombre de cancers est probablement imputable à notre alimentation et aux traitements des aliments.

Notre unité de recherche sur le stress et l'environnement comporte un laboratoire de toxicologie réunissant des végétalistes et des animalistes travaillant sur les dégâts associés à l'utilisation de pesticides et fongicides, en particulier dans les vignobles. Au sein de mon laboratoire, nous étudions les traces laissées par Botritis Cinerea sur les caractères de mousse et d'effervescence du Champagne. Ce champignon installe ses propres protéines en lieu et place de celles des vins de Champagne, qui sont à l'origine de ses propriétés moussantes. On peut envisager de supprimer les pesticides et les fongicides, mais quelles sont les solutions alternatives ? Manifestement les OGM ne sont pas encore entrés dans les mœurs, tout particulièrement en œnologie dans la mesure où les clients apprécient la typicité de chaque vin. Il convient donc de trouver d'autres méthodes, ce qui est la mission de notre laboratoire travaillant sur la défense et la reproduction des plantes. Cette équipe recherche des moyens de stimulation des défenses naturelles des plantes (SDN) grâce à des éliciteurs, c'est-à-dire des inducteurs. Il s'agit de trouver des molécules, essentiellement naturelles, capables de stimuler les défenses de la vigne, ce qui est relativement complexe. Nous nous concentrons aujourd'hui sur la recherche d'éliciteurs, susceptibles de déclencher les défenses des plantes. Nous caractérisons ces défenses en identifiant des marqueurs de protection de la vigne.

### **IV. L'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) et la réglementation**

**Sébastien KERNER, Chef de projet Environnement Durable, IFV**

L'IFV est né de la fusion récente de l'Institut Technique, qui travaillait sur le matériel végétal, et de l'ITV France. En ce qui concerne la réglementation environnementale, on peut évoquer l'arrêté interministériel relatif aux bonnes pratiques de manipulation des produits phytosanitaires qui, après de nombreuses années de débats, a été publié le 12 septembre 2006. Cette arrêté porte sur l'ensemble de la chaîne d'utilisation des produits phytosanitaires, depuis le remplissage du pulvérisateur jusqu'à la gestion en aval des reliquats de pulvérisation, en passant naturellement par les bonnes pratiques de pulvérisation et les méthodes de réduction de l'impact des produits phytosanitaires, comme le rinçage à la parcelle. Grâce au Plan Eau, issu des travaux du CIVC et de l'arrêté préfectoral, la Champagne disposait d'une année d'avance dans ce domaine.

Un autre élément de réglementation, qui concerne les caves, a trait aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE). Tout industriel est soumis à cette réglementation en fonction de ses capacités de production. Depuis 1993, la filière de production, d'élaboration et de conditionnement du vin est soumise à cette réglementation, les caves étant classées en trois catégories en fonction de leur capacité de production. Celles dont la capacité de production est inférieure à 500 hectolitres par an sont soumises au Code de la santé publique, au Code de l'environnement et au Code rural. Celles dont la capacité de production est comprise entre 500 et

20 000 hectolitres par an sont soumises à déclaration et font l'objet d'un arrêté préfectoral leur permettant d'exercer leur activité de vinification. Enfin, les plus importantes sont soumises à autorisation, avec un certain nombre de contraintes prenant en compte l'utilisation et les conditions de rejet de l'eau et diverses préconisations permettant de limiter l'impact de la production de déchets. L'effluent le plus facile à traiter est naturellement celui que l'on n'a pas produit. C'est la raison pour laquelle le bon sens consiste à limiter la consommation d'eau, donc les rejets, donc les coûts de retraitement. Ces deux réglementations définissent les conditions de production.

La réglementation ne s'est pas encore intéressée à l'énergie et aux émissions de gaz à effet de serre. Une des conséquences du Grenelle de l'Environnement a été la mise en place de divers comités opérationnels, dont un sur l'indépendance énergétique des exploitations agricoles. Des travaux de ce comité est né un groupe de travail dédié à la réalisation de diagnostics énergétiques. Dans ce cadre, l'IFV a été sollicité par l'ADEME et le réseau des chambres d'agriculture pour apporter son expertise sur la filière vitivinicole. Il s'agit de travailler sur la caractérisation des consommations énergétiques des exploitations viticoles. Pour ce qui est des gaz à effet de serre, il faut comprendre que le Bilan Carbone n'est pas une notion générique qui engloberait toute caractérisation de gaz à effet de serre. Il s'agit d'une marque déposée par l'ADEME, relative à une méthode de comptabilisation de gaz à effet de serre donnés, reposant sur une méthode de collecte et un tableur spécifique permettant l'expression des résultats en équivalent carbone ou en équivalent CO<sub>2</sub>. Or cette distinction entre ces deux équivalents n'est pas clairement perçue par les médias, en charge de la diffusion de l'information. De même, le Bilan Carbone est devenu, malgré lui, une sorte de vitrine de l'étiquetage carbone.

La méthode Bilan Carbone est un outil d'évaluation de l'impact environnemental d'une activité humaine, permettant de comptabiliser toutes les émissions directes ou indirectes générées par ladite activité. Il s'agit d'un outil d'autodiagnostic dont la seule finalité est d'initier une réflexion sur la manière d'introduire des améliorations. En ce sens, le Bilan Carbone n'est rien d'autre qu'un outil d'amélioration continu. En particulier, il ne permet pas de faire figurer un équivalent carbone sur une étiquette, par exemple. J'ignore sous quel délai les vins seront soumis à l'étiquetage obligatoire du carbone, mais l'OIV travaille sur une méthode d'étiquetage unique pour tous les produits du monde, ce qui imposera de définir une solution suffisamment générale pour s'adapter aux différences de contexte énergétique des différents pays producteurs de vin.

## **V. Situations champenoise et nationale**

### **Thierry GASCO, Président de l'Union Française des Œnologues**

La Champagne a réalisé des progrès significatifs au cours des dernières années, depuis l'identification des problèmes liés à la Proximidone. Tous les acteurs champenois se sont réunis pour procéder à des analyses qui ont permis de constater que nos vins ne posaient pas de difficulté. Cela étant, nous avons poursuivi dans cette voie afin de permettre à notre vignoble d'évoluer. Très rapidement, nous nous sommes orientés vers la viticulture raisonnée que l'on nomme aujourd'hui « viticulture durable », mais, au-delà des aspects sémantiques, nous avons du montrer notre capacité à évoluer, ce qui mérite d'être souligné. Même si elle se trouve dans une zone septentrionale, la Champagne a su faire preuve de pragmatisme et renforcer le dialogue entre le négoce et le vignoble pour leur permettre de progresser ensemble.

Pour ce qui est du vin en tant que tel, nous essayons d'évoluer en permanence depuis une vingtaine d'années. Les œnologues s'attachent à limiter autant que possible les intrants dans nos produits,

tout particulièrement le dioxyde de soufre. Ainsi, le vin proposé au consommateur est aussi naturel que possible. En ce qui concerne l'élaboration du vin, notre région s'est attachée à diminuer sa consommation d'eau, avec un succès réel. Des progrès ont aussi été réalisés concernant les déchets et les sous-produits, sur lesquels nous avons réalisé un travail considérable. L'ensemble de la filière souhaite réellement progresser, d'autant que beaucoup reste à faire pour la gestion de l'eau et des déchets. Au-delà des aspects viticoles, nous devons parvenir à progresser dans les domaines scientifique et œnologique afin de parvenir à limiter encore la concentration en dioxyde de soufre dans nos produits, quels qu'ils soient.

J'en viens maintenant au vin en général et au vin biologique en particulier. Aujourd'hui, seule la notion de vin issue de l'agriculture biologique est reconnue, mais il existe une volonté internationale de définir le concept de vin biologique. Lorsqu'on l'interroge, le consommateur déclare qu'un vin biologique est un vin qui ne contient pas de dioxyde de soufre. Partant de cet état de fait, il a été proposé, au sein de l'INAO, d'apposer sur l'étiquette un certain pourcentage de dioxyde de soufre par rapport à la dose maximale autorisée, mais cette solution ne semble pas pertinente. En effet, de nombreux vins non-biologiques pourraient certainement comporter moins de dioxyde de soufre que des vins biologiques. C'est la raison pour laquelle il faut réaliser des recherches sur l'ensemble des vins afin de parvenir à diminuer toutes les doses de dioxyde de soufre. L'INAO envisage aussi de définir des éléments physiques plus contraignants au niveau du travail du vin et des pratiques œnologiques précises, mais cela pourrait soulever des interrogations quant à la qualité des vins biologiques.

## **VI. Le point de vue de l'Association Nationale des Elus du Vin (ANEV)**

### **Philippe FENEUIL, ANEV**

A mon sens, les politiques ont pour mission de « mettre en musique » des décisions prises par les professionnels des différentes filières. Néanmoins, certains politiques ont le sentiment d'avoir la science infuse et décident pour d'autres de mettre en place des mesures sans concertation avec les professionnels. Aujourd'hui, il n'y a plus lieu de discuter de la pertinence du développement durable et du respect de l'environnement. Je crois qu'il existe un consensus sur la nécessité de réaliser des progrès en la matière, mais aucune feuille de route n'est définie. Il serait naturellement souhaitable, comme cela a été indiqué, d'allier réduction des coûts de production et développement durable. Ces deux mouvements pourraient aller de pair si l'on considère les coûts de production à l'hectare, mais je crains qu'il n'en soit pas de même si l'on retient les coûts de production à l'hectolitre.

Les précurseurs de l'agriculture biologique ont eu le mérite de nous faire prendre conscience des excès de l'agriculture traditionnelle, mais il serait bon que les textes législatifs fassent l'objet d'une réflexion approfondie en amont, ce qui n'est pas toujours le cas. Par exemple, en ce qui concerne le Bilan Carbone et la protection de la ressource en eau, le législateur a interdit le mélange des produits phytosanitaires en raison des risques qu'il pouvait induire pour l'utilisateur, si bien que l'on doit désormais passer dans les parcelles autant de fois que l'on utilise de produits alors qu'auparavant, on pouvait passer une seule fois en mélangeant trois à quatre molécules. J'ai soulevé ce problème et je pense avoir sensibilisé certains acteurs. S'il existe des réalités écologiques inhérentes au développement durable, il faut aussi tenir compte de l'économie des entreprises.

La Champagne a la chance d'être un vignoble prospère, ce qui peut lui permettre de progresser plus rapidement, mais *quid* d'autres régions viticoles ou d'autres produits agricoles dont la pérennité

pourrait être mise en péril par l'application immédiate de normes excessivement contraignantes ? Cela étant, je considère que l'avance prise par la Champagne est aujourd'hui devenu un handicap pour elle parce qu'elle aura de plus en plus de difficulté à atteindre les objectifs de la réglementation, notamment de réduction par deux des intrants. A cet égard, il n'a pas été question aujourd'hui des manipulations génétiques, sujet tellement tabou qu'aucune expérimentation n'est envisageable, ce que l'on peut déplorer.

Fondamentalement, on ne peut opposer les « bon vigneron » aux « mauvais vigneron ». Je crois davantage en la volonté humaine de progresser de manière volontaire, par effet d'entraînement, qu'aux mesures imposées. Une génération sera nécessaire pour prendre ce virage, grâce à l'exemple de nos jeunes collègues, précurseurs dans la viticulture biologique. Par ailleurs, le consommateur a essentiellement besoin d'une information transparente et de discours honnêtes. Nous sommes tous conscients de la nécessité de préserver la Planète et, si nous dialoguons, chacun comprendra que nous parviendrons progressivement à évoluer, de manière satisfaisante.

## **VII. Questions de la salle**

### **Pascal RIBEREAU-GAYON, Doyen honoraire de la Faculté d'oenologie de Bordeaux 2**

La recherche a été sollicitée, ce dont je me réjouis, mais il me semble impossible de produire du vin sans dioxyde de soufre : si l'on n'en ajoute pas, la levure en produit, d'autant plus que l'on en ajoute moins au début. Néanmoins, au cours des 40 dernières années, la quantité moyenne de dioxyde de soufre ajoutée dans le vin a diminué bien plus que de moitié. Cette diminution se poursuivra, mais je doute que l'on y parvienne encore de manière très significative.

Pour ce qui est de la protection de la vigne et des OGM, ce sont les pouvoirs publics qui ont mis un terme aux manipulations génétiques, et non les chercheurs. Certains viticulteurs ont considéré que leur terroir réputé ne serait plus le même si l'on remplaçait des cépages traditionnels par des cépages génétiquement modifiés. Je rappelle qu'un débat comparable est intervenu lors de l'introduction du greffage. Nous comprendrons un jour que nous avons perdu du temps que les OGM et que les recherches doivent reprendre dans ce domaine.

Toutefois, la recherche ne se planifie pas. Aujourd'hui, nous attendons une découverte fondamentale qui nous permettra de progresser significativement. Il convient tout de même de souligner que nous progressons depuis des années, comme en témoigne l'augmentation de l'âge de la vigne au cours de la période récente.

### **Michel BETTANE, Journaliste**

Si l'humanité vit plus longtemps, ce n'est pas nécessairement le cas des plantes. La mortalité des plantes constitue d'ailleurs une véritable catastrophe pour la qualité de nos vins. Cela étant, la situation actuelle est totalement incompréhensible. D'une part, on cherche à normaliser ce qui ne peut l'être. Comment imposer des normes identiques à des vignobles soumis à des climats différents ? D'autre part, on définit des normes qui n'ont pas de sens au plan conceptuel, comme le développement durable. Nul ne souhaite naturellement que ses actions ne soient pas durables, mais l'on utilise des termes qui n'ont aucun sens. Nous sommes dans un univers extrêmement complexe. Jusqu'à présent, le bon sens avait été de laisser le soin aux professionnels de chaque région de comprendre leur propre situation et de définir des normes. Désormais, on souhaiterait définir des normes pour l'ensemble du vignoble mondial. J'ignore quel sera le résultat, mais je crois que vous

prenez de nombreuses heures à travailler sur des choses qui n'ont aucun sens plutôt que de faire de la recherche alors que le public est en permanence trompé par des personnes qui lui tiennent un certain nombre de discours.

### **Jocelyne PERARD, Présidente de la Chaire UNESCO Culture et Tradition du Vin**

Le plan quinquennal et le Grenelle de l'Environnement prévoient des règles pour tous, mais insistent sur l'importance des initiatives régionales en matière de qualité. Comment allier ces deux aspects ? En ce qui concerne l'eau, le changement climatique réduira considérablement les entrées pluvieuses. Il serait bon de tenir compte de cette évolution certaine qui induira une concentration des pollutions, particulièrement dans les régions calcaires, comme la Champagne.

Par ailleurs, depuis un certain temps, il n'est plus question que de la crise financière et on ne parle plus du réchauffement climatique. Qu'advient-il du développement durable si nous sommes touchés par une crise économique ?

### **Yves BENARD**

Personnellement, je suis un optimiste invétéré et je crois aux effets de balancier : on reviendra inévitablement à plus de sagesse et de pragmatisme. Le plan quinquennal comporte des directives générales, mais souligne la nécessité de faire en sorte qu'un maximum de décisions soient prises au plus près du terrain, dans le cadre d'un certain nombre de principes communs.

### **Philippe FENEUIL**

Les professionnels ne peuvent naturellement être juges et parties, mais il est toujours préférable de réfléchir avant de prendre une décision. Au sein du vignoble champenois, nous avons parfois mis un peu de côté les décisions prises aux niveaux international et européen et nous avons bien fait.

### **Jean-Paul ANGER, Conseiller régional**

Je suis, depuis quelques semaines, Secrétaire général de l'Assemblée des Régions Européennes Viticoles (AREV). Cette organisation regroupe 70 régions viticoles de 17 à 18 pays de l'Union européenne « élargie ». Désormais, les politiques européennes sont de plus en plus pilotées par les fonctionnaires de la Commission Européenne, au détriment du Parlement, ce qui est particulièrement inquiétant pour les élus locaux qui, aux côtés des professionnels, doivent conduire de front la politique agricole, particulièrement viticole, et la politique d'aménagement du territoire. A cet égard, l'AREV souhaite s'inscrire dans une démarche relativement novatrice, pour se positionner comme un vecteur de la construction européenne vitivinicole, par l'échange entre les professionnels et les élus. Nous souhaitons faire émerger l'image d'une véritable viticulture européenne. Les élus locaux peuvent agir en ce sens, par exemple par le biais des lycées, particulièrement agricoles. Ainsi, à ma demande, le lycée viticole champenois travaille désormais un de ses dix hectares de vigne selon les normes de l'agriculture biologique afin, à terme, de produire un champagne biologique. A mon sens, cette démarche permet d'ouvrir l'esprit de nos jeunes en les confrontant à différentes pratiques vitivinicoles, ce qui leur permet de faire des choix éclairés lorsqu'ils reviennent sur l'exploitation familiale. Nous devons nous donner les moyens de progresser.

Pour ce qui est de l'eau, je préside la Commission territoriale de la Vallée de la Marne du bassin Seine-Normandie. L'eau constitue nécessairement une problématique centrale pour la Champagne, région comptant dix millions d'habitants, située immédiatement en amont de l'Île-de-France. Des travaux conséquents ont été réalisés pour mettre aux normes un certain nombre de stations d'épuration, ce qui permet à la Champagne viticole d'être aujourd'hui exemplaire, mais la situation demeure très critique en ce qui concerne les eaux souterraines, dont les deux tiers ne sont pas conformes aux normes. Nous devons, en la matière, soutenir les efforts entamés, sans faire preuve d'exclusivité, ni de corporatisme. Nous sommes très intéressés par les mises en réseau, notamment dans le cadre du Plan Climat régional.