

> Formation

Le bio, c'est beau, c'est bon et c'est possible

Mardi 13 mai, dans une parcelle délibérément laissée enherbée de son vignoble du château Beau Rivage à Macau, Christine Nadalié et son chef de culture, Bastien Leduc, ont reçu des visiteurs très intéressés par sa démarche de viticultrice bio. Cette matinée de formation avait été organisée avec l'aide du CIVAM (centre d'information et de valorisation pour l'agriculture et le milieu rural) de la Gironde, que Dominique Fédieu (château Micalet à Cussac) représente en Médoc. Albane Bervas, ingénieur et formatrice en viticulture et œnologie, a présenté à des viticulteurs en voie de conversion vers le bio, les étapes à franchir, sans minorer les difficultés à affronter. Son discours est simple, malgré la complexité du sujet et les embûches. Mais son enthousiasme est si communicatif que le but, obtenir un vin exempt de tout



Une journée de formation au château Beau Rivage de Christine Nadalié (à droite sur la photo).
Photo Jdm-RP

pesticide produit selon des règles respectueuses du terroir et de la nature, savoureux et accessible au point de générer un véritable courant de consommation, déjà bien implanté en Europe du Nord, devient un vrai défi que de plus en plus de viticulteurs sont prêts à relever.

> Les vins bio ont le vent en poupe, en France aussi et contrairement à une idée reçue, restent accessibles (voir par exemple, le test comparatif du magazine « Que choisir » de mai 2008). Albane Bervas en convient, la

route sera longue, mais « bien qu'encore marginales, les formations bio se multiplient en Médoc. Elles ne génèrent pas un raz-de-marée médiatique ni un bouleversement général dans le classement du vin selon des critères bio. Le plus souvent, on assiste à une prise de conscience graduelle du viticulteur qui, effrayé par les quantités de pesticides résiduels dans sa récolte et leur rémanence dans les sols, essaie d'abord d'en limiter les apports et les conséquences par un comportement « raisonné », quitte à bifurquer ensuite vers le vin « bio » proprement dit. » Ce n'est pas pour autant une situation confortable, commente Christine Nadalié : « Le risque est de se voir soumis en permanence aux soupçons de contamination involontaire par des

traitements effectués sur des parcelles voisines. » Néanmoins, quand le pas est franchi, le viticulteur bio n'en démord pas. Pas question non plus de jouer les apprentis sorciers : côté information et formation, les professionnels disposent dans chaque région de France, d'une antenne du CIVAM. A la demande, cet organisme peut organiser des réunions comme celle qui vient de se tenir au château Beau Rivage à Macau, sous la direction d'Albane Bervas. De la même façon, les maraîchers tentés par la culture « bio » sont invités à se rapprocher du CIVAM. La prochaine session viticole se déroulera chez Ghislaine Monfoulet, en voie de conversion vers le bio, dans son Clos de Grange-Vieille à Saint-Christoly, le 12 juin à 15 heures.

Renée POUYFAUCON

Contact : Albane Bervas au 06 71 84 24 81.

> Formation

Le bio, c'est beau, c'est bon et c'est possible

Mardi 13 mai, dans une parcelle délibérément laissée enherbée de son vignoble du château Beau Rivage à Macau, Christine Nadalié et son chef de culture, Bastien Leduc, ont reçu des visiteurs très intéressés par sa démarche de viticultrice bio.

Cette matinée de formation avait été organisée avec l'aide du CIVAM (centre d'information et de valorisation pour l'agriculture et le milieu rural) de la Gironde, que Dominique Fédieu (château Micalet à Cussac) représente en Médoc. Albane Bervas, ingénieur et formatrice en viticulture et œnologie, a présenté à des viticulteurs en voie de conversion vers le bio, les étapes à franchir, sans minorer les difficultés à affronter. Son discours est simple, malgré la complexité du sujet et les embûches. Mais son enthousiasme est si communicatif que le but, obtenir un vin exempt de tout



Une journée de formation au château Beau Rivage de Christine Nadalié (à droite sur la photo).
Photo Jdm-RP

pesticide produit selon des règles respectueuses du terroir et de la nature, savoureux et accessible au point de générer un véritable courant de consommation, déjà bien implanté en Europe du Nord, devient un vrai défi que de plus en plus de viticulteurs sont prêts à relever.

> Les vins bio ont le vent en poupe, en France aussi et contrairement à une idée reçue, restent accessibles (voir par exemple, le test comparatif du magazine « Que choisir » de mai 2008). Albane Bervas en convient, la

route sera longue, mais « bien qu'encore marginales, les formations bio se multiplient en Médoc. Elles ne génèrent pas un raz-de-marée médiatique ni un bouleversement général dans le classement du vin selon des critères bio. Le plus souvent, on assiste à une prise de conscience graduelle du viticulteur qui, effrayé par les quantités de pesticides résiduels dans sa récolte et leur rémanence dans les sols, essaie d'abord d'en limiter les apports et les conséquences par un comportement « raisonné », quitte à bifurquer ensuite vers le vin « bio » proprement dit. » Ce n'est pas pour autant une situation confortable, commente Christine Nadalié : « Le risque est de se voir soumis en permanence aux soupçons de contamination involontaire par des

traitements effectués sur des parcelles voisines. » Néanmoins, quand le pas est franchi, le viticulteur bio n'en démord pas. Pas question non plus de jouer les apprentis sorciers : côté information et formation, les professionnels disposent dans chaque région de France, d'une antenne du CIVAM. A la demande, cet organisme peut organiser des réunions comme celle qui vient de se tenir au château Beau Rivage à Macau, sous la direction d'Albane Bervas. De la même façon, les maraîchers tentés par la culture « bio » sont invités à se rapprocher du CIVAM. La prochaine session viticole se déroulera chez Ghislaine Monfoulet, en voie de conversion vers le bio, dans son Clos de Grange-Vieille à Saint-Christoly, le 12 juin à 15 heures.

Renée POUYFAUCON

Contact : Albane Bervas au 06 71 84 24 81.