



## COMMUNIQUE DE PRESSE

### « Viticulture bordelaise : une révolution méconnue »

#### **Une enquête qui redonne ses lettres de noblesse à une viticulture d'excellence et pourtant souvent malmenée.**

*La profession viticole est régulièrement mise en cause pour l'usage de pesticides. Mais qu'en est-il vraiment ? Pour faire le point sur cette filière profondément liée au patrimoine français, Oui à l'innovation ! un groupe de travail et de recherche porté par l'économiste et chroniqueur Pascal Perri, est parti à la rencontre des professionnels de Gironde.*

Pendant plusieurs mois, *Oui à l'innovation !* a échangé avec les viticulteurs de Gironde, les instituts techniques de la vigne, l'interprofession, les coopératives et entreprises ainsi que les laboratoires d'analyse œnologiques. Objectif : comprendre les enjeux et découvrir la réalité du métier. Le documentaire « *Viticulture bordelaise : une révolution méconnue* », diffusé ce 25 novembre sur les réseaux sociaux, livre leurs témoignages et invite à un constat : loin des turbulences médiatiques, c'est une véritable révolution que la viticulture est en train d'opérer. Une démarche exemplaire, à l'image de ce vin français qui rayonne par-delà nos frontières comme une fierté, un symbole essentiel de notre culture et de l'art de vivre « *à la française* ».

#### **Des interventions sur-mesure**

Tous les professionnels s'accordent sur un point : la vigne est une culture particulièrement sensible aux maladies et aux ravageurs. Pour produire, elle a besoin d'être soignée. En revanche, l'approche des traitements a considérablement évolué ces dernières dizaines d'années. Aux programmes phytosanitaires s'est substituée une lutte millimétrée. On traite au plus juste, en fonction des conditions climatiques, de l'arrivée des maladies ou du développement végétatif des plants. En clair : on ne traite que lorsque c'est indispensable. Des alternatives, comme *les solutions de biocontrôle*, qui imitent la nature pour mieux protéger les cultures, sont privilégiées. Résultat : les rangs de vigne nus ont fait place à des parcelles enherbées, où se développent de surcroît toute une biodiversité et un écosystème soigneusement mis en œuvre par le viticulteur et propices au bon développement des plants.

#### **Une approche globale de l'impact environnemental de la viticulture**

Cette démarche de fond ne se limite pas à la seule question des traitements. Elle est globale. La question de la lutte contre le changement climatique est ainsi une urgence. Le travail de la vigne ne représente que 20% des émissions de carbone d'une bouteille de vin. Gestion de l'eau, origine et recyclage des conditionnements (bouteilles, cartons, bouchons...), empreinte carbone, gestion des déchets... Les viticulteurs empruntent de nouvelles voies. Dans les pépinières par exemple, l'irrigation au goutte à goutte permet d'économiser entre 30 et 50% d'eau.

#### **La révolution digitale**

Peu à peu, se développe une agriculture de la précision avec le développement du numérique. Des réseaux de stations météo sont par exemple déployés dans les exploitations : véritables simulateurs de ceps de vigne, elles sont reliées à des algorithmes et utilisent l'intelligence artificielle pour anticiper l'arrivée des

**Contact presse :**

[contact@ouialinnovation.fr](mailto:contact@ouialinnovation.fr) - 07.66.82.27.68

maladies. En aidant à traiter préventivement, elles contribuent à réduire drastiquement les doses de produits appliquées.

### **Des pratiques plus responsables que l'on retrouve dans le vin**

Ces pratiques plus vertueuses se retrouvent directement... dans nos verres ! « La filière a évolué, et elle a bien progressé, largement, estime Matthieu Dubernet, PDG des prestigieux laboratoires d'analyse œnologique Dubernet. Si on compare les teneurs en résidus dans les vins que nous connaissons il y a vingt ans et les valeurs d'aujourd'hui, on observe des teneurs qui ont été réduites par des facteurs de 2 à 5. C'est considérable ! [...] On retrouve même des vins issus de conduite conventionnelle sans résidus à l'arrivée. » Il y a donc bien parfois des résidus... mais pour ce spécialiste, c'est un non-sujet : « On est à des niveaux 100 fois plus bas, voire plus, que les limites maximales de résidus (LMR) prévus pour protéger le consommateur. »

Ce documentaire, « *Viticulture bordelaise : une révolution méconnue* », nous invite à découvrir des hommes et des femmes amoureux de leur terroir. Alors que nos vins subissent les coups de boutoir d'une concurrence étrangère de plus en plus importante, il est urgent de faire connaître la révolution des pratiques qui demeure... méconnue.



<https://youtu.be/OPZqw6-4Oo8>

*Une production Oui à l'innovation !*

*Un reportage filmé au smartphone*

### **A propos**

*Oui à l'innovation !* est un groupe de travail et de recherche sur la santé et l'environnement. Le groupe, porté par l'économiste et chroniqueur Pascal Perri, sollicite régulièrement des scientifiques, des chercheurs, des experts, des industriels. Oui à l'innovation ! offre à tous ces experts un espace de liberté pour débattre des moyens de ne pas sacrifier l'innovation sur l'autel de la précaution.

**Contact presse :**

[contact@ouialinnovation.fr](mailto:contact@ouialinnovation.fr) - 07.66.82.27.68