

Vins romands: David, Goliath et la biodynamie

Les petites exploitations familiales se démarquent en misant sur cette méthode de production inspirée du philosophe Rudolf Steiner.

Par Stéphanie de Roguin

«**N**OUS FAISONS DES CHOIX qui n'engagent que nous, sans obéir au diktat d'une structure économique.» Gilles Wannaz exploite une surface de vignes de 4,5 hectares à Chenaux (VD) depuis trente ans. Pour le viticulteur, être à la tête d'une structure de taille modeste ne constitue pas un inconvénient: les échanges avec la clientèle, nombreux, font que les amateurs de crus s'intéressent au domaine et y reviennent. D'autant plus que l'exploitant vaudois s'est converti il y a quinze ans maintenant à la biodynamie. Une approche sensible, qui suit les besoins de la plante et les rythmes du vivant (*lire encadré*), peu envisageable avec une surface de vigne plus conséquente.

De l'autre côté, on trouve sur le marché du vin suisse de grandes structures, avec des moyens financiers sans comparaison. La cave Provins, à Sion, encave les raisins de plus de 800 hectares de vigne à travers tout le Valais, dont 250 hectares en propre. Son chiffre d'affaires pour l'exercice 2015-2016 s'élève à 56,73 millions de francs, avec 1,27 million de francs de bénéfices. Historiquement, l'entreprise est née d'un regroupement de plusieurs vigneron menacés par la crise économique des années 1930. La production de la fédération des caves coopératives du Valais représente aujourd'hui près de 20% de celle du Valais et 10% de celle de la Suisse.

Se diversifier pour se maintenir

«Nous exportons une petite partie de notre production, détaille Raphaël Garcia, directeur général de Provins. Mais la part la plus importante – environ 45% – est destinée à la grande distribution. Viennent ensuite la gastronomie et la clientèle privée, à parts égales.» Bien que l'entreprise soit conséquente en moyens financiers et en force de



Gilles Wannaz a fait le pari (gagnant) de la biodynamie au début des années 2000.

travail (elle compte près de 80 collaborateurs), sa production n'en est pas moins tributaire des conditions météorologiques. «C'est un défi à relever chaque année. Même si les récoltes sont mauvaises, il faut éviter à tout prix la rupture d'un produit. Et puis la concurrence étrangère sévit fortement», poursuit le CEO.

A Dardagny (GE), Sophie Dugerdil a repris l'exploitation familiale de neuf hectares – «une taille moyenne pour le canton de

Genève» – en 2004. Dans ce village où les caveaux se succèdent sur la rue principale, elle travaille avec un employé fixe, son père qui aide ponctuellement, ainsi que six temporaires lors des vendanges en automne et des effeuilles au printemps. Sophie Dugerdil vend 80% de sa production aux restaurants (essentiellement sur le canton) et le reste à des particuliers. «L'avantage, c'est que les sommeliers se connaissent bien entre eux. Ils parlent de nous et on se fait connaître

Cycles de la lune, bouse séchée, la biodynamie c'est quoi?

■ Imaginée par l'anthroposophe suisse Rudolf Steiner en 1924, la biodynamie désigne une méthode de culture qui considère la plante dans sa globalité et vise à respecter son rythme naturel. Elle peut être vue comme un prolongement de l'agriculture biologique. Celle-ci postule notamment la suppression des engrais et pesticides chimiques.

■ Mais la biodynamie va encore plus loin: elle prodigue notamment l'utilisation de deux substances «essentielles» que sont la bouse de corne et la silice de corne. La première préparation, constituée de bouse de vache, permettrait un meilleur enracinement. Quant à la seconde, il s'agit de quartz broyé pulvérisé sur les hauts de la plante. La substance vise à garantir une meilleure conservation du cep. La biodynamie est une approche globale, qui

observe et respecte au mieux les rythmes du vivant. Le cycle lunaire et la prise en compte des marées ont également leur importance.

■ Le résultat de tous ces soins? La qualité gustative et nutritive du produit s'en trouve largement rehaussée, estime Barbara Schneider. «Nous travaillons pour que la biodynamie ne soit plus considérée comme mystique. Cette vision de l'agriculture répond à l'objectif d'éviter les pollutions dues aux pesticides et aux intrants chimiques», ajoute la secrétaire de l'Association Romande de Biodynamie.

■ A noter que les produits issus de l'agriculture biodynamique sont certifiés par l'organe de labellisation Demeter, qui communique que 45 vignobles pratiquent la biodynamie aujourd'hui, contre 4 en 1997.

comme ça. Mais pour une petite structure, la difficulté consiste à organiser son temps parmi toutes nos tâches: travail à la vigne, élevage des vins en cave, vente directe, travail administratif et démarchage. Une plus grande exploitation possède plus de ressources pour se faire connaître et développer son marketing.» Sophie Dugerdil est membre du comité de l'association genevoise des vigneron-encaveurs indépendants. «C'est une source d'échanges, de soutien et d'entraide.»

Un public plus jeune

Quelle que soit la taille de l'exploitation viticole, une réponse revient unanimement: pour rester dans la course, il faut anticiper les attentes du consommateur. Gilles Wannaz a fait le pari au début des années 2000 de se lancer dans la biodynamie. Un esprit visionnaire, qui touche maintenant un public toujours plus large. «Depuis cinq ans, le créneau connaît un intérêt galopant. Je pense que la conviction des valeurs pratiques constitue un facteur de durabilité. De plus, en passant à la biodynamie, on est entré dans un autre réseau. La clientèle vient aujourd'hui avec une demande qualitative, elle s'interroge sur des questions de santé, cherche à comprendre ce qu'elle consomme», souligne le vigneron. Et de préciser que le public s'intéressant à la biodynamie est en moyenne plus jeune.

«Dans nos formations, sur une quarantaine de personnes, nous avons maintenant une moitié de vigneron, le reste étant des agriculteurs, maraîchers et jardiniers, explique Barbara Schneider, secrétaire de l'Association Romande de Biodynamie.



«Quand on fait du bio, les interventions sont conséquentes, à raison de chaque semaine.»

Sophie Dugerdil
Viticultrice, Dardigny

L'essor constaté ces cinq dernières années est indéniable.» Pendant vingt ans, Gilles Wannaz a pratiqué une viticulture traditionnelle. La conversion au début du millénaire n'a pas provoqué un énorme chamboulement en termes d'équipement et d'organisation, estime-t-il. «On revient à plus de simplicité. Il y a aussi toute une réflexion sur la mécanisation à mener, le but étant de rendre la vigne plus indépendante. Au final, le bilan global du travail à effectuer est à peu près le même.»

Sophie Dugerdil s'intéresse à la biodynamie, sans pour autant vouloir s'y convertir dans l'immédiat. Elle a entamé une démarche «bio» il y a quelques années, et pense progresser étape par étape. «J'ai renoncé à l'utilisation de tout produit de synthèse. Je suis maintenant engagée dans un processus de labellisation bio, afin d'être plus claire vis-à-vis de mes clients.» Cette première reconversion vers une viticulture biologique constitue déjà à ses yeux une étape importante. La biodynamie lui semble une démarche «énorme», en termes de travail administratif, mais aussi d'entretien. «Les interventions sur la plante sont conséquentes. Avec une démarche traditionnelle, la vigne peut tenir de 15 à 30 jours sans que l'on n'y touche. Quand on fait dans le bio, il faut l'entretenir chaque semaine.»

Retour à la qualité

Provins ne mise pas sur la biodynamie, mais près de 400 hectares exploités par l'entreprise valaisanne répondent déjà à une logique de culture intégrée, à savoir avec une utilisation minimale de produits de synthèse. De plus, une partie des vignes est en conversion «bio», un processus qui prend au moins trois ans. «Au début, le public n'était pas prêt. Maintenant, il réclame du vin biologique», remarque Raphaël Garcia.

«Dans les années 1980, on se trouvait au pic d'une société très industrialisée, l'homme au summum de sa maîtrise technique, conclut Gilles Wannaz. L'enjeu économique d'alors pouvait engendrer un engagement très stressant pour le producteur. Maintenant, on recherche une certaine harmonie avec la nature. On sort de ce paradigme de la vitesse, de la rapidité, pour retrouver une certaine qualité. La conversion à la biodynamie est une intuition de l'homme pour trouver des réponses à des questions économiques et d'économie sociale. En adaptant son outil, on retrouve du plaisir, de l'énergie et de l'enthousiasme.» ■