

Compte-rendu de discussion

Le 12/ 05/ 2016

Présents :

Pour le collectif des signataires : Olivier Renard

3 élus de la cave coopérative de Corconne (X, Y, Z) et le directeur M. Stanislas W

Rappel des demandes formulées par le collectif :

Un courrier a été envoyé le 25 février à la cave coopérative de Corconne :

« [...] Nous aimerions donc pouvoir échanger avec vous afin de connaître les engagements de la cave coopérative de Corconne et de ses partenaires techniques en termes de protection de l'environnement et de la santé : programmes éventuels de suivi des impacts sur la qualité de l'eau et de l'air ; recommandations aux viticulteurs et suivi de ces recommandations ; contrôle d'utilisation de substances illicites (en particulier provenant d'Espagne) ; règles de prudence particulières à proximité des écoles ; vision en termes d'amélioration des pratiques et d'appui à la conversion à l'agriculture biologique ; réflexion sur le lien viticulture/élevage, etc.

Persuadés que les habitants du territoire du Pic Saint Loup, et probablement au-delà, seront fortement intéressés par vos actions et projets, mais aussi qu'ils pourront certainement, de par leurs attentes et pour certains, leur expertise, engager un dialogue fructueux, nous souhaiterions organiser une réunion d'échange avec vous dans les prochaines semaines. »

Ce courrier visait donc à faire un point des réalisations de la cave en termes d'environnement et de sécurité sanitaire, mais également à identifier de possibles collaborations entre acteurs actifs au sein du même territoire.

Les actions de la cave coopérative

Les viticulteurs déjà partie prenante d'actions au niveau du territoire

Selon la cave, les viticulteurs pratiquent déjà pour la plupart une culture raisonnée, largement améliorée par rapport aux pratiques antérieures (il y a 15-20 ans) : non curage des fossés, dosage à minima des substances toxiques, traitement de nuit (pour une meilleure efficacité mais également une diminution du risque), suivi des recommandations de la Chambre d'Agriculture.

La Communauté de Commune du grand Pic Saint Loup a par ailleurs conduit un inventeur faunistique et floristique du territoire et accorde (dans le cadre d'Agenda 2000 en particulier) un intérêt particulier au maintien de la biodiversité.

Les viticulteurs font partie du Réseau International Paysages Viticoles dit Charte Internationale de Fontevraud relative aux paysages viticoles :

<http://www.vignevin.com/recherche/territoires/paysages-viticoles/reseau-international-paysages-viticoles.html>

Les viticulteurs se considèrent comme jardiniers du territoire, et en tant que tels, les premiers soucieux de ne pas le dégrader ; premiers exposés aux risques des pesticides, ils sont également sur ces questions les premiers à prendre les précautions nécessaires.

La production Bio ne fait pas cependant partie des priorités actuelles de la cave coop : rapport coût / bénéfice non convainquant selon eux, viticulteurs présents sceptiques quant aux bienfaits du bio, pour la santé comme pour l'environnement.

D'autres priorités à court terme

La cave a connu récemment de nombreuses réformes internes et se concentre en priorité sur ses enjeux de gouvernance et de qualité des services à rendre à ses membres. L'absence d'actions spécifiques de la cave coopératives sur les enjeux environnementaux et de santé est avant tout le fait de l'absence de ressources spécifiques disponibles pour cela.

Les viticulteurs et les communes, principaux interlocuteurs

Il ressort des discussions que, concernant d'éventuelles actions d'information vis-à-vis des consommateurs, des habitants potentiellement exposés aux produits toxiques ou des promeneurs (mise en place de panneaux d'affichage évoquée), cela est avant tout du ressort des viticulteurs eux-mêmes, qui peuvent s'ils le souhaitent s'engager dans des démarches volontaires.

Concernant le nettoyage des produits contaminés (nettoyage de cuves) et l'élimination des emballages, il existe normalement un suivi rigoureux par les viticulteurs eux-mêmes, et un contrôle déclaratif (suivi documentaire) ; Il est de la responsabilité des mairies d'offrir aux viticulteurs les infrastructures nécessaires au nettoyage des cuves. Il est également mentionné par la cave que la législation devrait prochainement pouvoir faciliter la mise en place de stations de nettoyage aux normes pour les viticulteurs. La mise en place des meilleures pratiques reste néanmoins largement dépendante de la volonté des viticulteurs, puisque certains manquements sont constatés.

Des échanges sur la vision de la cave coopérative et les outils disponibles

Comment valoriser et encourager les démarches de progrès des viticulteurs du territoire

La cave coopérative de Corconne n'a pas mis en place de programme spécifique concernant les questions environnementales, de respect de la biodiversité (le site internet récemment lancé, par exemple, ne mentionne pas les actions déjà réalisées, ou les normes actuellement mises en place).

Au niveau de l'appellation Coteaux du Languedoc, une démarche ISO 26000 Est en cours (RSE) ; la cave s'engage sur des cahiers des charges de la grande distribution, pas toujours adaptés aux contraintes des viticulteurs, ni au contexte français (minima sociaux etc.), et peu spécifiques sur les enjeux environnementaux et de maintien de la biodiversité. Les cahiers des charges des appellations contrôlées (IGP, AOP) n'abordent pas par ailleurs – en toute logique – ces questions.

Par ailleurs, les normes sanitaires s'attachent avant tout à la qualité du produit final (niveaux minimum de résidus dans le vin), et non au processus (comment est produit le vin, comment sont gérés les déchets, comment s'assure-t-on de l'innocuité maximale pour l'environnement et l'Homme).

Outre une démarche collective vers la certification Bio, vers laquelle peu de coopératives s'orientent (l'exemple de la cave coopérative de Tornac a été cité en exemple), d'autres démarches peuvent être envisagées (voir ci-dessous Biodiv'Eau, ou encore les discussions législatives relatives à l'affichage par les viticulteurs dans les vignes traitées (dans le bordelais, vignes récemment interdites au public, solution non souhaitable sur le territoire de l'avis des participants).

Un cahier des charges « Viticulture Durable » existe, qui prend en compte de manière relativement peu contraignante les aspects environnementaux ; Si le coût de telles démarches a été souligné par la cave, les bénéfices potentiels en termes de réputation pour la cave, et d'accès à des marchés en France et à l'export, de plus en plus exigeants sur ces questions de durabilité des modes de production, est aussi à prendre en compte.

La difficulté à avoir des informations précises sur les traitements réalisés

Les viticulteurs s'appuient sur les recommandations de la Chambre d'Agriculture pour traiter leur vigne. Ils traitent autant que possible de manière non systématique, mais de manière raisonnée. Pour un risque donné (mildiou, oïdium, flavescente dorée, autres), chaque viticulteur a à sa disposition un ensemble de produits possibles ; chacun utilisera un produit différent, une molécule active différente, et traitera à un moment différent ; cela limite les risques de résistance mais rend donc difficile la diffusion d'information vis-à-vis du public.

Une piste intéressante à explorer

Le programme Biodiv'Eau a été mentionné également (présent sur les Côtes de Thongue et d'autres Appellations) ; la responsable du programme a été jointe après le rendez-vous. Elle a confirmé que ce programme est un programme soutenu par le gouvernement et la profession au niveau régional et départemental, ainsi que par de nombreuses appellations. Il est par ailleurs financé à 80% par l'Etat, à 20% par les Indications. La cave coopérative n'aurait donc a priori aucun coût à supporter pour développer ce programme sur le territoire.

Les propositions concrètes formulées

Les participants à la réunion ont convenu de l'intérêt de ce premier rendez-vous ;

Une réunion publique à laquelle participeraient les signataires de la demande d'information, les responsables de la cave et d'autres viticulteurs n'a pas été jugée nécessaire à ce stade, car potentiellement génératrice d'incompréhensions, et de ce fait contre-productive ;

La cave a néanmoins jugé important qu'un dialogue puisse s'instaurer avec les habitants du territoire, et il a été convenu de maintenir le contact ;

Il s'agira donc pour les personnes souhaitant soulever des points précis de les soumettre au directeur Stanislas (dans le cadre du dialogue engagé avec cette première réunion), qui pourra ensuite faciliter le lien avec le cas échéant les viticulteurs concernés (par exemple, à proximité de l'école), ou les viticulteurs intéressés à mettre en place des actions à titre volontaire (participation au programme Biodiv'Eau, affichage, discussions sur différents sujets).

A ce stade, deux premières demandes seraient donc :

1. est de considérer l'opportunité de s'engager dans le programme Biodiv'Eau – la responsable est intéressée à organiser une réunion avec la cave pour présenter ce qui se fait ailleurs, la démarche concertée syndicat/ CA / COOP de France ;
2. de faciliter une mise en relation avec le viticulteur dont les vignes sont à proximité immédiate de l'école.