

Une conversion nourrie par une première expérience paternelle

■ **Témoignage** - Olivier Martin nous dévoile ses motivations et les changements qu'a impliqués la conversion de son vignoble en agriculture biologique en 2012.

Olivier Martin, par ailleurs président de la cave d'Irouleguy, s'est installé sur la ferme familiale avec un vignoble de 7 ha. L'encépagement sur les rouges est le Tannat, le cabernet franc et le cabernet-sauvignon. Cela représente 4,5 ha de son vignoble. Les 2,5 ha restant sont plantés avec du gros et petit manseng qui donnent des blancs secs très aromatiques. Nous sommes allés à sa rencontre lors de la cinquième journée d'échanges organisée au fil de l'année autour de la conduite des vignes en bio dans le cadre du plan de relance viticole. L'occasion de mieux le connaître.

Pour commencer, pouvez-vous nous présenter votre vignoble ?

Olivier Martin - Les terroirs de l'appellation d'Irouleguy sont très spécifiques. Nous sommes un vignoble de montagne sous influence océanique. J'ai donc dû aménager des terrasses qui apportent essentiellement une sécurité pour les travaux dans les pentes très fortes. Nous avons beaucoup d'affleurements de rochers et des sols peu profonds. Ce terroir minéral se retrouve dans nos vins. Pour ma part, mon vignoble a la particularité d'être sur une veine calcaire.

Quelles ont été les étapes de votre démarche de conversion en agriculture biologique ?

O. M. - En 1988 mon père, Olivier Martin avait déjà voulu convertir le vignoble en agriculture biologique. Mais à cette époque, peu de viticulteurs étaient dans cette démarche. Se retrouvant isolé, les contraintes se

sont alors transformées en impasses techniques et économiques. Il a donc abandonné ce projet.

En 2008, soit 20 ans plus tard, le projet est réapparu. L'environnement sociétal avait évolué, mais surtout, j'avais le projet de m'installer en agriculture biologique. En 2014, quand j'ai repris le vignoble, il était totalement converti en agriculture biologique.

Ce changement a-t-il induit une réorganisation du travail ?

O. M. - Cela a eu pour conséquence directe l'embauche d'un salarié à mi-temps pour la gestion de l'herbe et le passage du rotofil. En effet, sur les terrasses, la gestion de l'herbe est peu mécanisable ce qui induit donc une augmentation des coûts de production.

Comment la commercialisation s'effectue-t-elle ?

O. M. - La cave d'Irouleguy a adhéré au projet et a accompagné les viticulteurs en agriculture biologique. Aujourd'hui, 40 % des volumes de la cave sont certifiés bio (25 % sur les rouges, 75 % sur les blancs).

Pouvez-vous nous préciser les raisons de votre passage en bio ?

O. M. - Dans mon cas, ce sont des raisons personnelles. C'est-à-dire que je désirais et je désire toujours protéger la santé de mes proches et ainsi que la mienne. Cette démarche m'a conduit à me reconnaître dans le cahier des charges bio qui interdisait l'emploi de certains produits phytosanitaires que je considérais comme dangereux et garantissait que l'on pouvait être viticulteur en respectant encore plus l'environnement.

Quelles ont été les différentes étapes du processus ?

O. M. - J'ai été à de nombreuses réunions d'information, mais j'ai favorisé les liens avec mes collè-



Vingt ans après une première tentative avortée de son père en 1988, Olivier Martin, par ailleurs président de la cave d'Irouleguy, a réussi la conversion du vignoble familial en agriculture biologique. // Photo C. A. 64

gues viticulteurs locaux qui avaient déjà franchi le pas. La gestion de l'herbe et la maîtrise des maladies cryptogamiques (surtout le mildiou) étaient des changements de pratique importants. Pour cela, j'ai investi dans un outil intercep et un nouveau pulvérisateur afin de sécuriser au maximum la protection de mon vignoble.

Dans un second temps nous sommes passés aux engrais verts et à la gestion du cuivre avec l'association de plantes afin de réduire encore plus les doses de cuivre.

Quel bilan tirez-vous de la conversion de votre vignoble en bio ?

O. M. - Je dirai que sur les vignes en place, cette reconversion a été positive. Le travail du sol et la gestion de la fertilisation organique ont amené le végétal à un équilibre et à exprimer le terroir.

Je serai plus modéré sur les jeunes

plantations. En effet, la concurrence de l'herbe est très importante et les vignes mettent plus de temps à s'implanter dans nos sols qui sont, je le rappelle, difficiles. Cela a eu un impact économique. Ce dernier reste correct malgré l'augmentation des charges dues essentiellement à la gestion de l'enherbement.

Quelles sont les contraintes d'une conduite d'un vignoble en bio ?

O. M. - Pour maintenir l'équilibre financier, je n'ai que très peu de marge et j'ai l'obligation d'atteindre mes objectifs de rendement. Associée à la gestion du cuivre (4 kg/an), dans notre région sous influence océanique, cette obligation de résultat provoque une pression psychologique très importante dans mon quotidien.

C'est à cette période que les travaux manuels sont les plus importants et l'organisation du travail doit être très

rigoureuse afin de ne pas reporter un travail qui entraînerait une situation compliquée plus tard (palissage en retard, gestion de l'herbe, défaut de traitement après plusieurs orages successifs).

Je tente de maîtriser le maximum d'éléments mais c'est la météorologie qui, en dernier lieu, va demander une adaptation rapide

Afin de remédier à cette situation, les pistes d'améliorations existent. L'optimisation des temps de travaux est essentielle et celle-ci devra passer par la mécanisation de l'entretien de l'enherbement sur les terrasses.

Quel conseil donneriez-vous à un viticulteur-trice qui souhaiterait se lancer ?

O. M. - Je lui dirai d'y aller par étapes et petit à petit.

Propos recueillis par J.-J. Carrère
Chambre d'agriculture 64

L'intuition est souvent la bonne stratégie

■ **Parcours technique** - Gestion du mildiou, enherbement et fertilisation d'une vigne en agriculture bio à la lumière de 10 ans de pratiques.

Lors de son installation, Olivier Martin s'est équipé, notamment pour travailler sur la fertilisation de la vigne avec des outils permettant de gratter le sol. Au début, il apportait des fumiers d'ovins. Depuis 4 ans, il utilise des engrais organiques

à base de fumier de bovins et d'équins en local sur le rang (50 cm de large) à raison de 700 kg/ha. Ensuite, il passe un outil intercep pour l'enfourer un peu. Le viticulteur convient que la réflexion aurait dû être plus poussée au départ sur la fertilisation qui impacte le mildiou.

Les apports sont faits à l'automne, après vendange, parfois en 2 fois pour 400 kg/ha puis au printemps pour le reste. Cette année, il a fait des essais d'engrais verts, mais la vigne a répondu avec trop de vigueur, l'excès est également à gérer.

Olivier Martin conduit ses vignes enherbées avec des tontes régulières en interrang et travail sur le rang. Les terrasses sont entretenues au rotofil. Il préfère garder une touffe au niveau des pieds que de blesser les ceps. Il gère la cicadelle verte présente en Irouleguy avec de l'argile kaolinique à raison de 8 kg dans 100 l d'eau pour faire une bouillie abrasive pour les insectes mais qui abîme aussi les pompes.

Olivier Martin estime que la clé de la gestion du mildiou reste la qualité de pulvérisation qu'il règle avant saison avec anémomètre, débitmètre et ruban hydrosensible. Il change les buses chaque année pour être sûr de leur efficacité de pulvérisation. Il vérifie également le pulvérisateur en cours de saison.

La complication des terrasses

Il traite, au départ, 1 rang sur 2, puis face à face à partir du troisième/quatrième traitement. Il fait le suivi météo avec Prométhée et essaie d'utiliser le spectre de tous les cuivres pour

respecter les doses. Pour les réduire, il essaie, de plus en plus, d'intégrer des traitements à base de plante.

Concernant les traitements, il s'aperçoit qu'avec 10 ans de recul, la première intuition est souvent la bonne concernant la stratégie à adopter. Il précise que la conduite en bio nécessite plus de rigueur dans les traitements et nécessite d'avoir plus le nez dans les vignes pour détecter rapidement chaque symptôme. L'adaptation est quasi permanente.

Ludivine Mignot

Chambre d'Agriculture
des Pyrénées-Atlantiques

Pour participer aux journées d'échanges organisées autour de la conduite des vignes en bio et bénéficier de témoignage complet, que vous ayez un projet bio ou que vous ayez juste envie de connaître les conduites en bio faites-vous connaître auprès de L. Mignot (l.mignot@pa.chambagri.fr) pour être informé des rencontres à venir.