

Colloque « Vin et Vigne demain »

Frédérique Pelsy et Hervé This

Le 28 novembre, à l'Académie, des spécialistes français de la vigne et du vin parmi les meilleurs se sont réunis pour exposer les avancées scientifiques et technologiques qui aideront le monde viticole à passer le cap du réchauffement climatique.

La réunion faisait mentir les quelques agriculteurs qui, le même jour, venaient de monter un mur de parpaings devant le siège de l'INRAE, au motif que l'institut serait inutilement coûteux. Le président-directeur général Philippe Mauguin, qui devait faire l'introduction du colloque, a été retenu par ces manifestations, et c'est le directeur scientifique de l'agriculture de l'INRAE, Christian Huygue, qui est venu rappeler toute l'importance de la vigne et du vin pour l'INRAE, le secteur viticole étant le premier secteur des exportations françaises. C. Huygue a également fait un panorama des actions concrètes de l'INRAE à destination du monde agricole, face à des évolutions climatiques qu'il est nécessaire de préciser.

Et les travaux de INRAE sont nombreux, les résultats nombreux aussi. Que l'on en juge par le déroulé de la journée ! Nathalie Ollat, à l'INRAE de Bordeaux, a coordonné le projet national LACCAVE et publié 'Vigne, vin et changement climatique', aux éditions scientifiques Quae, un livre (accessible gratuitement) qui expose les travaux en matière d'évolution des vignobles, de migration des cépages vers le nord et de la nécessité de changer de porte-greffes. Puis Thierry Simonneau, de l'INRAE de Montpellier, est venu faire le point des connaissances en matière de besoin en eau de la vigne, face à ce changement climatique, qui est moins un réchauffement uniforme qu'un réchauffement moyen assorti de périodes plus extrêmes. Son intervention a donné des clés aux viticulteurs présents, qui ne s'y sont pas trompés et ont apprécié la clarté de la discussion, surtout après une récolte 2024 marquée par une abondance de pluie, qui faisait suite à des épisodes de gels. Et, en se souvenant de la récolte de 2023, la question de l'irrigation a été à nouveau posée. Chaque vignoble a été considéré et notre collègue a fait état des forces et des faiblesses des cépages utilisés ou disponibles, en mettant en regard la physiologie végétale de la vigne, de mieux en mieux connue, et les évolutions climatiques.

Chercheur à l'INRAE de Dijon, Lionel Ranjard a abordé la question de la microbiologie des sols : c'est un monde invisible, grouillant, essentiel pour les végétaux ! Et son association avec la vigne dépend évidemment des méthodes culturales : enherbement, labour, etc. Si l'on y regarde de plus loin, l'INRAE se préoccupe des questions de sols, et notamment de sols agricoles, depuis longtemps. Par exemple, il y a plusieurs années, l'Institut s'était ému des quantités notables de cuivre qui s'y accumulent, suite aux traitements antifongiques. Quel est l'état des sols viticoles aujourd'hui ? Les résultats du grand programme national EcoVitiSol® qui conduit dans tous les vignobles de France, ont été présentés.

La vigne, maintenant : à une époque où tous les citoyens, ainsi que les viticulteurs, réclament une réduction des « intrants », à une époque où la « chimie » (le public confond la science nommée chimie et ses applications) est critiquée, il y a lieu de trouver des solutions pour protéger les vignes contre les maladies. Guillaume Arnold, de l'INRAE de Colmar a présenté les extraordinaires résultats du programme ResDur de l'INRAE de création de nouvelles variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium. Les sélections tiennent compte – évidemment- de l'évolution attendue du climat, et les résultats font oublier les désastreux arrachages des vignes expérimentales de Colmar, il y a quatorze ans... mais, par la faute de quelques « arracheurs volontaires », le monde viticole a perdu quatorze ans.

Retour vers le sol, avec Marc-André Selosse, du Muséum national d'histoire naturelle, qui en s'intéressant aux communautés microbiennes du sol offre des possibilités de « traiter les sols » de façon biologique : on aide la viticulture en aidant la vigne. Simultanément la question des terroirs doit voir sa définition évoluer.

Philippe Darriet, professeur à l'université de Bordeaux et chimiste nous a expliqué comment le changement climatique change la composition des vins et quels sont les effets des méthodes de culture et de vinification sur les composés odorants des vins. La question est difficile et passionnante, et, les résultats publiés dans l'ouvrage précédemment mentionné ont été complétés et discutés lors du colloque.

Enfin, Jean-Marie Cardebat, économiste à l'Université de Bordeaux, a montré que le marché du vin est en plein bouleversement : changements de pratiques de consommation, évolution du goût des consommateurs, un marché international soumis aux conjonctures géopolitiques, quand la Chine et les États-Unis se referment s'ouvre le marché des pays sud-américains...

Le colloque s'est terminé par une synthèse et une conclusion, montrant que c'est bien la science et la technologie qui, en se fondant sur des résultats récents, ont quelques chances d'aider le monde viticole à prendre les bonnes décisions. Le bilan est clair : le statut quo n'est pas supportable, et le monde viticole doit évoluer, s'adapter face à un environnement changeant... mais les informations nécessaires pour le faire sont produites par l'INRAE : vive notre bel institut de recherche !