

Pyrale bouillue, pyrale foutue !

La pyrale de la vigne, *Sparganothis pilleriana* (Denis & Schiffermüller), a longtemps été un important ravageur des vignes françaises. Au printemps, ses larves détruisent bourgeons, feuilles et jeunes grappes. Elle est circonscrite de nos jours à des foyers d'importance limitée, en particulier dans le nord-est de la France.

PAR ANDRÉ FOUGEROUX

Au début du XIX^e siècle, pour se prémunir des pyrales, les viticulteurs réduisaient les populations de chenilles en ramassant les œufs (ooplaques) ou en organisant des pèlerinages à la chapelle des Minimes de Montmerle-sur-Saône pour demander l'intercession de « Notre-Dame du Ver⁽¹⁾ ».

En 1835, le baron Charles Walkenaer, préfet, entomologiste, géographe et érudit, exposait, devant la Société entomologique de France, que le procédé le plus sûr et le plus efficace pour combattre la pyrale était la cueillette des feuilles au moment où elles renferment soit les pontes, soit les chenilles, soit les chrysalides. En cinq jours, vingt personnes avaient pu ramasser 186 000 pontes. La même année, le préfet du Rhône prescrivit l'enlèvement méthodique des pontes, ce qui conduisit un orateur à s'écrier dans un banquet en 1841 : « La pyrale est vaincue ! » En vérité, ce procédé très coûteux en main-d'œuvre ne donnait que des résultats très incomplets⁽²⁾.

Abandonner la vigne ?

La pyrale de la vigne reste le désespoir des vignerons. « Nos malheureux aïeux, qui ont connu tant de misères et de famines, qui viennent, à cette époque, de subir successivement la Révolution, la conscription, les batailles et l'occupation autrichienne, sont découragés par le fléau. Beaucoup abandonnent le pays. Le pain, même le pain noir, se cache. On boit de l'eau, ou quelque "rapé" souvent à moitié tourné, fait de "pe-loces"⁽³⁾ ou de "gratte-culs"⁽⁴⁾, de sorbes que les "petits cadets" aux pieds nus cueillent dans les buissons. Les filles vont en condition. Les garçons se louent dans



Buste de Benoît Racllet (1780-1844), à Romanèche, en Saône-et-Loire. Ce vigneron fut le premier à expérimenter l'échaudage contre la pyrale de la vigne.

Photo : A. Fougeroux

les pays de blé, jusque dans les Dombes marécageuses qui sont devenues le "bon pays". Devant l'impuissance des moyens de défense et l'inutilité de l'effort, les derniers vignerons parlent de jeter la pioche, d'arracher et de brûler les vieux ceps vaincus par le ver. Les pentes sacrées de Thorins ou de Chénas, au sol de grès effrité, qui s'accommodent si bien du fin sarment, vont-elles donc, comme au Moyen Âge, se recouvrir de seigle, ce frère inférieur du blé ?

Vous pensez bien qu'on ne se décida pas facilement à l'abandon de la vigne, de la pauvre vigne ancestrale, objet de tant d'attention et d'affection. Tous les moyens, tous les remèdes, tous les procédés furent employés. Les inventeurs, les donneurs de conseils, officiels ou non, savants ou sorciers, ne manquèrent pas. Les expériences multiples, curieuses, plus ou moins secrètes, se poursuivirent avec des alternatives d'espoir et de découragement, parallèlement avec les manifestations de la piété⁽⁵⁾. »

Face à ce fléau, en 1838, Benoît Racllet, un vigneron de Romanèche, en Saône-et-Loire,

s'avisant que les chenilles hivernaient au pied des ceps de vigne, eut l'idée de les ébouillanter pendant la période de repos végétatif de la vigne. Cet échaudage des larves de pyrale, très efficace pour réduire les populations et donc les dégâts, fut rapidement adopté par les viticulteurs français. L'échaudage était réalisé grâce à une ou plusieurs chaudières portatives dans lesquelles on faisait bouillir de l'eau. On versait cette eau bouillante dans des cafetières à bec effilé, l'eau devait sortir à 80 °C du bec, et on aspergeait le cep de haut en bas. Pour augmenter la température de l'eau, on ajoutait des cristaux de carbonate de chaux. L'eau bouillante tuait alors les chenilles qu'elle touchait « dans leurs retraites les plus cachées ».

Une main-d'œuvre abondante

Il fallait environ 3 litres d'eau bouillante par cep, soit une quantité totale d'eau de 4 000 à 10 000 litres par hectare. Dans l'organisation des chantiers, avant l'ébouillantage proprement dit, des ouvriers frottaient les ceps avec des chaînes

afin d'enlever les écorces anciennes sous lesquelles les chenilles s'abritent. Cela nécessitait une main-d'œuvre abondante et peu regardante sur la pénibilité de cette tâche. En 1916, Paul Marchal⁽⁶⁾ a proposé une simplification de cette méthode en ajoutant des solutions savonneuses contenant de l'arséniate de soude. L'échaudage a aussi été étudié contre les tordeuses de la grappe. Malheureusement, cet ébouillantage doit être réalisé avant la chrysalidation qui se produit en septembre/octobre, période réservée à la vendange, ce pourquoi les applications pratiques ne furent jamais adoptées⁽⁷⁾. L'ébouillantage nécessitait de nombreux ouvriers et donnait lieu à des chantiers qui se sont poursuivis jusque dans les années 1950. Avec l'arrivée de traitements efficaces et de la raréfaction de la main-d'œuvre dans les campagnes, l'échaudage a été abandonné, ne restant de lui qu'un buste à Romanèche, avec l'inscription : « À Benoît Racllet, ses concitoyens reconnaissants, 2 octobre 1864 ».

(1) Bain C., Bernard J.-L., Fougeroux A., 2010. Histoire de la protection des cultures. Éd. France Agricole, 256 p.

(2) Siriez H., 1970. La pyrale de la vigne, Phytoma.

(3) Prunelle en parlé de la région de Lyon.

(4) Fruits de l'églantier (ou cynorhodons).

(5) Foillard L., 1934. Un sauveur de la vigne : Benoît Racllet. Éd. Villefranche-en-Beaujolais, Guillermet, 125 p.

(6) Paul Marchal (1862-1942), entomologiste, professeur à l'Institut national agronomique à Paris et directeur de la station entomologique de Paris.

(7) Paillot A., 1931. Les insectes nuisibles des vergers et de la vigne. Éd. G. Doin & Cie, 366 p.