

Mardi 2 février 2021

■ L'éco-pâturage séduit de plus en plus de viticulteurs du Cognaçais ■ La maison Hennessy s'y met aussi sur son domaine ■ Une alternative aux herbicides, pas la seule, qui illustre un réel changement des mentalités.

Vignoble: revenons à nos moutons

Gilles BIOLLEY
g.biolley@charentelibre.fr

On n'en est pas encore à les compter, mais ça pourrait venir tant les moutons occupent de plus en plus le terrain dans le vignoble de l'AOC cognac. Et les pensées de nombreux viticulteurs prêts à tester à leur tour l'éco-pâturage.

«On n'est plus à l'expérimentation, on est dans une pratique qui s'enracine dans la région. Viticulteurs, maisons de négoce, entreprises, il y a de plus en plus de demandes», confirme Christophe Pimond, éleveur d'ovins, dirigeant de l'entreprise espace vert écologique (Eve), à Moulidars, l'un des précurseurs de cette pratique de désherbage naturel en Cognaçais.

Frédéric Bourgoïn, de Saint-Saturnin, vient de se lancer (CL du 9 janvier). D'autres l'ont déjà fait depuis quelques années, notamment en Grande-Champagne où la prudence est pourtant de rigueur quand il s'agit de toucher au vignoble tant le cognac est d'or, plus qu'ailleurs.

»

Il faut en passer par là, en associant cette démarche avec les nouvelles technologies. On ne peut pas continuer sur la voie actuelle.

Parmi eux, Éric Billhouet, le président de l'organisme de défense et de gestion (ODG) Cognac, «depuis deux ans, sur 7 ha, des parcelles en transition bio pour des vins de consommation», précise le propriétaire du Domaine de Garancille, à Segonzac. Avant lui, Pablo Ferrand, de la maison Pierre de Segonzac, avait initié la démarche



Éric Billhouet (à droite) pratique l'éco-pâturage sur une partie de son vignoble avec l'aide de l'éleveur Christophe Pimond.

Photo G.B.

chez les viticulteurs en 2017, «ravi» aujourd'hui de l'intérêt grandissant de ses pairs pour ces ovins, d'Ouessant pour la plupart, race tous terrains, résistante. La plus petite au monde. «L'idée a fait son chemin, dit-il. Même Hennessy vient de s'y mettre sur son domaine de la Bataille (Saint-Preuil), c'est dire. Ça va donner encore plus d'élan».

Des vignes plus hautes

Le mouton, une alternative aux herbicides, pas la seule (lire encadré), que Pablo Ferrand va relancer en mai prochain après l'avoir mis sur pause fin 2018. «Question de coût», confie-t-il. Travail du prestataire, location des animaux pour 5 à 6 mois, d'octobre à mai, «c'est le glypho-

sate multiplié par 50. Il fallait mettre le frein» Pour mieux rebondir avec cette fois le projet de vignes palissées plus hautes afin d'y laisser les moutons gambader sur une plus longue période. «Je vais faire l'essai sur une parcelle d'un hectare, clôturée. Ils pourront passer ainsi sous les rangs sans risques qu'ils s'attaquent aux grappes, notamment pendant la floraison. On verra le résultat d'ici deux ans.»

Ce sera avec ses propres moutons, pour un investissement conséquent qui comprend aussi l'entretien des bêtes et une parcelle dédiée pour les périodes de traitements incompressibles et de récolte.

«Il faut en passer par là, d'une manière ou d'une autre, en associant cette pratique ancestrale avec les nouvelles technologies.

On ne peut pas continuer sur la voie actuelle, relève-t-il. À défaut de les supprimer, on limitera au moins les intrants». Et d'ajouter: «Je suis heureux de voir que j'ai fait des émules, que les mentalités évoluent.»

Éric Billhouet, confirme: «Il y a une prise de conscience indéniable dans la profession. Et cette autre façon de conduire la vigne est à promouvoir, surtout dans cette période faste pour le cognac, mais comme d'autres techniques qu'il faut expérimenter aussi.» Sur la taille, la plantation, ce qu'il teste sur d'autres parcelles «laboratoires».

Seul frein tout de même à l'éco-pâturage consent-il au même titre que Christophe Pimond, la quasi nécessité de clôturer, pas simple dans un vignoble cognaçais en grande partie morcelé en petites parcelles propriétés de viticulteurs multiples.

«Ce n'est pas dans les habitudes chez nous, ça demande aussi de s'entendre avec ses voisins.» Pour autant, «il faut y aller, tester. On saura de quoi on parle au moins. Et puis les moutons, outre avoir des parcelles dignes d'un green de golf, sourit-il, permettent aussi de raconter une histoire». Les siens broutent sur un coteau dénommé saute bergère.

Boinaud vers une ferme carbone

Les moutons on y pense aussi chez Boinaud, «comme aux canards, aux chevaux de trait, à la réintroduction de haies, de zones humides. Il faut remettre du sens et de l'équilibre, repenser nos modes de production», souligne Gery Combaud, responsable des domaines de cette entreprise familiale, premier bouilleur de profession de la région, qui gère aussi l'un des deux plus grands vignobles de la région, avec celui de Martell, près de 450 hectares en Grande-Champagne. Une «ferme carbone», c'est le nouveau projet appelé à sortir de terre cette année. À cet effet, le recrutement d'un responsable recherche et développement vignoble est en cours. «On veut se

donner les moyens d'être au rendez-vous horizon 2030 pour le zéro phyto. C'est le challenge qui nous occupe, notre intérêt à tous, celui du consommateur.» 50 à 60 ha devraient ainsi être isolés pour cette «ferme» dont la Maison tirera chaque année un bilan avec pour objectif de «revoir l'ensemble de nos pratiques, il faut arrêter des choses, sans non plus revenir à la bougie», sourit Gery Combaud qui avait déjà ouvert la voie en la matière chez Boinaud avec l'installation, en 2017, de ruches dans le vignoble. «Trois au départ, 45 aujourd'hui, plus 25 ha de plants mellifères. Notre objectif est d'avoir 10 % de nos surfaces représentées par une ruche.»

DU 2 AU 7 FÉVRIER 2021

VIANDE BOVINE: JARRET AVEC OS OU JARET* AVEC OS À MIJOTER**
JEAN ROZÉ
Vendu à partir de 1,5 kg environ



5,90 €

POMELOS STAR RUBY
Calibre 45 - Catégorie 1
soit 0,60€ la pièce du lot



1,79 €

AOC BERGERAC ROUGE PARSAT
3 L - 3,32€ le litre



9,95 €

PENDANT LA DURÉE DU COUVRE-FEU
JOURNÉE CONTINUE
DU LUNDI AU SAMEDI 8H30-18H

OUVERT LE DIMANCHE MATIN

leDRIVE
www.drive.intermarche.com

Intermarché



SEGONZAC

Le port du masque est obligatoire

