



Christophe Frebourg réapprend aux viticulteurs à « chouchouter » leur terre. PHOTO P. A BARCOISBIDE

Quand le Jurançon se met au bio

VITICULTURE De plus en plus de producteurs indépendants de Jurançon se mettent au bio pour gagner en autonomie

d77fc5d55bf0b90bf2b640b41a0095fe0045d15e61c665f



La vue sur les Pyrénées est à couper le souffle. Le Clos Lapeyre, situé à flanc de colline, offre un panorama exceptionnel et du Jurançon bio. Ce vendredi, Jean-Bernard Larrieu, propriétaire du clos a décidé de faire expertiser son sol par un agronome. Il a invité une douzaine de viticulteurs indépendants à venir voir le résultat. Le but : montrer que son sol se porte bien, mieux qu'il y a cinq ans.

En 2011, Jean-Bernard Larrieu décide de tester la technologie Bactérioriol-Bactériolite de Marcel Mézy. Un nom barbare qui désigne en fait un mélange de plantes naturellement sélectionnées, compostées puis transformées en granulés que les agriculteurs répartissent sur leur terrain. Les granulés renferment plus de mille familles d'organismes microbiologiques. « L'objectif c'est de redonner plus de vie au sol, avec comme finalité d'améliorer ses échanges avec la plante, pour que celle-ci soit plus qualitative », explique Bertrand Oudot, de l'entreprise Sobac qui commercialise le produit. Présenté pour la COP 21, ce procédé permet surtout de capter le CO² et de le stocker, un plus pour réduire la taxe carbone des agriculteurs.

Jean-Bernard Larrieu, lui, s'est mis au bio depuis dix ans. Il préfère miser sur la qualité que sur la productivité : « Pour moi, l'agriculture biologique c'est une démarche qualitative à la base. L'œnologie, c'est comme la cuisine : on ne peut pas faire un bon plat sans une bonne viande. On veut faire un vin qui ait le plus d'identité possible. » Mais il reconnaît que pour beaucoup d'agriculteurs encore, le bio reste un sacré cap à passer.

Agriculteurs autonomes

Aujourd'hui en France, le monde agricole est encore très formaté : il considère le sol comme un support, non pas comme un capital à

préservé. Mais de plus en plus de producteurs commencent à se rendre compte que productivité n'est plus synonyme de rentabilité. Souvent dépendants des géants de l'agronomie, beaucoup essaient de redevenir autonomes. La Sobac cherche à offrir des solutions pour ceux qui sont prêts à changer de mode de production, mais aussi à informer ceux qui sont encore hésitants.

Dans le Béarn, Bertrand Oudot organise pendant l'hiver des journées techniques pour les viticulteurs de la Route des vins du Jurançon, les informe et échange avec eux, planche sur leurs problématiques. « On a des gens qui travaillent avec nous depuis trente ans. Ce qu'on leur offre, ce sont des outils à la performance. Mais ce n'est pas uniquement ces outils-là qui vont permettre une super récolte. C'est avant tout l'agriculteur qui est au centre de son système. »

Mais le bio, c'est pas automatique. Bertrand Oudot ne pousse pas à une agriculture durable systématique : sur ses 7 500 agriculteurs partenaires, seuls 10 % sont bio. Le plus important, c'est que les solutions de la Sobac peuvent s'intégrer au mode de fonctionnement de l'agriculteur.

Bon potentiel

« Vous avez un bon potentiel minéral ! » s'exclame Christophe Frebourg, l'agronome qui expertise le sol du Clos Lapeyre. Il sort d'un trou de deux mètres de profondeur

23

C'est le pourcentage de parcelles bio présentes chez les 60 viticulteurs indépendants de la Route des vins, d'après Irène Guilhendou, leur présidente.

creusé à côté des vignes, couvert d'une terre ocre jusqu'au visage. Pendant une heure et demie, il a fait descendre les vigneron dans la fosse pour leur expliquer comment prendre soin de leur terrain. En bon professeur, il leur a fait toucher, sentir la terre. « On a vécu une agronomie chimique qui a complètement tué le producteur, pas le sol. C'est ça le plus grave. » Selon l'expert, il faut regagner la confiance de l'agriculteur et le faire évoluer dans ses pratiques. En conclusion, il donne les résultats de son évaluation : « Le sol est bien oxygéné, vivant, mais on peut encore travailler sur la biologie. L'acidité n'est pas stable sur l'ensemble du sol, mais on voit qu'il n'a pas été trop matraqué par les produits chimiques. »

Jean-Bernard Larrieu est fier. L'investissement de ces cinq dernières années a payé : ses vignes vieilles de quarante ans n'ont jamais été aussi fortes. En bon organisateur, il invite tous ses collègues autour d'un verre de la cuvée 2 015 du Clos Lapeyre : un vin qui s'avère prometteur.

Margaux Dubieilh

Christophe Frebourg, le repent

■ Pendant des années, il a vendu les meilleurs cocktails chimiques à des agriculteurs exploités : jusqu'en 2000, il a travaillé dans l'agrochimie. Il se rappelle : « Je me sentais vaivement grand ». Mais à 44 ans, il se rend compte que l'agronomie, c'est

pas de la chimie. Il commence à ouvrir les sols, à les étudier et les aimer. Aujourd'hui, il aide les agriculteurs à mieux traiter leur terrain. Il ne prône pas la révolution agricole ce qu'il veut, maintenant, c'est une évolution durable.