

DIRECTION
DÉPARTEMENTALE DE
L'ÉQUIPEMENT ET DE
L'AGRICULTURE DU JURA

DANS CE
NUMÉRO :

Le Service Economie
Agricole de la DDEA 2
et la mise en œuvre
des politiques agrico-
les....

L'agriculture 4
raisonnée

5 questions posées à 6
Alain Baud, président
de la Société de Viti-
culture du Jura

5 questions posées à 12
Cécile Claveirole,
directrice du Comité
Interprofessionnel
des Vins du Jura

Et dans ma vie quoti- 16
dienne.... La rubrique
éco-responsable

Pour en savoir un 16
peu plus...



Gérard PERRIN,
Directeur Départemental
de l'Équipement et de
l'Agriculture du Jura

LA FEUILLE N°5

Journal électronique du cadre de vie, de l'environnement, du développement et de l'aménagement durables
« Nous n'héritons pas de la Terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants » Antoine de Saint-Exupéry

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2009

« L'agriculture durable : les nouvelles pratiques. Illustration : la filière viti-vinicole dans le Jura. »

L'EDITORIAL

A l'occasion de ce numéro de novembre et de décembre de « La feuille », je vous souhaite d'ores et déjà d'excellentes fêtes de fin d'année et je vous présente, ainsi qu'à vos familles et à vos proches, mes vœux les meilleurs de santé, de bonheur et de réussite pour 2010.

Depuis « l'invention » de l'agriculture au néolithique⁽¹⁾, les éleveurs et les cultivateurs du monde entier tentent de relever un formidable défi : subvenir aux besoins alimentaires de leurs contemporains. Ainsi, la superficie des terres cultivées est passée de 350 à 1 650 millions d'hectares entre 1700 et 1990.

Pour nourrir une population planétaire qui est aujourd'hui de 6,8 milliards d'êtres humains, et qui pourrait dépasser les 9 milliards en 2050, la production s'est parallèlement intensifiée, avec toutes les conséquences sur l'environnement que nous connaissons.

Entre 1950 et l'an 2000, la quantité de pesticides utilisés a été multipliée par 25, celle d'engrais chimiques est passée de 14 à 160 millions de tonnes par an.

En France comme partout ailleurs, les phosphates sont les principaux responsables de l'eutrophisation, qui se traduit par un appauvrissement en oxygène des eaux, en particulier stagnantes, en raison d'une accumulation de débris organiques.

L'agriculture est également le secteur d'activités qui consomme le plus d'eau : 69%, contre 23% pour l'industrie et 8% pour les usages domestiques et urbains. Enfin, les excès d'une production trop intensive ont engendré ces dernières années des crises sanitaires, par exemple celle dite de « la vache folle ».

Les agriculteurs jurassiens sont attentifs depuis très longtemps à la qualité de leurs produits, comme l'attestent nos premières appellations d'origine contrôlée qui datent de 1936. Elles sont les plus anciennes de France, et elles contribuent à la préservation de notre environnement.

Les agriculteurs du Jura sont aujourd'hui confrontés à de nouveaux défis, à l'instar de leurs homologues du monde entier. Il s'agit en effet pour eux de répondre aux besoins alimentaires de la population, tout en garantissant la sécurité sanitaire des consommateurs, en s'adaptant aux changements climatiques, en réduisant leurs émissions de gaz à effet de serre, et en préservant la ressource en eau, les sols, les écosystèmes et les paysages.

A l'échelon européen, la politique agricole commune conditionne l'attribution de certains financements à des changements de pratiques : conversion à une agriculture plus durable, réduction des quanti-

tés de pesticides et de nitrates utilisés, etc.

En France, l'article 31 de la loi de programmation 2009-967 du 3 août 2009, relative à la mise en œuvre du « Grenelle de l'environnement », prévoit notamment qu'en 2012 6% de la surface agricole utile seront dédiés à l'agriculture biologique (20% en 2020). Ce même texte précise aussi que la démarche de certification environnementale des exploitations sera développée, que les produits phytopharmaceutiques contenant les 40 substances les plus préoccupantes seront retirés du marché,...

A l'échelon départemental, et en liaison avec les organisations professionnelles agricoles, la DDEA du Jura est chargée de mettre en œuvre les politiques agricoles européennes et nationale, et en particulier les dispositions qui permettent de préserver le modèle agricole jurassien (filières « AOC »), et de promouvoir des pratiques plus respectueuses de l'environnement : mesures agro-environnementales, aides à la conversion à l'agriculture biologique, plan écophytosanitaire, certification environnementale des exploitations.

(1) Caractérisée par l'avènement de la pierre polie, de la céramique, de l'agriculture et de l'élevage, cette étape essentielle du développement des sociétés préhistoriques débuta au IX^{ème} millénaire au Proche-Orient et au VI^{ème} en Europe, pour s'achever à l'âge du bronze.

Le Service Economie Agricole (SEA) de la DDEA et la mise en œuvre des politiques agricoles européennes et nationales.

Le Service Economie Agricole (SEA) de la DDEA intervient à l'occasion de chacune des grandes étapes de la vie d'une exploitation : l'installation, la production, l'évolution de l'entreprise et sa cession. Il gère les aides à l'agriculture (de l'ordre de 45 millions d'Euros pour le Jura, 43,45 millions en 2007) qui relèvent des deux « piliers » de la Politique Agricole Commune (PAC) : le soutien à la production d'une part, et au développement rural d'autre part.

Certaines de ces subventions font l'objet d'une gestion et d'un versement annuels. Il s'agit notamment des aides en faveur de l'élevage et des grandes cultures, et de celles concernées par le second des deux « piliers » évoqués : Indemnités Compensatoires de Handicaps Naturels, mesures agro-environnementales.

D'autres subventions dépendent plutôt d'un projet à l'échelle de l'exploitation, par exemple les aides à la modernisation des bâtiments d'élevage, à la construction d'ouvrages de stockage des effluents de ces exploitations, ou encore à la maîtrise des pollutions par les produits phytosanitaires, et bien sûr le soutien à l'installation : Dotation Jeune Agriculteur (DJA), prêts bonifiés, Plan de Professionnalisation Personnalisé.

Dans le cadre des subventions de l'Etat notifiées à l'Union Européenne mais ne faisant pas partie de la PAC, le SEA gère également l'ensemble des aides versées aux agriculteurs en difficulté, et les fonds ponctuellement mobilisés lors de crises conjoncturelles.

Le service assure en outre la coordination des contrôles des exploitations agricoles par l'ensemble des services concernés. Il instruit aussi les autorisations d'exploiter, gère les quotas laitiers, l'agrément et le suivi des Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun (GAEC), ainsi que la révision annuelle des indices de fermage pour les terres agricoles.



© DDEA du Jura, stockage des effluents.

Les Mesures Agro-Environnementales (MAE) du Programme de Développement Rural Hexagonal (PDRH) 2007-2013.

Le Service Economie Agricole contribue à la promotion d'une agriculture durable, car il participe à la définition et à l'application à l'échelon départemental des Mesures Agro-Environnementales (MAE) du Programme de Développement Rural Hexagonal (PDRH) 2007-2013. Elles sont destinées à promouvoir des pratiques agricoles innovantes et respectueuses de l'environnement. Celles qui concernent la Franche-Comté sont la prime à l'herbe, l'aide à la conversion à l'agriculture biologique,

la protection des races menacées (cheval comtois et vache vosgienne), ainsi que les Mesures Agro-Environnementales Territorialisées (MAET).

La Prime Herbagère Agro-Environnementale (PHAE).

Il s'agit d'une mesure agro-environnementale à caractère national, dont l'objet est de préserver les prairies, et d'encourager une gestion extensive des surfaces ainsi que des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Pendant les 5 années de l'engagement, une aide est versée annuellement à l'exploitant qui respecte le cahier des charges de la mesure.

En Franche-Comté, ce dispositif participe au maintien de l'activité agricole, notamment dans la région des plateaux et de la haute chaîne. 1 000 exploitations, soit près de 65 000 hectares, bénéficient de la Prime Herbagère Agro-Environnementale dans notre département.



© DDEA du Jura, Pays de Salins : montbéliardes.

« 1000 exploitations, soit près de 65 000 hectares, bénéficient de la Prime Herbagère Agro-Environnementale dans notre département. »



© DDEA du Jura (2009), *cultures maraîchères biologiques.*

L'aide à la Conversion à l'Agriculture Biologique (CAB).

Son cahier des charges est national. Elle vise à inciter les exploitants qui le souhaitent à se convertir pour partie ou en totalité à l'agriculture biologique. Celle-ci interdit l'emploi de produits phytosanitaires et d'engrais minéraux, et elle contribue à la protection de la ressource en eau et au maintien de la biodiversité.

En contrepartie du respect du cahier des charges de la mesure, des aides proportionnelles au nombre d'hectares concernés sont versées annuellement à l'exploitant pendant les 5 années de l'engagement. Depuis 2007, ce dispositif a bénéficié à 27 exploitations (soit 700 hectares).



© DDEA du Jura, *Villevieux : cultures biologiques.*

La superficie totale concernée dans le Jura par une conversion à l'agriculture biologique est cependant supérieure, car certains exploitants ne bénéficient d'aucune aide, et d'autres peuvent opter pour un crédit d'impôt qui n'est pas cumulable avec la CAB.

Les Mesures Agro-Environnementales territorialisées (MAET).

Elles concernent des zones prioritaires. En Franche-Comté, il s'agit des sites « Natura 2000 » et des bassins versants retenus en application des dispositions de la Directive Cadre sur l'Eau (soit neuf captages dans le Jura). Des milieux sensibles, par exemple des zones humides remarquables, peuvent également bénéficier le cas échéant de ce dispositif.



© DDEA du Jura, *Lamoura : le lac et une exploitation agricole.*

Les Mesures Agro-Environnementales Territorialisées (MAET) ont essentiellement pour objet de contribuer au maintien de la biodiversité, et de préserver ou de rétablir la qualité de l'eau. Elles aident les exploitants agricoles de ces territoires à enjeux à mettre en œuvre des actions ciblées que des opérateurs sont chargés de définir.

Depuis 2007, une dizaine de sites jurassiens, soit plus de 1 600 hectares, ont bénéficié de ce dispositif, qui pourrait concerner en 2010 trois sites « Natura 2000 » supplémentaires.

Avec les mesures agro-environnementales, le Service Economie Agricole dispose d'un outil efficace afin de promouvoir une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Elles permettent de compenser les baisses des rendements ou des marges bénéficiaires des exploitants qui ont accepté de modifier leurs pratiques. Elles contribuent à la préservation des milieux naturels remarquables, en particulier des sites « Natura 2000 », et à la protection des aires de captage (en application des dispositions de la Directive Cadre sur l'Eau).

Le bilan de santé de la Politique Agricole Commune (2008/2009) devrait se traduire à partir de 2010 par des réorientations en faveur des filières AOC fromagères et des zones de montagne.

Service Economie Agricole (DDEA du Jura)

« Depuis 2007, l'aide à la Conversion à l'Agriculture Biologique a bénéficié dans le Jura à 27 exploitations (soit 700 hectares). »

L'agriculture raisonnée



© DDEA du Jura, troupeau de montbéliardes partant à la traite.

« l'agriculture raisonnée, une démarche globale de gestion de l'exploitation ».

L'agriculture raisonnée, celle dite biologique ainsi que la biodynamie sont des démarches qui peuvent être qualifiées d'intégrées, car elles s'efforcent de prendre en compte l'ensemble des composantes de notre environnement : la ressource en eau, les sols, la biodiversité, les paysages, etc.

Les principes généraux et les textes en vigueur :

L'agriculture raisonnée, qui n'est pas exactement synonyme d'agriculture intégrée, un concept plus précis en vigueur à l'étranger, se traduit par une démarche globale de gestion de l'exploitation. Elle a pour objet de réduire l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement, sans nuire à la rentabilité de l'entreprise.

Les agriculteurs qui le souhaitent peuvent solliciter l'obtention d'une qualification dont les modalités d'attribution ont été fixées par le décret n°2002-631 du 25 avril 2002. Le premier article de celui-ci précise le référentiel auquel doivent se conformer les exploitants. Il porte sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et

la sécurité au travail, ainsi que sur le bien-être des animaux.

La qualification est attribuée pour une durée de 5 ans après un audit de l'entreprise par un organisme certificateur agréé.

Les 103 exigences du référentiel national :

Les arrêtés du 30 avril 2002 et du 25 avril 2005 définissent les 103 exigences du référentiel national. Ce dernier concerne notamment (premier article du décret de 2002 précité) :

- l'accès de l'exploitant et de ses salariés à l'information et la formation nécessaires à la conduite de l'exploitation agricole ;

- la mise en œuvre d'un système d'enregistrement et de suivi des opérations effectuées et des produits utilisés pour les besoins des cultures et des animaux ;

- la maîtrise des intrants agricoles ainsi que des effluents et des déchets produits par l'exploitation ;

- l'usage justifié de moyens appropriés de protection des cultures et de la santé des animaux de l'exploitation ;

- l'équilibre de la fertilisation des cultures ;

- la mise en œuvre de pratiques culturales permettant la préservation des sols et limitant les risques de pollution ;

- la participation à une gestion économe et équilibrée des ressources en eau ;

- la prise en compte de règles dans les domaines de la sécurité sanitaire et de l'hygiène ;

- la prise en compte des besoins des animaux en matière d'alimentation et de bien-être ;

- la contribution de l'exploitation à la protection des paysages et de la diversité biologique.

Les nouvelles instances créées par le décret de 2002 :

Instaurée par l'article 12 du décret de 2002, la Commission Nationale de l'Agriculture Raisonnée et de la qualification des exploitations (CNAR) a en particulier pour mission de donner aux ministres chargés de l'agriculture et de la consommation des avis concernant les projets de modification du référentiel, ainsi que les demandes d'agrément des organismes certificateurs. Des instances similaires ont été créées à l'échelon régional (article 16 du décret de 2002). Elles répondent à toute question posée par les préfets des régions. Elles identifient les enjeux environnementaux locaux, et elles proposent le cas échéant les exigences territoriales susceptibles d'être ajoutées à celles, déjà évoquées, dont la portée est nationale.



© DDEA Jura, paysage agricole jurassien.

Le réseau FARRE (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement) assure quant à lui la promotion de la démarche.



© DDEA du Jura (2009), deuxième plateau : les foins.

Enfin, le décret n°2004-293 du 28 mars 2004 précise les conditions d'utilisation de la mention « agriculture raisonnée », et les premiers organismes certificateurs ont été également agréés le 28 mars 2004 pour une durée de 4 ans, par arrêté des ministres chargés de l'agriculture et de la consommation.

Les débats suscités par la démarche :

Pour certains de ses opposants, l'agriculture dite raisonnée impose un cadre trop sévère, et elle préfigure des réglementations encore plus draconiennes qui seront imposées aux exploitants.

Pour d'autres, elle ne remet pas suffisamment en cause l'agriculture intensive, car elle n'interdit pas les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), et si elle préconise d'optimiser le recours aux intrants, elle ne limite pas les quantités qui chaque année peuvent être utilisées.

Ces mêmes détracteurs soulignent que parmi les 103 exigences du référentiel national, 45 ne sont que des rappels de réglementations en vigueur, qui devraient être par conséquent déjà appliquées (par exemple l'obligation d'une part de n'utiliser que des intrants dont la commercialisation et l'usage sont autorisés, et d'autre part de disposer de locaux phytosanitaires répondant aux normes imposées, etc.)

Ces opposants qui souhaiteraient une démarche plus ambitieuse, regrettent en outre que 19 exigences ne soient pas directement applicables. L'exploitant s'engage en effet simplement à les respecter dans les 2 ans qui suivent l'obtention de la qualification. Un organisme certificateur indépendant s'assure toutefois qu'elles ont bien été prises en compte avant l'expiration de ce délai.

Enfin, pour ces partisans d'une politique plus volontariste en la matière, les 39 autres exigences ne sont que la vulgarisation de bonnes pratiques agri-environnementales.

L'exemple de la viticulture - Les chartes collectives :

Avant la publication au Journal Officiel du décret de 2002, la viticulture disposait déjà de plusieurs chartes collectives, comme Terra Vitis, la Charte Conduite Raisonnée du Vignoble Languedoc-Roussillon ou Vitéalys, ainsi que quelques autres qui relèvent de la grande distribution : la Filière Qualité Carrefour, « Terre et Saveur » chez Casino, ou la Filière Agriculture Raisonnée chez Auchan.

Les prescriptions de ces documents divers que les vignerons qui le souhaitent s'engagent à respecter sont généralement plus contraignantes que celles imposées par le décret de 2002. En matière d'utilisation des intrants par exemple, la qualification exige simplement le respect des réglementations en vigueur concernant l'achat, le stockage et l'emploi des fongicides, des insecticides et des herbicides, alors que toutes les chartes précitées relatives à la viticulture raisonnée définissent des conditions restrictives d'utilisation de certaines matières actives.

En étroite concertation avec les représentants de la profession, l'office national interprofessionnel des fruits, des légumes, des vins et de l'horticulture (Viniflor), qui s'est regroupé en 2009 avec 5 autres offices pour former FranceAgriMer, a engagé une réflexion portant sur la conduite raisonnée de la vigne.

Cette démarche débouche sur des conclusions plus contraignantes que les règles fixées par le décret de 2002, en particulier en matière d'entretien des sols, de pulvérisation (efficacité et sécurité), de recours aux intrants, de rejet des effluents, de gestion des déchets, de traçabilité et de contrôle, etc. L'office Viniflor participe également à des travaux collectifs qu'il finance afin de définir des référentiels nationaux pour la production de raisins et pour des pratiques œnologiques intégrées.

En revanche, le décret de 2002 comporte des exigences générales concernant l'enregistrement et le suivi des opérations, le respect des règles de sécurité alimentaire et d'hygiène, la formation et l'information des exploitants agricoles. Ces dispositions étaient souvent absentes des chartes qui existaient déjà, et celles-ci ont été par conséquent modifiées dans ce sens.



© DDEA du Jura (2009), vignoble de Château-Chalon.

A très court terme, la viticulture raisonnée sera très certainement un standard incontournable pour toute la filière. Dans le Jura, c'est près de 30% de la superficie du vignoble qui sont cultivés en respectant les exigences du référentiel national, qui pourrait s'imposer à tous très rapidement.

L'agriculture biologique et la biodynamie seront évoquées dans vos deux prochains numéros de « La feuille ».

Jean-Luc GOMEZ, Mission Développement Durable, DDEA du Jura.

Cinq questions posées à Alain Baud, président de la Société de Viticulture du Jura.



© DDEA du Jura, Alain Baud, président de la Société de Viticulture du Jura

« Les vignerons jurassiens sont animés depuis très longtemps par une volonté de garantir la qualité de la production. »

1 – Pouvez-vous nous donner tout d'abord quelques informations sur la Société de Viticulture du Jura, son statut, son organisation, les moyens dont elle dispose, etc. ?

J'ai lu dans votre rapport que des textes de 1732 et de 1774 énuméraient déjà les cépages qui étaient localement autorisés à l'époque. Ces écrits nous enseignent que les vignerons jurassiens sont animés depuis très longtemps par une volonté de garantir la qualité de la production. Cette préoccupation fut à l'origine de la création de la Société de Viticulture du Jura, une vieille dame née dans les dernières années du XIX^{ème} siècle me semble-t-il. Les viticulteurs de la région ont toujours été précurseurs dans ce domaine. Ce n'est pas un hasard si un peu plus tard l'Appellation d'Origine Contrôlée « Arbois », instaurée par un décret du 15 mai 1936, fut la première AOC créée en France.



© J-L. Gomez, Arbois : la fruitière vinicole (08.05.2009).

La Société de Viticulture n'a pas le statut d'une association « loi de 1901 » mais celui d'un syndicat agricole. Son siège était autrefois installé à la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF), un partage des locaux très probablement unique en France. Depuis 1995, nous sommes hébergés par la Chambre d'Agriculture.



© R. Michaud, le vignoble : Château du Pin (21.06.2009).

La structure est administrée par un conseil d'administration de 15 personnes et par un bureau de 6 membres, parmi lesquels le président, deux vice-présidents, un secrétaire et un trésorier. Elle a fonctionné pendant trois quarts de siècle sans aucun employé. Ses missions ont été cependant étoffées au fil du temps, et il a été nécessaire d'embaucher des salariés, qui sont aujourd'hui au nombre de cinq.

Les 450 adhérents sont tous des producteurs qui remplissent une déclaration de récolte. Le montant de la cotisation est proportionnel à la superficie exploitée par la personne. Nous bénéficions également de quelques aides publiques et d'un appui de la Chambre d'Agriculture.

Les agriculteurs ne sont pas assujettis à la taxe professionnelle, mais ils doivent en payer une autre dénommée ADAR (taxe sur le chiffre d'affaires des exploitants agricoles). Calculée pour les vignerons en fonction du volume de vins vendus, elle est destinée à financer la recherche et diverses initiatives techniques prises par la profession. Celle-ci bénéficie ainsi d'un « retour » de la Chambre qui prend en charge les salaires et les charges de notre directeur Daniel Cousin, et d'un technicien qu'elle met également à notre disposition, ainsi que quelques moyens matériels, notamment logistiques.

Dans le Jura, il n'existait aucun organisme représentant l'ensemble de la filière. C'est pour cette raison que la Société de Viticulture fut à l'origine de la création dans les années 90 du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ). Celui-ci représente à la fois les producteurs et les négociants. Il est chargé de la promotion des produits et des actions de communication, mais aussi de l'analyse, du suivi, et le cas échéant de la régulation du marché.



© J-L. Gomez, Château-Chalon : la flore des éboulis (30.04.2009).

2 - Quelles sont les missions de la Société de Viticulture ?

La Société de Viticulture était initialement un syndicat de produits plutôt que de vigneron. Elle a été créée pour défendre plus la qualité des vins du Jura que les viticulteurs, et elle répondait à la même logique que les appellations d'origine contrôlée nées quelques années plus tard. Celles-ci constituent aujourd'hui un concept qui s'est peu à peu émoussé et que la France n'a pas réussi à exporter avec le succès attendu.

A une époque au cours de laquelle des vins d'Algérie ou de divers pays de la Communauté Economique Européenne étaient importés pour « couper » la production locale, il s'agissait prioritairement d'offrir aux consommateurs une information fiable quant à l'origine des vins proposés à la vente. L'objectif est aujourd'hui de garantir également la qualité des produits. Les AOC sont désormais des appellations d'origine et de qualité contrôlées et, afin de conforter leur crédibilité, la loi d'orientation agricole de 2006 nous a confié la gestion des agréments autrefois assurée par L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).



© R. Michaud, *Le Pin : le vignoble en hiver* (05.03.2006).

Nous conseillons également nos adhérents afin de les aider à bien respecter les réglementations en constante évolution dont l'application relève de diverses administrations, par exemple les Douanes ou encore la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

Nous informons les vignerons des règles en vigueur en matière d'élaboration des vins (certaines pratiques œnologiques sont autorisées, d'autres ne le sont pas), d'embouteillage, d'étiquetage, de traçabilité, de fiscalité, etc. Nous mettons à leur disposition des outils, par exemple des cahiers de cave normalisés qui leur permettent de procéder aux enregistrements qui leur sont imposés.



© Studio Lyet, *prêt CIVJ, les Ambassadeurs des Vins Jaunes*.

Sur le plan technique, une commission composée de représentants de la Société de Viticulture et du CIVJ a été mise en place depuis cet hiver, afin de préciser les orientations stratégiques prioritaires relatives par exemple aux bonnes pratiques viticoles ou œnologiques, tout en tenant compte des évolutions du marché. Nous assurons ensuite la mise en œuvre opérationnelle de cette « feuille de route » arrêtée conjointement, car nous disposons de moyens humains et techniques que n'a pas le CIVJ.



© CIVJ, *Percée du Vin Jaune 2006* (05.02.2006).

3 - Que pouvez-vous nous dire des actions mises en œuvre par la Société de Viticulture afin de préserver la qualité de la ressource en eau ?

La Société de Viticulture a été un acteur majeur du programme de maîtrise des pollutions vitivinicoles (PMPVV) mis en œuvre depuis 5 ou 6 ans. L'aide de l'Union Européenne, de l'Etat, de l'Agence de l'Eau et des collectivités territoriales (la Région et le Département) a permis notamment de recruter une chargée de mission, Mélanie Berton, qui a fait un travail remarquable (elle a été embauchée depuis par le Conseil Général du Jura).

Le programme de maîtrise des pollutions vitivinicoles s'est traduit par l'édition d'un document technique très complet et d'une plaquette d'information destinée au « grand public ». Il concerne des sujets très variés comme les effluents des caves ou le recours aux intrants, mais aussi l'érosion des sols, car le ruissellement de la pluie entraîne les produits phytosanitaires jusqu'aux rivières et aux nappes phréatiques.

Un état des lieux a tout d'abord été dressé pour chaque bassin versant concerné (la Loue, la Cuisance, l'Orain, la Brenne, la Seille et la Vallière). L'eau des rivières a été analysée afin de déterminer la nature et le volume des polluants d'origine vitivinicole que celles-ci drainaient.

« La Société de Viticulture a été un acteur majeur du programme de maîtrise des pollutions vitivinicoles. »

Cinq questions posées à Alain Baud, président de la Société de Viticulture du Jura (suite).

Des actions ont été ensuite arrêtées et mises en œuvre : l'enherbement permanent des vignes, des modifications de certaines pratiques culturales,... Les stations d'épuration d'Arbois et de Lavigny notamment ont fait l'objet de travaux dans le cadre du PMPVV.



© J-L. Gomez, Château-Chalon : une vigne enherbée (30.04.2009).

À Arbois, les vigneronnes ont versé une contribution calculée en fonction du nombre d'hectolitres produits chaque année, et destinée au financement de la construction de bassins de rétention. Ces derniers permettent d'étaler dans le temps le traitement des pics de pollutions enregistrés au moment des vendanges. Ils ont permis d'éviter de surdimensionner la station qui aurait été dans ce cas sous-utilisée 11 mois par an, ce qui aurait affecté sensiblement ses performances.

Au Vermois, le coût des travaux similaires qui ont été effectués a été partagé entre les viticulteurs, la fromagerie qui s'installait sur le territoire communal, et les maîtres d'ouvrage des extensions urbaines (le village n'est pas situé très loin de Lons-le-Saunier, et il a accueilli ces dernières années une population nouvelle importante).

Le programme de maîtrise des pollutions viti-vinicoles a contribué également à une gestion plus économe de la ressource en eau. Lorsque le prix de celle-ci était dérisoire, les vigneronnes se contentaient en effet pour la plupart « d'ouvrir le robinet » pour refroidir, au moment des vendanges, les cuves recevant les moûts. La température de ces derniers doit être en effet abaissée afin d'éviter une fermentation trop rapide. Cette eau potable était gaspillée, et lorsqu'elle n'était pas rejetée ensuite dans la rivière, elle était acheminée jusqu'à la station d'épuration où elle était traitée alors qu'elle n'avait pas besoin de l'être, car elle n'avait pas été polluée. Cette pratique augmentait ainsi sensiblement la consommation de la ressource, et le coût du traitement des effluents.



© J-L. Gomez, Arbois : la tour de Curon (08.05.2009).

C'est pour cette raison que j'ai installé chez moi deux réservoirs de 5 000 litres afin de récupérer l'eau de pluie. Celle-ci est refroidie à 4°C, et elle circule en circuit fermé entre les deux parois des cuves qui reçoivent les moûts. Elle retourne ensuite dans les réservoirs où elle est à nouveau réfrigérée, et ainsi de suite. Nous n'avons

bien sûr pas inventé ce dispositif qui doit vraisemblablement diviser la consommation d'eau par 10 ou par 15. Il a été adopté également par d'autres producteurs, encouragés à le faire par des subventions de l'Agence de l'Eau.



© CREN, Poligny : tulipes de vigne (25.04.2009).

L'objectif initial du PMPVV était de traiter 60% des effluents viti-vinicoles du département. Il a été largement dépassé, car c'est aujourd'hui 90% des rejets qui le sont de manière effective. Ce résultat n'aurait pas été possible si la filière toute entière n'avait pas été animée par une volonté forte de contribuer à la préservation de l'environnement en général, et d'améliorer la qualité des eaux en particulier. Elle peut être très fière de ce qui a été fait, car de nombreux vignobles n'en sont pas encore là actuellement, et nous avons été des précurseurs dans ce domaine. Mon seul regret c'est que nous n'avons malheureusement pas communiqué assez au sujet de ce programme ambitieux.

« Dans le Jura, 90 % des effluents viti-vinicoles sont aujourd'hui traités. »

4 - Quelles sont aujourd'hui les priorités de la Société de Viticulture ?

Les informations techniques que nous diffusons à nos adhérents constituent tout d'abord l'une de nos priorités. Nous publions régulièrement un bulletin de santé du végétal. Nous proposons des conseils en matière de lutte contre les ravageurs et les maladies ainsi qu'un suivi climatologique, qui aident les vignerons à mieux maîtriser le traitement de leurs vignes et à l'ajuster aux conditions météorologiques du moment, etc.

Le dosage des produits phytosanitaires en fonction de la surface foliaire est encore expérimental. Dans notre bulletin technique, nos adhérents qui le souhaitent peuvent toutefois trouver les résultats d'essais qui ont été faits afin de réduire de 50% les doses préconisées par les fournisseurs et par les distributeurs. L'expérience est intéressante car elle semblerait démontrer que si la vigne « accuse le coup » au début, elle finit par s'adapter et par être plus résistante, à l'image d'un individu qui ne prend des antibiotiques que lorsque c'est nécessaire.



© R. Michaud, Château-Chalon : le Clos Bacchus (21.06.2009).

En partenariat avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), nous avons engagé un programme de recherches afin d'améliorer la qualité de certains de nos produits. Pour les Vins de paille par exemple, nous recherchons l'origine de l'acidité volatile excessive parfois constatée. Nous étudions également l'extraction des composés phénoliques, c'est-à-dire la couleur de nos rouges, notamment celle du Poulsard, qui n'est pas très soutenue comme certains nous le reprochent parfois.



© CIV, la gamme des vins du Jura.

Nous savons que c'est le résultat de la nature des sols et des cépages cultivés, mais nous travaillons afin d'extraire naturellement une teinte un peu plus prononcée. Nous cherchons également à réduire la turbidité et les dépôts dus à certaines levures, et que vous pouvez constater parfois dans les assemblages de Chardonnay et de Savagnin (cuvées « Tradition »).

Nous nous intéressons enfin aujourd'hui au traitement des eaux de rinçage des pulvérisateurs. Elles contiennent en effet des produits phytosanitaires qui détruisent les bactéries nécessaires au bon fonctionnement des stations d'épuration. Pour les autres engins agricoles, nous disposons actuellement comme de nombreux vignerons d'une aire de lavage qui nous permet d'évacuer les eaux soit vers la rivière lorsqu'elles ne sont pas souillées, soit vers la station dans le cas contraire. Les pulvérisateurs sont rincés ailleurs. Nous collectons les eaux et les résidus et nous les épandons dans les vignes, ce qui est un moindre mal.

L'alternative à cette pratique est la mise en place de « phytobacs ». Ils sont équipés d'une fosse étanche et fermée afin d'éviter que les eaux de pluie ne se mêlent à celles qui doivent être traitées. Le fond de la cuve est tapissé d'un mélange de terre et de paille, et ce substrat abrite une flore bactérienne spécifique qui dégrade les produits phytosanitaires. Philippe Vandelle à L'Etoile s'est doté d'un dispositif de ce type depuis au moins 2 ans me semble-t-il.

Une étude me paraît nécessaire afin de déterminer s'il est préférable d'installer des « phytobacs » collectifs ou individuels. La mise à disposition de tous les exploitants d'équipements de ce type, le cas échéant en collaboration localement avec la Communauté de Communes des Coteaux de la Haute Seille qui s'interroge à ce sujet sur son territoire, suppose de responsabiliser les utilisateurs, afin qu'ils n'oublient pas par exemple de nettoyer la plate-forme après usage, etc.

Il conviendrait également de comparer les coûts des aires collectives de lavage et des installations individuelles directement raccordées aux réseaux d'alimentation en eau et en électricité de l'exploitation.



© R. Michaud, Château-Chalon: terrasses (13.12.2008).

« Nos terroirs
qui sont le
véritable
fondement de
notre identité
ne pourront
jamais être
copiés. »

Cinq questions posées à Alain Baud, président de la Société de Viticulture du Jura (suite).

5 - En matière de développement durable, quelles sont selon vous les perspectives susceptibles de concerner à court terme la viticulture dans le Jura, et de devenir des priorités pour la filière ?

Nous souhaitons poursuivre les efforts mis en œuvre à l'époque par le Comité Technique Viticole afin d'aider les vignerons qui le souhaitent à se convertir aux viticultures raisonnées et biologique. C'est entre 80 et 100 domaines qui dans le Jura respectent le cahier des charges de la première (soit plus du tiers de la superficie du vignoble), alors que la seconde concerne une vingtaine de producteurs qui cultivent de 10 à 12% de la surface totale à ce jour plantée en vignes.

Des exploitants de plus en plus nombreux s'intéressent à ces deux démarches, certains par conviction, d'autres afin d'anticiper des réglementations qui pourraient leur être imposées dans les prochaines années.



© R. Michaud, **Château d'Arlay : le vignoble (17.08.2009).**

Quelques uns estiment en effet qu'à très court terme la viticulture raisonnée sera très certainement un standard incontournable pour toute la filière. En matière d'intrants, ils constatent en effet que tous les ans l'utilisation de certaines molécules est interdite, et que dans quelques années le recours à des désherbants et à des produits phytosanitaires chimiques sera peut-être totalement proscrit.



© R. Michaud, **Toulouse-le-Château : le vignoble (02.06.2009).**

Il convient par conséquent d'anticiper et de développer des solutions alternatives, même si ce n'est pas toujours facile. Situé à l'Ouest du massif, le vignoble jurassien reçoit directement les pluies que libèrent les nuages lorsqu'ils arrivent au contact des hauteurs. Avec des précipitations comprises entre 1 400 et 1 800 mm d'eau par an, il est probablement le plus arrosé de France, ce qui est particulièrement propice au développement par exemple des maladies cryptogamiques (provoquées par des champignons). Implanté sur le flanc Est du massif vosgien, le vignoble alsacien bénéficie d'une géographie à l'inverse

de la nôtre. Il est protégé par la montagne, et il ne reçoit que 600 mm d'eau par an. Nos collègues d'Alsace ne sont donc pas dans l'obligation de traiter aussi souvent que nous.

La préservation des paysages viticoles me semble également une composante essentielle d'une politique globale de développement durable de la viticulture. Les cépages comme le Chardonnay ont été acclimatés un peu partout sur la planète, par des vignerons qui se sont également appropriés nos pratiques culturelles et œnologiques. En revanche, nos terroirs qui sont le véritable fondement de notre identité ne pourront jamais être copiés. Ils sont en effet le résultat d'une géologie spécifique, d'un climat, des cépages choisis, d'une exposition et d'une orientation de la vigne, de savoir-faire ancestraux,... Ces ingrédients d'une alchimie complexe sont à l'origine de paysages uniques, essentiels à la pérennisation de notre profession.



© R. Michaud, **Château-Chalon : cabane et terrasses (23.11.2008).**

« La préservation des paysages viticoles me semble également une composante essentielle d'une politique globale de développement durable de la viticulture. »



© R. Michaud, Rotalier :
vigne en « timbre-
poste » (27.06.2009).

J'ai adhéré assez spontanément au classement du vignoble du Château-Chalon et, à titre personnel, je souhaiterais que d'autres sites viticoles remarquables du Jura, par exemple à Arbois, bénéficient de la même démarche. Mes confrères qui ne partagent pas ce point de vue sont cependant nombreux, car ils assimilent encore la protection des paysages à de nouvelles contraintes, en particulier culturelles, qui s'ajoutent à celles qui leur sont imposées tous les ans. Cette réaction est normale, et c'est à ceux qui sont aujourd'hui convaincus de les persuader que l'avenir démontrera, dans 20 ou 30 ans, qu'ils auront eu raison de préserver leurs terroirs.

Une politique globale de développement durable de la viticulture revêt une multitude d'aspects très divers. C'est l'appel téléphonique d'un transporteur qui a interrompu à l'instant notre conversation. Pour exporter des vins au Québec, vous devez obligatoirement remplir une grille d'évaluation exploitée par un établissement public qui, chez eux, est en situation de monopole, comme la Société d'Exploitation Industrielle des Tabacs et des Allumettes (SEITA) en France pour les tabacs. Le bilan « carbone » de votre

expédition est ainsi évalué en fonction par exemple du volume et du poids de votre envoi. Le transporteur me demande de conditionner les cartons sur deux palettes au lieu de quatre, ce qui n'est pas possible. Les bouteilles tronconiques des vins du Jura prennent en effet plus de place que celles de Bordeaux qui s'empilent comme des crayons dans un plumier.

Dans nos cartons, nos bouteilles sont en outre protégées par des « berceaux » moulés. Il ne sert à rien d'avoir un excellent bilan « carbone » si la marchandise n'est pas intacte lorsqu'elle parvient à destination... Il s'agit de dialoguer avec nos interlocuteurs afin de trouver des solutions satisfaisantes pour tous. L'enjeu est de prendre en compte les exigences du développement durable, sans perdre notre identité en renonçant par exemple au format spécifique de nos bouteilles.



© R. Michaud, Château-Chalon : cabane dans les vignes (13.12.2008).

Nos anciens qui ne connaissaient que la bouillie bordelaise, le soufre et le cuivre, ont découvert les produits phytosanitaires et c'est seulement aujourd'hui que nous mesurons les effets dévastateurs de certaines molécules utilisées.

Nos enfants pâtiront sans doute des erreurs que nous aurons commises en toute bonne foi.

En matière de développement durable, nous ne pouvons malheureusement pas toujours évaluer avec précision les conséquences à venir des décisions que nous prenons, mais nous devons cependant au moins prendre le temps de nous interroger avant d'agir.

Interview réalisée le mercredi 17 juin 2009 par Jean-Luc GOMEZ et par Thierry PERRIER (Conseil Général du Jura).

« Le
développement
durable nous
impose au
minimum de
prendre le temps
de nous interroger
avant d'agir. »

Cinq questions posées à Cécile Claveirole, directrice du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ).



© DDEA du Jura, Cécile Claveirole, directrice du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura

« Notre mission est tout d'abord de contribuer à la promotion des vins du Jura au profit de l'ensemble de la filière. »

I – Pouvez-vous tout d'abord nous apporter quelques précisions au sujet du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), son statut, son organisation, les moyens dont il dispose, ses missions ?

Le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ) est une association « loi de 1901 » qui réunit les représentants de la filière viti-vinicole regroupés dans deux collèges, celui de la production et celui du négoce. Définies dans le code rural et reconnues par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, les interprofessions ont en règle générale une organisation similaire.

Le CIVJ compte 5 salariés. Il est géré par 28 délégués désignés par les syndicats des AOC et du négoce. Réunis en assemblée générale, ils prennent de manière collégiale les décisions majeures concernant la structure. Il existe également un conseil de direction composé de 8 membres, et des commissions thématiques.

Tous les opérateurs qui vendent des vins du Jura bénéficiant d'une AOC ont l'obligation de verser au CIVJ les cotisations qui alimentent pour moitié un budget d'environ 600 000 € par an. Ces fonds nous permettent de financer les actions que nous engageons. Nous percevons aussi des subventions de l'Etat, de la Région et du Département, mais également cette année de l'Union Européenne. Elles permettent d'étoffer le budget et de donner plus d'envergure aux projets mis en œuvre.

Notre mission est tout d'abord de contribuer à la promotion des vins du Jura au profit de l'ensemble de la filière, en éditant et en diffusant des affiches, des brochures, des cartes touristiques, etc. Nous disposons d'un site internet, et nous organisons également des campagnes publicitaires.



© CIVJ, le Savagnin (02.09.2007).

Durant toute l'année, nous entretenons des relations avec des journalistes de la presse spécialisée ou « grand public » : envois d'échantillons, organisation de voyages, de déjeuners, de dégustations au profit de ces professionnels de la communication, ... Une agence de presse travaille plus particulièrement pour notre compte.

Depuis 2006, le CIVJ s'efforce, avec l'ensemble des partenaires concernés et notamment le Comité Départemental du Tourisme (CDT), de mieux faire connaître la Route touristique des Vins du Jura. Il s'agit de développer le concept d'œnotourisme et de favoriser l'appropriation de cet itinéraire touristique par les acteurs locaux. Des progrès notables ont été enregistrés ces dernières années. 142 vigneron

sur 230 ont ainsi signé une charte de qualité. Ils s'engagent notamment à servir leurs vins dans des verres recommandés par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), à afficher leurs horaires d'ouverture, etc. Une enquête a été réalisée en 2006 afin de vérifier la mise en œuvre effective de ces engagements, et une démarche « qualité » similaire est programmée cette année.

Pour le financement de cette action de promotion de la Route touristique des Vins du Jura, nous recevons des aides de l'Etat (Commissariat du massif du Jura), de la Région et du Département.

Nous participons aussi activement à l'organisation de la Percée du Vin jaune, à la demande des Ambassadeurs des Vins jaunes qui organisent cette fête. Cette association de bénévoles n'emploie pas de salariés et confie au Comité interprofessionnel l'organisation logistique de cet événement d'envergure.



© CIVJ, la Commanderie des Nobles Vins et Gruyère de Comté (05.02.2006).

Depuis l'an dernier, la Société de Viticulture et le CIVJ ont créé une commission qui précise les actions techniques utiles pour l'ensemble de la filière. Ce programme est ensuite mis en œuvre par la Société de Viticulture.



© **Th. Perrier, Arbois : rosier au pied des vignes (08.07.2009).**

Nous recueillons enfin des données concernant notamment les ventes, dans le cadre d'une mission de veille commerciale, et si c'est nécessaire de régulation du marché, qui nous est confiée. C'est à partir de ces statistiques que nous réfléchissons actuellement à notre stratégie de communication pour les 3 prochaines années.

2 - Le développement durable est-il suffisamment pris en compte selon vous par les vignerons jurassiens ?

Je pense tout d'abord que dans le Jura le vignoble est cultivé dans cette optique. Les vignerons sont dans l'ensemble fiers de leurs terroirs, et attentifs à leur préservation. Ils sont nombreux à adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement, par exemple l'enherbement permanent de la vigne. Je ne suis pas originaire du Jura, et j'ai constaté qu'il n'en était pas toujours ainsi dans les autres régions viticoles de France.

La culture raisonnée de la vigne est une préoccupation majeure pour les membres du comité technique dont je vous ai parlé.

Ils souhaitent tout d'abord conserver leur indépendance vis-à-vis des fournisseurs d'intrants. C'est pour cette raison que la filière publie des bulletins de santé du végétal, qui permettent aux vignerons de ne traiter leurs plantations que lorsqu'il est absolument nécessaire de le faire. Grâce à cette information neutre, indépendante, les viticulteurs ont une action plus ciblée, qui est également une source d'économies non négligeables.

La commission technique de l'interprofession souhaite également développer la viticulture biologique, qui concerne déjà 10 à 12 % de la superficie de notre vignoble. D'après une enquête réalisée par la revue « La vigne », le Jura est la région viticole de France qui a enregistré dernièrement la plus forte progression en la matière (+66 %).

Un travail important de communication reste toutefois à faire. Pour de nombreux vignerons, le « bio » est tout d'abord encore synonyme d'exploitations mal entretenues, ce qui n'est bien sûr pas le cas. La conduite de la vigne mise en œuvre par certaines maisons jurassiennes, renommées en agriculture biologique, est irréprochable. C'est grâce à ces exemples que les pratiques plus respectueuses de l'environnement feront de nouveaux adeptes.



© **R. Michaud, Maynal : le vignoble (27.06.2009).**

Contrairement à certaines idées reçues, l'agriculture biologique en général est très technique. Elle est aux antipodes d'une approche un peu dilettante qui consisterait à laisser faire la nature. Elle nécessite au contraire d'être très rigoureux, méticuleux et observateur.

Le « grand public » également doit être mieux informé. Il regarde par exemple parfois avec suspicion les vignerons « bio », qui traitent leurs vignes plus régulièrement que leurs collègues dont les pratiques sont restées « traditionnelles ». Il est nécessaire d'expliquer qu'ils n'utilisent pas les mêmes produits, et qu'ils doivent par conséquent traiter plus souvent.



© **CIVJ, labours au moyen d'un cheval comtois.**

Ce travail de pédagogie incombe notamment aux écoles, aux collèges et aux lycées, et pas uniquement à ceux qui relèvent de l'enseignement agricole. Les médias et le cinéma ont également un rôle à jouer. Je pense en particulier à des films comme « Microcosmos », « Le peuple migrateur », « La marche de l'empereur », « La planète bleue », « Une vérité qui dérange » d'Al Gore, ou plus récemment encore « Home » de Yann Arthus-Bertrand. Dans « Nos enfants nous accuseront », un débat très intéressant oppose des adeptes de l'agriculture biologique à certains de leurs collègues qui défendent les méthodes « traditionnelles ». Ce genre de films est là pour faire réfléchir.

« La viticulture biologique concerne déjà 10 à 12 % de la superficie de notre vignoble. »

Cinq questions posées à Cécile Claveirole, directrice du CIVJ (suite).

Il me semble enfin que l'édition et la diffusion de guides techniques consacrés aux nouvelles pratiques plus respectueuses de l'environnement seraient utiles.

Le FEADER⁽¹⁾ permet de financer des actions de ce type. Dans le cadre des programmes LEADER⁽²⁾ du Pays lédonien et de celui du Revermont, il pourrait être également envisagé de réaliser une exposition itinérante consacrée à ce sujet. C'est important, car les vignerons ne communiquent pas suffisamment sur leurs différentes manières de travailler.



© Studio Lyet, prêt CIVJ, un Clavelin.

3 - Les professionnels et le public ont-ils selon vous conscience de la qualité des paysages des sites viticoles ? Accordent-ils à la biodiversité dans le vignoble l'intérêt qu'elle mérite ?

Les consommateurs ont plutôt un a priori favorable et ils sont rassurés lorsque les produits qu'ils achètent sont issus de terroirs bien entretenus et pittoresques. Toutefois, la lecture des paysages reste très « intellectuelle ». Il me semble que le « grand public » a rarement conscience que les sites jurassiens doivent leur caractè-

re remarquable et leur identité au travail des agriculteurs, qui perpétuent des traditions parfois ancestrales dans le cadre d'appellations d'origine contrôlée, fromagères et viticoles, garantes des savoir-faire et de la très grande qualité de la production locale.

Des clichés datant de quelques décennies, des photographies actuelles et des simulations représentant les mêmes sites entièrement boisés (ce qui serait le cas si la culture de la vigne était abandonnée), mettraient en évidence de manière très pédagogique les évolutions des paysages de certains secteurs du vignoble. Une action de sensibilisation de ce type pourrait intéresser plusieurs maîtres d'ouvrage potentiels, comme la Société de Viticulture ou le Conseil Général.

La préservation et la gestion des paysages viticoles et de la biodiversité impliquent de conserver les murs en pierres sèches, les cabanes, les vergers, les haies et les arbres isolés, mais aussi les rosiers qui apportent au vignoble quelques touches de couleurs. Les saules, également dénommés osiers ou « avanchers », sont également des motifs paysagers intéressants.



© Ph. Bruniaux, prêt CIVJ, Arbois : Le château Pécauld.



© Ph. Bruniaux, Prêt CIVJ, le Pinot noir.

Certains vignerons ont malheureusement tendance à les couper, car ils ne sont plus utilisés pour lier la vigne.

Il est également essentiel d'expliquer aux viticulteurs qu'autour de leurs exploitations, ils doivent préférer les essences locales au thuya ou au laurier-cerise par exemple. Les haies vives abritent en effet une faune et une flore (des oiseaux, des insectes, des reptiles, des fleurs que butinent les abeilles, etc), qui participent à la lutte intégrée contre les parasites qui menacent les cultures.

4 - Que pouvez-vous nous dire au sujet de la profession et des exploitations dans le Jura ?

Les vignerons qui travaillent dans le Jura sont plutôt jeunes, bien que le nombre moyen d'installations (de l'ordre d'une à deux par an) soit faible.

Il existe environ 500 exploitations viticoles et 220 « metteurs en marché », certaines exploitations livrant leurs raisins soit à des coopératives, soit à des négociants. Ceux que nous appelons « les metteurs en marché » vinifient et vendent leurs vins en bouteilles. Il existe 4 caves coopératives ou fruitières, et environ une quinzaine de maisons de négoce.

« La préservation et la gestion des paysages viticoles et de la biodiversité impliquent de conserver les murs en pierres sèches, les cabanes, les vergers, les haies et les arbres isolés. »



© R. Michaud, Château-Chalon : onagres au pied des vignes (21.06.2009).

Trois entreprises, Henri Maire, la fruitière vinicole d'Arbois et la Maison du Vigneron, assurent la moitié de la production totale. 20 % des opérateurs commercialisent 84 % des volumes. Ces grandes exploitations, à l'échelle du vignoble jurassien, sont mieux armées que les autres pour exporter en France et à l'étranger. Il s'agit incontestablement d'un atout, dont la contrepartie est cependant que cette relative concentration pourrait fragiliser la filière en cas de défaillance de l'un de ces domaines importants.

Les petits exploitants ne cultivent parfois que 2 à 3 hectares de vigne. Ils produisent environ 7% du total des volumes, et 98% de leurs ventes se font « au détail », dans leurs caveaux ou à l'occasion des marchés locaux. Ils contribuent à l'entretien des paysages et à la vie sociale en milieu rural.

Il est important pour la filière de préserver cet équilibre entre les grandes entreprises dont elle a besoin pour exporter, et les petits producteurs qui sont des acteurs des circuits courts, l'une des priorités du « Grenelle de l'environnement ».

5 - Quels sont les projets du CIVJ en matière d'œnotourisme ?

Le CIVJ, le Conseil Général et le Comité Départemental du Tourisme (CDT) souhaitent aujourd'hui développer une véritable filière en matière d'œnotourisme. Une découverte du vignoble en train depuis Besançon pourrait être par exemple imaginée. La mise en place d'un service de livraison à domicile permettrait aux voyageurs de faire des achats, sans être encombrés par les bouteilles acquises lors de leur visite. L'un des objectifs d'une telle initiative serait de donner envie à ces visiteurs qui ont utilisé le train comme moyen de locomotion, de venir à nouveau dans le Revermont acheter des vins du Jura, par exemple à l'occasion d'un séjour de plusieurs journées. Ce dernier intéresserait ainsi également les restaurateurs, les hôteliers, les propriétaires de chambres d'hôtes, etc.



© Ph. Bruniaux, prêt CIVJ, Arbois : la Fête du Biou.

D'autres projets sont à l'étude, l'important est de créer une synergie entre les différents acteurs. Nous représentons l'un des maillons de ce réseau et nous avons à cœur, avec les Comités Départemental et Régional du Tourisme, de le valoriser autant que faire se peut.

Le Jura est un département attractif, qui bénéficie d'attraits touristiques naturels indéniables. Elue en 2008 « destination touristique européenne d'excellence », la Route des Vins du Jura constitue une autre très belle carte à jouer, au même titre que les Routes du Comté par exemple. Les jurassiens sont trop souvent modestes quand il s'agit de leurs atouts !

Interview réalisée par Jean-Luc GOMEZ le vendredi 5 juin 2009.

« La Route des Vins du Jura constitue une autre très belle carte à jouer. »

⁽¹⁾FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

⁽²⁾LEADER : Liaisons Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale

Et dans ma vie quotidienne... La rubrique éco-responsable.

Les 10 règles d'or du jardin écologique :

- 01 - être à l'écoute de la nature ;
- 02 - tolérer certaines « mauvaises herbes » ;
- 03 - recycler au maximum les déchets ;
- 04 - préférer les variétés locales ;
- 05 - protéger la faune et en particulier les oiseaux ;
- 06 - économiser l'eau ;
- 07 - récupérer les eaux de pluie ;
- 08 - privilégier la lutte biologique ;
- 09 - prévenir plutôt que guérir ;
- 10 - respecter la vie du sol.



© Le Tri, Sydom du Jura : le composteur.

Règle numéro 3 : « recycler au maximum ses déchets.

Faire son compost.»

Nous produisons en moyenne 390 kg de déchets par an et par personne. Si je dispose d'un jardin et que je fais mon compost, je peux réduire cette quantité d'une quarantaine de kg. J'améliore ainsi mon bilan « carbone » en transformant en engrais les détritiques d'origine végétale du jardin et de la cuisine (épluchures,...).

Leur transport jusqu'à la déchetterie voisine et leur traitement se traduisent en effet par une consommation d'énergie et par des émissions de gaz à effet de serre, que je peux facilement éviter par un recyclage sur place de mes déchets verts.

Dans un endroit ombragé, je désherbe et je tasse le sol sur une surface d'un à deux mètres carrés. J'installe un dispositif permettant de retenir le compost (planches à claire-voie, etc.) Je tapisse de branchages enchevêtrés le fond de ce bac artisanal à ciel ouvert, dont la hauteur ne doit pas excéder en principe un mètre. J'alterne ensuite des couches de terre et de déchets, de préférence végétaux, et je laisse faire la nature ! Je peux également installer dans mon jardin un composteur fermé.

J'ai la possibilité enfin de fabriquer mon lombricompost, grâce à des lombrics (vers de terre), qui transforment en engrais particulièrement fertile mes épluchures de fruits et de légumes, mon papier et mon carton haché, mon marc

de café, le thé que j'ai infusé, etc.

« Grenelle de l'environnement. Entrons dans le monde d'après.»

Campagne « réduisons nos déchets.»

<http://reduisonsnosdechets.fr/>

La semaine européenne de la réduction des déchets s'est déroulée du 21 au 29 novembre 2009.

Rendez-vous l'année prochaine !

LE PAGE (Rosenn), « L'éco-almanach du jardinier. 52 semaines pour préserver la nature au jardin », Editions du club France Loisirs, Paris, 2009.

Pour en savoir un peu plus...

« [A propos de la gestion des forêts notamment] Les traitements chimiques doivent être considérés au mieux comme des mesures de fortune, incapables d'obtenir un résultat durable, et au pire comme de mauvaises méthodes, propres à tuer les poissons dans les ruisseaux de la forêt, à multiplier dangereusement certains insectes, et à détruire les régulateurs prévus par la nature, ou introduits éventuellement par l'homme... Le tir de barrage chimique, arme aussi primitive que le gourdin de l'homme des cavernes, s'abat sur la trame de la vie... ».

Rachel Carson (1907 - 1964), « Printemps silencieux », traduit par J.-F. Gravand, Paris, Plon, 1963. Citation reprise par Dominique Bourg et Gilles-Laurent Rayssac dans « Le développement durable. Maintenant ou jamais », Gallimard, Collection « Découvertes Gallimard », Paris, 2006.

Pour en savoir un peu plus...

Les vignobles et les vins du monde.

« Larousse du Vin », Editions Larousse, 2004 (1994 pour la première édition).

PITTE (Jean-Robert), « Le désir du vin à la conquête du monde », Fayard, Paris, 2009.

PRIEWE (Jens) (traduction de Jeanne Etoré et de Dominique Taffin-Jouhaud), « L'univers du Vin », Editions du Club France Loisirs, avec l'autorisation de Hachette-Livre (1998), Paris, 1999.

Les vignobles et les vins de France.

« Vins et vignobles de France. Le Savour Club », Editions « Larousse – Bordas », 1997 (1987 pour la première édition).

LACHIVER (Marcel), « Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français », Librairie Arthème Fayard, Paris, 1988.

PITTE (Jean-Robert), « Bordeaux – Bourgogne, les passions rivales », Hachette, Paris, 2005.

Les terroirs et les AOC.

CRESPY (André), « Fonctionnement des terroirs et savoir-faire viticole : les clés de la qualité », Editions œnoplurimedia, collection « Avenir œnologie », Chaintré (71), 2003.

MORLAT (René), « Terroirs viticoles : étude et valorisation », Editions œnoplurimedia, collection « Avenir œnologie », Chaintré (71), 2001.

Les nouvelles pratiques.

– La viticulture durable.

ROCHARD (Joël), « Traité de viticulture et d'œnologie durables », Editions œnoplurimedia, collection « Avenir œnologie », Chaintré (71), 2005.

TORRES (Pierre), « Vigneron, sois fier de l'être », Editions œnoplurimedia, collection « Avenir œnologie », Chaintré (71), 2004.

– La viticulture raisonnée.

REYNIER (Alain), « Manuel de viticulture : guide technique de viticulture raisonnée », Tec et Doc Lavoisier, 10^{ème} édition, 2007.

– La viticulture biologique.

« Actes des journées techniques viticulture biologique », Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB). Les dernières journées techniques ont eu lieu à Die en 2008.

CARITÉ (Jean-Marc), « Le vin bio, une démarche, un plaisir », Editions La Plage, 2005.

LEPRÉ (Georges), de LESCURE (Valérie), MALNIC (Evelyne), « Guide Solar des vins bio », Editions Solar, Paris, 2007.

ROUSSEAU (Jacques), « Produire du vin de l'agriculture biologique », Civam bio Languedoc-Roussillon (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), 1998.

– La biodynamie

JOLY (Nicolas), « Le vin du ciel à la terre : la viticulture en biodynamie », Editions Sang de la Terre, 2007.

Les paysages viticoles.

« Appellations d'origine contrôlée et paysages », Ministère de l'Agriculture et de la Pêche et Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée (INAO), 2006.

« Le vignoble dans le paysage », Les cahiers itinéraires d'ITV France, N°5 novembre 2002, Centre technique interprofessionnel de la vigne et du vin, Paris, 2002.

DION (Roger) (préface de Jean-Robert Pitte, postface de Marcel Roncayolo), « Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique », Bibliothèque historique Payot, Editions Payot, Paris, 1990.

Le vin, les religions et les cultures.

PITTE (Jean-Robert), « Le vin et le divin », Librairie Arthème Fayard, Paris, 2004.

PIVOT (Bernard) (de l'Académie Goncourt), « Dictionnaire amoureux du vin », Editions du Club France Loisirs, avec l'autorisation des Editions Plon (2006), Paris, 2007.

Les vins et les arts de la table.

BOURGUIGNON (Philippe) (avec la collaboration d'Evelyne Malnic, préface de Jacques Puisais, photographies de Daniel Czap), « L'Accord parfait », Editions du Club France Loisirs, avec l'autorisation des Editions du Chêne – Hachette-Livre (1997), Paris, 2002.

Les vigneron, le vignoble et les vins du Jura.

– Les terroirs et les paysages.

BICHET (Vincent), CAMPY (Michel) (préface de Jean Der-court, Secrétaire Perpétuel de l'Académie des Sciences), « Montagnes du Jura. Géologie et paysages », NEO Editions, Besançon, 2008.

BOULANGER (Sylvaine), « Le vignoble du Jura », Presses Universitaires de Bordeaux, collection « Grappes et Millésimes », Pessac, 2004.

– L’histoire.

« L’Eglise, la vigne et le vin dans le massif jurassien », actes de la table de ronde de Lons-le-Saunier, avril 1990, Cercle Girardot (section d’archéologie de la Société d’Emulation du Jura), Lons-le-Saunier, 1991.

– La biodiversité.

« La Tulipe sauvage (*Tulipa sylvestris* L.) », Conservatoire Régional des Espaces Naturels (CREN) de Franche-Comté, Maison régionale de l’environnement (feuille d’information).

FERREZ Yorick (ouvrage collectif), « Atlas des plantes rares ou protégées de Franche-Comté », Société d’Horticulture du Doubs et des amis du jardin botanique / Turriers Naturalia Publications, Besançon, 2001.

– Les vins du Jura.

« Les Vins du Jura dans tous leurs sens... Guide saveur. Tous les plaisirs des vins du Jura », Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), Arbois (39).

« Les Vins du Jura. Les connaître, les associer, les déguster. Guide recettes », Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), Arbois (39), conception et réalisation Agence Dartagnan (Besançon), 2007.

« Coulisses : les secrets du Vin de Paille », dans « Pays comtois – Le magazine du patrimoine, de l’histoire et de l’art de vivre », septembre – octobre 2007.

« Vins du Jura. Histoire, terroirs et cépages », Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), Arbois (39), conception et réalisation Agence Dartagnan (Besançon), janvier 2004.

« Mystérieux Vin Jaune », dans « Pays comtois – Le magazine du patrimoine, de l’histoire et de l’art de vivre », novembre – décembre 1995.

– Château-Chalon.

« Château-Chalon fameuse et puissante », collection « Franche-Comté, itinéraires jurassiens », Centre Jurassien du Patrimoine, Lons-le-Saunier (39), 2007.

de BRISIS (Eric, Christian, Bruno, et Hubert), BRUNIAUX (Frédérique et Philippe), PRIMOT (Damien), « Jura. Château-Chalon, prestige des vins jaunes » (« Les parchemins du Vin jaune »), imprimerie Snilas à Salins-les-Bains, 1996.

MACLE (Jean), « A toi, Château-Chalon », Château-Chalon (39), janvier 2007.



© CIVJ, le Poulcard (06.09.2007).

« La vigne et le vin sont de grands mystères. Seule, dans le règne végétal, la vigne rend intelligible ce qui est la vraie saveur de la terre... Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol. »

Colette

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE L'EQUIPEMENT
ET DE L'AGRICULTURE DU JURA
MISSION DEVELOPPEMENT DURABLE

DIRECTEUR DE PUBLICATION :

Gérard PERRIN

COMITE DE REDACTION :

Alain BAUD, Claude BORCARD, Pascal CHARLOT, Cécile CLAVEIROLE, Béatrice GAUDILLAT, Jean-Luc GOMEZ, Marc PISTORESIL.

MISE EN PAGE :

Florence NERET