SOCIÉTÉ / Ce soir au Forum, un film, "Nos enfants nous accuseront", un débat et une dégustation de vins pour convaincre

La "bio" attitude gagne du terrain

Par Nathalie Varin
nvarin@laprovence-presse.fr

Serait-ce parce que les agriculteurs sont les premiers exposés aux traitements chimiques à tous crins dictés par l'agriculture intensive ? Toujours est-il que c'est à l'initiative de viticulteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape que le cinéma le Forum à Orange projette, ce soir, *Nos enfants nous accuseront*, un des plus violents plaidoyers du moment en faveur de l'agriculture biologique. Réunis depuis 2000, sous le doux vocable de "convivium", ces vignerons ont été parmi les premiers à relayer le message de Carlo Petrini, chef transalpin, précurseur du SlowFood.

"*Ne pas confondre avec le fooding*" précise Michel Blanc, directeur de la Fédération des syndicats de Châteauneuf et membre du convivium. Nous voilà prévenus, rien à voir avec le concept branché "bobo parisien" mais avec une très sérieuse organisation qui milite pour une éthique de la gastronomie et une souveraineté alimentaire. Rien de moins. "*Cela passe par une alimentation de qualité, une production qui impacte le moins possible sur l'environnement et qui est équitable pour le producteur*" commente Michel Blanc et de rappeler le principe du mouvement : "Bon, propre et juste". Et c'est précisément ce que réclament les protagonistes du film de ce soir qui raconte l'expérience menée à Barjac (30). La ville a fait le choix du "bio" pour sa restauration scolaire et ne demande qu'à faire école. Car si lentement mais sûrement le "manger mieux pour vivre mieux" fait son chemin dans le panier de la ménagère et ce malgré la crise, il n'en va pas de même dans les cantines, loin s'en faut. Questions d'organisation et de coût.

À Orange, seuls les élèves du lycée viticole mangent "bio" une fois par mois à l'initiative de la Région. Pour les plus jeunes, ce n'est pas à l'ordre du jour. Dans le Haut Vaucluse, seuls Vaison et Piolenc l'envisagent sérieusement.■

CE SOIR

Projection de "Nos enfants nous accuseront", à 18h30 au cinéma Le Forum suivie d'un débat et d'une dégustation de vins "bio" de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

LE VIGNERON Jacques Girard en conversion "bio" à Châteauneuf-du-Pape

"JE TRAVAILLE COMME TRAVAILLAIT MON GRAND-PÈRE"

Comme 10 % de ses confrères sur l'appellation, ce vigneron s'est reconverti au "bio".

▶ Reconverti à la viticulture "bio", Jacques Girard agriculteur-citoyen. / PHOTO CYRIL HIÉLY

Une question de bon sens sans doute. Cinq minutes ont suffi à Jacques Girard pour faire le choix du "bio". "*En fait, c'était ma condition*" explique le vigneron qui en décidant, à la quarantaine, de reprendre les cinq hectares du paternel a réalisé une double conversion. Professionnelle d'abord car informaticien de formation, il lui a fallu tout réapprendre d'un métier qu'il ne connaissait qu'instinctivement pour l'avoir vu pratiquer, enfant, par son père et son oncle et agricole afin d'obtenir le fameux label sur un domaine cultivé en conventionnel jusqu'en 2002. "*J'ai pensé à ma santé et à celle de ma famille. Je ne me voyais pas traiter mes vignes en tenue de décontamination. Et puis, pour avoir pas mal circulé dans les vignobles partout en France, je m'étais rendu compte que moins on utilisait la chimie, plus les vins avaient le goût du terroir*" explique le jeune viticulteur... sur le tard.

Le domaine des Girard du Boucou a donc rejoint la vingtaine de domaines de l'appellation Châteauneuf-du-Pape qui ont renoncé aux traitements chimiques et où le travail de la vigne jusqu'à l'élaboration des vins se fait dans le respect de l'environnement et, pourquoi pas, des rythmes naturels régis par le calendrier lunaire. "*Finalement, je fais grosso-modo comme faisait mon grand-père. Je ne désherbe plus et je laboure davantage, quatre ou cinq fois plus qu'en conventionnel. Ce n'est pas plus compliqué, ça demande simplement plus de temps. En bio, il faut être derrière chaque grappe, chaque feuille. On est dans l'instant. C'est en regardant évoluer la vigne que l'on peut anticiper les maladies*".

Plus de temps et aussi moins d'argent. "*Par rapport au conventionnel, il y a un surcoût, entre 20 et 30 % et il faut pourtant coller au prix du marché.*" Mais on ne choisit pas d'être viticulteur "bio" sans mettre un peu de conscience citoyenne dans son vin. Ou un peu de bon sens.■