

Photos: Darrin Vanselow



Certaines grappes sont touchées à plus de 50%, selon le vigneron vaudois Pierre Monachon.



Pour bien écarter les raisins vinaigrés qui nuisent à la qualité du vin, Pierre Monachon a décidé de vendanger avec des équipes plus petites.



Jean-Blaise Gollut, vigneron à Saillon (VS), estime que la suzukii s'est installée en Suisse. Il faut désormais apprendre à vivre avec elle.

Suite de la page 15

conseil de guerre dans leur village. Le vigneron Pierre Monachon est aussi le syndic de Rivaz: «Certains n'avaient pas encore pris conscience du problème. Je leur ai dit: gafez-vous. Lorsqu'on voit les premiers dégâts, c'est le début de la tempête.» Les réunions d'urgence se sont ainsi multipliées en Suisse romande pour tenter de trouver une arme efficace. Mais laquelle? Les vigneronns connaissent les dangers de la drosophile, mais n'ont pas encore d'arme spécifique contre la suzukii.

La drosophile est porteuse d'une bactérie ascétique qui, une fois en contact avec le raisin, le transforme en vinaigre. La variété européenne ne s'attaque qu'aux fruits abîmés. Originaires du Sud-Est asiatique, la suzukii peut, en revanche, agresser aussi les fruits sains grâce à une petite lame située au bout de son abdomen. La bestiole fait un trou pour pouvoir pondre ses larves qui se nourrissent du sucre. Cette capacité de nuisance multiplie les dégâts potentiels. Une génération de milliers d'individus peut se reproduire et envahir une vigne en cinq à dix jours. La suzukii est aussi appelée la mouche de la cerise. Si elle est particulièrement attirée par la couleur rouge, elle n'épargne pas les raisins blancs.

Face à un dilemme cornélien

Durant leur nuit d'insomnie, les vigneronns ont dû répondre à cette question fondamentale: faut-il anticiper la vendange d'une semaine et perdre ainsi des jours cruciaux de soleil nécessaires à la maturation? Ou attendre quelques jours avant d'agir et prendre le risque que l'épidémie de vinaigre ne s'étende dans les vignobles touchés? Dans ce deuxième cas, peut-on se permettre de traiter la vigne juste avant la récolte? Les deux fils Simonet, Stéphane et Fabrice, affirment que beaucoup de leurs confrères romands ont décidé, dans la panique, de pulvériser un insecticide sur leur domaine. «Ce produit s'appelle Audienz, explique Stéphane. Il est homologué biodégradable et ne présente pas de danger pour la santé. Le problé-

«C'est vrai que nous avons frisé la catastrophe. Mais elle est écartée. Des conditions climatiques favorables ont freiné l'invasion du moucheron.»

Jean-Blaise Gollut, vigneron à Saillon (VS)

me, c'est qu'il tue tous les insectes. Et met plusieurs jours avant de disparaître. Cela peut être problématique avant la récolte. Nous n'aimons pas les résidus de produits phytosanitaires dans le vin.»

La famille Simonet a choisi de pulvériser de l'argile sur une partie de son Pinot et ses autres cépages rouges. «L'argile blanchit les grappes. C'est censé décourager les suzukii. Je précise que l'argile n'a aucune incidence sur le fruit. Elle part à l'eau», détaille Fabrice. Les deux frères ne sont pas encore persuadés des effets bénéfiques de cette action. Et encore moins de l'utilisation d'insecticides par leur confrère. «Traités ou pas, tous les domaines ont été touchés par le moucheron. Chez nous, la seule partie inviolée est notre vigne cultivée en biodynamie. C'est peut-être la seule solution efficace. L'avenir nous le dira», se demande Stéphane.

Pierre Monachon nous a accueillis au lieu-dit Champ du lieu. Sur une parcelle de Pinot noir, bordée d'un côté par la route de la Corniche et, de l'autre, par la route du lac. Cette année, la différence se fait durant la vendange, affirme-t-il. Pour lutter contre la drosophile suzukii, il a révolutionné sa manière de travailler. La coupe est devenue un travail d'orfèvre. Chaque grappe est auscultée minutieusement. Les grains abîmés sont coupés et jetés au sol. Le but est de recueillir dans les bacs les raisins sains uniquement. Pour effectuer ce travail titanesque, Pierre Monachon a décidé de vendanger en équipe réduite. Les employés qui travaillent à l'heure et aux kilos n'ont pas leur place sur le domaine. «Je les ai sélectionnés sur le volet. Il y a beaucoup de connaissances avec qui nous avons déjà travaillé auparavant», détaille-t-il.

Pierre Monachon ne nie pas les conséquences de ces adaptations sur la marche des vendanges. «La récolte nous prend quatre fois plus de temps que d'habitude», avoue-t-il. Difficile de chiffrer financièrement cette perte de temps. Le Vaudois explique que d'ordinaire le prix de la récolte est, en moyenne, de 6 francs le kilo. «D'habitude, la coupe nous coûte près de 30 centimes par kilo. Cette année, je pense que ce prix

montera à un franc», calcule-t-il. Cette augmentation n'aura pas, selon lui, d'incidence significative sur le prix final de la bouteille. Pour être concurrentiel, le Vaudois est obligé de s'aligner, en tout cas de ne pas trop s'éloigner des prix des grandes surfaces. «Dans la tête des gens, ils doivent payer entre 5 et 10 francs une bouteille de vin. C'est ça le marché», poursuit-il en soupirant.

Toute la Suisse romande est touchée

Il est impossible d'évaluer aujourd'hui l'ampleur des dégâts. Même si tous les vignobles semblent être meurtris, les dommages diffèrent beaucoup d'un coin à l'autre de la Suisse romande. «Par exemple, la région de La Côte est davantage touchée que le Vully», précise Stéphane Simonet. Le bilan ne pourra être fait qu'à la fin des vendanges. Dans tous les cas, les variétés précoces de rouge (pinot noir, gamay, garanoir) sont plus concernées que les rouges plus tardifs (humagne). Le vin blanc (chasselas) n'y échappe pas. «Mais peut-être que cette situation va encore changer dans les prochains jours. Tout évolue très rapidement», poursuit Stéphane Simonet.

Pierre Monachon estime que 10 à 15% de son Pinot noir au Champ du lieu est perdu: «Certaines grappes étaient atteintes à 50%.» La famille Simonet évalue à environ 10% la part de ses rouges touchée. Jean-Blaise Gollut, vigneron à Saillon (VS), ne donne pas de statistique. Plutôt que de nous montrer des vignes abîmées, il a préféré nous recevoir dans une zone épargnée. Selon lui, il y a trop d'alarmisme dans la profession. Les dégâts seraient moins importants que redoutés.

Jean-Blaise Gollut était moins confiant il y a deux semaines. Le Valaisan est aussi membre du conseil d'administration de Provs. La plus grande coopérative viticole de Suisse a lancé l'alarme dans les médias le 10 septembre. «C'est vrai que nous avons connu un vent de panique lorsque nous avons découvert la suzukii. Nous ne savions rien sur elle. Certains prétendaient qu'en cinq jours, elle pouvait ruiner tout le vignoble», se souvient-il. C'est à titre préventif,



Avis de l'expert

Olivier Viret
Chef Département
recherche en
viticulture, Agroscope

«Les vigneronns ont été informés dès 2012»

Vous travaillez pour la station de recherche fédérale Agroscope à Changins (VD). Des vigneronns vous accusent de ne pas avoir vu venir la suzukii?

Ce n'est pas vrai. Les vigneronns sont au courant depuis plusieurs années déjà. En 2010, nous constatons la présence de ce moucheron sur les fruits rouges (fraises, baies, myrtilles, cerises). Puis nous avons remarqué qu'elle migrait sur les grappes de raisin. En 2013, nous avons donc consacré une double page dans le *Guide viticulture* qui faisait le bilan de notre suivi de la suzukii en 2012. Le titre de l'article était «Drosophile du cerisier, nouveau ravageur potentiel de nos vignobles». Nos informations sont régulièrement mises à jour sur notre site Internet.

Les vigneronns sont informés, mais ils se disent pourtant démunis face au parasite?

Nous sommes déjà dotés de moyens de lutte efficaces et naturels qui sont ensuite mis à la disposition des vigneronns. Par exemple, nous disposons d'un piège classique qui attire les moucheronns avec du vinaigre. Cela marche bien pour des petites surfaces de production de fruits rouges. Il est encore difficile de l'adapter aux grandes surfaces viticoles. Nous testons aussi d'autres moyens de lutte et nous regardons ce qui se fait à l'étranger où la suzukii est déjà bien implantée.

Les vigneronns seraient-ils de mauvaise foi?

Ils ne le sont pas forcément. Mais ils ont tendance à faire de la suzukii un bouc émissaire. Cette drosophile n'est pas responsable de tous leurs maux.

C'est-à-dire?

La suzukii n'est pas la seule responsable de la pourriture ascétique actuelle qui reste très sectorielle. Il y a d'autres facteurs, comme la météorologie. Cet été, la pluviométrie a été exceptionnelle. Et même lorsqu'il ne pleuvait pas, le temps était nuageux et humide. Ces conditions climatiques ont favorisé la pourriture ascétique.

Pourra-t-on un jour se débarrasser de la suzukii?

Nous allons trouver la parade efficace. Dans tous les cas, si l'été prochain est chaud et sec, la suzukii ne se développera pas comme cette année. Je rappelle que nous pouvons lutter, mais nous ne pourrions jamais éradiquer complètement ce moucheron. C'est impossible.

Les vigneronns doivent-ils désormais apprendre à vivre avec?

C'est une évidence. Une fois qu'une petite bête s'installe en Suisse, elle y reste en nombre. Si les conditions sont favorables, une génération de suzukii se met en place en douze jours. De plus, la mondialisation actuelle apportera certainement d'autres parasites jusqu'ici inconnus dans notre pays. **Dominique Botti**

selon lui, que Provs a décidé d'avancer d'une semaine la date des vendanges sur certaines parcelles. «Cette décision était justifiée. Les vigneronns concernés nous ont remerciés», affirme-t-il.

Jean-Blaise Gollut précise que le calme est de retour. Selon lui, la guerre est aujourd'hui celle de la communication. «C'est vrai que nous avons frisé la catastrophe. Mais elle est écartée. Des conditions climatiques favorables ont freiné l'invasion du moucheron. Depuis deux semaines, nous avons eu du vent. Les nuits ont été froides. Tout ce qu'elle n'aime pas», raconte-t-il sans nier les nuisances persistantes de la drosophile dans certaines zones viticoles.

Le vigneron valaisan ajoute qu'il ne sert à rien maintenant de trouver un coupable du côté des pouvoirs publics. «C'est à nous de trouver des solutions pour affronter cette nouvelle réalité. La suzukii est désormais installée en Suisse. Nous devons vivre avec elle», déclare-t-il. Cet avis est partagé par Pierre Monachon et la famille Simonet. Ces professionnels concluent en jurant que cette année 2014 sera exceptionnelle. Du meilleur cru. Mais ce n'est qu'une fois que le vin sera mis en bouteille que les vigneronns pourront retrouver le sommeil. ●