

Pour faire un bon vin, il proscrit les insecticides

Aux Vignes de l'Alma, à Saint-Florent-le-Vieil, avril est le mois où Romain Chevalier pose des diffuseurs de phéromones, qui désorganisent la reproduction de papillons indésirables.



Ce ne sont pas des carreaux de chocolat, mais des diffuseurs de phéromones qui vont désorganiser la reproduction de deux espèces d'insectes ravageurs de la vigne. De gauche à droite : Emmanuel Vérecque, technicien viticole, Romain et Roland Chevalier.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

L'idée

Voilà bientôt deux ans que Romain Chevalier a repris, à la suite de ses parents, le domaine des Vignes de l'Alma. Dix hectares de vignes perchées sur la butte de la Boutouchère, surplombant Saint-Florent-le-Vieil (Mauges-sur-Loire).

Il y poursuit aussi les méthodes du concept Terra-Vitis que son père Roland avait adopté dès 2001. Il s'agit de techniques pour une viticulture raisonnée, qui visent à diminuer fortement l'usage des produits chimiques. Et même, à l'Alma, d'arrêter totalement les insecticides.

Mais alors, comment se prémunir

contre les ravages de la cochylys ou de l'eudémis ? Ces papillons nocturnes se reproduisent au printemps et causent d'énormes dégâts de pourriture grise l'été, lorsque les chenilles sont installées dans les grappes.

« Un gage de qualité »

« Eh bien, par la méthode de la confusion sexuelle », explique Romain Chevalier. Une technique vieille de plus de vingt ans et largement utilisée dans les vignobles d'outre-Rhin. « Il s'agit, tout simplement, d'imiter la nature pour protéger la vigne des ravageurs qui l'attaquent. »

Dès qu'ils sont posés, environ 500 par hectare, les diffuseurs Rak, le

nom commercial, laissent échapper doucement leurs substances volatiles. Ces phéromones de synthèse désorganisent le comportement sexuel des papillons, limitant l'accouplement des mâles et des femelles.

« On coupe ainsi la chaîne de reproduction. Aux Vignes de l'Alma, des parcelles bien regroupées, la technique est efficace et les populations de ces parasites ont considérablement diminué. Sans affecter la survie des autres insectes de la biodiversité. De plus, c'est un gage de qualité, car la vendange n'est pas chargée des mauvais goûts de la pourriture », souligne Romain Chevalier.

De même, aux Vignes de l'Alma, fini les désherbants. On travaille simplement au tracteur enjambeur et à la décaivillonneuse, un espace de 30 cm sous les rangs, pour les garder propres. Pour le reste, l'enherbement de l'entre-rang est tondu trois ou quatre fois dans la saison.

Enfin, le vignoble est entouré de haies qui permettent la reproduction des insectes auxiliaires. « Et de nombreux passereaux nicheurs, jusque dans les rangs de vignes. »

Romain Chevalier a obtenu, début mars, une médaille d'or au concours général du salon de l'Agriculture de Paris, pour son Anjou gamay 2018.