

ASSEMBLÉE VITICOLE CHAMPENOISE

En quinze ans, la Champagne a réduit ses émissions de gaz à effet de serre de 14 %

Le bilan carbone 2018 de la Champagne et la question de pesticides ont retenu l'attention de la 120^e assemblée viticole. Les efforts sont payants mais doivent être intensifiés.

Nous nous fixons deux objectifs : zéro et cent. Zéro herbicide en 2025 et 100 % des exploitations certifiées en 2030. » Jean-Marie Barillère, président de l'Union des maisons de Champagne (UMC) et coprésident du Comité Champagne, enfonçait le clou d'une viticulture toujours plus propre lors du déjeuner de la 120^e assemblée viticole champenoise le 6 décembre.

Maxime Toubart, président du syndicat général des vignerons (SGV) et coprésident du Comité Champagne, accordait sa voix sur le même ton : « Le sujet n'est plus d'afficher une ambition forte en la matière. Le sujet est de savoir comment nous procédons, ce que nous mettons en place, comment nous accompagnons les exploitations pour atteindre cette ambition. »

LE BILAN CARBONE DE LA CHAMPAGNE ENCORE RÉDUIT

Un exposé, comme toujours, clair et précis du service technique et environnement du Comité Champagne, a dévoilé les chiffres du dernier bilan carbone, affichant les résultats des efforts entrepris depuis quinze ans, au moment du tout premier bilan carbone, de la Champagne et le chemin encore à parcourir.

Pour rappel, en dix ans, entre 2003 et 2013, la Champagne a pu réduire de 7 % son bilan carbone. L'exposé de l'AVC a montré qu'il a baissé d'autant entre 2013 et 2018, soit une baisse de 14 %, en valeur absolue, en quinze ans. En détail, « nous avons réduit l'empreinte carbone de 20 % de chaque bouteille expédiée et de 26 % l'empreinte totale de la Champagne ramenée au chiffre d'affaires en euros constant », précise Arnaud Descôtes, directeur technique et environnement. L'objectif affiché est de parvenir à 25 % (valeur absolue) de réduction de l'empreinte carbone d'ici 2025.

Entre 2013 et 2018, le bilan fait apparaître une baisse de consommation d'énergie des bâtiments, l'allègement du poids de la bouteille en verre, la réduction de l'usage du plastique, celle des engrais minéraux, des gaz frigorigènes (qui dégagent du protoxyde d'azote, « puissant gaz à effet de serre ») et des défrichements, détaillait Pierre Naviaux, chef de projet environnement à l'interprofession. Les distilleries ont aussi mené de beaux efforts.

Hélas, dans le même temps, « l'usage accru de soufre, plus pondéreux », la multiplication des équipements informatiques et l'œnotourisme, notamment, ont fait augmenter ce bi-



Des réflexions sont à mener sur plusieurs fronts, y compris l'œnotourisme qui génère des émissions de gaz à effet de serre, les déplacements, les intrants pondéreux et le matériel informatique. C. H.

lan. « Nous sommes ravis d'accueillir plus d'œnotouristes mais ils pèsent dans le poids carbone. » Le carburant utilisé pour la viticulture, les dépla-

cements domicile-travail, professionnels, le fret et les déchets n'ont pas connu d'évolution.

Ainsi, d'après les camemberts diffu-

sés pendant la présentation, on constate que les postes les plus gourmands en énergie sont toujours les mêmes : les emballages (30 % en 2003, 32 % en 2018), le fret (12 % en 2003, 17 % en 2018), la vigne (17 % en 2003, 10 % en 2018), les déplacements (12 % en 2003, 13 % en 2018) et les immobilisations (8 % en 2003, 12 % en 2018). Le poids carbone des intrants n'a pas bougé : 9 %.

ÉMOTION VERSUS RAISON

Parmi ces intrants, les pesticides. Autre sujet essentiel. Là aussi, les efforts sont à poursuivre mais le chemin est semé d'embûches. À commencer par le débat autour du glyphosate « dans un bain d'irrationalité collective, impossible de faire valoir des arguments raisonnables », indique Marie-Laure Panon, chef de projet viticulture dénonçant même un « marketing de la peur ». Sébastien Debuissou pointe un paradoxe : « La population est de plus en plus méfiante alors que la réglementation est de plus en plus stricte. » Les techniciens mettent en garde le

monde viticole : « L'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), en réponse aux directives de l'État, prépare la grande lessive sanitaire. Plus de 80 % du portefeuille phytosanitaire peut tomber d'ici quelques années. » Parmi les solutions, les cépages résistants, mais le besoin de conserver « des produits efficaces ».

Trois « étapes décisives », reprend Marie-Laure Panon, attend la filière au sujet des herbicides : « 2019 sera la première campagne sans Basta F1 qui ne sera pas substitué par un herbicide équivalent, l'arrêt du pledge, en sursis depuis des années, va marquer un autre point de bascule et l'arrêt du glyphosate annoncé en juin dernier pour les principaux usages » d'ici au 31 décembre 2020. »

« Anticipons plutôt que de subir à brève échéance une contrainte légale », ponctuait Pierre-Emmanuel Taittinger, encore président de l'assemblée viticole champenoise (AVC) au moment de clore la 120^e réunion. ■

CLAIRE HOHWYER@ClaireHOHWYER

LES AUTRES POINTS

François Pierson, nouveau président de l'AVC

François Pierson, vigneron à Louvois, a été élu président de l'assemblée viticole champenoise pour quatre ans. À ses côtés, Christophe Rapeneau (président des maisons G.H. Martel, Charles de Cazanove), vice-président. Tous deux ont été choisis « à l'unanimité », signalait Pierre-Emmanuel Taittinger, qui quittait donc la présidence.

« Ce ne sera pas folichon »

Commercialement, « 2018 va marquer le pas ». Jean-Marie Barillère, président de l'Union des maisons de Champagne, ne s'est pas montré très optimiste sur le volet commercial de l'année. 2017 avait été marquée par un record de chiffre d'affaires, monté à 4,9 milliards d'euros. Cette année, « pas de record et cela m'attriste. La faute à quel pays ? À la France. » - 4,5 % des expéditions dans l'Hexagone à la fin du mois de septembre, « ce qui pourrait conduire à une perte de 6 millions de bouteilles. Il faudrait que tous les autres pays export réalisent une performance de +5 % pour compenser la perte du marché français. » Pour le moment, la filière en est à +2 %.