

«La pratique nous redonne beaucoup»

Linnéa Hauenstein fait au FiBL de la recherche viticole et y est aussi active comme vulgarisatrice. Elle trouve les forces nécessaires pour ce travail dans sa propre vigne.

Bioactualités: Nous vous aurions volontiers interviewée plus tôt, mais vous étiez occupée à déterrer des sachets de thé. Quel est le rapport avec la viticulture bio?

Linnéa Hauenstein: Nous menons deux projets pour comprendre l'interaction des arbres près de la vigne dans les systèmes vitiforestiers. Les sachets de thé que nous enfouissons à dix centimètres dans le sol nous permettent de voir s'ils se décomposent à une autre vitesse près des arbres que dans les vignes sans arbres. Cette activité de la vie du sol est fortement reliée avec la disponibilité de l'eau, un problème en progression avec le changement climatique. Les arbres donnent de l'ombre et de la matière organique, par exemple des feuilles, ce qui peut faire que l'eau des fortes pluies s'infilte mieux et que la structure du sol s'améliore.

Comment le thème de la vitiforesterie est-il pris par les professionnels dans la pratique?

La vitiforesterie est un thème actuel. Il y a déjà des résultats prometteurs dans les grandes cultures, mais les données scientifiques manquent encore en viticulture, et nous voulons fournir ces quatre prochaines années des premiers résultats pour la viticulture en Suisse. Nos deux projets vitiforestiers soutenus par l'Office fédéral de l'agriculture et la Fondation Sur-la-Croix

«Les vigneronns fournissent un produit de qualité où les composants et l'aromatique comptent.»

Linnéa Hauenstein

permettent de suivre à long terme les systèmes nouvellement plantés. L'ombragement de la vigne peut aider à prévenir les coups de soleil et l'augmentation de l'acidité du raisin, ce qui est positif pour la qualité du vin. Nous espérons que l'ombragement et l'amélioration du sol apportent une réponse à l'augmentation des sécheresses et diminuent les problèmes de manque d'azote dans le raisin, ce qui est très important pour la fermentation des levures. Il faut encore voir si ces effets se vérifient dans la pratique. La viticulture va en effet plus loin que le rendement. Les vigneronns fournissent un produit de qualité où les composants et l'aromatique comptent. Dans la production de vin, on est responsable de l'ensemble de la chaîne de processus.

Les cépages résistants, les piwis, sont une alternative en viticulture. Que peuvent-ils faire mieux que les cépages conventionnels?

Leur avantage est qu'ils sont résistants à la fois à l'oïdium et au mildiou. Sans protection phytosanitaire pas de viticulture, même bio, surtout avec les cépages classiques et quand les étés sont humides. L'utilisation de piwis permet de diminuer la protection phytosanitaire de trois quarts et d'économiser



Linnéa Hauenstein dans le vignoble du FiBL à Frick.

Photo: Sabine Reinecke

beaucoup d'heures de travail. Cette énergie et cette main-d'œuvre peuvent servir à d'autres choses, par exemple la santé du sol ou des mesures pour la biodiversité. Ça ne veut pas dire que les piwis peuvent remplacer complètement les cépages traditionnels. Il ne faut pas une exclusion mutuelle mais une cohabitation sûre.

Le groupe viticulture et œnologie travaille déjà sur la prochaine génération de cépages, car ils doivent être plus résistants au climat. Quel est l'impact pour la viticulture?

Vous parlez de notre projet Interreg KliwiResse dirigé par des chercheurs allemands et auquel participent mon collègue Dominique Léвите et des collaborateurs en France. Il s'agit des différences entre les cépages pour la sensibilité aux coups de soleil ou les dégâts dus à la chaleur.

Vous cherchez des cépages adaptés au changement climatique au lieu d'utiliser votre énergie pour combattre les causes de la crise. Est-ce que c'est par résignation?

Je ne sais pas si j'aimerais parler de résignation, mais nous acceptons que cela n'aille vraiment plus comme du temps de nos grands-pères et nous essayons d'adapter les processus viticoles. Je trouve que les changements récents sont impressionnants. Je me souviens de mon apprentissage de vigneronne: On n'était pas encore habitués à ce que tout aille toujours plus vite: Les vigneronnes étaient encore en vacances, la presse n'était pas encore nettoyée. Les vigneronnes qui sont formés actuellement apportent en viticulture une autre approche que celle des pionniers de la viticulture bio.

Est-ce que vous voyez chez les vigneronnes et les vigneronnes de la mauvaise humeur à cause des nombreux défis posés par les hautes exigences du bio?

Il y a en viticulture bio quelques exigences de plus, par exemple en matière de biodiversité ou de protection phytosanitaire, et il y en a bien sûr aussi dans la vinification. Des difficultés dues aux mois d'été toujours plus chauds peuvent survenir dans la transformation ou la fermentation, par exemple quand le moût manque de nutriments à cause du manque d'eau. La vinification classique permet de rajouter des vitamines et des nutriments pour les levures. Ou d'enlever des mauvais goûts causés par des levures sous-alimentées. Tout n'est pas permis pour le Bourgeon, l'UE tolère plus de choses. Les dernières années ont été très difficiles aussi bien dans les vignes que dans les caves. On peut bien comprendre le désir d'un peu plus de sécurité, et aussi que les producteurs aimeraient pouvoir réagir quand l'année est difficile.

Tant de travail pour un produit bio «de luxe», cela en vaut-il la peine? Ne faudrait-il pas plutôt se concentrer sur des denrées vraiment alimentaires?

C'est une question très passionnante. En tant que viticultrice je sais que je fais un produit de luxe et que je ne contribue donc pas à l'alimentation mondiale. Mais la viticulture est une tradition et le vin un produit culturel. En tant que productrices et producteurs, nous devons être conscients de cette responsabilité. Vu que c'est une culture très intensive, il faut utiliser les surfaces aussi bien que possible. On doit aussi voir que beaucoup de vignobles sont inutilisables pour des grandes cultures. La viticulture a une valeur particulière dans le paysage et héberge nature et animaux. Ce n'est pas pour rien que les régions viticoles sont souvent touristiques.

Est-ce que vignobles intensifs et protection de la nature peuvent aller ensemble?

Les cultures en lignes comptent énormément de surface inutilisée qu'on peut revaloriser avec des mélanges riches en espèces qui peuvent fixer des éléments nutritifs ou assurer une meilleure colonisation racinaire du sol. C'est aussi bon pour la vigne. Au FiBL, nous avons mis ce printemps sur une ligne très raide un tas de pierres avec des branches, c'est un refuge pour des petits animaux qui n'enlève pas de place à la vigne. On voit donc que la biodiversité et la vigne peuvent aller ensemble.

Vous avez-vous-même une vigne?

Oui, mais seulement à titre de hobby pour le week-end. La viticulture est la première profession que j'ai apprise et il est important pour moi de pouvoir me tremper dans la pratique et pas seulement d'étudier la vitiforestierie avec des sachets de

thé. Simplement pour pouvoir être à la vigne pendant le week-end en sachant pourquoi je le fais.

Vous êtes aussi proche de la pratique dans votre rôle de vulgarisatrice. Comment une jeune femme peut-elle se faire entendre chez les vigneronnes?

Actuellement je rédige avec les cantons un bulletin phytosanitaire viticole bi-hebdomadaire, et en plus j'organise des cours et m'occupe d'échanges de connaissances. Ça fait un certain temps que je travaille dans la viticulture et j'ai été très bien formée sur des domaines viticoles et dans mes études de viticulture et d'œnologie. Il peut parfois être frustrant de ne pas être directement acceptée en tant que jeune femme, mais ça ne dure en général pas longtemps jusqu'à ce que les gens reconnaissent que je suis compétente, que j'écoute volontiers les producteurs et que je peux les aider. On ne peut donner le meilleur qu'en échangeant des connaissances et en étant prêt à apprendre les uns des autres. Il est donc important de favoriser ces échanges lors de réunions et d'excursions ou par un réseautage avec les exploitations des projets.

Quelle est votre vision pour la suite de votre travail au FiBL?

Nous avons agrandi notre groupe au FiBL et nous avons beaucoup plus de force pour revenir plus près des vigneronnes et des vigneronnes et recueillir leurs besoins. Par exemple, le projet de vitiforestierie nous fait toucher un nerf des producteurs et nous rend intéressants et pertinents. Récemment, une excursion en Allemagne avec vingt vigneronnes et vigneronnes de Suisse allemande pour voir des systèmes de ce genre a été pour moi une expérience réussie. J'y vois aussi un futur rôle pour le FiBL et pour moi: un double rôle entre vulgarisation et recherche pratique. On reçoit de la pratique beaucoup d'expériences qu'on peut intégrer dans la recherche du FiBL si on réussit à être une plateforme de réseautage et d'échanges.

Interview: Sabine Reinecke; collaboration: Beat Grossrieder




À propos de la personne

Linnéa Hauenstein (née en 1995) travaille depuis 2021 au FiBL et a reçu un Master in Organic Agriculture and Food Systems à l'Université Hohenheim à Stuttgart (D). Auparavant elle a obtenu un bachelor en viticulture et œnologie (à Geisenheim, D). Avant ses études elle a fait une formation de vigneronne et travaillé pour plusieurs domaines viticoles. Au FiBL elle travaille dans le groupe viticulture et œnologie, qui fait partie du Département des sciences des plantes. *bgo*

Voix et événements pour le jubilé des 50 ans

En plus des interviews du Bioactualités, d'autres personnalités prennent la parole en ligne au cours de l'année pour parler du FiBL et de leur relation avec lui. Le programme du jubilé comprend aussi une série d'événements dont la Caravane cycliste du FiBL (Bioactualités 7 | 23, page 20). *tre*

 www.fibl.org > Sites >

Suisse > 50 ans du FiBL