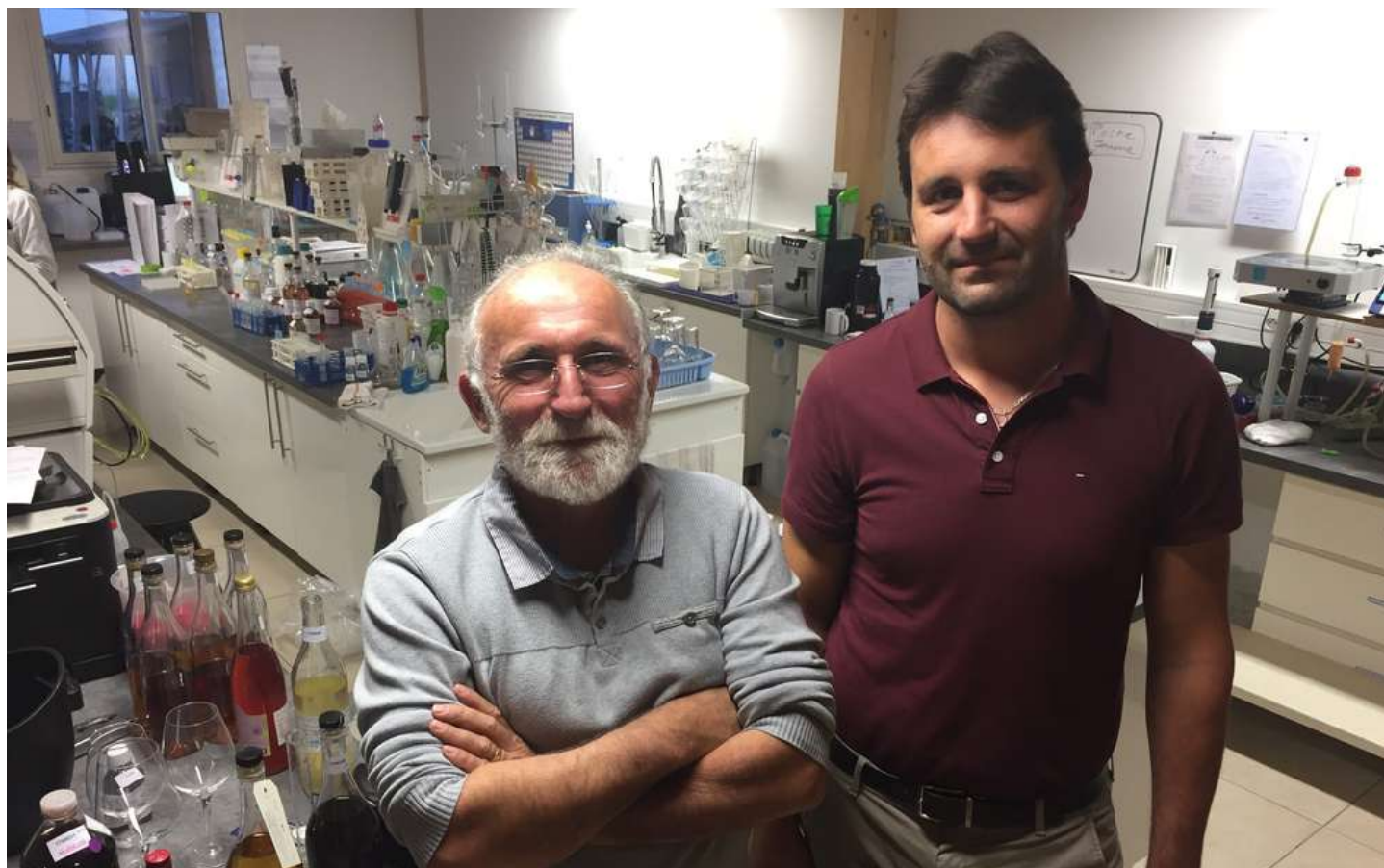


DES PLANTES POUR SOIGNER LA VIGNE: UN ŒNOLOGUE COGNAÇAIS SUR LES RANGS



François de Conti, l'homme de terrain, et Julien Frumholtz, l'homme de sciences, créent ensemble la société «Terres du futur» pour développer un produit naturel, destiné à combattre le mildiou et l'oïdium dans les vignes.

Photo J. P.

Par Julie PASQUIER, publié le 15 novembre 2017 à 19h58, modifié le 16 novembre 2017.



Un œnologue cognaçais, Julien Frumholtz, et un viticulteur bergeracois, François de Conti, se sont associés pour développer un biostimulant. Après huit ans d'essais, il s'avère efficace contre le mildiou et l'oïdium.

Quand il traite ses vignes contre le mildiou et l'oïdium, ses voisins ouvrent leurs fenêtres. Non seulement le produit qu'il applique sur ses rangs de cabernet, sauvignon et merlot n'est pas toxique, mais en plus, il sent bon!

Au sud-ouest de Bergerac, en Dordogne, François de Conti a développé un produit efficace contre deux des maladies qui frappent le plus durement les vignes de cognac. Après huit

années d'essais concluants, accompagné par Julien Frumholtz, œnologue cognaçais qui a installé son labo à Archiac, le viticulteur bio entame les démarches pour obtenir une autorisation de mise sur le marché. Face à la puissance des lobbies dans le domaine des pesticides, il sait que ce sera compliqué. Mais pas impossible.

«On a fait les choses dans le sens inverse. On est parti du terrain, avant d'intégrer le labo», indique François de Conti, 55 ans. Il n'était pas vigneron à la base, mais pilote d'ULM dans les Landes. Il s'est reconverti dans l'agriculture dans les années 80, a apporté ses services à la chambre d'agriculture de La Réunion. Avant de reprendre, en 1999, une exploitation viticole à l'abandon à Thenac: le château Belles Filles.

À l'époque, avec ses essais en tous genres, les viticulteurs alentour le regardaient un peu de travers. Aujourd'hui, ils montrent davantage d'intérêt pour ses recherches. *«J'ai réappris à lire la terre»*, explique François de Conti, qui utilise les plantes bio-indicatrices pour connaître l'état de ses parcelles. *«Preuve de la bonne santé de mes sols, j'ai une tonne de vers de terre à l'hectare, dit-il. En conventionnel, il y en a entre un et dix kilos.»*

«La plante est en meilleure santé»

Pour réduire ses doses de cuivre et de soufre, il a créé un biostimulant qui a un effet radical sur le mildiou et l'oïdium. Prudent, pour ne pas compromettre la phase d'homologation, le viticulteur préfère rester discret sur sa composition. *«C'est à base de PNPP, préparation naturelle peu préoccupante, comme l'est le purin d'orties. Et j'y ajoute un adjuvant à base de plantes.»* Son nom: Viti Essentia.

«Dès que j'ai vu que ça fonctionnait, je l'ai appliqué à mes 27 hectares.» Depuis deux ans, la formule est aussi testée chez un producteur de cognac en Charente-Maritime. Résultat: *«La plante est en meilleure santé»*, constate Julien Frumholtz, qui travaille sur le produit dans son laboratoire.

Comme avec l'algue développée par la société Immunerise, *«il y a un impact positif sur la maturité»*, avance l'œnologue, passé par l'université des eaux-de-vie de Segonzac. Aucun effet négatif n'a été constaté sur le rendement. Le taux d'alcool, lui, est plus élevé.

Ce produit 100% naturel, *«ça ne me coûte pas plus cher qu'en conventionnel»*, assure François de Conti: entre 200 et 250 euros l'hectare en moyenne (1). Il dit même y être gagnant puisque ses vins bio sont vendus plus chers. *«Ce qu'il faut, c'est que le viticulteur*

soit sensibilisé à l'utilisation. ça nécessite une méthode, ça demande de se réappropriier son vignoble.»

Une démarche qui a tapé dans l'œil de Michel Delpon, le député LREM de Bergerac. *«Nous avons d'autres projets, indique François de Conti. J'aimerais, aujourd'hui, aller vers plus de recherches.»* Pour cela, vigneron et œnologue ont décidé de s'associer au sein d'une société: «Terres du futur» devrait bientôt voir le jour.

(1) Il faut compter plus en Charente où l'ugni blanc est plus sensible au mildiou et à l'oidium.

VITICULTURE CHARENTE DORDOGNE LE COGNAC ACTUALITÉ