



RAPPORT

au Conseil communal de Montreux

de la commission nommée pour l'examen de la motion

Mme Claudia Hischenhuber : Pour un vignoble de la Commune de Montreux en culture biologique

Présidente : Ludmilla Grandjean (DA)
Membres : Marie-Solène Adamou Moussa (SOC)
Yvan Aubord (PLR)
Charlotte Chevallier (SOC)
Susanne Cornaz (PLR)
Mathias Ekah (SOC)
Claudia Hischenhuber (Les Verts)
Dominik Hunziker (UDC)
Susanne Lauber Fürst (ML)
Olivier Mark (PLR)

Monsieur le Président, Mesdames les Conseillères, Messieurs les Conseillers,

La commission chargée d'examiner la motion citée en titre s'est réunie le 21 mars 2022 à 19h00 à la salle VIP du Centre Omnisports du Pierrier à Clarens.

La municipalité était représentée par Monsieur Caleb Walter, conseiller municipal en charge du dicastère Domaines, Bâtiments et Sports et était accompagné par M. François MONTET, vigneron-tâcheron et président de la fédération vaudoise des vignerons (FVV). La commission remercie M. Caleb WALTHER pour ses explications durant la séance et M. MONTET pour ses explications et ses réponses en début de séance après les propos de la motionnaire. Comme M. MONTET n'est pas un employé de la commune, il n'a pas participé à la discussion générale.

La commission a confirmé la soussignée à la présidence de la séance. La parole a d'abord été donnée à la motionnaire, puis à la municipalité.

Préambule

Le présent rapport a été rédigé sous forme thématique et non chronologique afin de faciliter la compréhension des points soulevés.

Conformément à l'article 19 du règlement du conseil communal, les commissaires déclarent leurs intérêts. Monsieur Olivier Mark annonce qu'il est président de la CIVV, la communauté interprofessionnelle de la vigne et du vin. Madame Lauber-Fürst annonce posséder une zone de vignes sur la commune.

Propos de la motionnaire

Il est primordial de résumer que le nombre de vignerons Bio est en augmentation, pas seulement en France, mais aussi en Suisse. Plusieurs exploitations en main publique dans les environs sont exploitées en Bio (Domaine de Faverges, St.Saphorin appartenant à l'Etat de Fribourg, une parcelle du vignoble communal d'Aigle). Et récemment la Commune de Bourg-en-Lavaux a accepté un postulat d'étudier la

reconversion du vignoble communal en bio, ce qui n'est pas une mince affaire, car il y a plusieurs vignobles communaux d'avant la fusion et ce sont tous des terrains en pente ! Une reconversion aurait pour conséquence : l'abandon du désherbant glyphosate, l'abandon de l'utilisation d'une panoplie de pesticides synthétiques (année standard 2020 : 9 molécules de synthèse différents en plus du sulfate de cuivre et du soufre utilisés également en bio), finie l'exposition aux pesticides synthétiques autour du collège Montreux-Ouest (on utilise même des produits contenant une molécule controversée, mais autorisée), favorisation de la biodiversité, plus de stockage de CO2 dans le sol, argument intéressant pour la promotion du tourisme durable, possibilité de faire un marketing spécifique (Villeverte et vin Bio), encouragement pour d'autres vigneron de la région de se lancer dans la reconversion. Et finalement, nos sols et notre situation n'est pas inadaptée à la reconversion, mais certainement, comme toute reconversion, ça va prendre du temps.

Discussion générale

La municipalité mandate un privé en la personne de Monsieur Montet pour exploiter ses parcelles de vigne. La municipalité se base également sur l'avis externe de Monsieur Montet pour les questions liées à la vigne. C'est dans ce cadre, à la fois d'entrepreneur et de conseiller, qu'il est invité ce soir pour conseiller et informer la municipalité.

Un rappel est fait sur la teneur de la motion. Celle-ci demande à la municipalité de présenter un plan pour passer la vigne d'une culture conventionnelle à une culture biologique. Il est précisé que ce n'est pas une demande de passer immédiatement au bio, mais bien que la municipalité nous présente un plan de mise en œuvre pour ses 1.7 hectare de vigne ou partie de celles-ci.

Aspect fédérateur

Un.e commissaire avance qu'il faut quelqu'un qui fasse le premier pas dans la direction du bio pour que les autres producteurs locaux puissent ensuite suivre la tendance amorcée dans la région. Les infrastructures, comme la séparation des vins bio et non bio étant existante, c'est un barrage en moins pour les futurs exploitants locaux.

Avoir une approche participative pour aider au travail mécanique pourrait aider pour certaines tâches demandant une grande quantité de travail. L'approche participative est à la mode selon certains.

Intérêts à traiter en bio et danger de rester en conventionnel

Le traitement des vignes est fait, en se référant aux données fournies par la commune, en utilisant des produits qui sont permis mais sur la liste potentiellement cancérigènes et utilisés dans notre vignoble.

D'après un.e commissaire, le label "Ville Verte", pour une ville agréable et attractive touristiquement, va dans la direction du label bio. Tous les partis ont eu dans leur programme de l'année passée une mention écologique et il serait bon de l'appliquer ensuite sur le terrain, pas que sur le papier.

Si l'objectif est de ne plus avoir de produits de synthèse dans notre sol, la non-labélisation de notre vin ne serait pas nécessaire. D'autant plus que la plupart du vin produit par de nos vignes est du vin en autoconsommation de la commune.

Un.e commissaire relève que malgré l'augmentation du nombre de traitements est appliqué, ceux-ci ne sont pas faits par des produits aussi problématiques et cancérigènes que les pesticides de synthèse.

les normes en teneur en cuivre du sol serait actuellement 20 à 30 x supérieur à la norme. D'après ce que nous avons discuté, un passage en bio active ne peut régler ce problème car les produits à base de cuivre ne sont pas interdits en bio. Par contre les produits phytosanitaires comme le "roundup" qui contiennent du Glyphosate qui est une molécule cancérigène y serait interdit. Un passage en bioactive, ou en biodynamie complète réglerait ce problème. Néanmoins, dans le cas de nos vignobles, ces modes de production ne sont pour l'heure pas envisagés.

Solutions

Les commissaires n'étant pas des professionnels de la vigne, ils s'en remettent aux exemples réussis de conversion en viticulture.

Les cépages résistants ne sont pas toujours utilisés en culture bio si les qualités gustatives ne sont pas au rendez-vous. Cela n'empêche pas les exploitants de cultiver du Gamay ou des cépages standard en culture bio.

Pour étudier les coûts du passage en bio, une possibilité est d'isoler une partie de parcelle, pour l'étudier. C'est, comme le rappelle la municipalité, ce qui est demandé dans cette motion : y aller pas par pas.

Certains cépages résistants nécessitent moins de traitements (bio ou conventionnelle). Le cycle usuel de vie d'un cep est de 25-40 ans. Un tournus plus rapide est possible en cas de volonté de changer de cépages.

Difficultés à traiter en bio

La géologie du terrain rend le traitement bio difficile, mais pas infaisable d'après la municipalité.

La coopérative viticole (qui reçoit le raisin et vinifie) n'a actuellement pas de réception différenciée pour le raisin bio, ce qui ne permet pas une séparation de qualité de raisin pendant la journée de vendange. Ceci complique la réception du raisin, car il faut tout laver et désinfecter pour passer d'un type à l'autre, mais c'est tout à fait faisable. Et la commune est liée à la coopérative et donc la possibilité de mandater un vigneron bio pour la vinification n'est pas possible.

Une parcelle est attenante à un bâtiment du Collège Montreux-Ouest. Monsieur Montet est conscient que c'est un problème et pour atténuer l'effet, le traitement est fait hors des heures de cours, donc à 7h le matin ou le mercredi après-midi à Rambert. Actuellement sur cette parcelle le Gamay a été arraché et sera remplacé par du Gallotta.

Le recépage serait une bonne solution pour diminuer les traitements conventionnels ou permettre une culture bio plus facile. Il faut compter une année pour la commande des nouveaux pieds. Par exemple, le cépage "Vivico", plus résistant, n'est pas gustativement « passe partout » et ne conviendrait pas, d'après la municipalité, aux vins d'honneur. Dans ce cas, autant en bio qu'en conventionnel, un achat de raisin Gamay devrait être fait ailleurs pour avoir une fourniture pour les vins d'honneur.

Traitement de la terre, mauvaises herbes

La solution pour désherber sous le cep de vigne est la débroussailleuse ou le glyphosate (Roundup). Un abandon du glyphosate implique un investissement pour la mécanisation, ce qui signifie une débroussailleuse adaptée et des ouvriers qualifiés à manipuler la débroussailleuse. Si le choix est fait de ne pas désherber, le microclimat des coteaux demanderait peut-être d'irriguer si le fond de terre n'est pas profond. Une solution sans débroussailleuse par le bêchage est difficile et ingrate, ce qui rend très difficile de trouver des manœuvres.

Monsieur Montet dit avoir comme objectif un bon bilan carbone. Donc pas d'utilisation de machines, pas de retournement des sols. Il dit qu'il y a un choix à faire entre un bon bilan carbone et les traitements chimiques du sol.

Traitement de la vigne

Les vignes en terrasse rendent le traitement totalement mécanique impossible, contrairement au terrain plat ou dans le sens de la pente. Ce traitement mécanique remplace les pesticides de synthèse. Une partie des vignes peut être replantée dans le sens de la pente lors d'un recépage.

Les produits de traitement en bio se font laver par 20mm de pluie tandis que les produits de synthèse

restent mieux accrochés avec 60mm de pluie pour en enlever une partie. Un bon orage lave le raisin traité en bio. Un traitement doit dès l'or être réappliqué. C'est le cas 2x par année pour les bonnes années et 5x par an durant les mauvaises années. Appliquer ces traitements demande du travail et donc un coût.

D'après monsieur Montet, les produits bio sont aussi des produits toxiques.

Situation de l'exploitant

Monsieur Montet loue et exploite d'autres parcelles. Il pense que les propriétaires des autres parcelles qu'il exploite ne veulent pas passer en bio. Il serait alors en conflit à devoir choisir soit les propriétaires de parcelles privées, soit les parcelles bio de la commune.

D'après monsieur Montet, le label bio n'autorise plus, depuis 2012, l'exploitation de certaines parcelles en bio et certaines en conventionnel par le même exploitant. Pour une certification bio tout le vignoble devrait passer en conversion et les autres propriétaires seraient probablement pas d'accord.

En cas de conversion M. Montet perdrait une partie de ses revenus après beaucoup d'années de service dans les vignes de la commune, si on ne renouvellera pas son contrat à l'avenir (contrat de 2 ans).

Situation financière

D'après la municipalité, c'est possible de passer en bio, mais il faut donner des garanties financières au vigneron tâcheron pour assurer sa subsistance durant la période de transition. Monsieur Montet ajoute qu'avoir un salaire assuré, comme le domaine des Faverges, permet la transition.

La situation générale du marché du vin est difficile, rappelle la municipalité, le libre marché rend les prix des vins importés très concurrents des vins locaux.

Un commissaire renforce ce point. Bio ou pas bio, la tendance est à la baisse des prix pour concurrencer les vins importés à 1.50.- par litre. Les revenus communaux bruts liés à la vente du raisin non bio de la commune ont évolué de 105'000 à 51'000 entre 1992 et 2021. Avec une augmentation des coûts d'exploitation.

Il est rappelé qu'en Suisse dans la région, certaines vignes sont abandonnées, car elles ne rapportent plus assez.

D'après monsieur Montet, il faut compter 25 à 35 % de frais supplémentaires en culture bio et un risque d'avoir 20% de masse de raisin en moins certaines années. Le marché du label bio serait aujourd'hui un 10% du marché.

La municipalité annonce qu'actuellement, le marché principal du vin de la commune est les vins d'honneur. Actuellement il n'y a pas de plus valu à l'achat du raisin cultivé en bio pour le vigneron tâcheron. Ce n'est donc pas possible économiquement pour monsieur Montet dans les conditions salariales actuelles de passer l'ensemble de ses parcelles en bio (label bio parcellaire interdit). Les producteurs de raisin bio sont souvent également encaveurs et vendent leur vin. Ça leur permet de récupérer le surcoût par une vente d'un produit de meilleure qualité et plus cher.

Le prestige est un aspect important du vin. Celui-ci permet de vendre la bouteille assez cher pour être rentable économiquement. Le vin de la commune n'a pas à l'heure actuelle ce prestige. Un.e commissaire précise aussi que comme le vin bio coûte plus cher, il ne serait donc pas accessible à tous les budgets.

Il y a actuellement des discussions entre l'interprofession du vin et les autorités cantonales pour aider financièrement les producteurs qui réduisent leur empreinte écologique.

Engager un vigneron-tâcheron d'ailleurs pour venir cultiver en bio coûterait sûrement plus cher que de

garder monsieur Montet.

La petite taille de nos parcelles impliquerait peut-être que les coûts liés au passage en bio ne soient pas trop importants.

Exemples d'autres commune ou exploitants

17% des vignes bio ou en cours de conversion en France. 10% des vignobles en Suisse, et aucun sur Vevey-Montreux. Le domaine des Faverges dans le Lavaux, qui est propriété de l'État de Fribourg cultive en bio. Aigle à aussi un vignoble bio, mais Aigle sépare son domaine entre plusieurs vigneron. Et un vigneron bio s'occupe de la parcelle bio et la vinifie.

La ville de Lausanne a une partie de sa viticulture en label Déméter en biodynamie. Une partie en label "vinatura" production intégrée. La ville de Lausanne aurait été trop vite dans l'extension du label bio à toutes ses surfaces et a dû faire marche arrière pour certains vignobles. Cette erreur ne serait pas à répéter dans le projet à Montreux.

Un-e commissaire souligne le fait que le vigneron a une posture anti-culture biologique. Il rappelle qu'il faut un certain temps pour avoir du raisin de qualité et qu'il faut avoir du marketing pour promouvoir le vin produit. Économiquement, c'est effectivement plus de travail, et moins de rentabilité. Cela prend plusieurs années pour que les plants de vigne puissent s'adapter. Ainsi, il faudrait passer toute la commune en bio, et trouver un vigneron qui croit au bio, voire à la biodynamie qui va encore plus loin. C'est le chemin qu'a choisi une connaissance proche du commissaire, après le décès du père dû à un cancer lié aux produits phytosanitaires.

Autre propos

Un commissaire a proposé de convertir la motion en postulat. La motionnaire a refusé cette proposition en expliquant que sa motion n'est pas du tout contraignante de point de vue temps de mise en application, elle demande « d'étudier la possibilité de cultiver une partie ou toutes les vignes de la commune en culture biologique ».

Selon la municipalité, c'est techniquement possible de passer les vignes de la commune en bio. Cela aurait un coût à estimer et on devrait voter un préavis par la suite, avant d'entamer une éventuelle reconversion.

Conclusion

C'est par 5 oui et 5 non que la commission recommande de prendre en considération la motion (la présidente qui tranche a voté oui), c'est-à-dire de bien vouloir étudier la possibilité de cultiver une partie ou toutes les vignes de la commune en culture biologique.

5 oui, 5 non, 0 abstention, 0 bulletin blanc.

La présidente-rapporteuse
Ludmilla Grandjean (DA)