

**Assemblée Générale des Agros de PACA**  
Correns – Samedi 26 Janvier 2007

## Correns : premier « village bio » de France

Petit village du centre Var, situé à mi-chemin entre Brignoles et Barjols, Correns compte environ 800 habitants. Ce village a été choisi pour l'organisation de notre Assemblée Générale car il s'agit du premier « village bio »<sup>(1)</sup> de France. Nous y sommes accueillis par le maire, M. Mickaël Latz, initiateur du projet, et par ailleurs ingénieur agronome de l'école de Gembloux (Belgique).



Au moment de son élection, en 1995, la situation est particulièrement délicate pour le secteur agricole et tout particulièrement pour la viticulture (aire d'AOC Côtes de Provence), de très loin la principale activité, avec une cave coopérative exsangue. Il a alors l'idée, à l'époque novatrice, de tenter de convertir l'ensemble des exploitations du village à l'agriculture biologique. A sa grande surprise, cette proposition est plutôt bien accueillie, y compris par la grande majorité des viticulteurs coopérateurs. Avec l'aide des subventions et d'un appui technique, 85% des coopérateurs et la quasi-totalité des caves particulières de Correns se convertissent en quelques années. Il faut savoir que la viticulture biologique est d'un point de vue technique relativement simple à mettre en place dans les régions françaises méridionales (peu de pression sanitaire et développement des mauvaises herbes limité par le manque d'eau). Le surcoût lié aux pratiques biologiques est donc raisonnable.

Une exploitation avicole et une exploitation apicole se convertissent également à l'agriculture biologique.

La commune retire rapidement d'importants bénéfices de cette démarche : le village acquiert une certaine notoriété, la situation commerciale et financière de la cave coopérative s'améliore de manière spectaculaire. Cette dernière se trouve il est vrai dans une situation très enviable : seule ou presque sur un marché très porteur (unique producteur français capable d'approvisionner les marchés de volumes en vins bios<sup>(2)</sup> situés en Europe du Nord et en Scandinavie).

Conforté par sa réélection en 2001, M. Latz travaille activement à renforcer le statut de village bio de sa commune : recherche d'un éleveur de chèvres (trouvé récemment) et d'un maraîcher (en cours), utilisation des terres viticoles nues (une petite dizaine d'années sont nécessaires entre un arrachage et une plantation pour que les parasites présents dans le sol disparaissent complètement) pour cultiver des plantes aromatiques bios (une distillerie est d'ailleurs en cours de construction dans le village afin de réaliser l'extraction des huiles essentielles en contrat avec un industriel suisse pour couvrir le marché d'huiles essentielles « bio »).

(1) Il ne s'agit en aucun cas d'une labellisation officielle mais d'un titre que s'est attribué le village.

(2) Plus exactement « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » puisque aucun cahier des charges n'existe pour le moment pour définir des pratiques de vinifications biologiques. Des travaux sont néanmoins en cours pour établir ce cahier des charges.

Au-delà des aspects liés à l'agriculture biologique, M. Latz cherche à faire de sa commune une véritable vitrine du développement durable, notamment via la construction « d'éco-bâtiments » et l'utilisation d'énergies renouvelables (solaire, bois...).

La visite du domaine des Aspras, propriété de la famille Latz depuis les années 60, nous donne ensuite l'occasion d'approfondir la question de la viticulture biologique.



La propriété comporte environ 16 hectares de vignobles, en AOC Côtes de Provence et en Vin de Pays du Var,

plantés des cépages méridionaux traditionnels (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle...). Elle produit des vins des 3 couleurs, avec une prédominance du rosé, assez logique pour la région...

Le cahier des charges de la viticulture biologique interdit tout emploi de molécules chimiques de synthèse. Cela implique :

- un travail du sol mécanique pour contrôler le développement des mauvaises herbes (avec en particulier un travail du sol très délicat à mettre en oeuvre sous le rang).
- la seule utilisation du soufre (contre l'oïdium, maladie de loin la plus préoccupante dans les régions méridionales) et du cuivre (contre le mildiou, maladie qui n'est véritablement problématique qu'une année sur 4 ou 5 en moyenne).
- une fertilisation uniquement organique (fumier, déchets végétaux...).

Si la viticulture biologique réclame donc sensiblement plus de travail (entretien du sol principalement), elle nécessite surtout une surveillance très attentive des vignes pour y repérer le moindre symptôme de maladie. Ce suivi distingue véritablement la viticulture biologique des pratiques de la viticulture traditionnelle, où les traitements sont souvent faits de manière systématique, à intervalles réguliers (avec une éventuelle modulation selon les conditions climatiques).

S'il n'existe pas encore de pratiques de vinification biologiques, M.Latz conserve néanmoins la même philosophie que pour ses vignes, avec une utilisation de produits chimiques réduite au maximum (pas de levures OGM, sulfites plus faibles grâce à un meilleur contrôle des températures...).

D'une manière plus générale, la viticulture biologique est actuellement en pleine explosion, avec une demande de plus en plus importante de la part des consommateurs (en France, mais aussi dans la quasi-totalité des pays européens ou encore en Amérique du Nord...). Cette dynamique constitue un atout non négligeable pour la viticulture méridionale (grâce au climat favorable aux pratiques biologiques). Espérons qu'elle sache en tirer partie pour sortir au plus vite de la crise qui touche le secteur viticole français depuis quelques années...

Rédaction : Yoann MALANDAIN (M99)

- (1) Il ne s'agit en aucun cas d'une labellisation officielle mais d'un titre que s'est attribué le village.
- (2) Plus exactement « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » puisque aucun cahier des charges n'existe pour le moment pour définir des pratiques de vinifications biologiques. Des travaux sont néanmoins en cours pour établir ce cahier des charges.