

FILIÈRE SAINFOIN

# Voir la vigne en rose

Utiliser du sainfoin pour lutter contre le court-noué ? L'idée, pas si folle que ça, était au programme d'une journée d'étude à Viâpres-le-Petit.

Les petites fleurs roses ont de beaux jours devant elles. Non content d'intéresser l'élevage et les fabricants d'aliments, le sainfoin pourrait aussi aider à soigner le virus du court-noué, qui est aujourd'hui la principale virose de la vigne en France. Une promesse, pour l'instant, qu'il convient de vérifier au cours d'expériences grandeur nature. En Champagne, ces expériences commenceront en 2018.

## DEUX TIERS DU VIGNOBLE CONCERNÉS

Lentement, mais sûrement, le court-noué progresse en Champagne comme dans les autres vignobles. Cette virose incurable de la vigne lui est transmise par un nématode, un certain *Xiphinema Index*, qui apprécie les racines de la liane domestiquée et qui peut être considéré comme un des plus grands tueurs de vigne, même s'il ne mesure en moyenne que trois millimètres de longueur. Une étude de FranceAgriMer datant de 2005 estimait qu'alors deux tiers du vignoble français étaient touchés, dont un tiers « très fortement ». Selon les chiffres communiqués par Olivier Lemaire et Lise Negrel, de l'Inra de Colmar, le court-noué pourrait coûter entre 350 et 800 millions d'euros par an à l'ensemble du vignoble français.

## ARRACHAGE ET JACHÈRE

La lutte chimique contre le virus se trouve aujourd'hui dans une impasse « technique et réglementaire », selon Olivier Lemaire : jugés trop toxiques (ce sont avant tout des biocides non discriminants), les traitements nématicides sont en effet interdits dans l'Union européenne. Seule solution : l'arrachage, suivi d'une jachère de dix longues années pour s'assurer que tous les vers ont disparu du sol avant de replanter. L'expérience a



« L'idée, c'est d'accompagner une jachère, parce qu'on ne va pas se l'économiser. »

Olivier Lemaire, Inra

montré que les nématodes pouvaient survivre quatre ans sans vigne sur la parcelle.

## UN PROBLÈME ÉCONOMIQUE

Cette solution pose un réel problème économique : sur les 33 000 hectares que compte l'appellation champagne, 30 000 sont déjà en production, ce qui ne laisse pas beaucoup de place pour les arrachages. Avec des rendements moyens d'environ 10 000 cols à l'hectare, impossible d'arracher sans passer en dessous des 300 millions de cols produits par année. Sans compter qu'un hectare, même s'il ne produit rien, coûte quand même le prix de sa location. C'est d'ailleurs un des arguments de ceux qui aimeraient que la ré-

## L'ÉTERNEL RETOUR DANS LES PLAINES CHAMPENOISES

Le sainfoin n'en finit pas de revenir dans les plaines champenoises. Rien de plus normal, diraient Pascale Gombault et Christelle Caillot, deux des artisanes principales de ce retour qui prend son temps : c'est qu'il s'agit de construire une filière. Cette légumineuse rustique, qui fixe l'azote de l'air et qui apprécie les sols peu fertiles, avait pourtant disparu des plaines champenoises au profit de la luzerne, moins rétive à l'intensification de l'agriculture. Dans les années cinquante, quand les agriculteurs ont « remplacé leurs chevaux par des chevaux-vapeur », les propriétés sanitaires de la plante perdent de leur intérêt au profit du rendement des cultures. Aujourd'hui, c'est un Groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) qui s'est constitué autour des petites fleurs roses. Granulés, couvert vert et miel bio en circuit court : « On essaie de créer un modèle d'économie verte et inclusive ».



Connu des éleveurs pour ses propriétés sanitaires, le sainfoin est aussi très aimé des abeilles qui en font un miel très doux.

délimitation de l'aire d'appellation d'origine aille à son terme : les nouvelles surfaces permettraient d'arracher sans perdre de potentiel de production.

## PROPRIÉTÉS NÉMATOCIDES

Mais que vient faire le sainfoin dans cette histoire ? On savait la légumineuse à fleurs roses pleine de ressources, voilà que même l'Inra de Colmar s'y intéresse, avec le concours du CIVC pour les essais

menés en Champagne (dans l'Aube et dans la Marne). Rustique et rétif à l'intensification de l'agriculture, ce qui lui a valu de disparaître des assolements au profit de la luzerne (lire ci-contre), le sainfoin pourrait en effet permettre de raccourcir la durée de la jachère après arrachage. Et ce, grâce à ses propriétés nématicides déjà à l'étude en élevage. « On en saura plus dans les années qui viennent », assure Olivier Lemaire. Des études de « jachères nématicides » sont menées depuis 2010 en Alsace, avec du sainfoin, mais aussi avec d'autres légumineuses (luzerne, trèfle ou lupin, par exemple). L'objectif ? Ramener la durée de la jachère à deux ou trois ans.

## PAS D'ENHERBEMENT AU SAINFOIN

Pas question, pour autant, de pratiquer l'enherbement avec du sainfoin ! Même s'il est adepte des sols peu fertiles, le sainfoin consomme de l'eau et de l'azote « en même

temps que la vigne », comme explique Sébastien Dubuisson du Comité Champagne, qui évoque le risque de « stress hydroazoté ».

## ATTENTION À L'ÉQUILIBRE DES SOLS

Quant aux granulés déshydratés de sainfoin, ils sont également utilisés. En 2017, deux tests en Champagne doivent permettre de « le comportement des granulés dans le sol ». Une véritable méthode de « fertiprotection » ? Peut-être, mais il faut faire attention à l'équilibre des sols », estime Sébastien Dubuisson : « Beaucoup de granulés sont utiles ». Et avec le déshydraté, le bilan carbone des granulés n'est pas neutre. « Il n'y a aucun intérêt à les utiliser sur des sols sains. » Et pour le granulé comme pour la plante sur pied, conclut Olivier Lemaire, l'idée reste « d'accompagner une jachère, parce qu'on ne va pas se l'économiser ». ■ YANN TOURBE  
y.tourbe@lest-eclair.fr



## LE MARCHÉ QUI VIENT

### Une filière encore en construction...

S'il gagne en présence dans les plaines champenoises (près de 800 ha dans l'Aube, désormais), le sainfoin reste une culture confidentielle dans les assolements. Elle est pourtant rentable. Son prix d'implantation correspond à celui d'une luzerne (environ un millier d'euros par hectare, semence et engrais). L'année dernière, un hectare de sainfoin permettait de dégager entre 500 et 600 € de revenus. L'intérêt de la filière auboise, c'est que la variété de sainfoin utilisée est « pilotable » en termes de qualité, selon le terme utilisé par Pascal Gombault. « On a toujours dit que c'était un dossier émergent », continue-t-elle, avant d'ajouter : « C'est la seule nouvelle matière première depuis trente ans ! »

### ... mais un marché qui vient

Le marché reste réduit pour l'instant, mais il frémit : l'intérêt des fabricants d'aliments animaux, représentés à Viâpres-le-Petit par leur président national, François Cholat, ne s'est jamais démenti. Le meunier note que le marché du sainfoin est « qualitatif » : « C'est un produit qui a des vertus ». Si le cercle des producteurs est, pour l'instant, restreint (quatre fondateurs et trois de plus aujourd'hui), c'est avant tout pour qu'il y ait « une vraie construction » du marché. Par exemple, l'industrie cynicole, en France, pèse aujourd'hui 300 000 tonnes d'aliments par an. S'il fallait y mêler 10 % de sainfoin, il faudrait 3 000 hectares pour le produire. Ils ne sont pas encore plantés, et il n'y a pas que les éleveurs de lapins que le sainfoin intéresse...

## « ON VOIT DES RÉDUCTIONS DE CHARGE PARASITAIRE »

Pour Élodie Gaudin, la journée d'échanges organisée par Multifolia sur le sainfoin avait des airs de retour aux sources. En 2014, elle était déjà venue présenter en compagnie du chercheur de l'Inra Hervé Hoste quelques résultats (et surtout beaucoup de questions) à Viâpres-le-Petit. Elle venait alors de commencer une thèse sur l'efficacité du sainfoin pour lutter contre les nématodes qui parasitent les systèmes digestifs des ruminants.

Depuis, la jeune chercheuse a soutenu sa thèse (c'était le 16 mai) et a intégré MG2Mix, un fabricant d'aliments pour animaux, en tant que responsable scientifique. « On a beaucoup avancé sur la notion d'aliment », explique-t-elle, après avoir prévenu que c'est une notion « compliquée ». Le constat est clair : « On voit des réductions de charge parasitaire ».

Mais, comme le constate Hervé Hoste, le sainfoin « est préventif, il ne tue pas les vers ». Son utilisation permet néanmoins de répondre à une « demande sociétale de réduction des molécules chimiques de synthèse ». Le chercheur se félicite d'ailleurs de « la cohérence entre les résultats observés par les éleveurs et ceux des chercheurs ».

Le sainfoin permet également de contourner les phénomènes de résistance qui se développent chez les nématodes. « Avec les anthelminthiques de synthèse, il faut dix ans avant d'avoir des résistances », confirme Élodie Gaudin. Efficace avec les



Élodie Gaudin, aujourd'hui responsable scientifique chez MG2Mix.

ruminants, le sainfoin l'est aussi avec les « monogastriques ». Des essais en élevage de lapin, présentés par Vincent Niderkorn, chargé de recherches à l'Inra de Clermont-Ferrand, confirment un effet sur le parasitisme, avec « un taux d'éclosion des nématodes inférieur de 32 % » et une pâture « beaucoup moins infestée ». Les tanins rendent cependant les protéines plus difficiles à digérer. Rien d'insurmontable, même si c'est un critère à prendre en compte pour les fabricants d'aliments.

VOUS

à l'actualité  
ou interne

COURRIER  
DES LECT

L'est éclair  
Libération  
Espace Ré  
1, bd Charle  
10000 TRO