Sabine Bonvin et Samuel Clavien s'engagent dans une démarche inspirée de l'agriculture syntropique.

Multiplier les cultures pour réenchanter la vigne

Il y a trois ans, Samuel Clavien, cave de la Pierre à Venthône, et son amie Sabine Bonvin, œnologue à la cave familiale Feuille Morte à Flanthey, ont pris la décision de ne plus consacrer l'entier de leurs cultures à la vigne.

TEXTE **FRANCE MASSY** • PHOTOGRAPHIES **SACHA BITTEL**

Le couple de vignerons-encaveurs a acheté une vieille vigne fatiguée sur les hauts de Loc, au lieu-dit «Les Carles», pour en faire un verger «multi-étagé». «Aussi connu sous le nom de forêt comestible ou jardin-forêt, ce concept réunit arbres hautes-tiges, buissons, arbustes, strates herbacées, lianes, comme dans une forêt mais avec des espèces majoritairement comestibles. Le but: produire à l'horizontal mais aussi sur les différentes strates qui composent la verticale», explique Samuel Clavien.

«L'idée est de mettre en place un domaine où se côtoient de nombreuses cultures.»

Un domaine où se côtoient de nombreuses cultures

Pour laisser de la place à la biodiversité, ils ont déjà arraché 5% des vignes pour y planter régulièrement des haies d'arbustes indigènes. «Nous avons aussi planté des centaines d'arbres fruitiers, l'idée est de mettre en place un domaine où se côtoient de nombreuses cultures avec une grande variété de plantes qui résistent toutes à nos hivers et aux maladies. L'idée est aussi de faire de la place pour divers microclimats (mare, clairière, forêts denses, talus secs, etc.) qui logent différentes espèces»,

complète Sabine. La liste des curiosités que recèlent ces nouveaux terrains est longue: amandiers, grenadiers, asiminiers (petit arbre originaire d'Amérique du Nord résistant au gel et aux maladies, dont les fruits à la chair crémeuse rappelle la saveur de la banane et mangue), poiriers nashi, goyavier du Brésil, noix de pécan, noyers, noisetiers, quelques agrumes résistants au froid ou encore quelques oliviers, bien que qu'ils soient moins convaincus par le potentiel économique de ces derniers.

Intéressés à expérimenter, à créer des systèmes robustes, complexes, libres d'apports extérieurs dans un monde qui devient de plus en plus fluctuant, les deux vignerons-encaveurs entendent «remettre une alimentation locale et sans instant au cœur de[leurs] vies et de celles de [leurs] clients.» Ils espèrent aussi, évidemment, rentabiliser leur exploitation face à la baisse de consommation de vin. «Nous visons la vente directe à une clientèle privée en pratiquant des prix corrects.» Leur credo: bio, local et accessible.

Cette cuvée prestige de Sabine et Samuel incarne la démarche des deux œnologues. Un Merlot sans sulfites ajoutés, uniquement conditionné en magnum, avec des étiquettes signées Fanny Zambaz (14 images, 10 exemplaires par image, toutes faites à la main par l'artiste). © Fanny Zambaz

Syntropie ou syntrophie?

Les deux termes existent, mais désignent des concepts différents: syntrophie (avec un «h») renvoie à une symbiose biologique (un organisme se nourrissant des produits d'un autre), tandis que syntropie (sans «h») décrit la tendance de la vie à l'organisation, l'abondance et la complexité (concept utilisé en agriculture pour créer des systèmes riches et résilients, à l'opposé de l'entropie).

On parle d'agriculture syntropique et d'agriculture syntrophique (moins courant, mais parfois utilisé par erreur), mais c'est la syntropie qui décrit la dynamique globale de ces systèmes agricoles.

PUBLICITÉ

Le Nouvelliste

TRANSMETTRE

UNE HISTOIRE SE VIT, S'ÉCRIT ET SE PARTAGE.

Rejoignez-nous et suivez l'actualité de notre canton.

En savoir plus

Adeptes de l'agriculture syntropique

Leur démarche est issue de l'agriculture syntropique. «En créant un écosystème assez dense, on accélère le processus naturel. Certaines plantes pionnières (herbes et légumineuses à croissance rapide), captent l'azote et le carbone. Quand on les taille, elles communiquent en sous-sol pour dire aux autres de se dépêcher de croître. Le but est de ne plus amener des intrants engrais d'ailleurs, mais de les produire sur place. On met ainsi en route un «moteur», une énergie résultant de la conjugaison de l'énergie du soleil, du carbone et de l'azote de l'air et des nutriments du sol. On crée aussi des microclimats et ça permet de limiter l'arrosage, d'autant que, plus il fait chaud, plus les arbres «transpirent» et diffusent de l'humidité. C'est un phénomène très intéressant pour nous car en Valais, le climat est chaud et sec», déclare Samuel Clavien. «En fait, la syntropie c'est ça: planter toutes les espèces de la succession végétale dans le temps (en milieu sauvage, il y a diverses espèces qui se succèdent pour amener le système d'un milieu ouvert vers une forêt. Sous nos latitudes, nos sols tendent spontanément vers une forêt et, à vrai dire, notre agriculture ne cesse de lutter contre l'arbre, contre la forêt) et dans l'espace (en produisant, comme en jardin-forêt sur différentes strates); et accélérer, catalyser ces successions par les tailles de perturbation. Ces tailles permettent, non seulement de faire de la lumière à un moment donné à une espèce donnée, mais aussi d'envoyer des signaux hormonaux via les racines et mycorhizes: «faut que ça pousse! A mon sens, cela va loin au-delà du bio», commente sa compagne.

«Nous voulons faire de ce terrain pentu et aride, quelque chose de très, très beau.»

Encore très peu pratiquée, l'agriculture syntropique compte peu de spécialistes ressources dans notre pays. «Nous nous inspirons beaucoup de Colin Pillet, Baie-Attitude à Martigny, qui cultive en syntropie et y retire un revenu. Sinon, nous connaissons peu de personnes pratiquant cela en Suisse. Contrairement à la France où il y a déjà de nombreux retours d'expérience et l'existence de formations solides.»

Faire parler le paysage

Aux 500 arbres déjà en place, vont s'ajouter une mare, des chemins didactiques, des bosquets, des fleurs, etc. Le plan que montre Samuel Clavien fait déjà rêver. «Les diverses floraisons coloreront les saisons. Tout une faune s'appropriera la mare. Nous voulons faire de ce terrain pentu et aride, quelque chose de très, très beau. Nous rêvons de faire parler le paysage qui a été défiguré par le remaniement.»

A l'atout œnotouristique s'ajoutent une démarche éducative et une préoccupation commerciale. «L'agriculture syntropique est une bonne alternative, dans la mesure où tu as un marché. Nos clients sont très proches de nos idées. Aujourd'hui, consommer des produits sains, locaux et éthiques est une préoccupation au niveau du public. Ce qui n'était pas encore le cas il y a dix ans. La clé du problème, c'est comment et à quelles conditions nos produits sont mis en marché. D'où le choix de planter des variétés différentes afin d'obtenir des récoltes étalées et l'option de la vente directe uniquement.»

«C'est fascinant. Nous avons le sentiment de nous réapproprier un savoir. On plante, on greffe, on met sur pied notre propre pépinière pour revitaliser nos parcelles. La clé, c'est la complexité. On fait pas mal de découvertes contre-intuitives, il faut donc se défaire de beaucoup de notions. Ça implique un changement de regard, de mentalité. Mais c'est très stimulant car la démarche est logique et complète», avoue Samuel Clavien, tandis que Sabine Bonvin conclut: «à ce stade, nous n'avons encore rien prouvé, ça reste de l'expérimentation. Peut-être qu'on se plante complètement…? Mais il faut de toute façon (se) planter un peu pour que quelque chose pousse!!!» ●

Malgré l'ampleur de la tâche, le couple est enthousiaste.

Quid de la syntropie

Inventée par l'agronome suisse alémanique Ernst Götsch, la syntropie est une méthode régénérative d'agroforesterie inspirée des forêts naturelles. Elle est fondée sur la compréhension des systèmes du vivant qui tendent vers l'abondance. Il s'agit de faire pousser une grande diversité de plantes pour créer une osmose ou une symbiose entre elles afin de créer de la productivité et de la complexité *(source wikipédia)*.

PUBLICITÉ