

C 06/2017

Vevey, le 27 février 2017

Ne pas diffuser
**Ce document doit encore faire l'objet d'une décision
du Conseil communal le 9 mars 2017**

Réponse à l'interpellation de Monsieur Antoine Dormond intitulée « Trinquons aux résidus »

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs,

Résumé de l'interpellation

Dans son interpellation déposée lors de la séance du Conseil communal du 26 janvier 2017, M. A. Dormond analyse le plan de traitement des vignes affiché au pilier public. Il affirme que dans ce plan de traitement, 13 produits différents sont utilisés et il s'interroge sur la toxicité de ceux-ci.

Il mentionne par ailleurs une étude commandée par Greenpeace Suisse indiquant que tous les vins testés en Suisse et produits en viticulture conventionnelle contiennent des produits phytosanitaires dangereux. Il évoque au passage la problématique soulevée par le fongicide « Moon Privilege » commercialisé par Bayer qui a provoqué en 2015 des dégâts dans les vignobles suisses, mais également dans d'autres vignobles européens.

Suit une liste de 5 questions qui seront reprises ci-après.

Informations générales

En Suisse, plus de 85% de la surface viticole est cultivée selon le cahier des charges spécifique de la Production Intégrée (PI). Le reste des exploitations se partage entre des producteurs biologiques (2% de la surface) et des vigneron n'adhérant pas la PI pour des raisons essentiellement structurelles¹. Le respect des prestations écologiques requises (PER) donne droit à des paiements directs de l'Etat ; de nombreux exploitants appliquent en plus les exigences écologiques supplémentaires requises par la Fédération suisse pour le développement d'une viticulture (VITISWISS) dans le but d'obtenir un certificat attestant que le raisin a été produit selon le cahier des charges de cet organisme². Exploitant la possibilité laissée par la Confédération de pratiquer de la viticulture biologique (Bio), VITISWISS a

¹ Ch.Linder et coll. Viticulture intégrée et bio-organique : synthèse de sept ans d'observations. Revue suisse Vitic. Arboric. Hortic. Vol **38** (4) : 235-243, 2006

² Ibidem

également mis sur pied un cahier des charges pour ce mode de production (VITISWISS 1999)³. Ces directives sont pratiquement identiques à celles du label « Bourgeons » suivies par les producteurs et qui sont strictement contrôlés biologiquement par Bio-Suisse⁴.

Le domaine viticole de la Ville de Vevey est situé dans la réputée Appellation d'Origine Contrôlée Lavaux. Il est composé de 11,6 hectares sur les communes de La Tour-de-Peilz, Jongny, Chardonne et Corseaux, et dans les lieux de productions : Vevey, St-Saphorin et Chardonne.

La viticulture

Nous n'aborderons ce point que sous l'angle des traitements phytosanitaire. Nous rappelons cependant que le travail de tous nos vigneron-tâcherons est évalué chaque année par la Confrérie des Vignerons.

Maladies et parasites de la vigne

La vigne en général, mais les cépages cultivés dans le vignoble romand en particulier, sont sensibles aux maladies cryptogamiques ou maladies fongiques qui sont, largement favorisées sous nos climats.

- **Les maladies fongiques** comme le mildiou (*Plasmopara viticola*), l'oïdium (*Uncinula necator*) et la pourriture grise (*Botrytis cinerea*) nécessitent des soins particuliers. Ils consistent pour partie en soins préventifs effectués sur la plante comme l'effeuillage, le dégagement ou l'aération des grappes et par l'application de fongicides, dont on distingue les produits bio (voir ci-dessous sous viticulture biologique) tels que le soufre, le cuivre avec divers ajouts de concentrés de plantes ou de minéraux pour en augmenter l'efficacité d'une part et les produits de synthèse plus performants (voir ci-dessous sous plan des applications de produits phytosanitaires) utilisés avec parcimonie lorsque la « pression », c'est-à-dire l'importance et l'étendue de la maladie est plus élevée. Leur application va dépendre de la saison, du développement de la vigne et des conditions météorologiques notamment. Sous nos contrées, en particulier en 2016, la « pression » a été particulièrement importante, obligeant à lutter du mois d'avril jusqu'à mi-août environ.

- **Les parasites de la vigne** tels que acariens jaunes et rouges sont de redoutables parasites de la vigne qui nécessitaient auparavant des traitements réguliers. Depuis une quinzaine d'année, les populations d'acariens sont contrôlées naturellement par leurs prédateurs, les typhlodromes.

- **Le ver de la grappe.** Issus des pontes des papillons de cochyliis et d'eudémis, les larves pénètrent dans les baies de raisin et déclenchent ainsi le développement de la pourriture grise causant des pertes de quantité et de qualité de la vendange. Depuis une vingtaine d'années, la PI a développé une méthode bio-technique de lutte par confusion sexuelle (diffusion de produits de type hormone femelle qui perturbent l'accouplement des papillons) qui a permis de supprimer les insecticides.

- **La mouche de la cerise** : importée du Japon et présente, depuis quelques années en Suisse, (*Drosophyla suzukii*) a fait sa première apparition dans notre vignoble en 2014 causant déjà quelques dégâts. Pour lutter contre cette mouche, différents moyens sont utilisés dont l'aération

³ Ibidem

⁴ Ibidem

de la zone des grappes (l'humidité sous les feuilles favorise la ponte des œufs des mouches), la pose de filets bleus (la couleur bleue perturbe les mouches) et l'application de produits à base d'argile naturelle qui colore les grappes en blanc et repousse ainsi les mouches.

- **La flavescence dorée** : en 2015 à Blonay et à La Tour-de-Peilz est apparu le mycoplasme de la flavescence dorée, véhiculée par un vecteur présent dans le vignoble suisse depuis de nombreuses années, la cicadelle de la vigne (*Scaphoideus titanus*). Il n'y a pas de traitement contre le mycoplasme et en cas de présence les seules solutions envisageables sont l'arrachage des vignes et le traitement du reste du vignoble par insecticide très sensible aux différentes phases de transformation de la cicadelle, qui font de cet insecticide un traitement très spécifique. Il s'agit d'une maladie de la quarantaine, ce qui sous-entend que l'Etat peut obliger le vigneron à arracher sa vigne contaminée. Dans le canton, c'est le Service cantonal de l'agriculture et de la viticulture qui donne de façon impérative des directives aux vignerons qui sont obligés de les suivre.

Les vignerons-tâcherons

La culture de la vigne est confiée à trois vignerons-tâcherons sous la responsabilité de la Ville de Vevey pour 8.96 hectares et loué à la Maison Obrist pour 2,72 hectares. Ces vignerons-tâcherons sont tous titulaires d'une formation professionnelle qu'ils ont acquise dans les écoles supérieures de viticulture et d'œnologie de CHANGINS, et chaque année, ils suivent une formation continue dans le cadre de VITISWISS qui leur octroie en nom propre une certification. Nos vignerons respectent donc les PER et les exigences supplémentaires de production intégrée requises par VITISWISS. En outre, nos vignerons sont détenteurs du permis rendu obligatoire pour l'application des produits phytosanitaires⁵. En professionnels consciencieux, ils en connaissent les risques et s'efforcent de les utiliser avec mesure et de manière ciblée, selon les principes de la production intégrée PI⁶.

La réalité économique les oblige à viser une production de raisins et de vins de haute qualité en quantité suffisante pour leur assurer un revenu suffisant⁷. Des recherches actuellement en cours ont pour but de conduire à un « Plan d'action Produits phytosanitaires » qui constituera un puissant levier supplémentaire pour parvenir à une réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires⁸.

Plan des applications phytosanitaires

Le plan de traitement pour 2016 comprend au total 13 produits phytosanitaires, dont quelques-uns sont des produits de synthèse, les autres sont des produits bio (voir ci-dessous). Ils sont appliqués selon un calendrier, que ce soit par le vigneron ou par hélicoptère. Tous ces produits sont homologués et autorisés sur le territoire suisse, ils ont une toxicité connue et leur usage fait l'objet de précautions définies. A noter que chaque vigneron adapte son plan selon la particularité du domaine dont il est responsable. En effet, les microclimats pouvant être différents d'une situation à une autre, les programmes de lutte phytosanitaires peuvent être différents.

⁵ Confédération suisse. Communiqué de presse du 14.10.2016. Vignerons suisses sous pression

⁶ Ibidem

⁷ Ibidem

La viticulture biologique

Elle utilise principalement des produits à base de cuivre et de soufre, d'argile et des oxydes de Si, Al, S⁹. La viticulture biologique ne doit pas être confondue avec l'agriculture ou la viticulture biodynamique appelée communément biodynamie. Il s'agit d'un courant dont les bases ont été données par Rudolf Steiner¹⁰, qui tient compte de la position des astres et de préparations biologiques diverses.

Les vignerons de Lavaux ont décidé depuis début 2016 d'appliquer exclusivement des produits homologués bio avec l'hélicoptère, les acaricides, les insecticides, et autres fongicides de synthèse ne peuvent donc pas être répandus par voie aérienne.

Une enquête de Greenpeace Suisse : pesticides dans les vignes suisses

Cette étude a examiné dix vins et six vignobles (échantillon de raisins immatures et de sols) provenant des différentes régions viticoles de Suisse pour y détecter des traces de pesticides. 18 substances ont été trouvées dans les sols et 13 dans les raisins. Selon cette étude 23 sont toxiques pour les êtres humains ou ont des effets inacceptables sur les écosystèmes (...) Des résidus de fongicides ont été trouvés dans tous les vins suisses issus de la viticulture conventionnelle (...) les concentrations ne dépassaient pas les valeurs limites¹¹. Les deux vins issus de la culture biologique étaient sans résidus de synthèse¹². Précisons que la méthodologie employée dans l'étude a été fortement contestée par la Fédération vaudoise des vignerons. Nous avons noté de notre côté l'absence de critères pour constituer l'échantillonnage, l'absence de données sur le laboratoire allemand chargé d'entreprendre les analyses (or les valeurs limites varient de pays à pays) et des conclusions trop générales puisque basées sur un échantillonnage restreint.

Le problème

Deux approches dans la viticulture suisse sont en compétition : la PI et l'approche Bio. Il s'agit cependant d'un problème qui suscite parfois des fortes oppositions entre ces deux approches. Une étude de 2006 déjà citée¹³ compare ces deux techniques de culture dont les conclusions sont les suivantes :

- La variante Bio a été traitée avec moins de matières actives que la variante PI, mais la protection phytosanitaire de la parcelle Bio a nécessité en moyenne deux interventions supplémentaires par année.
- La lutte contre le mildiou et l'oïdium a été globalement satisfaisante dans les deux variantes. Cependant, lors de forte pression de l'oïdium, les traitements biologiques se sont avérés moins efficaces que ceux appliqués en PI, avec parfois des conséquences négatives sur la qualité de la vendange complétée parfois par des pertes de récolte.

⁹ Ch.Linder et coll. Viticulture intégrée et bio-organique : synthèse de sept ans d'observations. Revue suisse Vitic. Arboric. Hort. Vol **38** (4) : 235-243, 2006

¹⁰ Source : article de Wikipedia sous : Agriculture biodynamique

¹¹ La notion de valeurs limites signifie qu'au-delà d'une certaine concentration le produit peut entraîner une toxicité. Ces valeurs ne sont pas universelles et donc varient d'un pays à un autre.

¹² Ph Schenkel. Pesticides dans les vignes suisses. Une enquête de Greenpeace Suisse, septembre 2016 – greenpeace.ch

¹³ Ch.Linder et coll. Viticulture intégrée et bio-organique : synthèse de sept ans d'observations. Revue suisse Vitic. Arboric. Hort. Vol **38** (4) : 235-243, 2006

- La lutte biologique contre les acariens phytophages a été naturellement assurée dans les deux variantes. Le programme de traitement biologique a cependant provoqué une baisse de densité des typhlodromes, car ces prédateurs sont sensibles au cuivre.
- Le coût de la protection phytosanitaire a été en moyenne 40 % plus élevé en Bio qu'en PI.
- Le poids des baies à la vendange en Bio a été en moyenne inférieur à celui enregistré en PI.
- Les analyses de moût n'ont pas montré de différences significatives entre les deux variantes.

Nous complétons ces conclusions en rajoutant que :

- le nombre d'applications phytosanitaires annuelles est généralement plus élevé en culture BIO qu'en PI. En 2016 les vignerons bio (qui pour rappel, n'utilisent en principe pas de produits phytosanitaires de synthèse, voir sous plan des applications phytosanitaires) ont fait jusqu'à cinq passages de plus, ce qui entraîne entre autre un tassement du sol, des nuisances sonores, une augmentation des résidus de cuivre dans le sol et un usage de carburant plus important lié à la motorisation.
- Lorsque le vignoble est mécanisable comme dans celui de La Côte AOC par exemple, le nombre de passage dans la vigne n'est pas trop perturbant. Par contre en Lavaux AOC, vignoble en terrasse et en fortes pentes, les interventions manuelles sont bien plus nombreuses et élevées en pénibilité.

Ces deux approches par bien des aspects se complètent mais, une évolution de l'une vers l'autre, si elle est possible, va nécessiter de nombreux changements durant plusieurs années sans que l'on puisse affirmer disposer en final de vins de meilleure qualité globale.

« Moon Privilege »

En 2014, les vignerons ont utilisé le produit « Moon Privilege » proposé par la Maison Bayer, considéré comme une référence en la matière. Malheureusement ce produit a séché les rafles (avortement de grappes en 2015), ou bois de la vigne, entraînant des pertes de culture. Pour les Vignes de Vevey, ce produit a été utilisé partiellement à la Tour-de-Peilz. A la suite d'une expertise faite par un expert indépendant mais payé par Bayer, un défraiement pour la perte de production de CHF 15'000 a été versé à la Commune de Vevey (compte 2961.4363 indemnités diverses). BAYER a retiré ce produit du marché et il ne sera plus acheté par les Vignes de Vevey.

Contrôle du sol

Le contrôle du sol a pour but de déterminer les apports nécessaires en matière d'éléments fertilisants (azote, potasse, etc.) et de déterminer sa densité par granulométrie. Les règles de la PI obligent les vignerons à faire une analyse du sol tous les 10 ans pour suivre leur évolution. Les dernières analyses faites pour notre vignoble remontent à 2013 et 2015 qui montrent que les résultats sont conformes aux analyses PER.

La vinification

La vinification des vins la Ville de Vevey est sous-traitée à la Maison Mayor avec le concours d'un œnologue conseil indépendant (M. Ph. Corthay, d'Oenovie). Tous nos vins sont soumis au contrôle AOC (Appellation d'origine contrôlée), ils sont également présentés au label Or Terravin, label très exigeant au niveau des critères d'octroi. Ces dernières années, nos vins ont toujours relevé le défi d'obtenir ce label qui exige une sélection annuelle pour toutes les cuves

selon des critères organoleptiques des plus élevés (critères disponibles sous www.terravin.ch). Toutefois nous n'avons jamais procédé à la recherche de produits phytosanitaires, comme dans l'enquête Greenpeace. Il est à noter que ces analyses sont très onéreuses, mais suite à cette interpellation des analyses ont été demandées pour trois vins issus de nos trois domaines (millésime 2015). Les résultats feront l'objet d'une communication au Conseil communal.

Réponses aux questions de l'interpellateur :

Question 1 : Quel est l'état du vignoble veveysan suite à l'utilisation du fongicide « Moon Privilege » ? Quels ont été les dégâts provoqués et persistent-ils encore aujourd'hui ?

Réponse :

- Actuellement, il n'y a plus aucune trace du produit « Moon Privilege » dans nos vignes selon constat de nos vigneron (disparition des conséquences liées à la dernière utilisation de ce produit en 2014 sur la vigne).
- Les dégâts, notamment dans le vignoble de la Tour-de-Peilz, ont partiellement pénalisé notre vigneron-tâcheron. La Maison « Bayer » a défrayé la Commune de Vevey à hauteur d'environ CHF 15'000.—.
- Ces dégâts ne persistent plus à ce jour et le produit est retiré du marché.

Questions 2 et 3: La Ville a-t-elle procédé à des analyses de sols et des vins pour vérifier la présence ou l'absence de produits chimiques et phytosanitaires ? Si oui, peut-on nous communiquer les résultats de ces analyses ?

Réponse :

- Sols : tous les 10 ans, les vigneron-tâcheron sont tenus d'effectuer une analyse de la terre, faite par « Sol-Conseils », laboratoire émanant de Agroscope - Changins. Les dernières analyses pour notre vignoble datent de 2013 et 2015. Les résultats sont conformes aux analyses PER.
- Vins : tous nos vins sont soumis au contrôle AOC (Appellation d'origine contrôlée). Nos vins sont également présentés au label Or Terravin et ces dernières années nos vins ont toujours obtenus de haute lutte ce label de qualité très exigeant au niveau des critères d'octroi. Toutefois nous n'avons pas procédé à la recherche de produits phytosanitaires comme l'a fait Greenpeace. Il est à noter que ces analyses sont très onéreuses, mais suite à cette interpellation, ces analyses ont été demandées pour les vins 2015. Les résultats sont attendus d'ici 6 semaines environ, ils seront communiqués au Conseil communal.

Question 4 : Si non, la Municipalité envisage-t-elle de procéder à des analyses, par qui et quand ?

Réponse : voir ci-dessus

Question 5 : Est-il envisageable que la Commune soutienne une reconversion en culture biologique ou/et biodynamique du vignoble Veveysan ?

Réponse : de nos jours il existe une forte pression sur les vigneronns pour ne traiter qu'avec des produits homologués bio, à savoir en majeure partie du soufre et du cuivre, à l'exclusion des produits phytosanitaires de synthèse.

En l'état actuel de la recherche, des évidences manquent pour pouvoir en conclure que l'approche Bio doit être privilégiée. Au niveau de la Confédération et du Canton (Service de l'agriculture et de la viticulture de Marcelin) la recherche est lancée depuis 1970, et différentes modélisations ont été proposées pour réduire l'utilisation des fongicides, qui ont conduit à une réduction de 20 – 30 % de l'usage de ces produits. Toutefois les maladies fongiques étant fortement épidémiques, il est toujours indispensables de traiter préventivement les vignes sensibles au mildiou et à l'oïdium pour empêcher les infections et les pertes de récolte, que ce soit en production intégrée, ou biologique, sous peine de voir disparaître les récoltes, mettant à mal la viabilité des vignobles. Nous proposons également d'organiser une veille technologique et un suivi rapproché de la littérature dans ce domaine d'une part et de suivre les conseils avisés en la matière du Service de l'agriculture et de la viticulture d'autre part.

Néanmoins, la Municipalité a récemment décidé de soutenir la reconversion de son vignoble à l'agriculture biologique afin de proposer à moyen terme des vins labellisés bio.

* * * *

Ainsi adopté en séance de Municipalité, le 27 février 2017.

Au nom de la Municipalité
la Syndique le Secrétaire



Elina Leimgruber Grégoire Halter