Alternative. François De Conti a élaboré, avec l'aide de l'œnologue Julien Frumholz, un biostimulant à base d'extraits de plantes pour lutter contre le mildiou et l'oïdium. Ils ont déposé une demande d'autorisation de mise sur le marché.

Protection naturelle de la vigne

Après la reprise du vignoble à Thénac, en 1999, avec sa femme Maryvonne, cet ancien technicien agricole, spécialisé dans l'irrigation à la Chambre d'agriculture de La Réunion, est attiré par les pratiques alternatives. François De Conti teste les purins d'orties, recourt aux plantes compagnes, telle la luzerne, pour apporter de l'azote, ou les plantes bio-indicatrices, révélatrices de l'état d'un sol. « *Je voulais passer en bio mais je refusais de mettre 6 kg/ha/an de cuivre,* explique le viticulteur. *J'ai mis au point une préparation à base d'extraits de plantes que j'ai testée, qui me permet de descendre entre 2 et 2,5 kg/ha/an de cuivre. J'ai aussi baissé la quantité de soufre utilisée de 120 kg à 10 kg/ha/an.* »

Un brevet a été déposé à l'INPI, à 50 % avec Julien Frumholtz. Cet œnologue basé à Archiac (17), avec lequel il travaillait déjà pour élaborer ses vins, lui apporte ses connaissances biochimiques et met à disposition son laboratoire. Deux éléments indispensables pour comprendre le fonctionnement du produit et affiner sa formule. « *Je n'y serais jamais arrivé sans lui,* reconnaît-il. *Nous sommes parvenus à être éradiquant à 100 % sur l'oïdium. Je rattrape des parcelles atteintes jusqu'à 30 %. On arrive même à détruire l'historique. Nous sommes efficaces entre 90 % et 95 % sur le mildiou. Au final, nous arrivons à être préventifs sur le mildiou et curatifs sur l'oïdium* », explique François De Conti. Testé également chez un viticulteur en Charente, le produit semble aussi avoir fait la preuve de son efficacité.

Les deux hommes ont créé la société "Terres du futur" qui a pour objectif final de commercialiser les produits, une fois achevée la phase de recherche et de développement. « *On a mis en place des essais BPE (Bonnes pratiques environnementales). On lance une procédure d'autorisation de mise sur le marché (AMM) auprès de l'Anses avant de pouvoir le commercialiser. Cela devrait prendre 18 mois car on va pouvoir bénéficier de la procédure simplifiée,* explique le producteur, optimiste. *On veut confirmer en laboratoire ce qu'on a fait aux champs. Ce qui est demandé pour avoir l'AMM.* »

Maryvonne et François De Conti ont créé le Château Belles Filles en partant d'un vignoble à l'abandon. (Ph. A. Merlingeas)

Rechercher des fonds

Reste ensuite à trouver des moyens financiers pour fabriquer le produit. « *Il s'agit de plusieurs millions d'euros. On a des distributeurs qui s'intéressent à ce que l'on fait ; en espérant aussi l'aide des pouvoirs publics. Nous nous sommes pour cela rapprochés de la Région. Le député du Bergeracois, Michel Delpon, est aussi intéressé. Il est venu voir sur place pour constater la bonne santé de mes vignes et m'inviter à un débat lors des États généraux de l'alimentation en 2017.* »

François De Conti reste, bien sûr, assez discret sur ce que contient exactement son produit à base de purin d'orties, secret de fabrication oblige. Tout ce qu'il peut dire, c'est que la formule de base a beaucoup évolué et contient aujourd'hui pas moins de 240 molécules. « *La première formule partait d'un concept simple. Les biochimistes, pour lutter contre le mildiou, partent d'une molécule naturelle qu'ils synthétisent. Je suis allé chercher les plantes qui contenaient ce genre de molécules. Je me suis servi de la pétrochimie pour revenir vers le naturel.* » Selon le viticulteur, pas de risque qu'un phénomène de résistance se mette en place car le produit a un effet SDN (Stimulateur de défense naturel) très marqué. « *Généralement, l'effet SDN d'autres produits naturels utilisés contre le mildiou ne fait que ralentir la maladie et ne la tue pas. Du coup, l'efficacité atteint seulement 50 %. On arrive à 90 % d'efficacité grâce à l'utilisation d'autres molécules qui provoquent la mort du pathogène.* » Quant au coût du traitement, il l'évalue chez lui entre 250 et 300 €/ha, au total.

ALEXANDRE MERLINGEAS

LE CONCEPT VITIS ESSENTIA

Avec Vitis Essentia, le viticulteur de Thénac cherche à mettre le viticulteur en condition de réussite. « *Je n'ai pas la solution mais une solution,* explique François De Conti. *Ce qui fait la réussite d'une année viticole, c'est 50 % le produit, et 50 % la façon dont on l'applique.* » Avec ce concept, il s'agit de rencontrer les exploitants intéressés. Une analyse complète de l'exploitation est réalisée, ainsi qu'un profil podologique et une analyse des plantes bio-indicatrices. Le mode de pulvérisation du produit est important. « *J'ai un atomiseur pneumatique qui me permet de traiter face par face à faible pression. L'objectif est de créer un brouillard très fin qui entre sur la façade interne et externe des feuilles car le mildiou se développe via les stomates qui sont des portes d'entrée.* »

Parcours. Jean-François et Maryvonne De Conti ont construit leur domaine et leur marque à Thénac. Aujourd'hui, ils cherchent un repreneur.

Petit paysan et cartésien

Que de chemin parcouru depuis la reprise de l'exploitation aux Eymaries, à Thénac, en 1999 avec ses 10 ha de vignes à l'abandon. François De Conti et sa femme Maryvonne ont mis 18 ans à refaire leur vignoble du Château Belles Filles qui compte 27 hectares, qu'ils convertissent en bio à partir de 2011, avec 30 ha de céréales. L'homme qui se décrit volontiers comme un « *petit paysan* » a eu un parcours riche. Originaire de Ribagnac, et frère du viticulteur Luc De Conti, il fait ses armes comme ouvrier agricole et instructeur d'ULM dans les Landes. Il obtient un BTS productions végétales, en 1989. Il devient technicien agricole à la Chambre d'agriculture de La Réunion jusqu'en 1992, puis directeur de la ferme-autruche de Saint-Leu avant son retour en Dordogne. En 2006, lors de « *la guerre de l'ortie* », il est auprès de Jean-François Lyphout, de l'association Aspro, pour résister à la loi agricole interdisant l'usage du purin d'ortie. Il refuse l'adage en viticulture bio qui veut que l'on perde une récolte tous les cinq ans et affiche ses rendements : 52 hl/ha en moyenne depuis qu'il est en bio. Sans compter 2017 où il a réalisé 40 hl, non pas à cause du gel mais de la sécheresse. Avec le changement climatique, il compte d'ailleurs tester le soja comme plante compagne dans ses vignes, moins gourmand en eau que la luzerne. En matière de commerce du vin, il revendique aisément une approche cartésienne. « *Je suis là pour gagner ma vie* », dit-il. Il écoule la moitié de sa production (rouge, blanc, rosé) en vrac et l'autre moitié en bouteilles (environ 90 000) avec une part d'exportation en Belgique. « *On a des bilans positifs. On a eu une gestion de bon père de famille. J'ai 57 ans et je recherche un repreneur.* »

A. M.

EN CHIFFRES

52

hl/ha sont produits en moyenne sur l'exploitation depuis 2011