

# T



**Constance Guisset**  
la grâce de haute lutte

photographie

**Le jazz en noir et blanc  
de Dany Gignoux**

gastronomie

**Pak choï, kimchi et  
tomme vaudoise au menu**

mode

**Mélody Thomas, traité  
politique du vêtement**

# Sans pépiniéristes, pas de vin

Si les amateurs aiment tout connaître de leurs vignerons préférés, ils s'intéressent très peu aux concepteurs des plants de vigne. C'est pourtant ce savoir-faire en voie de disparition qui est à l'origine de la diversité des cépages autochtones

texte et photos: Sébastien Ladermann

**E**n Valais, ils ne sont plus que cinq, dont trois bientôt à la retraite. Une situation aussi délicate que paradoxale, tant le Valais - avec ses cépages autochtones - représente a priori une terre d'élection pour la profession. Amigne, arvine, cornalin, humagne ou rize sont-ils ainsi appelés à disparaître?

«C'est inquiétant. Autrefois, le métier était connu des locaux - bien des familles possédaient quelques arpents de vigne qu'il fallait, à l'occasion, replanter - et reconnu. Au mitan des années 1970, la Société des pépiniéristes viticulteurs valaisans (SPVV) comptait pas moins de 70 membres. Rien qu'à Conthey, ils étaient sept!» précise Eric Germanier, installé à Erde, sur les hauts de la ville. Ce quinquagénaire a repris la pépinière familiale, fondée par son père en 1967.

Au niveau Suisse, 35 professionnels se partagent aujourd'hui le marché. Mais chaque année ou presque, leur nombre diminue, alors que plus aucune formation

n'existe. «Il y a bien eu quelques initiatives entreprises en ce sens, mais elles ont échoué. Peu de personnes connaissent ce métier qui, du coup, peine à susciter des vocations.»

Le professionnel avance aussi une autre explication: «Pépiniériste, il faut l'admettre, est un métier qui comprend des tâches ingrates, éprouvantes physiquement. On a les pieds et les mains dans la terre. Vigneron-encaveur fait davantage rêver.» C'est d'ailleurs la voie qu'Eric Germanier a envisagée à ses débuts, avant de se raviser. «La pépinière constitue une activité beaucoup moins gourmande en capital que la viticulture. Il ne faut pas compter ses heures, mais il est possible pour un jeune de se lancer.»

Après des études à l'Ecole d'agriculture de Château-neuf et à la Haute Ecole de viticulture et d'œnologie de Changins, le voilà qui rejoint son père, une maîtrise fédérale en poche. Mais chez les Germanier, on a la tête dure paraît-il, et la collaboration est parfois délicate. Le fils reprend alors au milieu des années 2000 l'activité de pépiniériste, la développe, et acquiert de nouvelles parcelles de vigne. →

- Passage des barbus dans la cire pour les préserver du dessèchement.
- ↘ Début novembre, les jeunes plants sont bien développés. L'équipe d'Eric Germanier procède à l'arrachage, au tri et au conditionnement.
- ↘ Le cycle de production des barbus dépasse douze mois et comporte 24 opérations manuelles.



Deux activités parfaitement compatibles, les pics d'activité de l'une et de l'autre étant décalés. «Conjuguer le travail de la vigne et la pépinière offre la possibilité d'employer du monde à l'année. Cela permet également de développer des liens privilégiés avec certains partenaires, à la fois clients de la pépinière et acheteurs de la récolte de raisin.» Eric Germanier ne vinifie pas sa récolte, ne souhaitant pas concurrencer, avec ses propres vins, les clients de sa pépinière.

### **Greffage des barbus**

C'est au rez-de-chaussée de la maison familiale qu'ont lieu quelques-unes des 24 opérations nécessaires à l'élaboration des jeunes plants de vigne, appelés «barbus» en référence à leurs racines. Au début du printemps, la dizaine de collaborateurs qu'Eric Germanier emploie à plein temps - des Portugais et des Polonais pour la plupart, choisis pour leur connaissance encore vive du travail de la terre - s'affairent au greffage. Le greffon - prélevé en tout début d'année sur des vignes spécifiques, traité à l'eau chaude contre la redoutable flavescence dorée, une maladie fatale à la vigne, puis taillé - est fixé sur un porte-greffe résistant au phylloxéra.

«Pépinieriste, il faut l'admettre, est un métier qui comprend des tâches ingrates, éprouvantes physiquement. On a les pieds et les mains dans la terre. Vigneron-encaveur fait davantage rêver»

Eric Germanier

Le greffage en oméga consiste à imbriquer l'un dans l'autre le greffon et le porte-greffe, de diamètres identiques, comme deux pièces d'un puzzle. Grâce à un appareil manuel, l'opération de découpe - qui reprend la lettre grecque omega, en majuscule inversée - et d'imbrication s'effectue rapidement et très précisément, ce qui confère au montage la solidité souhaitée. Une étape assurée intégralement par des femmes, dont le travail minutieux est, aux yeux du pépinieriste, incomparable.

Afin que la greffe prenne et que la soudure puisse s'effectuer dans les meilleures conditions, un passage dans la cire procure aux barbus une protection maximale. La phase suivante, appelée forçage, se déroule dans une chambre de chauffe. Les jeunes plants, stimulés par la chaleur, produisent progressivement un cal, sorte de soudure naturelle. Dès la mi-mai, ils sont prêts à être plantés. «Jusqu'au mois de septembre, on les bichonne en pleine

terre», précise le pépinieriste. Entretien du sol, arrosage et traitements - jusqu'à 23 durant l'été 2021! - occupent l'équipe d'Eric Germanier. «Enfant, après le repas du soir, j'allais travailler à la pépinière. L'organisation, très artisanale à l'époque avec un volume de production faible, a bien évolué.» Avec désormais quelque 400 000 barbus produites annuellement et 24 hectares de vignes à gérer, l'improvisation n'a plus cours en effet.

Début novembre, une fois les jeunes plants bien développés, il faut procéder à leur arrachage, au tri et au conditionnement. Une étape essentielle au cours de laquelle chaque soudure est testée d'un vigoureux coup de pouce, afin de s'assurer de la bonne santé du plant. Selon les années, notamment en fonction des conditions climatiques, le taux de déchet peut dépasser 50%.

Les rescapés peuvent alors être taillés, passés dans la cire pour éviter leur dessèchement, mis en fagots, leurs racines immergées dans un mélange d'eau et d'argile - pour contrer le dessèchement, bête noire du pépinieriste -, aspergés de fongicide et finalement soigneusement emballés pour conserver leur humidité. Ce n'est qu'au printemps suivant, après un hiver passé à l'abri en cave, qu'ils pourront être commercialisés.

### **Douze mois de gestation**

Le cycle de production des barbus dépasse ainsi douze mois. Entre la commande du matériel végétal et l'encaissement, deux ans s'écoulent. Une éternité durant laquelle le travail du pépinieriste peut se retrouver, à cause d'une météo capricieuse ou d'une maladie particulièrement virulente, réduit à néant à tout moment.

Le professionnel doit ensuite affronter une autre incertitude: l'adéquation de sa production avec les besoins de ses clients, variant chaque année tant en volume qu'en qualité. Entre les nombreux cépages, pour lesquels il existe plusieurs types, les différents porte-greffes possibles et la taille du plant qui varie selon les habitudes du viticulteur, les combinaisons s'avèrent infinies. Anticiper la demande relève donc de l'art divinatoire. Aussi Eric Germanier propose-t-il une centaine d'assemblages différents, les plus demandés. «Malgré cela, je ne dispose pas toujours de quoi répondre à certaines demandes. Pour pallier cette situation, nous avons créé une bourse d'échange entre professionnels.»

En Valais, chaque barbus se vend 3,50 francs. La main-d'œuvre représente l'essentiel des coûts de production, et le secteur n'est pas protégé. Ainsi certains viticulteurs, lorsqu'ils recherchent des cépages internationaux n'hésitent pas à s'approvisionner à l'étranger. Seules les spécialités - dont les faibles volumes n'intéressent pas les producteurs hors frontière - confèrent aux pépinieristes locaux une certaine exclusivité.

«Dans le conservatoire de la Sélection Valais, dont je m'occupe avec d'autres collègues et qui a pour mission de faire perdurer la diversité des cépages autochtones, il existe par exemple 109 types différents d'arvine. C'est un patrimoine unique, un repart contre l'uniformisation du goût. Faisons en sorte de le transmettre aux générations suivantes!» tonne Eric Germanier. Cette ambition, aussi légitime qu'essentielle, seuls les pépinieristes locaux peuvent la mener à bien.