

Cycle 2021

Vulnérabilités et résilience des territoires

Atelier 4

Viticulture et riverains : cohabitation et transition

Coordination scientifique

Philippe Estèbe

Partenaire

Ville de Libourne

Jeudi 10 juin et Vendredi 11 juin

Libourne

Contexte



A 40 km de Bordeaux, Libourne est une sous-préfecture de la Gironde, peuplée de 25 000 habitants. Le 1/3 du territoire est occupé par des vignes.

Le développement de l'habitat entraîne une proximité, voire une **intrication, entre les espaces résidentiels et ceux dédiés à la viticulture**. La culture de la vigne exige de nombreux traitements, ce qui entraîne une inquiétude permanente des riverains —autant les résidents que les établissements recevant du public. Les épandages et les pulvérisations régulières sont sources de **conflits récurrents**. La **conversion à l'agriculture biologique paraît plus lente** s'agissant de la viticulture que dans d'autres secteurs agricoles. Mais la transition vers l'agroécologie ne résout pas la totalité des questions conflictuelles : l'agriculture biologique demande aussi de nombreux traitements et, vue de loin, une pulvérisation correspondant à des critères d'agriculture biologique ressemble fort à des pulvérisations d'agriculture conventionnelle (en pleine saison, une pulvérisation tous

les 8-10 jours contre le mildiou et l'oïdium¹). **L'agriculture biologique pose par ailleurs de nouveaux problèmes**, car elle suppose plus d'interventions mécaniques pour limiter l'enherbage (même si les vignobles bio se caractérisent par un herbage plus abondant).

Dans une **situation de cohabitation proche entre résidence et viticulture**, la conversion en bio est une dimension nécessaire, mais pas suffisante.

La mairie de Libourne, comme d'autres, a engagé une **démarche conciliatrice** entre les habitants et les vignerons, qui pourrait aboutir à une charte d'engagements réciproque.

Questions :

L'objet de l'atelier serait de produire, non pas la charte en elle-même, ni d'assurer directement la conciliation, mais de mettre en lumière :

- Les enjeux liés à la conversion biologique de la viticulture
- Les positions des deux « parties »
- Les points d'accord entre les parties
- Les points de différend
- Les marges de manœuvre de chacune des parties
- Les points d'accord possibles
- Les mesures d'accompagnement nécessaires
- Une proposition de méthode pour poursuivre la démarche de conciliation et aller vers une charte d'engagements réciproques.

¹https://www.bioactualites.ch/fileadmin/documents/bafr/production-vegetale/viticulture/Strategie_de_traitement_bio_2020.pdf

Jeudi 10 juin

Maison des associations
47 Boulevard de Quinault à Libourne

Horaires de début

Visite à pied de Libourne avec **Ingrid Voisin, DGA**

arriver à 8.45 pour le café!

lieu RDV : mairie

Déplacements

RDV collectif avec le Maire de Libourne - **Philippe Buisson** de 10h30 à 12h.

—

Déjeuner déjeuner "chez Rémi" rue Fond neuve

Echanges avec Jean-Michel BERNARD et Juliette HEURTEBIS - Château Mazeyres 56 av Georges Pompidou, Libourne de 14h30/15h30

De 15h à 17 h, en petits groupes :

Poursuite échanges sur le thème viticulture/ riverains et visite exploitation de JM Bernard (moitié du groupe)

Autre moitié du groupe (groupes de 2-3). Acteurs à rencontrer :

- riverains/association parents d'élèves (16h)Rencontre avec un habitant, à la rencontre des habitants et des parents d'élèves à la sortie des écoles
- associations patrimoniales
- négociant en vin + caviste

18h-20h : temps collectif - debriefing et compréhension du sujet suite à la première journée

Déplacement à

19h – Diner commun

Le bistrot Maritime

12 quai Souchet à Libourne

Vendredi 11 juin

Maison des associations

47 Boulevard de Quinault à Libourne

Déplacement à

9H à 10H00

Sylvère Millon, DST adjoint, responsable service environnement et espaces verts, et **Benoit MENASSA**, responsable du SIG

Lieu : MAISON DES ASSOS,

De 10h30 à 12h00

- Chambre départementale d'agriculture Magali Ardillet + François Méchineau - à St-Emilion
- viticulteur Thomas Debacque Château Melin 17 rue des Réaux 33500 Libourne (pour la moitié du groupe qui n'a pas vu l'exploitation la veille)

12h30 – Déjeuner

La Terrasse Rouge/Maison Lascombes

Château La Dominique, 1 LDT Dominique à Saint Emilion

+ visite architecturale des chais à 14h

Temps collectif de travail à la salle municipale jusqu'à 17h30

Départ de X à en

Récupération des bagages à l'hôtel au passage

Retour X/Paris Gare de X Horaires

Renseignements : Sandra Moatti – Nathalie Leroux – Anne Mattioli

Ihédate, 22/28 rue Joubert – 75 009 Paris – 01 55 04 05 00/05 07 – 06 99 44 41 62
secretariat@ihedate.org / www.ihedate.org

Coordination scientifique : Philippe Estèbe alzen.peb@gmail.com – 06 10 21 62 84