



«La production intégrée dans la viticulture se situe à très peu de distance du bio», explique Florian Favre.

# «Près d'un quart du vignoble est bio»

A 33 ans, Florian Favre vit pour, par, avec et à travers le vin. Normal, il est œnologue cantonal à Genève. Entretien sur le bio.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO NICOLAS DE NEVE

Impressum: Coop, région Suisse romande, route de la Venoge 17, 1302 Vufflens-la-Ville; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)

Un père vigneron, un stage au Domaine du Mont d'Or (VS), un CFC, une maturité, la Haute école de Changins, un Master en œnologie: le parcours de Florian Favre, ingénieur œnologue à l'Etat de Genève, s'articule avec passion autour du vin. Il est l'interlocuteur privilégié pour aborder le thème du bio, un incontournable désormais, dès lors que l'on évoque le secteur agricole et ce, quelle que soit la nature des cultures.

## En quoi consiste votre travail?

Pour synthétiser, je dirais que nous sommes là pour donner et vendre des conseils aux professionnels de la vigne de l'ensemble du canton. En premier lieu, nous donnons des conseils sur les fermentations, les affinages, les

filtrations, etc. sur la base d'analyses et de dégustations. En second lieu, nous donnons aussi des cours spécifiques, ou encore des indications précises du timing d'éventuels traitements, organisons des prélèvements à la demande, etc. Nous pratiquons aussi beaucoup la vulgarisation scientifique pour permettre à tous l'accès aux informations.

## Vous êtes le «déclencheur» des vendanges en somme?

Nos indices de maturité du raisin ont une valeur indicative. Proposer des outils d'aide à la décision est une grande partie de notre travail. Ensuite, chaque vigneron décide du moment de sa vendange.

## Aujourd'hui, le bio est au cœur de toutes les attentions. Quelle est la situation sur le canton?

Près de 25% du vignoble genevois est en bio et en Bio Suisse. Je parle volontairement des deux entités, car il existe le bio selon les textes légaux promulgués par la Confédération, et Bio Suisse Le Bourgeon, qui est une certification privée un peu plus drastique.

## Vous évoquez volontiers la production intégrée quand on parle de bio. Pourquoi?

A la fin des années 1980, de nombreux vignerons sont passés de la culture conventionnelle à la production intégrée. Aujourd'hui, cette dernière – qui se situe juste en amont du bio – est légion. Les professionnels ont compris l'importance d'entretenir le plus naturellement possible leurs cultures. Tant du point de vue de la biodiversité que de celui des attentes des consommateurs.

## Si le travail entre la production intégrée et le bio est si proche, pourquoi ne franchissent-ils pas le pas?

Genève est, en règle générale, un vignoble plat, en comparaison du Valais. Nous sommes d'ailleurs le canton le plus mécanisé de Suisse. Mais il n'empêche que certaines parcelles sont tout de même difficilement mécanisables. Le 100% bio peut devenir, de ce fait,

## «90% du vignoble genevois est enherbé»

FLORIAN FAVRE, INGÉNIEUR ŒNOLOGUE À L'ÉTAT DE GENÈVE

problématique selon les événements. Et puis, la viabilité économique est aussi un frein encore important. Mais on oublie souvent que 90% du vignoble genevois est enherbé. C'est six fois plus qu'en Valais!

## Les discussions en cours d'une possible évolution vers la pratique du bio parcellaire pourraient-elles changer la donne?

Le principe du bio parcellaire existait jusqu'au début des années 2000. Effectivement, cela insufflerait une nouvelle dynamique aux conversions. Certains domaines ne peuvent pas y accéder, parfois simplement à cause d'une petite parcelle spécifique qui n'est pas convertissable pour des raisons techniques, d'accès ou autres. Preuve en est: il n'y avait que 6% du vignoble en bio en 2016. Six ans plus tard, c'est près de 25%. Les viticulteurs genevois s'engagent pleinement pour pérenniser la qualité du vignoble. ●

## CONCOURS

Des prix à gagner

«Coopération» met en jeu 1 bon Ambassadeur du Terroir genevois (valeur 250 fr.), 1 coffret de 5 bouteilles Esprit de Genève 2019 (valeur 112 fr.), 2 bons Genève Terroir à faire valoir chez un producteur genevois (valeur 100 fr.). Pour participer jusqu'au lundi 5 septembre 16 h, appelez le 0901 77 75 51 (1 fr. l'appel depuis un poste fixe). Enregistrez vos nom, prénom, adresse. Ou participez via internet grâce au lien ci-dessous. Conditions de participation: voir Impressum p. 5.

[www.cooperation.ch/concours](http://www.cooperation.ch/concours)