

À consommer sans modération

MA GUEULE DE BIO

Et puisque le vin est tiré, pourquoi ne pas le boire plutôt à la santé de la poignée de vignerons qui font un bras d'honneur aux trusts de pesticides ?

Dans la viticulture, pour la majorité des professionnels, tout paraît normal ; la pollution de l'environnement, l'empoisonnement des sols et d'autres nuisances liées à leurs pratiques agricoles, destructrices des équilibres naturels, ne semblent pas susceptibles d'ébranler leurs certitudes aveugles : « Circulez, y a rien à voir. »

Pourtant, c'est toujours la même histoire de l'arroseur arrosé, les premières victimes des traitements chimiques ce sont eux et leurs familles, et on ne compte plus le nombre de malformations congénitales et de cancers causés par toutes ces merdes achetées à prix d'or qu'ils continuent de répandre dans les vignes ! Mais voilà, encouragés par les mafieux en blouse blanche de l'industrie chimique, il en faudrait plus pour les voir

changer de méthodes de travail, ils continuent donc de nuire sans se poser de questions. Dans ces conditions, comment récolter de bons jus de raisin et prétendre faire de bons vins ?

« Y en a pas un sur cent et pourtant ils existent les anarchistes... » (Léo Ferré). Eh bien, en ce qui concerne les vignerons qui pratiquent une viticulture respectueuse de l'environnement, il n'y en a pas bézef non plus. Sur 100 000 vignerons environ en France, ils ne sont pas 2 000 certifiés en bio, c'est-à-dire des vignerons qui s'engagent à respecter un cahier des charges strict correspondant à une charte agréée par un organisme de contrôle. Un autre énorme paradoxe, c'est encore ceux qui font le plus d'efforts pour respecter l'environnement qui doivent démontrer qu'ils sont honnêtes.

Et je ne parle pas ici des vignerons à la fois bio dans leurs vignes et naturels à la vinification, car ils sont encore moins nombreux, à peine 300 en France. Autant dire rien. Ils représentent cependant un formidable espoir pour la viticulture. Pour mieux se faire connaître et faire comprendre leur engagement, ils se sont rassemblés dans une association, l'AVN (l'Association des vins naturels), laquelle est animée d'une réelle volonté communautaire. Ils partagent ainsi leurs expériences à travers des débats dans les salons qu'ils organisent, les dégustations chez les cavistes et partout où c'est possible. Chacun a sa voix au chapi-



tre, même les non-professionnels peuvent, s'ils le souhaitent, adhérer en tant que « francs buveurs ». Renseignez-vous, on boit de bons coups en leur compagnie ! Merdre alors ! Ciao !

Jean-Paul Rocher

Pour se rafraîchir la révolte, *You are so fine*, un pét'nat au prix doux (7,50 euros), un chenin 2007 désaltérant, vinifié par Christian Chaussard, domaine Le Briseau, les Mortiers - 72340 Marçon. Tél. : 02 43 44 58 53.
Site de l'AVN : www.lesvinsnaturels.org