

Spécial vins d'été

**LE FIGARO
MAGAZINE**

DE VIN, D'OLIVES ET DE PROVENCE

*Les grands domaines viticoles du sud-est de la France
redécouvrent la polyculture et ses bienfaits.
Rencontres avec des vigneron·s, des apiculteur·s
et des oléiculteur·s qui réinventent leur région.*



Dossier réalisé par Stéphane Reynaud, avec Romy Ducoulombier et Isabelle Spaak.
Dégustation : Alicia Dorey et Frédéric Durand-Bazin. Roberta Valerio pour Le Figaro Magazine (photos)



Les ruches de Château
Geloupet, à La Londe-les-
Meures, dans le Var.

INDEBETA VALERIO/ICOLA LEFRANCO/ARND BRONKHORST



Innovation

QUAND IL Y A DES ABEILLES, IL Y A DU VIN

À partir de la résine de propolis, puissant antibactérien récolté par les abeilles pour assainir leurs ruches, les équipes de l'Observatoire français d'apiculture (OFA) expérimentent en Provence l'efficacité d'un nouvel antifongique adapté à la viticulture.

Par Isabelle Spaak

Parmi les nombreux domaines viticoles provençaux, ils sont une poignée d'élus. Car, elles se comptent sur les doigts d'une main les propriétés dont la candidature a été retenue pour tester un fongicide expérimental à base d'une résine produite par les abeilles : la propolis. Enthousiastes au vu des résultats déjà obtenus qui se montrent aussi efficaces que les traitements phytosanitaires plus nocifs pour les vignes et l'environnement, les châteaux Bellini (Var), Margillière (Var), Bel-Air (Alpes-de-Haute-Provence) et le domaine de La Citadelle (Vaucluse) se sont portés volontaires en ce début 2024 pour tester ces pulvérisations à base de propolis sur certaines de leurs parcelles. Produit phytosanitaire d'avant-garde, la propolis n'est rien d'autre qu'une résine récoltée par les abeilles sur les bourgeons des plantes et les écorces des arbres. Une substance utilisée « depuis la nuit des temps pour ses propriétés antiseptiques et antibactériennes puisque les embanneurs égyptiens s'en servaient comme désinfectant sur les bande-

lettes avant d'en emmailloter les momies », s'enthousiasme le président-fondateur de l'Observatoire français d'apiculture (OFA), Thierry Dufresne.

LES ESSAIS ONT DÉBUTÉ IL Y A TROIS ANS

Passionné d'abeilles depuis qu'il s'est mis en tête de léguer une planète plus propre à ses petits-enfants, c'est lui qui, avec ses équipes de chercheurs et de scientifique est à l'initiative de cette préparation de propolis. Un procédé organico-compatible en passe d'être breveté et qui pourrait faire notamment baisser les traitements chimiques utilisés en matière de prévention d'oïdium, mildiou et botrytis « Les essais ont débuté il y a trois ans sur le terrain, notamment au domaine de la Bataille, propriété Hennessy (LVMH) dans la région de Cognac », explique Thierry Dufresne. « Trois années très contrastées du point de vue climatique, avec une canicule en 2022, une forte humidité en 2023 et, jusqu'à présent en 2024, une météo plutôt favorable. Après pulvérisation avec notre dilution de propolis, nous avons compté →

chaque feuille, on les a analysées puis comparées avec celles des autres rangs non traités par la propolis. Avec cette particularité que la propolis étant "collante" elle est donc moins facilement "lavée" par les pluies», précise l'expert en bactériologie, parasitologie, biochimie et nutrition, Florent Rouvier qui œuvre à l'OFA sur ce produit à partir d'expérimentation in vitro tout en précisant que l'idée n'est pas de créer « un produit de substitution par rapport aux traitements chimiques mais de diminuer sensiblement ceux-ci en mettant au point un produit naturel qui donne les mêmes résultats tout en préservant les sols vivants ». Conscient qu'en cette époque de prise de conscience environnementale, les viticulteurs sont en demande de produits de substitution et qu'avec sa petite équipe d'une vingtaine de personnes à l'OFA (apiculteurs et apicultrices, apidologues (spécialistes du comportement des abeilles), chercheurs en biologie et responsables de partenariats), il ne peut répondre à toutes les demandes, Thierry Dufresne précise, par ailleurs, que l'OFA n'entend pas « industrialiser une molécule » issue des recherches conduites par son laboratoire, mais que son propos est de « montrer l'exemple ». Et de dire : « regardez, c'est possible de conduire une viticulture respectueuse des sols vivants ». En matière de biodiversité, installer des ruches sur les vignobles qui « font partie des cultures les plus matraquées

par la chimie car on a considéré depuis les années 1970 que la vigne devait pousser sur un champ de caillasse sans aucune concurrence végétale », résume Thierry Dufresne, est désormais un message plein d'espoir. Car si la fonction première des abeilles est de contribuer activement à la pollinisation – l'impact est avéré sur le rendement des vignes –, si elles assurent par ailleurs un rôle de sentinelles de l'environnement – l'analyse de la cire qu'elles produisent permet de quantifier tout ce qu'elles ont butiné y compris les produits nocifs –, la production de propolis réutilisée dans les traitements serait un formidable exemple à suivre en matière de « cercle vertueux ».

De sa carrière débutée dans le monde du luxe au début des années 1980, lorsqu'il est embauché par la maison Chanel pour développer le réseau des boutiques à l'international, Thierry Dufresne a conservé cette énergie d'aller de l'avant mais aussi « l'obligation de résultat quand on s'empare d'un sujet ». Dans sa vie professionnelle, il s'est appuyé sur cette ligne de conduite couplée à cette phrase de l'ex-président John Kennedy qu'il a fait sienne « ne te demande pas ce que ton pays peut faire pour toi, mais ce que tu peux faire pour lui ». Que ce soit pour Chanel puis pour Bernard Arnault ou lors de la création de Christian Lacroix et ensuite pour Lindsay Owen-Jones pour Lanvin, il a appliqué ces →

L'ANALYSE DE LA CIRE PRODUITE PAR LES ABEILLES PERMET DE QUANTIFIER TOUT CE QU'ELLES ONT BUTINÉ, Y COMPRIS LES PRODUITS NOCIFS



Champ d'engrais vert à Château Galoupet.

THIERRY DUFRESNE DÉMARRE SON PROJET COMME UNE START-UP, AVEC DES PARTENAIRES PRIVÉS

préceptes. Des années grisantes. « On commençait à implanter le luxe dans le monde entier, à créer le luxe de demain. Le monde était un village. » Mais à la naissance d'Isaure, sa première petite-fille, Thierry Dufresne fait le bilan. Certes, il a un réseau gigantesque et une énergie à l'unisson. Mais quand Isaure aura 20 ans, s'intéressera-t-elle davantage à Karl Lagerfeld ou à l'état de la planète que son grand-père lui aura laissé en héritage ?

URGENCE ABSOLUE

« Je me demandais ce que j'allais pouvoir lui répondre quand elle me poserait la question de ce que j'avais fait pour sa génération. Je voulais lui transmettre quelque chose de mieux », se souvient Thierry Dufresne. Il s'interroge. Comment et dans quel sens agir ? Il ne lui faut pas longtemps pour comprendre qu'en matière de biodiversité, l'urgence absolue est la protection des pollinisateurs.

En premier chef, les abeilles. Lui qui ne s'y est jamais intéressé réalise que « les abeilles, c'est la vie ». Isaure est encore minuscule quand son grand-père crée l'Observatoire français d'apiculture (OFA) en 2014. Mais auparavant, il a agi comme il a toujours fait : en entrepreneur. « C'est-à-dire regarder le sujet avec un angle différent. Moi qui étais un bobo parisien travaillant dans le luxe, je me suis demandé quelle était ma légitimité en la matière. »

Il n'a pas grand mal à convaincre sa femme, Soizic, de faire installer des ruches sur la propriété de famille dans le sud-est de la France. Une maison qu'ils ont restaurée sur un terrain sauvage sur les hauteurs de Mazaugues (Var) au cœur d'une forêt endémique de la Provence verte. « J'ai considéré que cet "isolat" pouvait me permettre d'étudier les abeilles dans un environnement sain. » Ce qui n'est pas si évident de nos jours. Installer une colonie en France dans un lieu propice, est même de plus en plus difficile tant sont nombreuses les zones urbaines mais aussi les cultures traitées avec des produits phytosanitaires nocifs qui influent sur la survie et la santé des insectes.

Plein d'allant, Thierry Dufresne démarre son projet « comme une start-up » en fédérant toutes les bonnes volontés sur le modèle d'une association loi 1901. Avec la particularité de ne pas faire appel à l'argent public. Car ce ne sont que des partenaires privés qui soutiennent l'OFA. Une liste de mécènes à donner le tournis. De Ruinart à Moët Hennessy, en passant par les crèches Babilou, Yoplait, les jardineries Botanic, etc. Avec, au premier rang, la Fondation du Prince Albert II de Monaco qui soutient l'OFA depuis le premier jour pour leur projet « Des fleurs pour les abeilles ». En familier des lieux, « Monseigneur » lui-même s'est déplacé pour inaugurer le laboratoire de recherche de l'OFA, construit en 2014 à l'image de l'alvéole d'une ruche au milieu de la forêt. Et, en voisine quand elle vivait encore à Miraval, Angelina Jolie est venue aussi. Elle a —>



Thierry Dufresne, créateur de l'Observatoire français d'apiculture (OFA)



Cueillette de trèfle incarnat, un engrais vert, à Château Galoupet.



La propolis est un fongicide expérimental à base de résine produite par les abeilles.



Le Château Galoupet produit du vin et plusieurs variétés de la Manufacture du Miel.

même eu l'idée de poser couverte d'abeilles pour soutenir le projet « Women for Bees » initié par Thierry Dufresne en faveur des femmes apicultrices partout dans le monde.

Nous sommes à une heure de route d'Aix-en-Provence. Sur les hauteurs de Mazaugues, au bout d'un petit chemin qui grimpe entre bosses et cailloux. Tout autour et à perte de vue, une forêt endémique typique de la Provence verte. Un lieu de toute beauté entre les départements des Bouches-du-Rhône et du Var. Hêtres, chênes verts et, pins sylvestres y forment un sanctuaire à plus de 700 mètres d'altitude. Au loin, un rempart de pierre : le massif de la Sainte-Baume. Illuminé par le soleil de printemps, il apparaît majestueux et austère. L'ultime marche à gravir avant le ciel. D'ailleurs, il est dit que sainte Marie-Madeleine est venue y finir sa vie en ermite dans une anfractuosité de la roche. Vérité ou légende. La Sainte-Baume (1 000 m) fait partie intégrante des pèlerinages chrétiens d'Europe. Pour rendre hommage à cette femme libre et sainte, les pèlerins gravissent les sentiers jusqu'à la basilique Saint-Maximin et l'hostellerie de la Sainte-Baume, maison religieuse gérée par les frères dominicains. Après une telle ascension, place au recueillement. Marie-Madeleine s'est-elle vraiment établie dans ce cadre sauvage, si reculé ? « La plus belle réponse que j'ai entendue de la part des moines qui veillent sur la grotte consiste à dire que la présence de Marie-Madeleine est palpable tout autour de nous », raconte le président fondateur de l'Observatoire français d'apiculture. Force est de constater, il y a une vraie présence. Pour le sanctuaire dédié aux abeilles à la Sainte-Baume, mais aussi dans toutes les forêts autour du monde où l'OFA agit pour la préservation, l'inventaire, l'étude scientifique, ainsi que pour la récolte de cette précieuse propolis qui, d'un lieu de la planète à un autre, d'une forêt à une autre, témoigne de particularités locales minutieusement analysées par les scientifiques de l'OFA.

« LE BIO, C'EST LA BASE »

Pour preuve, ce petit sachet transparent qui pourrait changer le futur de la viticulture. Une poudre pulvérisable. Sa couleur, à sec, oscille entre le beige très clair et le jaune un peu sale. Quinze grammes suffisent pour cinq litres d'eau. « De quelle façon, l'homme peut-il apporter de l'aide à la nature tout en acceptant qu'elle soit résiliente. Il faut être pré-

ÊTRE LE MOINS IMPACTANT POSSIBLE POUR RESPECTER L'ÉCOSYSTÈME DU TERROIR

curseur, nous l'avons été », philosophe Thierry Dufresne sur la route entre son sanctuaire de la Sainte-Baume et le château de Galoupet, lui aussi volontaires pour tester la dilution fongicide. À quelques kilomètres des rives de la Méditerranée à La Londe-les-Maures, le grand cru classé de Provence a été acquis par LVMH en 2019. Et depuis cinq ans, ce vignoble de 69 hectares d'un seul tenant et ses 77 hectares de bois classés « plutôt du maquis depuis les incendies de 2017, même si nous avons commencé une campagne de replantation, notamment de pistachiers et caroubiers en prévision des changements climatiques », corrige le directeur du domaine, Mathieu Meyer, sont un véritable « laboratoire de biodiversité ». La mission à Galoupet ? « Être le moins impactant possible pour respecter l'écosystème du terroir car c'est l'essence même de ce terroir unique, capturée par nos vins, qui fait leur ADN et leur qualité ». Pour preuve, les notes de fruits d'été, l'harmonie aromatique soyeuse soutenue par une fin de bouche saline du Cru classé Galoupet rosé 2023, première cuvée certifiée bio depuis le rachat du domaine par LVMH. « Le bio, c'est la base, cela permet de ne pas abîmer, explique Mathieu Meyer qui a présidé à la transformation du domaine. Mais le but ici, c'est de ne pas trop détruire. Et ce grâce au rétablissement du couvert végétal, aux jachères fleuries, au maintien du sol vivant, y compris dans les interrangs pour nourrir le sol en azote par la symbiose entre les plantes et les racines mais également maintenir au maximum l'eau liquide, les embruns et la rosée du matin dans une région où il pleut rarement. Comme l'eau c'est la vie, nous voyons revenir les oiseaux, les insectes, les araignées, les papillons et, bien sûr, les abeilles. Si elles sont chez elles à Galoupet, si, cette année, elles produisent du miel après deux années sans pour cause de sécheresse, c'est un marqueur de biodiversité pour notre écosystème. » Un écosystème où elles ont toutes leur place parmi les fleurs de moutardiers et de légumineuses qui enchantent la vue entre les pieds de vieux tiboirens tordus sur eux-mêmes. Plantés en 1969, ce sont des survivants, en quelque sorte. ■ I. S.