



VOTRE ÉTÉ EN CÉVENNES

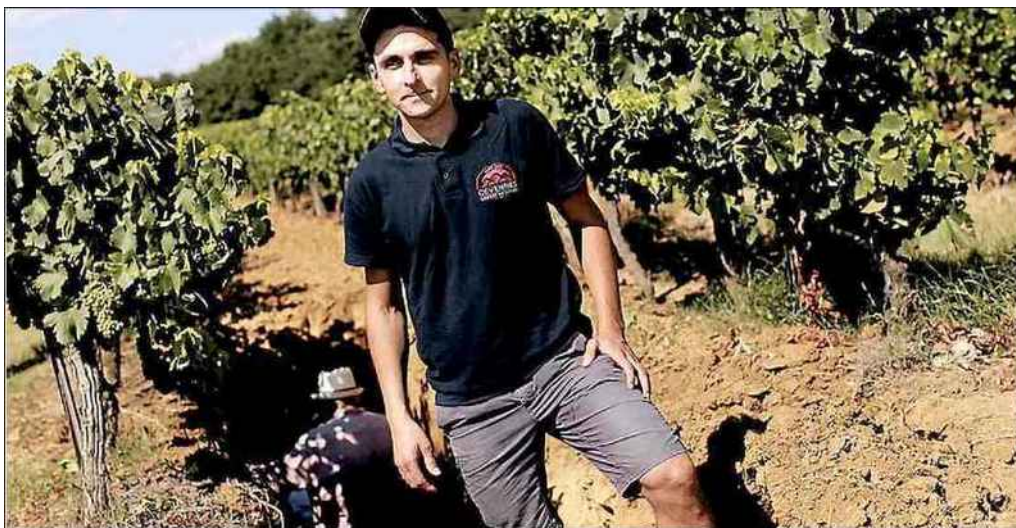
Sous la vigne des Arnasseaux, le terroir s'est allié au vin

IGP Cévennes. La fertilisation par l'humus inventé par Marcel Mézy (Sobac), assure homogénéité au vin et inscrit la famille Peladan dans un cycle vertueux.

La curiosité et le goût du risque mesuré. C'est l'alchimie avec laquelle le vigneron Guilhem Peladan a engagé le domaine des Arnasseaux, à Cardet, sur le chemin de la fertilisation bactériologique.

Mardi, au cœur de la cave de la famille, une quarantaine de viticulteurs, maraîchers ou trufficulteurs sont venus entendre les résultats de la production d'humus avec la solution Sobac, développée par l'Aveyronnais Marcel Mézy, il y a trente ans.

Une alternative à la fertilisation minérale et organique, permettant une baisse de l'usage de produits phytosanitaires dont Guilhem Peladan revendique la conversion d'environ 20 hectares. « On revient sur le fonctionnement de la vie du sol que l'on oublie vite après l'école, sourit le cinquième de la génération Peladan. Je voulais faire évoluer mes pratiques et le résultat, quatre ans après, c'est une amélioration de la maturité, un meilleur équilibre des vins et, surtout, pas de baisse de rendement ! » Pour preuve du bien-fondé de la solution Mézy-Sobac, deux fosses de deux mètres de profondeur,



Guilhem Peladan au pied d'une fosse de deux mètres afin d'évaluer la "santé" du sol. S

creusées sur deux parcelles distinctes avec ou sans fertilisant, montrent deux visages que commente le conseiller en agronomie Christophe Frebourg. « Je mesure les températures, les PH, le rafraîchissement, le système racinaire et l'indice de compaction afin de comprendre le fonctionnement du sol, précise l'ex-gérant de coopérative. Un sol de qualité doit être aéré et vivant sur au moins deux mètres, c'est lui qui donne la qualité du vin. » Un terroir qui reprend vie sur une parcelle alors qu'il est coupé par un tas-

sement en son milieu empêchant la vigne d'accéder à l'eau en profondeur sur la seconde. Si l'alternative Mézy-Sobac n'apporte pas un bénéfice financier immédiat, elle ne fait pas non plus chuter les rendements. Mais la réponse est ailleurs. « On améliore la qualité sanitaire du produit tout en réduisant l'impact du vigneron sur la planète », conclut Guilhem Peladan. Pas anodin quand on sait le nombre ahurissant de pesticides lâchés sur les vignes françaises...

STÉPHANE BARBIER

LA FÊTE DE L'IGP

29 vigneronns à Anduze

À l'occasion de sa 9^e fête des vins de l'IGP Cévennes et des produits cévenols, le syndicat organise les samedi 21 et dimanche 22 juillet, de 10 h 30 à 20 h 30, une fête au parc des Cordeliers à Anduze. Moyennant 5 €, une trentaine de vigneronns feront déguster le fruit de leur labeur. Contact : 06 59 13 39 09.



VOTRE ÉTÉ EN CÉVENNES

Sous la vigne des Arnasseaux, le terroir s'est allié au vin

IGP Cévennes. La fertilisation par l'humus inventé par Marcel Mézy (Sobac), assure homogénéité au vin et inscrit la famille Peladan dans un cycle vertueux.

M. Mézy : « J'y crois depuis trente ans »

« J'ai toujours pensé que l'on pouvait fertiliser le sol avec les micro-organismes, j'y crois depuis trente ans ! Pendant toutes ces années, j'ai parlé dans le vide et maintenant, on a le vent en poupe. » Marcel Mezy, 6^e enfant d'une

famille de huit, a passé son temps à observer les sols de sa terre natale en Aveyron. Une observation qui le convainc que l'humus du sol créé par des familles de micro-organismes à la fonction précises, (autotrophe, décomposeur,

humificateur ou rhizosphère) est un écosystème complet qui donne vie aux plantes. Une réflexion qui l'amène à devenir "créateur d'humus" avec sa société, en 1982, dont les résultats sont aujourd'hui attestés scientifiquement. Une

pratique qui permet d'économiser de l'eau, réduire les pesticides, fertiliser les sols et anticiper sur les inévitables et futures réglementations régissant la pratique des pesticides tant décriés en agriculture.

S. B.