



www.valais-terroir.ch

TERRE VALAISANNE

PAGE DE L'AGRICULTURE VALAISANNE

Toujours plus chaud, toujours plus sec

Réchauffement climatique. | D'ici à 2050, la Suisse se sera réchauffée de 2 à 3 degrés. Les conséquences pour l'agriculture valaisanne seront l'apparition de nouvelles maladies, des cultures qui se déplaceront en altitude et, surtout, toujours plus de sécheresse.

MARIE PARVEX

Depuis trente ans, les températures augmentent de 0,5 degré tous les dix ans. D'ici à 2050, l'hiver suisse devrait être plus chaud de 2 degrés en moyenne et l'été de 3 degrés. «Ces modèles sont calculés sur la base des scénarios qui concernent l'ensemble de la planète», explique Martine Rebetez, climatologue à l'Institut fédéral WSL et professeur à l'Université de Neuchâtel. L'augmentation des températures dépend de la quantité de gaz à effets de serre. «Elle pourrait être encore plus rapide que selon le modèle précité en fonction de l'augmentation toujours plus importante de la quantité de CO₂.»

Plus chaud, cela veut dire une période de végétation plus longue, ce qui pourrait permettre la production de variétés tardives de pommes ou d'abricots, par exemple. L'installation des cultures en plein champ pourra se faire plus tôt. Les hivers plus doux diminueront les coûts de production des cultures sous abri mais avanceront le départ de la végétation, augmentant du même coup les risques de gel printanier puisqu'un climat globalement plus chaud n'exclut pas des écarts extrêmes et brutaux de température. Des effets globalement positifs pour l'agriculture qui augmentera ainsi sa capacité de production.

CULTIVER PLUS HAUT

Les températures contraindront certaines espèces sauvages à évoluer de 200 à 300 mètres plus haut en altitude. «On observe déjà que les mélèzes et les aralles vivent toujours plus haut», remarque Jean-Paul Theurillat, directeur du centre alpin de phyto-géographie. Les espèces qui souffriront le plus, et peut-être disparaîtront à long terme, sont les plantes des milieux les plus froids, soit celles qui

vivent le plus haut.

Grimper, cela pourrait aussi s'appliquer aux espèces cultivées qui en ont besoin. Les abricotiers fleurissant plus tard en altitude pourraient ainsi être mieux préservés des risques de gel printanier. «La température moyenne de l'air diminue de 0,6 degré chaque fois que l'on s'élève de 100 mètres, le calcul est donc assez simple à faire», précise Jean-Paul Theurillat.

LUTTER CONTRE LA SÉCHERESSE ET LES COUPS DE SOLEIL

«L'augmentation des températures va de pair avec des précipitations plus intenses en hiver et des périodes beaucoup plus sèches en été. D'ici à 2050, il ne restera qu'un quart des glaciers les plus hauts. Fin juin, la neige aura entièrement fondu», prévoit Martine Rebetez. Le Valais, déjà enclin à la sécheresse, manquera alors cruellement d'eau certains étés.

Mauro Genini, collaborateur agroscientifique à l'Office d'arboriculture et de cultures maraîchères de l'Etat du Valais, prévoit l'installation toujours plus fréquente des systèmes d'arrosage par goutte à goutte dans les vergers. «Cette année, nous sommes déjà en déficit de précipitation», s'alarme-t-il. Les carottes cultivées dans le Chablais ont par exemple dû être arrosées, ce qui n'est pas habituel. Cette région plus humide que le Valais central cultive aussi du maïs très gourmand en eau. Le Bas-Valais devra-t-il renoncer à certaines espèces? Pas sûr.

«En avançant les dates des semis, on pourrait déjà économiser de l'eau,

les précipitations étant plus importantes au début du printemps. Et en ajoutant des matières organiques qui retiennent l'humidité dans le terrain, on parvient à limiter les besoins en arrosage», assure Mauro Genini. «D'autres solutions, comme des porte-greffes plus résistants avec des racines plus adaptées à la sécheresse pourraient être utilisées. Le problème c'est que pour les cultures comme la vigne ou les arbres qui vivent plusieurs décennies, il faudrait y penser dès maintenant.»

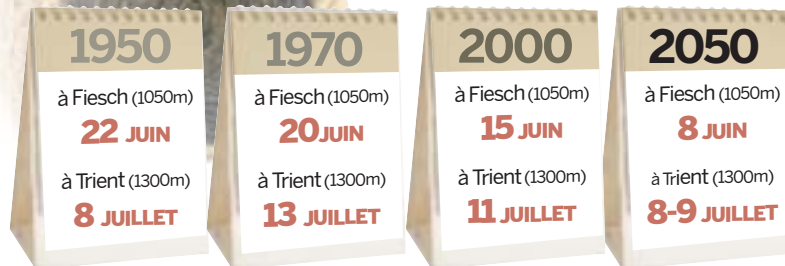
La question de l'approvisionnement en eau reste entière pour toutes les prairies non irriguées qui servent à l'alimentation du bétail.

Les longues périodes très chaudes et très ensoleillées provoquent des coups de soleil sur certains fruits. Ces brûlures affectent déjà les pommiers, provoquant des taches puis des pourritures. «Il y a deux ans, c'est 10 à 15% des pommes qui ont été brûlées. Aujourd'hui, nous sommes en train de tester un produit phytosanitaire à base d'argile qui pourrait faire office de crème solaire pour les fruits.» Certains cépages sont aussi sujets à ce problème.

LES MALADIES DU SUD

D'un côté, le réchauffement devrait permettre à de nouveaux vec-

DÉBUT DES FENAISSONS



Selon les moyennes suisses, les moissons auraient lieu un mois plus tôt qu'en 1970, la floraison 21 jours plus tôt qu'en 1950. Les données de météo suisse pour le Valais montrent que les changements ne sont pas aussi linéaires, ainsi les extrapolations faites pour 2050 sont très incertaines.

DÉPLOIEMENTS DES ÉPINES DE MÉLÈZES



VENDANGES



teurs de maladie de gagner nos contrées. Ainsi, la cicadelle transmet la flavescence dorée au vignoble. Longtemps cantonnée au sud de la France, on en trouve aujourd'hui au Tessin tandis que la chenille des tomates, tuta absoluta, est arrivée cette année en Valais. L'oidium, amateur de sécheresse devrait être toujours plus virulent. D'un autre côté, la sécheresse limitera la prolifération des champignons et autres maladies comme le mildiou qui aime l'humidité. Avantages et inconvénients sont difficiles à peser dans la balance.

La situation est semblable pour l'élevage. La maladie de la langue bleue, autrefois endémique en Grèce et au Maghreb, contamine aujourd'hui les animaux valaisans.

Les maladies confinées jusqu'à maintenant dans l'est de l'Afrique pourraient se déplacer vers le nord selon l'Organisation internationale de la santé animale (OIE). Les maladies dépendantes d'un vecteur pour se propager gagnent aussi du terrain, tiques et moustiques étant plus à leur aise au chaud.

Tous ces changements se feront cependant avec lenteur. Les espèces ne réagissent pas immédiatement aux modifications climatiques, ce qui devrait laisser le temps aux agriculteurs de trouver des solutions.

La viti-viniculture saura s'adapter



L'analyse de Corinne Clavien, œnologue cantonale.

SACHA BITTEL

ROLAND PUIPPE

Pour Corinne Clavien, œnologue cantonale, le réchauffement climatique planétaire attendu, si limité entre 2 et 3 degrés en moyenne d'ici à 2050, n'entraînera pas de révolution vitivinicole en Valais; une adaptation sera cependant nécessaire aussi bien à la vigne qu'à la cave.

A la vigne, les cépages tardifs de 3e époque, tels l'ermitage, la petite arvine, le cornalin, l'humagne rouge ou la syrah, se plairont toujours dans les meilleures zones mais seront vendangés plus tôt qu'aujourd'hui puisqu'ils arriveront à maturité phénologique plus facilement.

Les cépages plus précoces, comme le pinot noir, le pinot blanc, le pinot gris, le chardonnay, le chasselas gagneront à étirer leurs aires d'appellation à une altitude plus haute.

Le pinot noir, cépage emblématique du Valais, méritera une attention toute particulière. Il faudra le réserver à des zones moins chaudes, à maturation plus lente, et envisager de procéder à des assemblages de pinots de plusieurs parcelles, afin d'harmoniser les caractères fruités et l'élégance de son corps. Il pourrait aussi être cultivé plus abondamment sur la rive gauche où certaines zones lui conviennent déjà fort bien aujourd'hui.

En cave, s'agissant des vins blancs, la deuxième fermentation, malo-lactique, perdra certainement de son attrait afin de leur conserver l'acidité, la fraîcheur, le friand qu'ils connaissent aujourd'hui, toutes qualités perturbées par un climat plus chaud si l'on ne procède pas aux correctifs nécessaires.

On le voit, tout est question d'adaptation aussi bien à la vigne qu'à la cave, et à cet égard l'optimisme est de rigueur puisque le Valais en a déjà donné des signes tangibles, surtout depuis l'avènement des AOC.

Des vins plus intenses, plus corsés

La vigne et le vin seront donc touchés par le réchauffement climatique, mais pas au point de perdre leur identité ou leur propension à donner du plaisir, souligne Corinne Clavien.

Les vins rouges, surtout issus de cépages tardifs, seront plus concentrés, plus riches, plus charpentés, plus corsés, plus capiteux. Il ne serait donc pas opportun de s'en priver d'autant plus que la tendance de la consommation va dans ce sens.

Les vins blancs issus de cépages tardifs gagneront également en intensité, en gras, en structure. Les vins plus friands, tels les fendants, vins ethniques par excellence, conserveront leur caractère mais il faudra envisager de les cultiver à plus haute altitude et de les priver de la fermentation malo-lactique.



«D'ici à 2050, il ne restera qu'un quart des glaciers les plus hauts» selon la climatologue Martine Rebetez. MAMIN