

Khôlle de géo : Viticulture et changements globaux

Intro :

Def des termes :

Cgts globaux : Modification significative de l'environnement par l'activité humaine à l'échelle de toute la Terre. Ils sont multiples et on en retient trois : changement climatique, érosion de la biodiversité, changement de l'usage des sols.

Viticulture : Type d'agriculture : Ensemble des techniques permettant de cultiver la vigne pour produire du vin. Elle dépend d'un climat particulier, représentatif du climat méditerranéen c'est-à-dire un climat chaud, ensoleillé et qui subit de bonnes précipitations.

Mise en lien : La viticulture est une agriculture très particulière; elle a des impacts sur l'environnement donc est facteur de changements globaux. Et ces changements globaux constituent de nouvelles contraintes auxquelles doit s'adapter la viticulture.

Ainsi, il est intéressant d'étudier les liens entre ces deux notions.

Limites chrono spatial : On commence le sujet avec l'émergence des changements globaux car la viticulture remonte à -6000. On peut prendre par exemple l'avènement de l'Anthropocène qui correspond bien au démarrage des changements globaux significatifs. Par exemple 1610 proposé par Lewis et Maslin qui correspond à la mise en relation entre l'Ancien et le Nouveau monde (début des échanges internationaux à grande échelle).

Les changements globaux touchent toute la terre mais la viticulture étant une agriculture spéciale, elle ne se concentre qu'en de rares endroits dans le monde : principalement en France, Italie, Espagne, Etat-Unis, Chili et Argentine, Afrique du Sud et Australie. Nous nous focaliserons principalement sur l'Europe qui représente le producteur le plus significatif (la moitié de la prod mondiale).

Contextualisation : en 2018 : 7,4 millions d'ha viticole dans le monde; 78 millions de tonnes de raisin produites(27 millions pour le raisin de table); le secteur vitivinicole est responsable d'environ 0,3 % des émissions annuelles globales de GES liées aux activités anthropiques ; cela correspond à environ 2 % de la contribution du secteur agricole. C'est donc relativement peu car la réelle pollution de la viticulture se fait au niveau des déchets et de l'érosion des sols.

Il s'agit donc d'une agriculture commerciale intensive plus que extensive. En effet, la qualité du vin est souvent inversement proportionnelle à la quantité de vigne plantée. Cultiver la vigne est aussi une grande consommatrice d'eau.

Pb : En quoi les changements globaux amènent à une nouvelle manière de produire du vin ?

Annonce

I. La viticulture, une agriculture pas si propre qu'elle en a l'air

a) La viticulture pose un problème de pollution par l'utilisation des boîtes en carton et par les bouteilles en verre. L'outil de mesure d'ÉCO PROWINE permet de mesurer de manière simple l'impact éco de chaque ferme selon les différents intrants utilisés.

De plus, la consommation d'eau et de fuel pour alimenter la machinerie pollue. Enfin, les pesticides utilisés conduisent à une détérioration des sols et des eaux. Ex : Prosecco et le glyphosate ou vin de Bordeaux.

b) De plus, elle pose un problème de dégradation des sols. En effet la viticulture détruit les sols que ce soit par les engrais chimiques qui détruisent les sols ou par le labourage. ex : Prosecco détruit la montagne.

c) Enfin, la viticulture pose des problèmes d'érosion de la biodiversité ex : les abeilles et les insectes en général dans la côte par l'utilisation d'insecticides et de fongicides surtout en Nouvelle-Aquitaine. Ce qui pose des problèmes concernant l'agrobiodiversité des vins. On se retrouve avec des cépages de même espèce, hors l'agrobiodiversité fait partie intégrante du vin et du processus œnologique car les vins sont fabriqués à partir d'un assemblage de différents cépages mais aussi d'autres fruits et différents intrants. Réduire la biodiversité revient à réduire la qualité du vin.

II. Qui subit des contraintes pour de multiples raisons

a) Cette viticulture est de plus en plus vulnérable à de multiples problèmes : glissement de terrain, vulnérabilités aux inondations, sols plus secs, maladies, mildiou etc ex : en Provence. De plus, elle a besoin d'un climat particulier ce qui la rend vulnérable : exemple des vignobles en Bretagne. Elle subit aussi les intempéries climatiques : avancement des vendanges à cause des été plus secs et plus chauds, causant des problèmes avec les moûts aussi. ex : avec la Bourgogne.

b) La viticulture est une agri particulière : elle est très variée : conso d'espace, de ressources → on observe que les plus petites propriétés en France consomment le plus. Le produit final est un produit qui s'exporte beaucoup et dont la consommation repose sur une qualité du produit (influencée par l'emballage pour beaucoup). Donc, difficultés à changer les emballages et autres car pas les moyens, ou risque de diminution des ventes. Il faut cependant noter que des solutions sont entreprises et nous le verrons en partie 3.

c) Enfin, les changements globaux ont un impact sur le vin lui-même. Déjà parlé des moussons plus tôt mais aussi l'acidité du vin diminue et le taux d'alcool augmente (11° à 14° en 10 ans). C'est donc la nature même de la boisson qui est remise en cause avec des perturbations qui provoquent des conséquences directs pour les consommateurs.

III. Et cela force les viticulteurs à s'adapter en modifiant plusieurs aspects de leur modes de production

a) Ils s'adaptent en essayant de résoudre certains problèmes avec l'aide des états en sélectionnant les plantes ou en utilisant des systèmes complexes. Ils sont très résilients. ex : la terre remontée. Mais solutions très demandeuses en moyen et donc pollue elles aussi indubitablement. → pas durable. ou le Plan Pollinisateur en Nouvelle-Aquitaine : plantation de haies et jachères avec des abeilles dans les vignes. 1000 ha vers 2050

b) Des autres types de solutions plus durables sont aussi proposées Ex : le plan des viticulteurs proposés à Macron : élaborer de nouvelles solutions concernant : changer le matériel végétales (les cépages) changer les pratiques (utilisation de paillage pour les sols) adapter le processus oenologique au changement climatique (en régulant l'acidité du vin) réorganiser les plantations dans l'espace réviser les institution (indiquer le coût climatique de la bouteille) et en associant les consommateurs. Mais ils se heurtent à des limites car dépendent des États qui favorisent la productivité.

c) La solution la plus durable semble être l'atténuation → vers une consommation plus bio, plus rare et plus chère. Il faut repenser ce qu'est le vin et comment on le consomme. Ex : viticulture bio mais activité reste marginale et est encore en développement. Notre type de conso détermine le type de vin produit. Ces soucis sont réglables assez facilement mais nécessite un changement de "paradigme du vin".

Conclusion :

La viticulture est donc bien une agriculture polluante et soumise aux changements globaux. Les agriculteurs s'adaptent néanmoins aux nouvelles conditions climatiques et diverses solutions sont proposées pour non seulement diminuer l'impact sur le climat mais aussi garantir la qualité du produit final.

Ouverture : la viticulture apparaît alors comme une sorte de pionnière de l'agroécologie puisque les agriculteurs trouvent de nombreuses solutions. Elle ouvre la voie à une nouvelle forme d'agriculture. Étant un produit de qualité, nous pourrions interroger la manière dont nous nous nourrissons : en effet l'agriculture mondiale assure bien la quantité mais pas la qualité.