



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne



Produire du vin bio à la mode des Grecs anciens

Interview originale en grec – Traduction en français

Question 01

Pouvez-vous vous présenter ?

Je suis Emmi PANOUSI, la directrice de l'Organisation pour l'environnement et l'alimentation Helession. Notre association a pour objectif de sauvegarder et promouvoir la biodiversité et notre héritage alimentaire. Nous avons redécouvert des vignes anciennes dans les montagnes de la Grèce centrale et nous avons « régénéré » le vin de l'antiquité grecque. Nous avons également créé le raisin-miel, c'est-à-dire du « miel » végétal 100 % à base de raisin. Nous cultivons aussi du riz biologique de manière naturelle dans une zone Natura, au bord de la rivière Sperchios en Phthiotide [Ndlr : *région de Grèce centrale*], ce qui nous a permis de créer la seule variété européenne de riz sauvage indigène

Question 02

Quelles sont vos réussites ?

Depuis sa création, notre communauté a réussi, par exemple, à retrouver trois variétés de raisins « sauvages », des cépages très anciens, qui avaient été oubliés : le kosmari et le kolokythara, en rouge et en blanc. Nous les avons fait revivre et nous les avons fait connaître. Nous avons également retrouvé des graines traditionnelles de plantes sauvages dans les montagnes. Nous avons produit avec succès à plusieurs reprises un vin non coupé, selon les modèles de l'Antiquité grecque ! Il est conservé depuis 2008 et il ne tourne pas.

Question 03

Comment communiquez-vous ?

Sur Internet et les marchés de producteurs biologiques, nous informons aussi les gens à propos des techniques de la culture biologique naturelle, de la vinification naturelle et de la possibilité de produire du vin sans produits chimiques. Nous informons par ailleurs citoyens et organisations de la société civile à propos de l'autosuffisance et de la possibilité de produire eux-mêmes leur propre nourriture de manière autonome. Nous nous efforçons enfin de mobiliser l'opinion sur la question de la conservation des semences et des plantes traditionnelles.

Question 04

Depuis quand pratiquez-vous l'agriculture biologique ?

Helession a été créée en 2008 en tant qu'organisation à but non lucratif. Les vignobles, situés sur les hauteurs du mont Cithéron, ont donc été intégrés dans le système de l'agriculture biologique en 2008. Les rizières, situées dans la zone Natura de la rivière Sperchios, en Grèce centrale, ont, elles, été intégrées dans le système de l'agriculture biologique dès 2003. Notre « cave innovante » [Ndlr : cf Question 12], elle, a commencé à être construite à partir de 2020.

Question 05

Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous lancer dans ce mode de production ?

Constituée d'un groupe de personnes qui aiment autant l'homme que la nature, Helession veut prouver qu'il existe des solutions aux grandes impasses d'aujourd'hui. Nous pensons que l'action collective basée sur un mode de vie écoresponsable, le partage et la diffusion de notre patrimoine alimentaire favorisent la préservation de l'environnement et de la biodiversité.

L'idée de l'action collective a mûri - comme un bon vin - lorsque, en marchant sur l'Oiti (une montagne du centre de la Grèce), nous avons voulu détacher une noix et nous avons alors remarqué que le noyer portait aussi des raisins. Des grappes de raisins noirs, juteux et frais ! Les grappes étaient très serrées les unes contre les autres et elles n'étaient pas du tout abimées. Le raisin était parfumé et très sucré, tandis que la taille inhabituellement épaisse du cep était, elle, la preuve que celui-ci était très vieux. Il avait donc forcément survécu à toutes les maladies grâce à un solide système de défense. Au fil des ans, il avait grimpé et s'était ramifié sur le noyer.

La découverte, à Peristera, de vin vieux de 2.500 ans, nous avait marqués, nous l'avions à l'esprit depuis longtemps. *[Ndlr : site archéologique sous-marin découvert en 1985 où se trouvent notamment, à la suite d'un naufrage, plus de 4.000 amphores contenant du vin]*. Voilà pourquoi nous avons entrepris des efforts pour produire du vin sans sulfites, sans colorants ni produits chimiques, en nous basant sur l'exemple de la Grèce antique et sur les normes de l'agriculture biologique. Malgré de nombreux obstacles, nous y sommes parvenus !

C'est ainsi que notre vin Akratos Oinos Ilesion se conserve sans problème depuis 2008. Nous avons ensuite décidé de mettre en place une équipe pour valoriser notre patrimoine alimentaire. En combinant les connaissances héritées de la longue expérience humaine avec les capacités technologiques modernes, nous pensons que l'on peut aisément rendre nos vies meilleures. L'agriculture biologique privilégie ce lien entre la tradition et le progrès scientifique !

Question 06

Pouvez-vous nous donner des exemples des règles qu'il faut respecter pour obtenir ce label en Grèce ?

Pour obtenir ce label, il faut d'abord utiliser des engrais naturels. Pour la protection des plantes et la fertilisation des sols, l'ensemble des interventions doivent être approuvées par le cahier des charges de l'agriculture biologique. L'utilisation de produits toxiques est interdite. Les semences utilisées doivent être approuvées par ce même cahier des charges. Il faut qu'elles soient certifiées biologiques ou autoproduites. Nous utilisons par exemple des engrais verts et des micro-organismes actifs. De plus nous produisons nous-mêmes la plupart des semences utilisées.

Question 07

Quelles difficultés avez-vous rencontrées pour appliquer cette réglementation ?

Nous manquons terriblement de produits biologiques abordables (semences, engrais, produits phytosanitaires, etc.). Les intrants biologiques sont beaucoup plus chers que leurs équivalents conventionnels. Malgré cela, les commerçants et les supermarchés qui achètent notre production ont tendance à vouloir la payer au même prix que les produits agricoles conventionnels. Les organismes publics aussi perçoivent mal la différence entre agriculture conventionnelle et agriculture biologique. Enfin, il existe ici un gros dénigrement de l'agriculture biologique de la part de certains médias grand public. Il faut que cela change !

Question 08**Quel est votre type de clientèle ?**

Le consommateur qui apprécie nos produits est généralement un citoyen réfléchi et soucieux de sa santé. Nos clients sont essentiellement des personnes éduquées, de tous âges, comme par exemple des jeunes mères et des personnes qui ont consciemment choisi un mode de vie alternatif basé sur la nature.

Question 09**Arrivez-vous à gagner correctement votre vie ?**

Notre objectif n'est pas de devenir riches, c'est pourquoi nous avons opté pour le caractère non lucratif de notre organisation. Notre but est d'offrir aux gens la possibilité de se nourrir durablement avec une alimentation saine. Nous nous soucions surtout de conserver une capacité financière suffisante qui nous permette de poursuivre notre engagement, honnêtement et en toute indépendance, au sein d'un marché qui nous est peu favorable. Nous souhaitons vivre dignement et nous y parvenons.

Question 10**Avez-vous beaucoup de concurrence ? Sinon, pourquoi ?**

Oh oui, il y a beaucoup de concurrence. La concurrence la plus forte vient de la propagande de la production conventionnelle, selon laquelle l'agriculture biologique relève de l'imposture. En outre, il y a un manque de soutien de l'État grec envers les acteurs de l'agriculture biologique pour mieux informer les consommateurs. La seconde concurrence importante provient de l'importation de produits biologiques de pays tiers en dehors de l'Union européenne (UE), sans contrôles adéquats. Cette situation nuit à tous ceux d'entre nous qui essayent de cultiver la terre de manière naturelle et biologique et de produire des aliments sans intrants chimiques toxiques. À notre niveau, nous demandons que les mesures nécessaires soient prises par l'État grec et par l'UE.

Question 11**Quels sont les avantages et les inconvénients de pratiquer l'agriculture biologique en Grèce ?**

En un mot, l'agriculture biologique offre l'avantage de pouvoir rêver d'un monde plus sain. Elle nous offre aussi la satisfaction de voir que ce précieux héritage que nous ont légué nos ancêtres, il y a des milliers d'années, demeure vivace grâce à nos efforts et qu'il continue son chemin à la rencontre des générations futures. L'avantage, c'est aussi la prise de conscience que la vraie richesse ne se mesure pas en billets de banque, mais à l'harmonie entre l'homme et son écosystème. En ce qui concerne les inconvénients, ils proviennent de tous ceux qui ne partagent pas notre point de vue et qui l'expriment avec dureté. Ce sont eux qui risquent de remporter la bataille si nous n'agissons pas collectivement et avec passion !

Question 12

Avez-vous de nouveaux projets dans ce domaine ?

En collaboration avec l'Université d'Athènes et 3 autres partenaires, Helession met en œuvre un projet de recherche original pour le développement et l'installation de technologies innovantes dans la culture du riz. L'objectif est d'améliorer la compétitivité des exploitations agricoles, d'augmenter le rendement des sols cultivés tout en réduisant simultanément les apports d'eau, de semences, d'engrais, de produits phytosanitaires et d'herbicides. Il s'agit aussi de contribuer à élaborer certaines normes de production dans l'agriculture biologique. En bref, c'est un projet pilote pour la culture du riz à l'aide de nouvelles technologies. Il vise à la réhabilitation des sols salins des zones côtières, dans une logique de réduction des intrants, dans le but d'étendre ce système à l'ensemble des zones qui font face à des problèmes similaires.

En ce qui concerne la vinification sans sulfites basée sur les normes de l'Antiquité grecque, nous avons pour objectif d'achever notre « cave innovante », c'est-à-dire d'acquérir tous les équipements nécessaires et d'élaborer ensuite de nouvelles combinaisons de produits à partir de variétés de raisins grecs plus nombreuses, avant d'assembler ces raisins avec des herbes et d'autres matières premières locales issues de l'agriculture biologique.