

Du bio de la vigne au verre

Ce sont les premières vendanges pour les vins bio qui doivent désormais se plier à une nouvelle réglementation européenne pour devenir vraiment bio.

Les vendanges ont commencé pour les premiers vins entièrement bio de l'année. Depuis le 1^{er} août, l'Union européenne a mis en place un label et de nouvelles règles harmonisées pour plus de transparence.

Les producteurs pourront donc utiliser la mention "Vin biologique" et le logo bio européen.

Auparavant, "les gens pensaient que le label bio s'appliquait à l'ensemble du processus d'élaboration, mais cela s'arrêtait à la culture de la vigne", rappelle Alain Bosc, caviste aux Plaisirs de la table à Nîmes.

Vinification réglementée

Aujourd'hui, le label couvre le processus de vinification du raisin jusqu'au vin.

"L'objectif est d'avoir une réglementation unique sur tout le territoire européen malgré toutes les spécificités de terroir", explique Valérie Pladeau, chargée de mission qualité au sein de l'association Sud-VinBio.

Cette harmonisation devrait permettre aux viticulteurs européens de tenir tête aux vins du Nouveau Monde (produits hors d'Europe).

"De nombreux producteurs de la région exportent aux États-Unis et doivent se plier à la réglementation américaine,

beaucoup plus stricte. Ce label bio va permettre à l'Europe de se rapprocher de ces critères et de fournir un produit équivalent par rapport aux autres vins", précise Valérie Pladeau.

Avancées insuffisantes?

Pour l'obtenir, les viticulteurs doivent respecter certaines pratiques œnologiques : l'acide sorbique, la désalcoolisation partielle, la désulfuration sont interdits.

Les vins bio européens devront également limiter leur taux maximal de sulfites : 100 mg/l pour le rouge et 150 mg/l pour le blanc et le rosé. Les additifs d'origine naturelle (tanins, albumine) doivent être privilégiés mais les levures exogènes ne sont pas interdites. Une avancée donc, mais pas une révolution.

Plus de transparence

"C'est un premier pas vers plus de garanties pour le consommateur", déclare Caroline Lefebvre de la Fédération de consommateurs et de producteurs bio Nature et Progrès. Cependant, notre cahier des charges Nature et Progrès est beaucoup plus strict en terme de dose de soufre ou d'intrants (auxiliaires de fermentation)".

Selon les viticulteurs, l'intérêt est d'ailleurs avant tout pour les consommateurs. "Dans les



Certains vins bio labellisés seront disponibles dès cette année, car la réglementation permet la rétroactivité.

faits, cela ne change pas grand chose, ce sont des pratiques qu'on avait déjà avant, affirme Odile Leyris-Mazière, propriétaire du domaine du même nom à Cannes-et-Clairan, mais les consommateurs reprochaient cette absence de filière bio de A à Z. Désormais, on va pouvoir l'afficher clairement sur la bouteille".

GRAZIELLA LOPEZ

Un coup de main pour le bio

Les vignerons de la Porte des Cévennes ont besoin d'aide pour leur première cuvée bio en macération carbonique. Ils recherchent des bénévoles pour récolter à la main les raisins Syrah le samedi 8 septembre. La journée débutera à 7h30 à la cave coopérative de Massillargues-Atuech (1 route de la Plaine). Au programme : explication sur la macération carbonique, récolte et repas.

Prévoir chapeaux, seaux et sécateurs. Inscriptions par mail : cuveebio30140@gmail.com. Renseignements au 04 66 61 81 64.

Sangliers : le ras-le-bol des agriculteurs



Les sangliers gagnent de plus en plus le milieu urbain.

Le sanglier est devenu la bête noire des agriculteurs gardois. Lors de la saison de chasse passée, plus de 20 000 sangliers ont été tués, mais ils prospèrent toujours, labourant les champs et détruisant semis et cultures. Vignes, céréales, pommes de terre, tout y passe. "L'ensemble du territoire est envahi, sauf les Costières de Nîmes, malgré tous les efforts des agriculteurs et des chasseurs sérieux", déplore Luc Hincelin, élu à la Chambre d'agriculture en charge du dossier sangliers. L'instance agricole a d'ailleurs écrit au préfet une lettre-pétition en juin, en guise "d'appel au secours". Les agriculteurs pointent notamment du doigt des sociétés de chasse qui ne jouent pas le jeu. "Bon nombre

d'entre elles ont pris conscience de l'ampleur du problème mais, dans certaines propriétés privées, les sangliers sont sous-chassés et même nourris pour ne pas manquer", explique Luc Hincelin. "On chasse quasiment toute l'année, mais cela ne suffit pas".

Fils électriques

Malgré la mise en place d'indemnités pour les dégâts, d'aides pour les clôtures, les agriculteurs veulent des solutions plus radicales. "J'ai clôturé 30 hectares avec des fils électriques chez moi, précise l'élu, également berger à Lussan, mais on ne peut pas clôturer tout le Gard. C'est un moyen de prévention, pas de régulation". Dans ce dossier sensible, la fédération des chasseurs ne souhaite pour l'instant pas s'exprimer, attendant les chiffres de la saison 2011-2012.

GRAZIELLA LOPEZ

Pratique :
www.petitions24.net
(halte aux sangliers dans le Gard)

LUDIQUE : J'AI TESTÉ NÎMES EN GYROPODE

★ Après dix ans de skate à Nîmes, ce n'est pas un gyropode qui va m'impressionner ! Alors, quand j'ai appris qu'un magasin rue Saint-Antoine propose des tours de ville dans ce petit véhicule électrique d'une place, j'ai sauté sur l'occasion pour tester l'engin. Ouvert le 21 août et baptisé Mobilboard, l'établissement est tenu par Claude Pioche. "J'ai huit gyropodes et l'idée, c'est de faire découvrir la ville autrement, précise le patron, sur gyropode, on est plus haut et la rue devient un jeu." Claude propose plusieurs forfaits dont un tour d'une heure de l'Écusson pour 25 €.



Le gyropode est un engin d'origine américaine qui a une autonomie de 40 kilomètres à faible vitesse et peut atteindre 20 km/h.

Tout commence par une courte formation de 5 minutes à côté des Arènes. L'engin à deux roues dispose d'une petite plateforme sur laquelle l'utilisateur se tient debout, les mains sur un guidon. Et tout ce qu'il faut savoir, c'est que dès qu'on monte dessus, il ne faut pas bouger. "Le gyropode se stabilise tout seul. Pour rester fixe, il ne faut donc rien faire. Pour avancer, il faut se pencher et pour freiner se redresser", explique Claude.

Glisse sur le bitume

Affublé d'un casque, la conduite de cet engin me semble tout à fait naturelle. Parvis des Arènes, marbre du Carré d'art, sable de l'Esplanade... le gyropode passe partout. L'engin marche à l'électricité et ne fait pas de bruit. J'ai l'impression de glisser sur le bitume voire de le survoler. Je m'amuse même à faire des petites pointes de vitesse qui frôlent les 10 km/h. Très maniable, la foule place de l'Horloge ne me dérange pas. "Les initiations ou les tours de ville sont toujours sur ma surveillance et je m'adapte au niveau des clients, explique Claude qui peut même vendre l'engin pour 8500 €.

JULIEN SEGURA

Mobilboard Nîmes, 5 rue Saint-Antoine. Pour connaître tous les tarifs www.mobilboard.com et réservation 07 87 09 92 63.

Rapidos

MASTERCHIEF AU PONT-DU-GARD

La seconde émission de la saison 2012 de Masterchef, diffusée jeudi 30 sur TF1 a été tournée en avril dernier au Pont-du-Gard. Deux Gardois, Olivier, un maître de chaix de Bellegarde et Sabine, détective privé à Générac participent à cette émission. Une troisième candidate nîmoise, Angélique, n'a pas été sélectionnée pour la suite lors de la première émission diffusée jeudi 23.

MORIN ET BOCKEL À NÎMES

Hervé Morin et Jean-Marie Bockel seront à Nîmes samedi 1^{er} dans le cadre de l'université d'été du Nouveau centre qui se déroule au domaine d'Estagel de la route de Saint-Gilles. Le Nîmois Yvan Lachaud, ex-président du groupe centriste à l'assemblée sera aussi l'un des poids lourds de cette université.

NÎMES : VISITE DE CHRISTIAN ESTROSI

L'ancien ministre UMP et le député maire de Nice, Christian Estrosi, est en visite à Nîmes le samedi 1^{er} septembre. Il doit rencontrer les militants de droite nîmois lors d'un petit-déjeuner à leur permanence à 9h.

ANNIVERSAIRE : 50 ANS DE FÊTE AU JOY

Le 31 août, l'équipe du Joy, célèbre boîte de nuit de Nîmes, fête les cinquante ans de l'établissement. Pour fêter cet anniversaire, Le Joy organise une soirée électro à partir de 23h. Entrée 10 € avec une conso. 150 route de Sauve à Nîmes. Info : 04 66 67 56 23

DISCOTHÈQUE : REPRISE À LA COMÉDIE

Terminées les vacances, la boîte de nuit du centre-ville de Nîmes, la Comédie, ouvre ses portes à partir de ce jeudi 30. La Comédie, 28 rue Jean-Reboul ouvre le jeudi, vendredi et samedi de minuit à 4h.

ABONNEMENTS TANGO

Le réseau de transports en commun Tango Nîmes se déplace dans les villes de l'agglomération pour préparer la rentrée. Des hôtesse seront présentes jusqu'au samedi 1^{er} septembre pour des questions sur les dessertes et les horaires. Vous pourrez également acheter des abonnements mensuels, annuels ou le Pass-études. www.tangobus.fr (rubrique actualités)