

Terre & Nature

L'HEBDO ROMAND DE LA VIE AU VERT



BULBEUSES Quand peut-on les transplanter?

Avant, pendant ou après
la floraison: les trois
options sont possibles.
Nos conseils. **P. 6**



ANIMAUX Les tortues ont supporté le froid

L'hiver sibérien n'a pas trop
fait souffrir les tortues, mais
la prudence reste de mise en
fin d'hibernation. **P. 15**

BOURSE 420 PETITES ANNONCES

Immobilier, animaux,
services, véhicules, loisirs,
rencontres... **P. 25**



REPORTAGE EN GRÈCE L'AGRICULTURE FAIT RENAÎTRE L'ESPOIR

Traversant une crise économique sans précédent, la Grèce revalorise les produits de son terroir. Participant de ce nouvel élan, le Vaudois Josef Zisyadis est même allé y planter de la vigne. Reportage et état des lieux d'une agriculture qui retrouve ses racines. **PP. 3 à 5**

© PHOTOS NICOLAS VERDAN/SABELLE ERNE/ISTOCKPHOTO/FRANK RENARD

Les professionnels
de la clôture

www.swisscloture.ch



4 fois en
Suisse romande



Le plus grand choix de clôtures
avec service de montage

Prenez contact pour un rendez-vous
sur place ou pour obtenir le catalogue
complet.

Tél. gratuit 0800 84 86 88

PUBLICITÉ

OISEAUX On les suit par satellite

La pose de balises Argos sur des
espèces comme la cigogne ou, plus
récemment, le milan noir, permet aux
ornithologues suisses et mondiaux de
résoudre certains mystères. **P. 13**



REPORTAGE EN GRÈCE

L'odyssée viticole de cinq Vaudois



Josef Zisyadis taille sa première vigne sur le site de Petra, à quelque 200 mètres d'une plage, sur l'île de Patmos. Le pasteur gastronome vaudois participe ainsi à la réhabilitation de l'agriculture sur l'île de l'Apocalypse.

Endettée, la Grèce des villes fait parler d'elle. Et les campagnes? Touchées aussi par la crise, elles ont toutefois des ressources. Le Vaudois Josef Zisyadis entend bien en faire la preuve, lui qui est allé planter une vigne sur l'île de Patmos et la cultive avec l'aide de quatre vigneron vaudois. Nous les y avons suivis sur le terrain.

Atmosphère de fin du monde, à Patmos. Nous sommes début mars et il n'y a pas âme qui vive dans les rues du port de Skala, balayées par un vent sibérien. Par un froid pareil, et à cette heure-ci, 6 h 45, il n'y a que quatre vigneron vaudois et leurs épouses pour oser mettre le nez dehors sur l'île de l'Apocalypse, là où saint Jean, exilé de force par les Romains, vit Dieu dans une grotte. Près de deux mille ans plus tard, au volant d'une voiture de location, ce n'est pas un pape ou un moine orthodoxe mais bien un théologien protestant gréco-suisse, né à Istanbul, qui attend Raoul Cruchon, Raymond Paccot, Gilles Wannaz, tous trois viticulteurs vaudois fervents de la culture biodynamique, et Noé Graff, viticulteur et président de la Plateforme pour une agriculture socialement durable. Pipe au bec, on reconnaît Jo-

sef Zisyadis, qui s'est mis en tête de planter de la vigne à Patmos. Ce matin, celui qui fut parlementaire popiste et qui est aussi le président de la Semaine du goût, est un homme heureux. Un rêve, né il y a deux ans, prend forme. Aujourd'hui, grâce à la présence de ces consultants de luxe en viticulture, deux événements marquants vont se produire, de petits miracles à l'échelle de cette île mystique: la taille des premiers ceps, plantés l'an passé, et la mise en terre de nouveaux pieds.

Suivant une petite route à lacets, dominant la mer Egée, l'apôtre du goût vaudois emmène son monde en direction du site de Petra. Au détour de la route, un précipice caillouteux laisse entrevoir, en contrebas, un vallon enchanteur, pas encore éclairé par le soleil. On aperçoit comme une oasis dans le relief accidenté de l'île: une belle

bande de terrain agricole, bordé par une rivière et un petit champ d'oliviers, fermé au sud par une bamboueraie cachant la vue sur une plage où mouillent des barques de pêche. Et déjà, dans le froid mordant, Noé Graff et Gilles Wannaz déploient leur chevillère et calculent des angles droits, suivant la méthode d'un certain Pythagore, foi de Noé Graff.

Les maîtres de la biodynamie
Raoul Cruchon et Raymond Paccot, quant à eux, mettent Josef Zisyadis au parfum: «Attention à laisser plus d'herbe au sol là où il y a plus d'eau! La parcelle n'est pas homogène, tu t'en rends tout de suite compte. Et veille à laisser assez d'espace entre les ceps pour le passage du mulet tirant la charrue.» Hé oui, pas d'engins mécaniques dans cette vigne qui fait déjà parler d'elle à Patmos, avant même la production de la première bouteille prévue en 2015. Inspiré par la biodynamie, le projet de Zisyadis, baptisé «Patoinos», vise à recréer un vignoble dans une île qui a préféré le tourisme à la viticulture et à l'agriculture en général. «Je viens ici depuis 1986 et tout le monde parlait du temps merveilleux où il y avait du vin, dans les années trente à cinquante. J'ai alors décidé de planter une vigne sur ce terrain que je loue à l'higoumène,

le monastère qui possède un tiers de Patmos.» Le gastronome vaudois, lui, espère réintroduire des cépages indigènes destinés à la consommation locale. Mais il a pour objectif la qualité. Et c'est pourquoi il compte sur la présence des experts vaudois dont l'avis et les remarques le font, parfois, changer de couleur: «Tu feras comment en cas de maladie de la vigne? Il faut que tu surveilles ta vigne en permanence!» Les obstacles sont nombreux, c'est vrai, et Josef Zisyadis le sait bien. Et c'est d'autant plus vrai quand le propriétaire n'est pas toute l'année sur place pour surveiller ses collaborateurs locaux.

Mais si ce projet était une chimère, pourquoi quatre vigneron vaudois auraient-ils fait le voyage en Grèce, prêts à se faire secouer dans une mer en furie entre les Cyclades et le Dodécannèse? Avec leur ami Josef, ils veulent y croire. Et déjà, dans l'île, certains se renseignent: «Qu'est-ce qu'il plante comme cépage, exactement?» De l'assirtiko, un blanc du coin. Oui, quelque chose de typiquement grec. Un modèle de retour aux sources qui fait déjà des émules.

NICOLAS VERDAN ■

+ D'INFOS www.patoinos.ch

Suite en page 4

Quatre vigneron vaudois plantent et taillent la vigne à Patmos

**Raoul Cruchon, Echichens**

«Planter une vigne, c'est un geste fort! Je suis ici à Patmos par amitié pour Josef, parce que j'aime aussi ce côté pionnier. Et je suis ici également comme consultant et parce que ce projet correspond à ce pourquoi je lutte tous les jours: pour le goût, pour comprendre ce que signifie l'agriculture de proximité. Ici, nous mettons en valeur un savoir-faire local oublié. Et si Patmos produit un jour du bon vin, ce sera une belle façon de mettre en valeur le site.»

**Raymond Paccot, Féchy**

«Je suis ici pour donner des conseils et prendre des décisions. Pour mettre en route un projet de mise en valeur de la vigne. La vigne, c'est mon combat! Je considère le vin comme une valeur culturelle. Et c'est cela que je voudrais transmettre ici. Je défends bien sûr le vin vaudois, le vin suisse, mais aussi le vin en tant que tel. A mes yeux, le vin vaut mieux que la bière ou l'alcool fort. Ma présence à Patmos s'inscrit dans ce désir de promotion du vin.»

**Gilles Wannaz, Cully**

«Depuis l'année passée, j'aide Josef Zisyadis à mettre sur pied son projet personnel. Je le fais par amitié mais aussi parce que cette vigne a un sens: nous donnons l'exemple et c'est cela le fond du projet. Nous développons une culture en biodynamie qui peut servir de modèle aux insulaires. D'ailleurs, quand nous plantons un piquet de vigne, ils en plantent un à leur tour! C'est signe que la réhabilitation de l'agriculture est en marche à Patmos.»

**Noé Graff, Begnins**

«J'apprécie cette collaboration entre vigneron vaudois qui sont en accord sur les principes de souveraineté alimentaire et d'agriculture paysanne. Nous avons une bonne entente entre collègues, c'est une vraie réussite. Notre présence ici en Grèce manifeste une forme de solidarité et l'établissement de contacts et d'échanges avec les Grecs. Pour moi qui voyage peu, il s'agit également d'une belle promenade qui me permet de retrouver la Grèce.»

REPORTAGE EN GRÈCE

L'agriculture du pays relève la tête et crée des emplois

Longtemps, les jeunes Grecs ont fui les campagnes pour les villes. Avec la crise, le phénomène s'inverse. Tout au nord du pays, à Naoussa et à Serrès, nous avons rencontré deux jeunes vignerons et un paysan qui valorisent des produits naturels et de qualité.

En Grèce, la pauvreté des zones rurales n'est pas une fatalité. Face à la crise de la dette, qui touche avant tout les grands centres urbains, le sort des agriculteurs est d'ailleurs plus enviable que celui des citadins. L'augmentation spectaculaire du chômage et la baisse brutale du pouvoir d'achat, conséquences de l'effondrement du système public, ne sont bien sûr pas sans effets sur les agriculteurs qui réagissent en développant des circuits plus courts de commercialisation de leurs produits.

Nouvelle stratégie

En mutation depuis 2002, déjà, le modèle agricole grec présente des capacités d'innovation qui donnent de l'espoir au pays tout entier: «La petite exploitation familiale assistée par la Politique agricole commune (PAC) a vécu, constate Dimitris Goussios, professeur en développement et aménagement de l'espace rural de l'Université de Thessalie. Aujourd'hui, les aides ne sont plus en fonction de la production mais de la surface.» Avec quelle conséquence? «La valorisation des ressources agroalimentaires dans un cadre territorial peut être mieux maîtrisée. La petite agriculture familiale trouve, dans la production de qualité et sous appellation d'origine, un



La vigne de Josef Zisyadis, visible devant la petite maison blanche au fond du vallon de Petra, sur l'île de Patmos, manifeste une tendance qui s'observe dans toute la Grèce: le retour à la terre et la valorisation de l'agriculture dans un pays longtemps marqué par l'exode rural.

moyen très efficace de devenir compétitive.»

Bousculé par les réformes et la crise, le modèle agricole grec est également influencé par le nombre croissant de sans-emploi en ville (plus de 20%), touchant en particulier les moins de 25 ans. Désormais, les jeunes membres de familles d'agriculteurs n'ont plus intérêt à s'installer en ville, comme ce fut le cas depuis les années 1960. Début mars, à l'occasion d'une visite à Athènes, le commissaire européen à l'Agriculture Dacian Ciolos a même annoncé que la PAC «favoriserait l'installation des jeunes en milieu rural par des mesures incitatives

dont des soutiens financiers pour les cinq premières années».

Le déclin du système clientéliste contribue également à la fin de l'exode rural. Fini le temps où le père de famille négociait avec le député du coin l'embauche de son plus jeune fils dans le secteur public. Aujourd'hui, même s'il a suivi un cursus universitaire, le jeune d'origine rurale a tendance à revenir sur ses terres. «Il se montre le mieux placé pour entreprendre la restructuration de l'exploitation et faire face aux contraintes concernant l'accès et l'application des politiques européennes», note Dimitris Goussios. Ces paysans d'un nouveau type, et qui s'appuient souvent sur une main-d'œuvre originaire des Balkans, ont tendance à valoriser le patrimoine naturel et historique du domaine.

modèle agricole, orienté sur la diversité et la qualité, repose en revanche sur des valeurs exportables: identité géographique, appellation d'origine, santé, environnement. Intégrées dans un mode de production, ces notions valent bien plus que de simples slogans. «Je pense que la Grèce a beaucoup d'atouts en termes de diversité et de qualité de ses produits agricoles et qu'ils ne sont pas encore mis en valeur», estime Dacian Ciolos. Voilà longtemps que le métier de la terre n'avait plus fait autant rêver les Grecs.

NICOLAS VERDAN ■

COMMENTAIRE

La terre, un trésor pour les Grecs endettés

La Grèce moderne a toujours été sous influence étrangère. La naissance de l'Etat grec, dès 1830, est aussitôt assortie d'une dette que cette jeune nation, libérée du joug ottoman, doit à ses «puissances protectrices». Aujourd'hui, ce pays n'a rien perdu de sa dépendance envers l'étranger et la dette est toujours là. Après les nazis, les Anglais, la CIA, et autres «philhellènes», les Grecs devraient désormais leur «salut» aux cols blancs de Bruxelles, du Fonds monétaire international (FMI) et de la Banque mondiale. En réalité, la Grèce est, une fois encore, à vendre. Déjà à l'œuvre sur les marchés des biens et services, des infrastructures et de l'industrie, les compagnies privées internationales peuvent bénir les actuelles «puissances protectrices», qui ont préparé le terrain aux privatisations massives. Seule l'agriculture n'est pas encore bradée. Cela tient au fait que les Grecs sont démunés, dans l'ensemble, propriétaires de leurs terres. La mise en place de la Politique agricole commune, avec son système de subventions, a même fait perdurer la vie des petites exploitations familiales. Mais les agriculteurs grecs ont quelque souci à se faire. Des tomates de Hollande, pas mûres, mais deux fois moins chères que les grecques, séduisent déjà les classes moyennes désargentées. Compte tenu du système néolibéral qui se met en place en Grèce, où tous les coups seront permis, la résistance s'organise toutefois dans les campagnes. Pour la première fois, après vingt ans de productivisme intensif, une alternative voit le jour: produire moins, mais mieux. Apostolos et Kostis, nos vignerons de Naoussa, et Nikos, notre producteur d'olives de Serrès (voir témoignages ci-contre) s'inscrivent dans ce retour aux valeurs du terroir. Josef Zisyadis, avec sa vigne de Patmos, montre aussi l'exemple. En Grèce, la terre n'a pas dit son dernier mot.

NICOLAS VERDAN ■

Suite en page 5

EN CHIFFRES

Un secteur qui rebondit

- Le secteur primaire représente 7% du PNB. En 2000, l'agriculture occupait près de 17% de la population active du pays avant de baisser à 11,33% en 2008, puis de rebondir à 12,56% en 2010.
- L'agriculture grecque se caractérise toujours par un très grand nombre de petites exploitations de type familial. Faiblement mécanisée, l'agriculture reste peu productive en raison de l'aridité, de l'érosion des sols et de la faible surface agricole utile (29,2% de la superficie du pays).
- L'agriculture grecque est orientée vers les productions animales et végétales méditerranéennes: huile d'olive, vin, fruits, légumes frais, coton, viande ovine et caprine.
- Selon l'organisme de paiement et de contrôle des aides communautaires en Grèce (Opekepe), sur les 3092 nouvelles demandes d'exploitation de terrains agricoles enregistrées avant la fin de janvier 2012, 35% ont été formulées par des personnes sans emploi.

Kostis Dalamaras: Un jeune vigneron ambassadeur de l'appellation Naoussa

A 26 ans, Kostis Dalamaras se sent dépositaire d'un bel et vieil héritage: un vignoble de huit hectares, transmis de génération en génération depuis 1840. Son domaine, qui plus est, fait partie du fameux vignoble de Naoussa, dans le nord de la Grèce, en Macédoine. Cette commune, qui a donné son nom à l'appellation, se situe sur les flancs du mont Vermio, entre 80 m et 370 m d'altitude. Fier de ses racines, Kostis n'en a pas moins décidé d'aller se perfectionner à l'étranger. Une démarche qui fait figure d'exception chez les vignerons grecs. Kostis a notamment séjourné en Espagne et en France, dans les domaines Trapet et Giboulot, où il a fait son apprentissage en biodynamie. De retour en Grèce il y a deux ans, le jeune homme a persuadé son père Yannis Dalamaras d'accélérer la cultivation du domaine en bio: «Il m'a laissé faire, il a compris la nécessité du changement et je lui en suis reconnaissant, explique Kostis. Il faut dire que nous avons déjà commencé à travailler en biodynamie.» Cherchant la proximité avec la nature, à l'écoute du rude climat balkanique, très froid en hiver, fort pluvieux au printemps et sec en été, le jeune vigneron fait ses expériences: «J'essaie de rester le plus simple possible et je tente d'éduquer mes ouvriers à la biodynamie. Mes employés albanais travaillent comme mon grand-père,

ils ont tendance à favoriser un surplus de production. Je dois être à leurs côtés pour faire passer le message en permanence.» Kostis le sait bien, le xinomavro doit retrouver ses lettres de noblesse. Ce cépage, caractéristique de la région de Naoussa, signifie littéralement «acide noir». Délicat, subtil comme un pinot noir, il gagne à être cultivé avec soin sur la base de petits rendements. S'il est bien travaillé, il peut s'apparenter à un bon barolo. Et c'est alors seulement que les producteurs de Naoussa peuvent prétendre s'attaquer à des marchés internationaux. Et ça marche: Etats-Unis, Canada, Japon, Kostis écoule 40% de sa production à l'étranger. Pour ce faire, il prend son bâton de pèlerin, quitte à se rendre sur place. Tout en continuant à améliorer la qualité de ses produits, il doit aller à la rencontre des négociants internationaux, peu au fait des qualités des vins grecs. Présent sur les réseaux sociaux comme sur les forums de discussion, il se fait l'ambassadeur d'une qualité renouvelée et retrouvée des vins de sa région.

Domaine Dalamaras, Naoussa

- 5,3 hectares, cultivés en biodynamie à 180 mètres d'altitude.
- Cépages: xinomavro, merlot, malagousia, assyrtico, roditis.
- 40% de la production exportée: France, Etats-Unis, Canada, Japon, Norvège, Belgique.



© NICOLAS VERDAN

Apostolos Thymiopoulos: L'œnologue apôtre du cépage xinomavro



Thymiopoulos, Trilofos

- 17 hectares de vignes, cultivés en biodynamie entre 180 et 500 mètres d'altitude.
- Cépage: xinomavro.
- 97% de sa production part à l'exportation, dont 50% aux Etats-Unis, 30% en France et au Royaume-Uni.

Apostolos Thymiopoulos, 31 ans, aurait eu de bonnes raisons de baisser les bras: un marché grec en crise, un père et un frère disparus trop tôt l'an passé dans un accident de voiture. Désormais seul aux commandes de ses 17 hectares de vigne dans son village de Trilofos, dans le vignoble de Naoussa (1000 hectares), ce jeune œnologue a décidé, au contraire, de transformer sa malchance en succès: libre, désormais, d'appliquer ses propres méthodes de culture et de vinification, il commercialise trois bouteilles uniquement à partir d'un seul cépage, le xinomavro: ses jeunes vignes produisent un vin gouleyant, fruité, qui s'accorde bien avec les fromages de Macédoine. Ses vieilles vignes (40 ans) donnent un vin complexe, son «Terre & Ciel» (en français sur l'étiquette) aux arômes de fruits noirs, avec des notes florales et minérales. Un rosé pur, produit à base de xinomavro, complète cette petite gamme très convaincante. Sûr de lui, ne comptant que sur lui-même,

sans aucune possibilité de crédit bancaire, sans subventions européennes, sans aide d'un Etat grec surendetté, Apostolos va de l'avant. Il a monté sa cave petit à petit, en achetant des cuves en inox en Italie et en les stockant dans un hangar agricole au sol bétonné. Sans aucune garantie ni assurance, à moyen terme comme à long terme, le succès est, pour l'heure, au rendez-vous. «En ce qui me concerne, l'avenir n'est pas en Grèce, reconnaît Apostolos. Et c'est vrai qu'une grande majorité des vignerons grecs fait face à de sérieuses difficultés. Moi, je produis ici, mais je vends presque tout à l'étranger, aux Etats-Unis, en Europe et aussi en Asie maintenant. C'est la seule solution! Je travaille en particulier avec des restaurateurs grecs expatriés qui ne font pas que de casser des assiettes en servant des vins de mauvaise qualité.» Le vigneron de Trilofos le déplore: «La Grèce n'est pas encore connue pour ses vins. Seule la qualité nous aidera à être mentionnés dans les catalogues internationaux.» Et c'est pourquoi Apostolos quitte parfois son domaine pour se rendre en tournée en Amérique ou en France, comme dans un salon viticole à Angers, où il a convaincu un distributeur japonais de vendre son vin.

Nikos Badinos: Un producteur d'olives pionnier de la culture bio

Nikos Badinos, 39 ans, a repris les terres de son père il y a une dizaine d'années. Contrairement à bon nombre de Grecs vivant, comme lui, dans des villages reculés, il n'a pas abandonné la campagne pour s'installer en ville. Bien lui en a pris, même si la vie est dure dans le nord, où il gèle en hiver et où le soleil brûle en été. Aujourd'hui, crise oblige, ce sont les citadins qui songent à reprendre le chemin des provinces, où sommeillent les champs en jachère de leurs ancêtres. De Kalokastro (350 habitants), près de la ville de Serrès, on aperçoit de hautes montagnes marquant la frontière avec la Bulgarie. Sofia est à 230 kilomètres. Thessalonique est à 65 kilomètres. Plantés à flanc de colline, sur une pente douce menant à la grande plaine fertile, où coule le fleuve Strymon, les oliviers de Nikos sont repérables au panneau indiquant la présence d'une plantation biologique. A la différence des autres champs d'oliviers du coin, le terrain de Nikos est recouvert par un tapis végétal. Il lui a fallu du courage pour changer de modèle de culture et renoncer à l'utilisation d'engrais chimiques. Extravierge, pressée à froid, son huile a obtenu le label bio

grec (Bio Hellas). Nikos Badinos touche une subvention européenne pour sa production: 1 euro par litre d'huile. Cette mesure n'a pas varié depuis son entrée en vigueur en 2002. Cette année-là, Nikos avait produit 900 litres. C'est sur cette base que lui ont été versés 900 euros annuels, dix ans durant, sans adaptation à sa production réelle qui a augmenté. En 2013, ce mode de subventionnement, qui a souffert en particulier d'une absence de contrôles sur le terrain, aura vécu. Bruxelles a décidé de soutenir la production d'olives en fonction du nombre d'hectares plantés. Nikos vend son huile sur le marché local. Mais ses liens familiaux avec la Suisse lui permettent d'y écouler une partie de sa production via l'association Biolive.

Famille Badinos, Kalokastro

- 4 hectares d'oliviers plantés en culture biologique dans la grande plaine fertile, irriguée par le fleuve Strymon, près de Serrès.
- Variétés d'olives: Manaki et Megara.
- Qualité: huile extravierge, pressée à froid.
- Production: 3000 litres par an.



© NICOLAS VERDAN