En Camargue, le Domaine de Beaujeu continue d'inonder ses vignes l'hiver. Longtemps utilisée pour lutter contre le phylloxéra, l'opération a désormais pour objectif de dessaler les sols.

DIX CENTIMÈTRES D'EAU recouvrent les vignes pour dessaler les sols. © F. BAL

La submersion des vignes

À Arles (Bouches-du-Rhône), en Camargue, le Domaine de Beaujeu inonde toujours ses vignes. *« Chaque hiver, nous maintenons de l'eau douce dans certaines parcelles pendant quarante jours,* explique Pierre Cartier, dont la famille exploite le domaine depuis 1880. *Autrefois, c'était pour lutter contre le phylloxéra. Or nous avons arraché nos dernières vignes franches de pied, des carignans, il y a une quinzaine d'années. Aujourd'hui, la submersion nous aide à limiter les remontées de sel sur une dizaine d'hectares. »*

À 55 ans, Pierre Cartier est à la tête de ce beau domaine de 300 hectares situé au nord du delta du Rhône, à proximité du fleuve. Épaulé par sa compagne Valérie et son fils Julien, il cultive 180 hectares, *« en polyculture diversifiée, comme autrefois »*, soit 30 hectares de vignes, du riz, des oléagineux, des légumineuses, des grenadiers et des fourrages. Il conserve 120 hectares d'espaces protégés, des bois et des enganes, ces terrains salés où poussent des salicornes et qui constituent le paysage si typique de la Camargue sauvage.

Son domaine est certifié en bio depuis 1974. De son vignoble, il élabore sept vins, en IGP des Bouches-du-Rhône-Terre de Camargue et en IGP Méditerranée, qu'il vend entre 6,30 et 8,90 € le col. Les parcelles, de 1,5 à 2 hectares, sont nivelées au laser avant la plantation, afin d'être bien planes. Elles sont bordées par les « levadons », monticules de terre qui les entourent pour retenir l'eau. *« On a la chance d'être au bord du fleuve, de posséder notre propre station de pompage et notre propre réseau de canaux d'irrigation amenant l'eau aux 180 hectares cultivés,* souligne Pierre Cartier. *Nous avons 4,15 km de canaux à ciel ouvert appelés "porteaux" et 2,82 km busés. Entre chaque parcelle, des fossés de drainage permettent à l'eau de s'évacuer. Ce sont les roubines. Au fil des ans, nous remplaçons les porteaux par des buses enterrées. C'est plus joli de voir l'eau qui court le long des parcelles, mais le busage limite les coûts en réduisant les fuites et le temps passé à l'entretien. »*

Avant les submersions, Pierre et son fils curent les canaux et roubines. Puis ils taillent les vignes et broient les sarments. Début décembre, ils submergent les dix hectares concernés par les remontées de sel. *« On vise à maintenir de 10 à 15 cm d'eau pendant une quarantaine de jours,* explique Pierre Cartier. *Au cours de cette période, il faut environ 8 000 m³/ha. Une à deux fois par jour, nous faisons le tour des parcelles pour veiller au niveau de l'eau et vérifier que les réseaux et levadons sont toujours en bon état. On bouche les trous causés par les ragondins ou les rats. »*

PIERRE CARTIER ouvre les vannes des porteaux, canaux naturels à ciel ouvert alimentés par le Rhône, afin d'immerger ses vignes. © F. BAL

Après quarante jours, ils ferment les arrivées d'eau et ouvrent les coupures, c'est-à-dire les tuyaux qu'ils avaient bouchés au moment de la submersion et qui évacuent les eaux vers les roubines. Entre trois semaines et un mois plus tard, ils peuvent de nouveau entrer dans les parcelles. *« Nous décavaillonnons les vignes depuis toujours. Il faut bien choisir le moment où l'on rentre dans les parcelles, quand le sol n'est ni trop mou, ni trop dur »*, précise Pierre. En raison du coût et du temps passé à la submersion, Pierre Cartier cherche d'autres solutions, comme le semis de mélanges d'engrais verts, réalisé en automne et qu'il détruit au printemps. Mais peut-être n'y échappera-t-il jamais entièrement. *« On a l'impression d'une aggravation des remontées de sel sur certaines parcelles,* note-t-il.

> **« Il y a moins de riz, dont la culture contribue à dessaler les sols. »**

C'est peut-être dû au fait qu'il y a de moins en moins de riz, dont la culture contribue à dessaler les sols. Ou au réchauffement climatique. » À sa connaissance, Pierre est le dernier à pratiquer la submersion dans le delta du Rhône. Peut-être encore pour longtemps.

FLORENCE BAL