



**Rapport d'information du Conseil  
communal en réponse  
à la motion n° 318 du groupe PLR  
intitulée « Caves de la Ville : en marche  
vers le bio ou la biodynamie »**

(Du 4 octobre 2018)

Madame la Présidente,  
Mesdames, Messieurs,

Lors de sa séance du 5 septembre 2016, votre Conseil a accepté la motion n°318, du groupe PLR, par M. Alexandre Brodard et consorts, intitulée « Caves de la Ville : en marche vers le bio ou la biodynamie ! » et dont le texte est le suivant :

*«Le Conseil communal est prié d'étudier les voies et moyens de passer l'exploitation des Caves et des vignobles de la Ville vers un mode de culture biologique ou biodynamique, idéalement sans perte de rentabilité et dans un futur proche».*

## **1. Introduction**

L'importante question des méthodes de culture mises en œuvre au sein des Caves de la Ville ainsi que dans les domaines agricoles dont la Ville est propriétaire suscite un intérêt marqué au sein du Conseil général.

En effet, depuis le dépôt de la motion susmentionnée à laquelle le présent rapport répond, deux autres interventions ont été déposées devant votre Conseil :

- Une proposition (18-401) du groupe PopVertSol par Madame Charlotte Opal et Monsieur Nicolas de Pury et par Madame Cornelia Froidevaux-Wettstein, Messieurs Jules Aubert et Philippe Etienne, relative à la *« nouvelle forme d'exploitation des domaines de la Ville de Neuchâtel, viticoles ou agricoles, dont la Ville est propriétaire ou qui d'une manière ou d'une autre dépendent de la Ville de Neuchâtel »* a été déposée le 6 avril 2018. Cette proposition vise à adopter un arrêté du Conseil général prévoyant que tous terrains agricoles ou viticoles, propriété de la Ville de Neuchâtel ou qui d'une autre manière dépendent de la Ville, seront à l'avenir cultivés selon les directives de l'agriculture ou de la viticulture biologique certifiée, que lesdits terrains fassent l'objet d'un bail ou soient remis à tâche. Lors de sa séance du 7 mai 2018, votre Conseil a décidé de la création d'une Commission spéciale *« Domaines agricoles et viticoles Bio »* et a renvoyé la proposition 18-401 à cette commission pour étude.
  
- Lors de sa séance du 23 avril 2018, votre Conseil a adopté un postulat (n°181) du groupe socialiste, par Monsieur Jonathan Greillat et consorts, intitulé *« Une agriculture biologique, de proximité et durable pour les domaines de la Ville »* et dont la teneur est la suivante : *« Le Conseil communal est prié d'étudier les voies et moyens permettant d'instaurer une exploitation des domaines de la Ville qui respecte les principes de l'agriculture biologique, que ce soit notamment au travers de baux à ferme favorisant les agriculteurs s'engageant en ce sens, ou en proposant des mesures de soutien et d'encouragement à la conversion vers l'agriculture biologique. Ce faisant, le Conseil communal est invité à étudier la manière d'encourager et de promouvoir les projets de développement novateurs ou alternatifs en matière d'agro-écologie et de permaculture dans le cadre de l'exploitation des domaines de la Ville, et visant à une distribution locale des produits agricoles qui en résulteront. En poursuivant ainsi l'objectif d'une production et d'une consommation locale, qui permette de faire vivre dignement les producteurs, respecte l'environnement en préservant la biodiversité, la qualité des sols et des eaux, tout en garantissant une alimentation saine et moins dépendante de l'extérieur, la Ville agit en respect de ses engagements en matière de développement durable. »*

Ces deux interventions sont appelées à vivre leur cursus parlementaire dans les mois à venir. Néanmoins, ce travail n'empêche pas de d'ores et

déjà se pencher sur la motion n°318 qui vise des objectifs semblables s'agissant de l'exploitation des Caves et vignobles de la Ville.

## 2. Une conversion s'impose

Notre Conseil partage la conviction exprimée par les groupes du Conseil général qu'une évolution dans les méthodes de travail de nos vignes est nécessaire et doit être favorisée. On constate, tant au niveau des consommateurs-trices que des professionnel-le-s de la branche une réelle prise de conscience et une volonté de produire mieux et de façon durable.

Une collectivité publique se doit de mener, en particulier s'agissant de la culture de ses domaines ou l'entretien de son patrimoine vert, une gestion durable et garantissant la préservation de la nature et de la biodiversité.

Ce constat s'impose d'autant plus chez nous que le vignoble neuchâtelois peut se targuer de disposer d'une longueur d'avance en matière d'exploitation en mode biologique, voire biodynamique. En effet, selon le rapport sur l'année viticole 2017 publié par la Station viticole cantonale, quelque 121 hectares, représentant 20% du vignoble neuchâtelois (alors que la moyenne nationale se situe aux environs de 5%)<sup>1</sup> a d'ores et déjà opéré sa transition vers ces modes de culture plus soucieux de l'environnement, des collaborateurs et des consommateurs. Avec les conversions en cours, la surface exploitée en mode de culture biologique (bio-organique et bio-dynamique) passera à 25% en 2018.

## 3. Méthodes de culture

On distingue traditionnellement trois grands types de mode d'exploitation :

- L'*exploitation conventionnelle* qui, sous réserve des dispositions relatives à la protection de l'environnement, de l'air, de l'eau, etc., autorise le recours à tous les modes de traitement des cultures et de fertilisation de la terre ;
- L'*exploitation intégrée* ou *raisonnée* vise une production garantissant la qualité, la quantité, le prix tout en veillant au respect de l'environnement. Elle exclut en principe les produits chimiques de synthèse mais ne les interdit pas totalement. Ces-derniers peuvent être utilisés à titre subsidiaires lorsque d'autres méthodes de lutte contre les maladies ou les ravageurs s'avèrent inefficace ;

---

<sup>1</sup>

- L'*exploitation biologique* est un mode de production qui vise à assurer la protection de l'environnement, de la santé des exploitants ainsi que celle des consommateurs-trices. Il répond à un cahier des charges précis et beaucoup plus strict que la production intégrée, interdisant en particulier totalement l'utilisation de produits chimiques de synthèse.

A ce jour, le domaine viticole de la Ville est exploité en production intégrée, mode d'exploitation qui était en vigueur auprès des trois vignerons tâcherons lors de la conclusion du contrat de tâcheronnage en 2015. Depuis lors, l'un deux, M. Louis-Philippe Burgat, du Domaine de Chambleau, a amorcé la conversion de son exploitation en culture bio, évolution dont il fait également partiellement profiter les vignes travaillées pour la Ville. Les deux autres vignerons tâcherons, MM. Olivier Lavanchy et Alain Gerber, se sont également déclarés favorables à une telle évolution, tant pour leur travail au profit de la Ville que dans le cadre de leur exploitation personnelle. Le moment est donc opportun pour aller de l'avant.

#### **4. Conséquences et effets d'un changement de mode de culture**

D'un point de vue pratique, cette conversion en mode de production bio se caractérise par trois différences majeures par rapport à la culture en production intégrée :

1. Le renoncement aux puissants produits de traitement phytosanitaires issus de la chimie de synthèse. Ils sont remplacés par des produits biologiques ce qui implique, en général, de passer de sept à dix traitements par saison. Ce nouveau mode de faire garantit des vins exempts de résidus phytosanitaires mais ne permet pas d'exclure totalement que la vigne ne fasse une fois ou l'autre l'objet d'une attaque d'un champignon.
2. Le renoncement aux herbicides pour entretenir le sol sous les souches de la vigne. Le traitement chimique est remplacé par un travail mécanique qui nécessite d'investir dans des machines pour travailler le sol sous les rangs ou y couper les herbes.
3. Le renoncement aux puissants engrais chimiques remplacés par des engrais naturels.

Au-delà de ces considérations principales, nous avons consulté quelques exploitations et encavages de différentes tailles qui ont effectué ou amorcé

cette conversion. Malgré l'importance de l'indéniable apport du mode de culture bio en termes de qualité intrinsèque des produits, de protection de la santé, de prise en compte de la préservation de l'environnement et d'image, ce nouveau mode de travail du vignoble a des conséquences, en particulier financières, sur l'exploitation.

- a) Le coût des produits étant sensiblement le même en production intégrée (PI) ou en production bio, seul le nombre de passages plus important dans le vignoble va générer un coût supplémentaire. Cet excédent peut être estimé à 550.- francs par hectare ;
- b) L'élimination des mauvaises herbes (adventices) par un travail du sol en lieu et place de l'utilisation d'un herbicide génère un surcoût de l'ordre de 2'000.- francs par hectare ;
- c) Le remplacement des engrais chimiques par des engrais naturels moins puissants – donc devant être épanchés plus souvent – et plus chers entraîne un coût supplémentaire de l'ordre de 1'000.- francs par hectare ;
- d) Reste enfin le point le plus délicat : celui d'une baisse des rendements viticoles, difficilement chiffrable. En effet, dans des sols vigoureux, il est probable qu'on ne constate que peu, voire pas de baisse de rendement – en tenant compte des rendements autorisés dans notre canton (900 gr/m<sup>2</sup> pour le Chasselas et 800 gr/m<sup>2</sup> pour tous les autres cépages). En prenant en compte la moyenne décennale, il faut compter avec une baisse de rendement de l'ordre de 10 à 20%, en fonction de la météo, dans des sols plus légers tels ceux de nos parcelles sises à Colombier.

Ces effets financiers sont en partie compensés du fait de l'octroi par la Confédération de paiements directs supplémentaires en faveur des cultures exploitées en mode bio d'un montant de 1'600.- francs par hectare. L'exploitant des surfaces, en l'occurrence les tâcherons, peuvent prétendre à cette aide supplémentaire dès le début de la conversion.

Toutefois, il faut garder une certaine prudence quant à l'estimation de ces chiffres. En effet, de récentes études initiées par l'AGRIDEA (Association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural) démontrent que les coûts spécifiques d'une exploitation en bio seraient inférieurs à une méthode de culture intégrée. Le choix du type de mécanisation et de nouvelles méthodes de culture peuvent aussi apporter des gains ou des contraintes différentes. A ce jour, il est donc difficile d'affirmer ou de confirmer des coûts chiffrés trop précis. Ces derniers

devront être affinés dans le cadre de l'analyse du nouveau contrat de tâcheronnage des Caves de la Ville en 2021.

En conclusion, il est difficile d'envisager – comme le souhaitaient idéalement les motionnaires – un passage en bio sans perte de rendement ni surcoût. Il résulte en effet des explications ci-dessus que le coût des cultures de la vigne pourrait augmenter de plusieurs centaines de francs par hectare tout en tenant compte des paiements directs supplémentaires et d'une perte de rendement de 10 à 20% sur certaines parcelles. Le cumul de ces éléments permet de raisonnablement conclure que le prix du kilo de raisin produit pourrait augmenter de l'ordre de 15% à 20%.

Cette perte de rendement pourra néanmoins être compensée par une augmentation éventuelle du prix du vin car selon une récente étude de l'école d'œnologie de Changins, les clients sont prêts à payer une bouteille de vin labélisée bio un peu plus chère qu'une qui ne l'est pas.

## **5. Conclusion**

Le passage en bio constitue aujourd'hui un défi que la Ville est prête à relever avec enthousiasme. Dans le climat très concurrentiel du marché du vin, cette évolution, nécessaire et désirée, devra néanmoins s'accompagner d'une adaptation de la stratégie de vente et du positionnement de l'entreprise.

Notre Conseil est convaincu de la nécessité de procéder à cette réorientation des méthodes de culture de nos vignobles. En tant que collectivité publique, il nous appartient de jouer un rôle de promotion dans un domaine aussi important tant pour la santé des humains que pour la préservation de notre environnement et de la biodiversité.

Par ailleurs, le nouveau mode de gouvernance des Caves de la Ville qui vous sera soumis au printemps 2019 devra, lui, permettre d'adopter une stratégie de vente et une politique de marketing adaptée à la nouvelle donne.

Après discussion avec nos tâcherons et compte tenu du contrat actuellement en cours, nous proposons de prévoir un passage en mode de production biologique dès le renouvellement du contrat de tâcheronnage qui interviendra en 2021. En effet, un tel passage implique pour nos tâcherons de procéder à une évolution semblable dans leurs exploitations respectives car il paraît difficilement possible de travailler selon des méthodes différentes s'agissant des vignes propres, d'une part, et des vignes à tâche, d'autre part.

Les conditions financières liées au nouveau mode de culture devront être discutées avec les tâcherons de manière à garantir la couverture des surcoûts supportés tout en garantissant un niveau de prix pouvant être commercialement assumés par nos Caves.

C'est dans cet esprit que nous vous remercions, Madame la Présidente, Mesdames et Messieurs, de bien vouloir prendre acte du présent rapport d'information et de procéder au classement de la motion n°318.

Neuchâtel, le 4 octobre 2018

AU NOM DU CONSEIL COMMUNAL :

La présidente,

Le vice-chancelier,

Christine Gaillard

Bertrand Cottier