

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 142 (2021)
Heft: 10

Buchbesprechung: Lu pour vous

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

L'abeille & la vigne

Yves DARRICAU, auteur de « Planter des arbres pour les abeilles, l'apiforestier de demain » chez Terran et de « La vigne et ses plantes compagnes - Histoire et avenir d'un compagnonnage végétal » chez Rouergue



Vignoble de Champagne : désert apicole, sol nu glyphosaté, biodiversité degré zéro !

Etrange titre, et étrange sous-entendu, en effet ! Quel rapport y a-t-il entre nos abeilles et cette plante à fleurs (une liane, à vrai dire), si commune et plantée chez nous sur plus de 800 000 ha ? Eh bien, hélas, plus aucun.

La vigne et l'abeille s'ignorent ; et pire, les vignobles sont des déserts apicoles où une monoculture stricte, très généralement sur sols nus, n'offre ni gîte ni couvert. Ils sont aussi considérés comme dangereux pour les pollinisateurs et autres insectes car traités à grandes fréquences, quasiment autant que les vergers industriels de pommiers, premiers consommateurs de produits agro-chimiques du pays. Il n'en fut pas toujours ainsi, on y reviendra.

Mais commençons par le commencement : nos vignes actuelles, nos cépages, n'ont pratiquement besoin ni d'insectes, ni même de vent pour leur fécondation (les vignes cultivées sous abris, sans insectes ni vent, produisent très facilement des grappes).

C'est qu'elles sont très majoritairement hermaphrodites et, par construction, leurs 5 étamines sont orientées pour s'ouvrir directement sur le stigmate qui mènera aux ovaires. La mécanique est simple : l'étamine mûre s'ouvre et libère le pollen qui est réceptionné quasiment sans besoin

de transport ; cette libération débutant alors même que la fleur n'est pas encore ouverte. La floraison dure de trois à dix jours selon les conditions climatiques ; l'autopollinisation est donc prédominante, mais marginalement, une pollinisation exogène du fait du vent ou d'autres vecteurs peut encore intervenir : on dit que le mode de fécondation est auto-allogame. L'affaire est donc entendue : la domestication de la vigne sauvage qui a donné nos si nombreux cépages, et qui s'est déroulée sur des siècles, lui a fait perdre quasiment tout intérêt mellifère.

Une domestication qui a enlevé l'intérêt mellifère

Notre vigne, *Vitis vinifera*, est en effet la proche parente de *Vitis sylvestris*, la vigne sauvage, dite aussi Lambrusque, adepte des forêts alluviales, des lisières et des trouées claires. Cette sauvage, que l'on croise encore de ci de là, est pollinisée par les abeilles et dispersée par les oiseaux... Elle a été vite

repérée et appréciée pour ses baies capables de fermenter facilement, et aura été domestiquée dans le Caucase puis progressivement disséminée hors forêts, principalement en zone méditerranéenne, en milieux très lumineux et parfois très secs où elle a prospéré grâce à sa remarquable adaptabilité.

La démarche des premiers planteurs-sélectionneurs aura été de repérer des pieds bisexués, hermaphrodites, capables de s'autoféconder ; une démarche générale en matière de domestication de plantes. Les vignes « sauvages » étant majoritairement dioïques à sexes séparés (en fait il s'agit d'un hermaphrodisme non fonctionnel : certaines *V. sylvestris* présentent un gynécée fonctionnel et des étamines atrophiées, d'autres l'inverse... et d'autres, moins de 5 %, étant hermaphrodites fonctionnelles) et donc à fructification plus aléatoire, et qu'on aurait dû mener en culture, comme par exemple les kiwis, en intercalant pieds mâles et pieds femelles (les kiwis ont ainsi grandement besoin de pollinisateurs). La sélection des pieds hermaphrodites a aussi atrophié les nectaires qui sont devenus, sur nos cépages, de simples disques, diffusant certes des odeurs attractives, mais plus de nectar !

En parallèle, il leur a fallu retenir les pieds porteurs de baies de plus en plus grosses, les multiplier par bouturage ou provignage (qui consiste à enfouir un sarment sans le couper du pied mère, assurant alors facilement la reprise), et enfin concentrer dans les parcelles les pieds les plus robustes et bien entendu fournisseurs des meilleurs jus aromatiques après fermentation...



Belle floraison de vignes hybrides, sur un talus où elles ont été oubliées !



Vignoble italien : belle biodiversité végétale accompagnant la vigne.

La vinification des débuts faisait aussi usage des raisins de la vigne sauvage locale mais aussi de ceux issus des pieds dioïques domestiqués, et de divers autres issus de croisements entre sauvages et formes domestiques, si l'on en croit les données génétiques récentes. De grands brassages génétiques ont finalement constitué le patrimoine variétal viticole. Ce long cheminement motivé par la passion du vin fait que nul autre végétal n'est aussi divers dans ses productions ! Il a mené à la sélection de plus de 5000 cépages subdivisés en multiples clones, lesquels, soumis aux effets des sols, des climats, des savoir-faire et de la créativité des vignerons et œnologues, ont abouti à une quasi inquantifiable diversité de vins, produits par plus de sept millions d'hectares de vignobles à travers le monde. Magnifique domestication, mais perte d'une plante mellifère bien intéressante qui a longtemps été exploitée par les abeilles comme le prouve une belle étude menée en Toscane.

Comment c'était avant ?

Il est ainsi prouvé que les Etrusques, promoteurs de la vigne et du vin et fabricants des premières barriques, faisaient du miel de ces vignes sauvages. Ils utilisaient en fait alors pour leurs vins tant les vignes sauvages que les premières *V. vinifera* qu'ils domestiquaient, et pratiquaient en même temps une apiculture efficace, dont une forme originale d'apiculture itinérante, en bateaux qui remontaient le long des berges selon l'étagement des floraisons, des floraisons côtières vers les plus tardives de l'intérieur ! Pratique apicole de transhumance connue - bien que rarement menée en bateau ! - qui joue des différences entre zones climatiques et calendriers des floraisons utiles.

Les vignes sauvages qu'ils croisaient le long des berges étaient nombreuses ; rappelons-le, la vigne d'origine est une liane des forêts claires et des ripisylves. Les abeilles faisaient bien du miel de vigne, en quantité semble-t-il ; les chercheurs italiens qui ont mené l'enquête dans un entrepôt étrusque détruit par le feu en sont convaincus !

Ce fait étonnant éclaire les débuts de l'apiculture et l'importance des changements de flore que nos paysages ont subis il n'y a finalement pas si longtemps, quand s'inventait le vin (Charred honeycombs discovered in Iron Age Northern Italy. *A new light on boat beekeeping and bee pollination in pre-modern world. Journal of Archaeological Science*, 2017, Lorenzo Castellano NYU & Cesare Ravazzi CNR-IDPA Milano).

Depuis, les forêts de Toscane et de toute l'Europe ont fortement régressé, et la *Vitis sylvestris* a quasiment disparu des paysages (alors qu'elle était vinifiée de façon attestée jusqu'au Moyen-Âge en Italie) et il n'y plus de miel de vigne ; tout au plus y a-t-il du miel de raisin, ou plutôt de marc de raisins, obtenu en approchant des ruches près des pressoirs qui déversent en période de vendange de gros volumes de peaux sucrées que les abeilles lèchent. Cela donne un miel de sucres, peu aromatique à vrai dire (le « miele di uva », encore marginalement produit en Sicile).

Et ailleurs ?

Les cousines américaines (et aussi les asiatiques) de notre vigne, celles qui ont permis de créer les hybrides et les porte-greffes assurant la résistance au phylloxera de nos cépages (toutes nos vignes sont des plantes greffées sur des racines américaines) sont évidemment restées mellifères, comme l'était *Sylvestris*.



Api-viticulture au Brésil : vigne (*Vitis labrusca*) et piquets vivants de *Schinus terebinthifolius*, un arbre mellifère à cycle décalé

© Luis Fernando WOLFF



Irancy : un vignoble accueillant pour les abeilles, vignes et vergers de cerisiers entremêlés, avec flore adventice diversifiée.

Les *Vitis labrusca*, *riparia*, *berlandieri*, *rupestris*... sont fournisseuses de pollen et nectar et citées dans les listes de mellifères américaines. La production de raisins des variétés de raisin de table issu de *Vitis Labrusca*, comme Concord, est ainsi améliorée par la présence de ruches près des parcelles (ces raisins américains au goût « foxé » sont peu appréciés des palais français... Les amateurs chercheront la variété Isabelle pour s'en faire une idée).

Une rare api-viticulture est aussi pratiquée dans le sud du Brésil, dans l'état du Rio Grande Do Sul, où une viticulture à base de *Vitis labrusca* est établie sur des fils de fer supportés par des arbres mellifères (*Schinus terebinthifolius*) qui ont la particularité de verdier et fleurir alors que la vigne y est au repos : *in fine*, les abeilles ont ainsi pollen et nectar sur une longue période, et les vignerons - apiculteurs y obtiennent des revenus de leurs ventes de raisins, vin et miel...

Et maintenant : du pollen, quand même ! mais dans un désert apicole

Les fleurs de nos cépages actuels fournissent tout de même du pollen qui est récupéré par des visiteurs qui sont aussi attirés par les odeurs que diffuse leur disque nectarifère, reliquat du nectaire de la vigne sauvage. Divers insectes se promènent encore utilement dans les vignes, petits Coléoptères (capricornes, coléoptères sauteurs et petits scarabées), Hyménoptères (abeilles sauvages, Halictes) et Diptères (Syrphe). Nos abeilles, opportunistes, y vont, mais plutôt rarement, et très certainement parce que leurs habitats naturels et les ruchers se sont éloignés logiquement des vignes. C'est que nos paysages viticoles ont été simplifiés et spécialisés à l'extrême.

La longue relation entre la vigne et ses nombreuses plantes compagnes (présentes sur les sols enherbés, dans les haies vigneronnes, les bosquets et les pierriers) a évolué au cours du temps et s'est totalement distendue depuis les années

1970 lorsque les évolutions et les choix techniques ont fortement modifié les pratiques dans les vignes. L'introduction de machines diverses (vendangeuses, épareuses, tracteurs enjambeurs...) a exigé des accès plus ouverts et facilité le nettoyage des délaissés et autres végétaux « inutiles » du voisinage. En parallèle, les travaux de contrôle de l'herbe (cavaillonnage et décavaillonnage à la charrue) ont été remplacés par l'utilisation de désherbants à action dite

systémique, comme le glyphosate, qui détruisent tout végétal qu'ils touchent, maltraitent la micro-faune des sols, les vers de terre en particulier, et laissent un sol quasiment nu et stérilisé. Le remembrement pour agrandir les parcelles s'est aussi continûment poursuivi, avec arasement de haies et non remplacement des vieux arbres qui égayaient les vignes et leurs cabanes. Une monoculture implacable, qui ne manque pas d'allure par ailleurs, a fini par qualifier la vigne alors que depuis son arrivée chez nous elle était proche du jardinage intensif et du verger, terrain de glanes (asperges sauvages, repousous, poireaux de vigne...) et de chasse (aux escargots surtout), et lieu de vie où passaient aussi les abeilles à la recherche de pollen; et qu'elle nous avait appris l'art de diversifier les produits de la terre.

Le paysage viticole s'est simplifié; il est devenu trop souvent monolithique avec, en fait, une cause majeure: la perte d'utilité de toutes les plantes compagnes et voisines de la vigne, aux yeux des vignerons et aussi à nos yeux d'amateurs de vin.

Un avenir mellifère à portée de main

Mais la roue tourne à nouveau; la biodiversité disparue (re) devient utile et sa réhabilitation, un impératif. Elle est mieux comprise dans ses apports alors que l'agro-chimie n'ose plus justifier ses avantages (il lui en reste pourtant!) aux yeux des consommateurs amateurs de vins, et fait face à de solides critiques de la part des chercheurs et scientifiques préoccupés de qualité des produits, de santé des consommateurs, de durabilité écologique, et de résilience (résistance) permise par la biodiversité. Comme le phylloxera en son temps, les menaces actuelles du changement climatique et de l'appauvrissement rapide de la biodiversité font aussi réagir les vignerons, dont les plus innovants ont modifié leurs pratiques en aménageant leur envi-

ronnement. On commence à prévoir des changements de matériel végétal (cépages) avec emploi des mieux adaptés aux températures à venir et susceptibles de faire des vins moins alcooliques; viendront bientôt aussi des modifications de paysages (arbres pour ombrage des parcelles, ré-orientation des rangs, nouvelles localisations de parcelles, retour de l'herbe, des arbres et des haies, créations de bosquets pour la biodiversité), et des changements de pratiques viticoles avec recherche de cycles biologiques plus efficaces.

Il faudra mieux traiter les sols, faciliter les percolations et les minéralisations en faveur de la vigne, augmenter la fixation de carbone et d'azote, y relever les teneurs en humus pour y revigorer les vers de terre et autres micro-organismes... Il faudra aussi attirer et fixer des auxiliaires, insectes et oiseaux.



Vignoble de Cognac: jachère apicole.

Pour nos abeilles, le maintenant bien visible retour de l'herbe, (on devrait dire des couverts végétaux) est une première bonne nouvelle; les couverts agissent comme des jachères fleuries, apportant une flore diversifiée à floraisons étagées. Le retour des haies et la plantation des délaissés est l'autre bonne nouvelle à venir: les listes d'arbres et arbustes préconisées aux vignerons méritent certes d'être revisitées en fonction du réchauffement climatique, et intégrer des arbres et arbustes à floraisons tardives, estivales ou automnales, et/ou très précoces comme des *koelreuteria*, *sophoras*, *tetradium*, *Viburnum tinus*, *elaeagnus*... (on verra l'article sur les pollens hors saison du numéro 1063).

Seule la lutte chimique contre la flavescence dorée, obligatoire encore dans certaines zones viticoles, justifiera parfois le recours à des traitements dangereux pour les abeilles. Pour ces cas encore problématiques, outre un éloignement des ruches lors des traitements, on pourra créer des îlots d'arbres et arbustes à floraisons estivales, à quelque distance des vignes (1 à 3 km), qui fleuriront en période de traitements potentiels, et détourneront les pollinisateurs des zones traitées. Ces îlots, conçus comme des infrastructures écologiques collectives, pourraient être situés sur des petites surfaces à destination forestière (voir les travaux du CRPF Languedoc Roussillon: *Reconquête d'espaces agricoles abandonnés par l'étude et la plantation d'arbres et arbustes à intérêt mellifère, ornemental et cynégétique*; 1999; Etude réalisée par Michèle LAGACHERIE et Bernard CABANNES). De tels aménagements seraient gérés collectivement, à des coûts inférieurs à ceux des ronds points routiers paysagés !

Le retour des abeilles dans les vignobles

La tendance « lourde » est positive: la fin programmée du glyphosate dans les vignes va l'accélérer. Une preuve en est la diffusion de la récente certification HVE (haute valeur environnementale), bien reçue par les vignerons. Cette certification est d'une exigence écologique élevée, sinon la plus élevée, et porte tant sur les pratiques en viticulture (dont les traitements, modalités et quantités,...) que sur l'environnement des parcelles (protection des points d'eau, des délaissés, des arbres et des haies...). La présence de ruches (au moins une !) est même un critère positif de plus pour l'obtention de ce label qui fait remettre de la Nature dans les vignobles.

Une viticulture écologiquement intensive, attendue par les consommateurs qui recherchent de plus en plus des vins Bio, ou biodynamiques ou encore « naturels »... est à portée de main. Elle nous offrira de nouveau des vignobles ouverts et attractifs pour les abeilles: la vigne y donnera son pollen et surtout son cortège de



Le retour des ruches dans les vignes !



Vignoble du Gers : le retour de l'herbe

plantes compagnes, couverts végétaux, arbustes et arbres ; et leur assurera gîte et couvert comme ce fut le cas pendant si longtemps.

L'entomologiste Paolo FONTANA, Président de l'association mondiale pour la biodiversité et chercheur auprès de la Fondation Edmund Mach de Trento (Institut de recherche en arboriculture et viticulture en Italie du Nord) en est convaincu. Il voit la présence d'abeilles comme une preuve visible d'un milieu sain, résultat d'une gestion écologique (voir : IL PIACERE DELLE API ; di Paolo FONTANA : LE API COME MODELLO DI SOSTENIBILITÀ E L'APICOLTURA COME ESPERIENZA DELLA NATURA E DELLA STORIA DELL'UOMO ; ed : WBA project ; 2017).

Ruches et abeilles dans les vignes, présences plus parlantes que tout label ou certificat de naturalité ! Il conclut ainsi son plaidoyer : « *Abeille et vigne, vin et miel, indissociables dans l'Antiquité, retrouvent un nouveau pacte d'amitié, sous la bienveillance tutélaire de la biodiversité* ».

Le proche retour des abeilles dans les vignes sera la preuve visible d'une qualité et d'une naturalité restaurées.

Photos © Yves DARRICAU