



«Imaginez tout le gaz que le viticulteur évitera d'inhalier grâce à cette préailleuse électrique, de plus légère et peu bruyante», s'enthousiasme Félix Küchler!



Travaux des vignes à la traction animale pour ces deux crus. Au centre, le certificat de compensation de CO₂ délivré par newTree, ONG fondée par Felix Küchler en faveur des arbres en Afrique.



La Cave du Rodhan (Olivier Mounir) réceptionne la vendange des coopérateurs. ValNature compte leur assurer conseils, monitoring et financement des coûts en sus des machines électriques.

FÉLIX KÜCHLER

Une agriculture à «zéro CO₂»?

Pierre-André Cordonier

Félix Küchler est le concepteur du projet ValNature qui rassemble des viticulteurs et encaveurs de la région de Salquenen en Valais engagés à limiter au maximum les émissions de CO₂ et à produire en biologique.

Nous avions prévu de rencontrer Félix Küchler et Olivier Mounir, deux acteurs clés de la coopérative ValNature sise à Salquenen, dans le Valais central. Hélas, Olivier Mounir a dû se rendre à l'autre bout de la Suisse en raison d'un imprévu. Bien heureusement, Félix Küchler, l'âme, le concepteur de ce projet de coopérative écologique est bien venu au rendez-vous au volant de sa Twingo Elektra, 100% électrique.

Parcours plutôt original pour ce médecin originaire d'Obwald, et, selon des recherches paraît-il très sérieuses, descendant par son nom de famille de la prolifique engeance de Nicolas de Flue. C'est en Valais qu'il a vécu son enfance, alors que son père, spécialiste de la tuberculose, était chef du sanatorium de Crans-Montana.

Etudes de médecine, découverte de l'Afrique en cours de formation, engagement durant dix ans dans des projets de santé au Bénin, au Burkina Faso et au Tchad, retour au pays et travail au sein de l'Institut tropical suisse à Bâle puis à la fondation Promotion santé suisse: comment, avec un tel curriculum, se retrouve-t-on à arpenter des parcelles en terrasse au cœur du vignoble valaisan?

«Au troisième millénaire, la collaboration doit prévaloir sur la compétition»

«Le lien, c'est ma préoccupation pour la santé. Lorsque j'en faisais la promotion, j'avais l'impression que nous étions noyés dans la pape-rasse: trop de théorie, trop de bureau. De plus, un collègue a fait un burn-out! Tout sauf exemplaire! J'ai décidé alors de travailler plus concrètement à la source en développant ce projet d'une production agricole bio avec un bilan CO₂ le plus bas possible», explique Félix Küchler.

Son domaine: 1 hectare de vigne, une cinquantaine de fruitiers, dont des cognassiers, «un arbre résistant». Son collègue Olivier Mounir gère plus de 12 ha de vigne ainsi que la cave



Félix Küchler recourt autant que possible à la mobilité «Zero Emission».

qui recueille la récolte des coopérateurs bio, ou allant dans ce sens, voire en biodynamie. Le concept vise aussi la réduction du gaspillage. Huile de pépins de raisin avec le marc ou les raisins secs et fruits secs sans adjonction d'agent de conservation et séchés à l'énergie solaire, cela va sans dire: rien n'est perdu et tout vise à alléger les transports.

Félix Küchler entrevoit déjà un futur où les vignes ne recevraient plus de protection de produits de synthèse. «Cultiver une plante qui ne pourrait survivre hors assistance intensive de la chimie ne me paraît pas la bonne voie». Quant au bilan CO₂, la coopérative recourt le plus possible au travail manuel et aux engins électriques. Val-

Nature collabore avec les fabricants de machines «qui font preuve d'un intérêt marqué», pour ce défi. Le poids de la recherche est mis sur l'amélioration de chenillettes électriques mais aussi sur les atomiseurs. La coopérative a d'ailleurs créé un label libelé «Clima». Pure utopie? Ce n'est pas l'avis de l'Office fédéral de l'agriculture qui a accepté, début 2011, de soutenir la phase de planification du projet. Quant aux viticulteurs de la région, ils semblent très curieux et ouverts au concept selon Félix Küchler, dont l'enthousiasme doit être communicatif.

«Dans le futur, nous n'aurons plus besoin de produits chimiques de synthèse»

La coopérative réunit pour le moment 32 membres, dont dix producteurs de la région et 22 consommateurs en Suisse allemande. «Nous avons choisi la forme coopérative car c'est la collaboration qui doit prévaloir au 3^e millénaire et non la compétition.» Le projet est planifié sur six ans avec une première phase limitée à la région de Salquenen à Viège et une deuxième qui s'étendrait au Bas-Valais. Il s'inscrit dans les initiatives de développement de la région, tel que le Parc naturel de Finges dont il a le soutien ou le projet de turbinage des conduites d'irrigation des communes de Salquenen et Rarogne. Car il s'agit bien de recourir aux énergies vertes. Viti-Val l'assure de son appui. Le bilan «zéro CO₂» est-il possible? «J'en doute, car certains travaux et transports seront difficiles à effectuer exclusivement par des engins électriques.» Mais pas question que cela devienne un oreiller de paresse!

3 questions

Quelles qualités olfactives et gustatives doit avoir un bon vin selon vous?

Un bon vin, ne doit pas avoir de trace désagréable voire toxique; je sens rapidement s'il y a eu de la chimie dans le vignoble ou la cave; les arômes particuliers ne me gênent pas s'ils sont subtils et agréables. Le vin sera en harmonie avec la situation: vin léger pour l'apéro (on ne veut pas être soul dès le premier verre!) ou avec des goûts acides et âpres pour accompagner le gibier par exemple.

Quelle agriculture écologique et nourricière est réalisable pour la planète?

Presque tout est réalisable, si nous le voulons. Le modèle pour moi, c'est la permaculture: la diversité des plantes, insectes, oiseaux, champignons, mollusques, etc. organisés de telle façon qu'ils s'entraident; le compost, le mulch et les légumineuses comme engrais; les vers de terre, les poules et les cochons pour les travaux du sol; les plantes naturelles comme médicaments pour tous les jours.

Votre métier de médecin ne vous manque-t-il pas?

Je l'exerce d'une autre façon, à travers la promotion de la santé; je contribue à ce que les êtres humains puissent vivre en meilleure santé dans une nature plus saine.

Dates clés

1953 Naissance et enfance en Valais à Montana.

1976 Premier séjour en Afrique en cours d'études.

1991 Une année à Londres pour compléter sa formation au retour de dix ans en Afrique.

1993 Début du contrat à l'Institut tropical suisse à Bâle, puis en 1999, travaille pour la fondation Promotion santé suisse.

2004 Arrivée à Salquenen. Rencontre d'Olivier Mounir.

2008 Création de la coopérative ValNature.

2010 ValNature reçoit un prix de l'Allianz in den Alpen de 20 000 euros dans le cadre du programme DynAlp-Climate.

2011 L'OFAG accepte de financer le démarrage du projet. Plus des deux tiers du budget sont assurés.

PUBLICITÉ

PHOTOS P.-A. CORDONIER