

COUP DE FILET À FORCALQUIER DE PROCHES D'UN VITROLLAIS DÉJÀ ARRÊTÉ
**Des militants de l'ultra-droite soupçonnés
d'avoir préparé des attentats** P.V

La Provence

N° 7431

Aix - Pays d'Aix

Mercredi 18 octobre 2017

LA NOUVELLE "POLICE DE SÉCURITÉ DU QUOTIDIEN" ARRIVE



Qu'attendre de la "police Macron"?

Présentée par le Président comme "proche du terrain" et "mieux intégrée dans le tissu social des quartiers", la question de ses moyens reste entière. /PHOTO MAXPPP P.IV

Police nouvelle, terrain miné

Par Denis TROSSERO

Les mots ont un sens. Les sigles aussi. Le vrai sigle, le sigle d'amour est celui qui s'insinue dans la vie des gens sans les rebuter, qui devient le meilleur ami de l'homme, qui sait se faire désirer sans être regardé comme un ennemi. On a appris à aimer la SNCF, la SPA... On aime moins le CRS, c'est sûr. Mais en voilà un qui demain va gagner notre quotidien, au rythme où c'est parti : la PSQ, comprenez la Police de sécurité du quotidien, concept macronien à vocation rassurante. On a bien osé PQ pour Police du quotidien, mais c'était déjà occupé...
Ce sera donc Police de sécurité du quotidien. Comme si la police n'était pas ontologiquement de sécurité et du quotidien, surtout par les temps et les menaces qui courent. Avant, on disait police de proximité, mais les mots ont un sens, encore une fois. Les mots sont parfois des fleuves d'idéologie, et puis c'était au temps jadis de Lionel Jospin, le "père fondateur", jusqu'à ce que Nicolas Sarkozy, en 2003, affirme que les policiers ne sont pas des assistantes sociales. Et que l'on danse autour du scalp de la police de proximité, devenue l'impossible totem de la gauche. Le policier de proximité de demain nouvelle formule va donc naître aujourd'hui. Le discours du président Macron sur le sujet est très attendu. Promesse de campagne. Promesse d'enfantement.

Lire la suite page IV >>



Le rêve américain de l'école Mopa d'Arles

Le film d'animation "Garden party", réalisé par six étudiants de l'école arlésienne, est en course pour la prestigieuse cérémonie des Oscars. Mais les obstacles sont nombreux. /PHOTOS LP ET DR P.I

HANDBALL
Premier gros test à Nantes pour le Pays d'Aix UC



/PHOTO CYRIL SOLLIER

Les Aixois, qui restent sur quatre succès de rang, vont se mesurer à un cadreur du championnat. P.12

BOUCHES-DU-RHÔNE
La Métropole va-t-elle faire exploser le Département? P.II



/PHOTO VALÉRIE VREL

COLLÈGES
2,5 milliards sur 10 ans le Plan Charlemagne est voté P.II

AIX-EN-PROVENCE
Il a roulé 56 ans sans permis de conduire conforme P.4

CYCLISME

La Provence passe son Tour en 2018

La région fera une pause l'été prochain dans sa longue histoire avec la Grande Boucle après une édition 2017 très fournie P.30



/PHOTO MAXPPP

PAYS D'AIX

La santé dans le verre de vin

Hier au conservatoire Darius Milhaud, les 6^e Tablées rondes du pays d'Aix sont revenues sur les liens entre vin, nutrition méditerranéenne et santé. P.3



/PHOTO CYRIL SOLLIER



Moins de chimie dans le vin plus de santé dans le verre

Hier, les 6^e Tablées rondes du pays d'Aix sont revenues sur le plan national Écophyto et l'essor de la viticulture bio

C'était l'an dernier lors d'une journée technique des Vignerons de la Sainte-Victoire. Entre les rangs du domaine Mauvan, à Puylobier, une centaine de viticulteurs se pressaient autour de tracteurs, décauilonneuses, bineuses, rotavateurs ultraprécis. Un gros succès pour l'association organisatrice. Une affluence qui ne débarquait pas de nulle part. "Si on ne réagit pas maintenant (en baissant les traitements chimiques dans les vignes, Ndr), demain, c'est le consommateur qui réagira à notre place, alors autant anticiper", résumait Georges Guiniéri, président de la coopérative des Vignerons de la Sainte-Victoire, le plus gros producteur de côtes de Provence. C'est le même constat qui a sous-tendu l'intervention de Jean-Jacques Balikian, directeur de l'Association des vigneronnes de la Sainte-Victoire, hier au conservatoire Darius-Milhaud, lors des Tablées rondes. Depuis six ans, à l'initiative de la Communauté du pays d'Aix d'abord, de la métropole désormais, le colloque interroge la place de l'agriculture locale. L'édition 2017 s'est particulièrement penchée sur le rapport



L'an dernier à Puylobier: l'Association des vigneronnes de la Sainte-Victoire proposait une présentation des alternatives mécaniques au désherbage chimique. / ARCHIVES PH. LAURENSON

"À terme, la Provence peut devenir leader dans la viticulture bio."

JEAN-JACQUES BALIKIAN

entre vin et nutrition dans le espace méditerranéen. Et de ce point de vue, un vent de révolte venu de l'Atlantique souffle jusqu'aux vignobles d'ici. Depuis les polémiques à répétition sur le taux de traitements phytosanitaires dans le vignoble bordelais et les risques potentiels sur la santé des riverains et des vignerons eux-mêmes, le consommateur s'inquiète. Et privilégie de plus en plus la viticulture bio, voire biodynamique.

L'Association des vigneronnes de la Sainte-Victoire relaie auprès de ses adhérents le plan national Écophyto (premier volet lancé en 2009, on en est aujourd'hui au 2^e plan), qui tente de convaincre les agriculteurs de

l'Hexagone, toutes cultures confondues, de réduire leur consommation en produits phytosanitaires. Avec un succès plutôt modeste jusqu'ici. En 2014, année plutôt humide, l'agriculture française avait encore consommé presque 10% de produits phytosanitaires de plus qu'en 2013. "Ces chiffres, il faut les nuancer, plaide Jean-Jacques Balikian. Pour traiter l'oïdium en bio, on utilise 12,5 ou 25 kg de soufre (suivant le type de soufre) à l'hectare, contre 0,3 kg à l'hectare pour le produit phyto classifié. "Pour le directeur des Vignerons de la Sainte-Victoire, les choses bougent, quoi qu'on en pense. "Plus de 30% des adhérents de l'association sont

désormais en bio", précise-t-il. Les caves coopératives, les plus vastes propriétaires de vignes, tardent toutefois à se convertir. Mais ont déjà commencé à développer des cuvées bio grâce à certains de leurs viticulteurs qui jouent le jeu sur leurs parcelles. "Je vois aussi de plus en plus de vignerons qui ont des pratiques bio mais qui ne revendiquent pas le label (ils ne font pas la démarche de certification, Ndr), parce qu'ils veulent se laisser la possibilité de sortir l'artillerie lourde (les produits phytos) en cas de gros pépin."

Le gros pépin, en viticulture, c'est une forte humidité qui favorise les maladies, oïdium ou mildiou. Sans traitement de choc, les rendements s'en res-

sistent. "Ça n'est pas grave si vous êtes dans un domaine ou dans une appellation à forte valorisation. Pour une coopérative ou une appellation moins cotée dans l'économie repose sur le flux, c'est un problème", poursuit-il. Et évidemment, un côtes de Provence ou un cotéaux d'Aix ne se vend pas au prix d'un monrachat ou d'un paillard.

Pourtant, la Provence a des atouts que Bourgogne ou Médoc n'ont pas: son ensoleillement et son mistral. Par ici, le risque moyen s'appelle plutôt sécheresse qu'humidité. "C'est notre vraie chance, j'en suis absolument convaincu longtemps, martèle Jean-Jacques Balikian. On est

parfaitement et naturellement placé pour répondre à la hausse de la demande en vin bio. Pour revenir à un débat actuel, si le glyphosate (la molécule active du Roundup, l'herbicide le plus utilisé dans l'agriculture française) est effectivement interdit, ça sera un vrai coup d'accélérateur pour les traitements alternatifs, mécaniques notamment (tondre, écraser ou retourner plutôt qu'éradiquer)."

Des aides européennes à l'investissement dans les équipements mécaniques de substitution ont été mises en place, les grandes sociétés agrochimiques "développent de plus en plus de produits de biocontrôle (utilisables en agriculture bio) pour remplacer les produits clas-



Jean-Jacques Balikian, directeur de l'Association des vigneronnes de la Sainte-Victoire. / PHOTO C.S.

siques, affirme Jean Jacques Balikian. Si on s'en saisit, la Provence peut être le leader dans la viticulture bio."

Guénél LEMOUEUX

LES REPÈRES

4 000 tonnes d'herbicide ont été vendues en Paca en 2015.

24% des surfaces de vignes des trois principales appellations du secteur, cotéaux d'Aix, cotéaux varois et côtes de Provence (dont Sainte-Victoire) sont cultivées en bio, le taux le plus important de la viticulture française. Sur l'ensemble de Paca, le vignoble est mené en bio pour 16% des surfaces, contre une moyenne de 9,6% en France.

950 000 hl L'autre gros concurrent dans le vin bio, c'est tout naturellement l'Occitanie qui englobe l'ancien Languedoc-Roussillon, au climat très voisin. Avec 950 000 hl de vin bio produit en 2016, l'Occitanie est le premier producteur français en volume.

LA CONFÉRENCE DE NORBERT LATRUFFE, BIOCHIMISTE, PROFESSEUR ÉMÉRITE À L'UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE

French paradox, l'argument anti-mauvaise conscience du vin français

C'est un concept qui s'est popularisé à l'orée des années 90, titillant notamment la curiosité (la furieuse jalousie?) des Nord-Américains: comment diable ces bleds Français pouvaient-ils présenter une moindre prévalence des accidents cardio-vasculaires que dans les autres pays occidentaux (États-Unis en tête), tout en mangeant leurs traditionnelles et réjouissantes cochonneries: camembert, confit de canard ou choucroute?

La réponse, Norbert Latruffe, Franc-Comtois exilé à Dijon pour la grandeur de la biochimie de la nutrition et du vin de Bourgogne, l'a étudiée sous tous les angles. Et la réponse, tout ce qu'il y a de plus scientifique, porterait notamment un nom, rien barbare: resvératrol, l'un des polyphénols (molécule naturellement présente dans les plantes) du raisin et donc du vin.

Puissant antioxydant, le resvératrol agit comme un ange-gardien de nos cellules. Mais présenterait aussi des effets bénéfiques sur la prévention de certains cancers, maladies cérébrales dégénératives, dégénérescence maculaire liée à l'âge (DM-LA)... Le grand Pasteur, auteur de la fa-

meuse sentence "le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons" (à une époque où l'eau était souvent croupie ou souillée...) aurait donc eu raison dès le

XIX^e siècle. "On parle ici d'une consommation modérée d'un ou deux verres par jour, on connaît tous les conséquences dramatiques d'une consommation excessive, tant

en termes de santé que sociales", tempère d'emblée le Pr. Norbert Latruffe.

Tout au long des années 90, ce french paradox, largement médiatisé outre-Atlantique, a accompagné le boom des vins rouges français en Amérique du nord. Les bordelais d'abord, les premières études s'étant appuyées sur les vins du Médoc. Ils sont forts ces sacrés Bordelais. Puis la Bourgogne et les autres régions. Aujourd'hui, le paradoxe français semble moins flagrant. L'américanisation de nos coutumes alimentaires ici; la mode de la slow food et des marchés locaux là-bas, "ont un peu lissé les différences", reconnaît Norbert Latruffe.

Mais le vigneron d'ici a plus d'un atout dans sa bouteille. Et au mitan des années 2000, alors que le french paradox s'essouffait, les bienfaits du régime méditerranéen (ou crétois ou sardois ou provençal...) ont fait florès chez les Américains: fruits, légumes, fromages de chèvre ou de brebis, huile d'olive... et verre vin.

Ça n'est pas pour rien que Dionysos et Bacchus sont nés sur les pourtours de la Mare nostrum... G.L.



Norbert Latruffe, hier lors des Tablées rondes du pays d'Aix. / PHOTO CYRIL SOLLIER