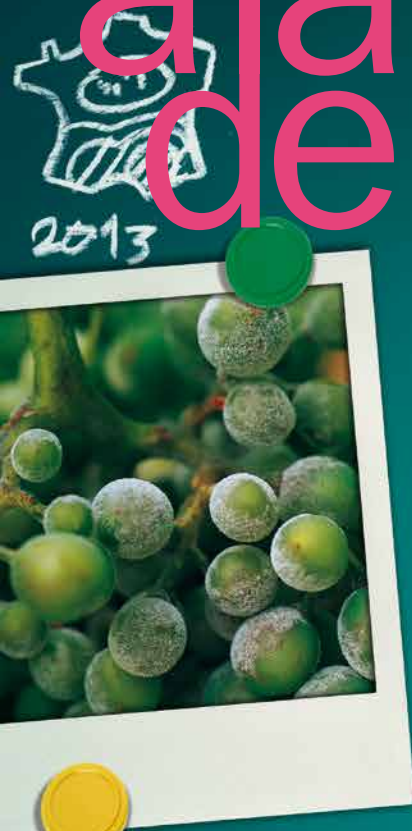
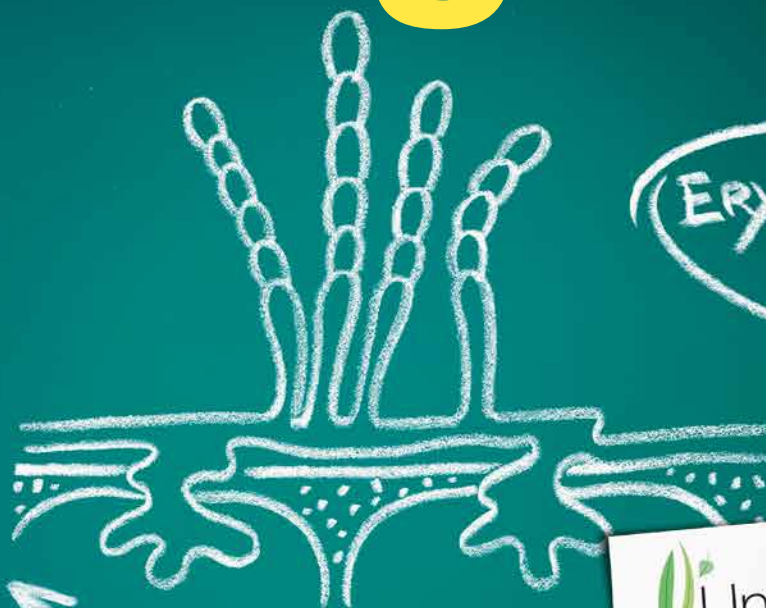




à la santé de la vigne!



2013



Erysiphe necator

Raisin
attaqué par l'oïdium



OÏDIUM

Bien le connaître
pour mieux le contrôler

100% UTILE
Bayer-Agri.fr, votre
outil de travail en ligne p.6

INITIATIVES CULTURELLES
Tour d'horizon en France p.8

[Maladies de la vigne]

Bien connaître l'oïdium pour mieux le contrôler



“Trois années sur quatre où nous avons des problèmes d'oïdium succèdent à une année à vendange précoce.”

Laurent Panigai,
responsable du service
viticulture du CIVC

Dans tous les vignobles, l'oïdium est devenu un problème majeur pour les viticulteurs. Depuis 10 ans, il revient fréquemment dans les parcelles, surprenant nombre de professionnels par la force de ses épidémies. Tout semble se jouer discrètement et très tôt dans le cycle végétatif, c'est ce qui complique sa gestion.

Le point lors de l'Université Bayer organisée en février à Montpellier.

La connaissance de l'épidémie de l'oïdium pose les fondements de tout raisonnement pour mieux protéger la vigne. Cette maladie est complexe et les viticulteurs rencontrent de plus en plus de problèmes pour la contrôler. Les premières contaminations sont souvent difficilement repérables : un très léger feutrage blanc s'étend sous la face inférieure des premières jeunes feuilles.

L'oïdium a marqué les esprits en 2012, notamment dans les vignobles de la moitié Est de la France où des situations d'échecs ont conduit, dans certains cas, au déclassement des lots de raisins récoltés. Au-delà des conséquences économiques, la présence récurrente des épidémies interpelle conseillers, scientifiques et viticulteurs, avec, en toile de fond, l'objectif Écophyto.

Maladie récurrente depuis dix ans

En introduction de cette journée d'expertise, Rémy Courbon, directeur marketing Bayer CropScience, a insisté sur le nécessaire partage des connaissances pour progressivement éclairer les zones d'ombre qui entourent la biologie de ce pathogène.

Le climat est-il devenu plus favorable à l'extension de l'oïdium ? Le champignon est-il de plus en plus agressif ? Comment la physiologie de la vigne entre-t-elle en compte dans sa propagation ? La protection est-elle suffisamment bien positionnée, avec le bon matériel ? En marge de ces questions, des situations régionales parfois énigmatiques dont Laurent Panigai, du Comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC), se fait l'écho : « En Champagne, il y a un avant et un après 2003. Depuis cette date référence, l'oïdium investit bien plus les parcelles. » Un lien avec les conditions excep-

tionnelles d'un été caniculaire ? Pierre Viala, professeur de viticulture à Montpellier au début du 20^e siècle, relevait déjà que l'oïdium apparaissait après un été très chaud et long. Pour Pierre Petitot de la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or, « les conditions météorologiques de l'année précédente semblent avoir un rôle prépondérant sur le développement de la maladie sur l'année en cours ».

Causes multifactorielles

Une certitude se détache toutefois : les raisons des apparitions plus fréquentes de l'oïdium ces dix dernières années sont multifactorielles, et pas uniquement de nature biologique. Pour insister sur ce point, Bernard Molot, Chef d'unité de la station Rhône Méditerranée à l'Institut français de la vigne et du vin distille quelques résultats d'une enquête menée en 2012 par une cave coopérative audoise. Sur 58 réponses utilisables : « 34 se sont déclarés satisfaits de leur protection oïdium. Pour les 24 autres, les bonnes pratiques de traitement n'ont été entièrement respectées que dans un seul cas ! », rappelant les fondements d'une protection réussie : le suivi des préconisations, une pulvérisation homogène, du matériel adapté avec un tracteur ayant une puissance à la prise de force supérieure à 50 chevaux. « Dans un seul cas la résistance est suspectée, elle est donc loin d'expliquer tous les problèmes rencontrés », souligne-t-il.

L'initiation des épidémies

Si l'oïdium est une maladie rencontrée sous toutes les latitudes, les conditions météorologiques favorisent son expression dans les parcelles. Elles jouent sur le niveau des contaminations primaires et ensuite sur les contaminations secondaires. Les contaminations primaires issues des cléistothèces ont été plus importantes en 2012, avec souvent des symptômes difficiles à observer tôt, qualifiant 2012 « d'année oïdium ». Agnès Calonnec, chercheur à l'Inra de Bordeaux, rappelle les conditions favorables au développement d'*Erysiphe necator* : « Deux types d'épidémies s'observent : celles initiées par de l'inoculum qui s'est conservé pendant l'hiver dans les bourgeons sous forme de mycélium dites « épidémie de type drapeaux » (rappelant le facies des rameaux rabougris) - les symptômes sont alors plus faciles à repérer - et celles initiées par des projections d'ascospores issues des cléistothèces qui forment des colonies sur feuilles. Les épidémies dites drapeaux ne se rencontrent que sur cépage Carignan. Dans le cas des épidémies « à cléistothèces » la maturation de ces organes de fructification contenant ascques et ascospores peut être activée dès 10 °C, ce qui finalement correspond au début de cycle végétatif. La durée de la période de latence (période entre une spore germée et la colonie fille sporulante) fluctue alors en fonction des températures : en conditions optimales, elle dure 7 à 8 jours. Avec les températures fraîches du printemps, elle s'étale sur 12 à 13 jours. Pour autant, deux à trois cycles secondaires vont parfois se dérouler avant que les symptômes soient facilement visibles au champ, lorsque la maladie est bien installée. À noter que les épidémies d'oïdium peuvent être initiées par deux biotypes « sous-espèces » d'oïdium. Le groupe A, se conserve uniquement dans les bourgeons et ne passe pas par la reproduction sexuée, alors que le groupe B peut se conserver dans les bourgeons ou passer par la reproduction sexuée et se conserver dans les cléistothèces. On trouve des parcelles avec des drapeaux de type A ou B. Le biotype B est plus agressif



© Nicolas Robin

en termes de germination alors que le A sporule davantage. Déceler tôt les contaminations primaires reste l'un des enjeux les plus importants pour bloquer la propagation d'une épidémie. »

« Si l'optimum d'humidité pour la germination des spores est autour de 75%, le champignon peut germer avec des taux d'humidité relative très faible jusqu'à 20%. L'eau sous forme libre empêche la germination des spores. Les pluies provoquent l'éjection des ascospores, démarrant ainsi les contaminations primaires des épidémies à cléistothèces. Le vent est ensuite le facteur favorable à la dispersion des conidies marquant le top départ des contaminations secondaires. Le rayonnement solaire modifie la physiologie des feuilles les rendant plus résistantes et est directement néfaste à la germination des spores favorisant ainsi l'apparition des symptômes en face inférieure des feuilles. »

L'oïdium préfère les feuilles jeunes



La phénologie de la vigne interfère aussi si les conditions climatiques sont synchrones. « Tous les organes herbacés en croissance peuvent alors devenir des cibles potentielles, ajoute Agnès Calonnec. En conséquence, la plante est réceptive à la maladie sur feuilles durant toute la période végétative. » L'explication tient du fait que les feuilles âgées de plus de 10 jours passent de l'état

de « puits » à l'état de « source » c'est-à-dire d'un état où elles reçoivent leur nutriment des autres feuilles à celui où elles deviennent autonomes. Cette transition est marquée par une forte augmentation du taux de sucre et une diminution de la teneur en eau des feuilles. Le sucre en plus forte concentration pourrait avoir un effet sur la stimulation des gènes impliqués dans les défenses naturelles de la plante. Il pourrait également bloquer la pénétration du champignon ou réprimer son métabolisme. Quant à la feuille jeune, ses réactions cellulaires de défense sont limitées car ce processus mobiliserait trop d'énergie (production de métabolismes secondaires) au détriment de sa croissance.

Les jeunes baies sont aussi très réceptives mais elles possèdent également une résistance dite « ontogénique » liée à l'âge des tissus. À la floraison, la sensibilité est maximale et elle diminue très fortement dès le stade nouaison, pour être très faible à partir du stade « petit pois ». Une barrière physique ou physico-chimique s'installe. À la fermeture de la grappe, les infections antérieures peuvent néanmoins continuer leur progression. Il ne faut cependant pas confondre « sensibilité de la baie » et « sensibilité de la parcelle » qui va être dépendante de l'hétérogénéité de la durée de la période de floraison sur la parcelle. Plus l'hiver est doux et plus cette hétérogénéité sera forte. « La précocité des attaques sur feuilles conditionne la fréquence et la gravité des attaques sur grappes, observe Agnès Calonnec, avec une bonne corrélation entre la fréquence de feuilles attaquées à la floraison et la sévérité des attaques sur grappes visibles à la fermeture. »



“ La précocité des attaques sur feuilles conditionne la fréquence et la gravité des attaques sur grappes. ”

Agnès Calonnec, chercheur à l'Inra de Bordeaux



Frédéric Derolez,
chef de marché vigne
Bayer CropScience

“ Si l'on maîtrise tôt la contamination primaire, on bloque son développement et par conséquent, on optimise le nombre de traitements en saison. ”



Tôt dans les vignes

Si la détection précoce des symptômes et une intervention aux premiers stades de développement du champignon apparaissent comme un élément-clé pour contenir le pathogène avec un traitement, le passage aux travaux pratiques devient plus compliqué. Et là, participants comme orateurs de cette journée dédiée à l'oidium, convergent dans le même sens : « *Il faut vraiment être habitué* » ; « *Même en ayant le regard averti pour repérer les symptômes, on peut douter sur une micro tache, attendre et puis lorsqu'on est certain, c'est trop tard !* » ; « *On peut ne rien voir et la maladie est là. Mais doit-on pour autant traiter systématiquement ?* ». Néanmoins, plus d'observations dès avril (stade 3-4 feuilles), surtout dans les parcelles avec un passif infectieux semblent incontournables. « *Les modèles actuellement disponibles sont loin d'être prêts, modère Agnès Calonnec. Il faut absolument faire des échantillonnages pour repérer des contaminations primaires. Un stade phénologique « sensible » (3-4 feuilles) et*

des pluies de printemps doivent impérativement mettre la puce à l'oreille. Ne pas oublier qu'une très grande variabilité persiste dans l'évolution dans le temps des stocks de cléistothèces, à l'origine des contaminations primaires. À l'heure actuelle, aucun modèle n'est capable d'évaluer ce stock ! »

Pour Pierre Petitot, le modèle SOV, créé en 1996 par le Service de la protection des végétaux de Languedoc-Roussillon livrerait, à l'échelle d'un territoire, un indice global pertinent pour caractériser le risque oidium de l'année avant le début de campagne. Dans le réseau d'essais SOV mis en place en Bourgogne depuis 7 ans, un gain d'un traitement en début de campagne a pu être validé dans 88% des situations. De son côté, l'outil d'aide à la décision Movidia® de Bayer destiné à piloter les programmes mildiou et oidium profitera des dernières connaissances sur l'oidium pour être encore amélioré. Movidia® prend en compte le développement du pathogène et de la plante en fonction des conditions météo, de l'historique à la parcelle et des produits utilisés.

Protection oidium : agir sur plusieurs leviers

En complément des mesures agronomiques, la protection phytosanitaire est essentielle pour contrôler la maladie. Le contrôle de l'oidium dépend des propriétés biologiques du fongicide, de sa performance, du respect des bonnes pratiques et de la sensibilité du champignon. Ce qui amène Bayer à conduire plus d'expérimentations, en petites et grandes parcelles, à évaluer différentes techniques de pulvérisations, appliquées aux programmes de protection. Bayer conduit également des travaux sur la pulvérisation en vigne avec différents partenaires comme l'IFV, l'Irstea, des fabricants de matériels...

Mettre en place une lutte préventive

La lutte contre l'oidium doit être menée de façon préventive. En effet, rien ne permet de prévoir précisément la date des premières contaminations, ni l'intensité des attaques. La période de risque s'étale du stade 3 feuilles à la véraison avec une période de très grande réceptivité des feuilles avant la floraison et une grande sensibilité des grappes entre la floraison et la fermeture de la grappe.

Plusieurs situations sont à considérer :

- **Parcelles à drapeaux** : une protection précoce s'impose dès le stade 2-3 feuilles éta-

Une perte de revenu conséquente pour les lots contaminés

La présence d'oidium dans les grains récoltés dénature la qualité gustative du vin avec l'apparition de composés aromatiques phénolés proches du gingembre, du clou de girofle, du champignon. Le goût herbacé remplace les arômes fruités. L'acidité du vin est altérée et le rendement en jus diminue. Au-dessus d'un seuil de contamination fixé par les cahiers des charges, les lots sont déclassés. Alexandre Deborne, responsable technique Uvica-Vignerons Ardéchois pour dix-sept caves coopératives donne un exemple : « *Sur cépage Viognier, aucun cas d'oidium n'est toléré. Et si des grappes sont contaminées, le viticulteur devra les éliminer à la récolte ou dans les cas les plus graves la parcelle sera déclassée et la perte de revenu pourra atteindre 60%.* »

Parfois, il faut en plus modifier le processus de vinification et ajouter par exemple de la caséine. Or, une directive en vigueur depuis juillet 2012 concernant l'étiquetage du vin impose de mentionner la présence d'ingrédients à base de lait (caséine) et/ou d'œuf (albumine) en raison du risque allergène. « *Certains acheteurs refusent cette présence. De telles mentions sur les bouteilles peuvent être réductrices.* »

lées jusqu'à la fermeture de la grappe, voire la véraison.

• **Parcelles sensibles** : quand l'historique de la parcelle met en évidence des attaques régulières d'oïdium sur grappes, il est recommandé d'intervenir en pré-floraison afin de limiter la propagation de la maladie sur le feuillage et de limiter ainsi le stock d'inoculum susceptible de contaminer les grappes. La protection débute alors dès le stade 3-5 feuilles étalées.

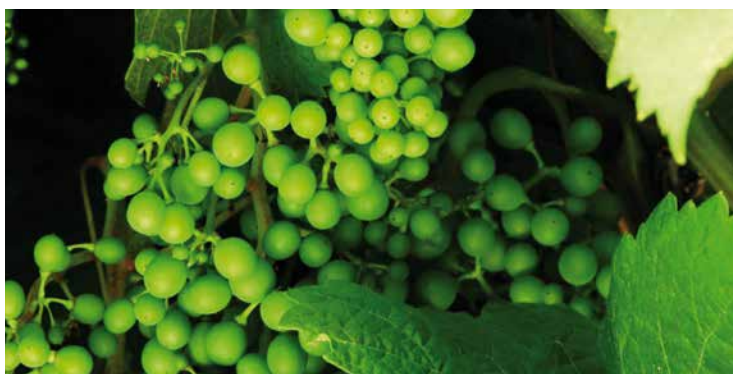
• **Pour les autres situations**, un début de protection entre les stades 7-8 feuilles et 10-12 feuilles étalées selon les régions et les cépages est généralement suffisant.

Une protection sans faille doit être assurée jusqu'à la fermeture de la grappe quelle que soit la situation. La maladie peut en effet prendre un caractère fortement épidémique, notamment dans les situations les plus sensibles. Il faut être très vigilant sur les trous de protection qui peuvent survenir en cas de relâchement dans la lutte contre le mildiou. La poursuite de la protection après le stade fermeture de la grappe dépend de la fréquence d'attaque sur grappes, de l'historique de la

parcelle, de la pression de la maladie ou encore de la sensibilité du cépage. Elle peut être suspendue si la fréquence d'attaque sur grappe ne dépasse pas 10 à 30% au stade fermeture de la grappe. ■

Les points-clés pour réussir la protection

- **Commencez tôt avec une solution curative.** Parmi les substances actives adaptées, on peut citer le tébuconazole, la spiroxamine ou encore le triadiménol.
- **Respectez les doses et cadences**, notamment en cas de relâchement de la protection mildiou.
- **Soignez la pulvérisation** afin d'assurer une bonne couverture de la végétation, en s'assurant que tous les rangs soient traités sur les 2 faces.
- **Alternez les modes d'actions et respectez le nombre d'applications** recommandé pour chaque famille.



Patrice Dubournet, responsable technique vigne Bayer CropScience

“ Bayer poursuit son effort de recherche notamment sur les solutions complémentaires de type bio-contrôle.

Par ailleurs, une nouvelle solution à base de fluopyram est attendue prochainement. ”



Agnès Calonnec, chercheur à l'Inra de Bordeaux

« Les ceps vigoureux, avec un plus fort taux de feuilles en croissance, seront plus favorables à la propagation de l'oïdium. »



Alexandre Deborne, responsable technique Vignerons Ardéchois

« Pour limiter les contaminations, nous organisons des réunions techniques sur les stratégies de protection, les bonnes techniques d'application, le contrôle de la qualité de pulvérisation. La reconnaissance des symptômes primaires sur feuilles et grappes est aussi essentielle. »



Laurent Huber, directeur de recherche Inra, UMR EGC Thiverval-Grignon

« Contrairement aux insectes, peu de données sont disponibles sur l'impact du changement climatique sur les champignons. Toutefois, des effets directs sembleraient être observés sur les processus épidémiologiques : germination, infection, période de latence... »



Bernard Molot, chef d'unité de la station Rhône Méditerranée à l'Institut français de la vigne et du vin

« Les conditions météo expliquent pour partie les difficultés rencontrées pour contrôler l'oïdium en 2012 dans la région de Nîmes : pluies enregistrées fin mai nettement supérieures à celles de 2011, une durée d'humectation dépassant les 8 heures, un déficit d'ensoleillement de 40% en avril et de 20% en mai. »



Laurent Panigai, responsable du service viticulture au CIVC

« Outre la météo en cours de saison, ce serait la forte fréquence de foyers primaires qui serait retenue comme la principale explication à l'épidémie constatée en 2012. Pour mieux connaître ces phénomènes, il nous semble important de partager les connaissances et les différentes solutions. »



Pierre Petitot, conseiller viticole à la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or

« L'oïdium est en passe de devenir le problème numéro un dans notre région. Le Chardonnay reste toujours le plus concerné, notamment dans certaines zones du Mâconnais et de la Côte de Beaune. Mais la maladie est aussi en recrudescence sur Pinot Noir avec de très fortes attaques relevées sur ce cépage en 2012. »



Dominique Steiger, chef produit international Bayer CropScience

« Au niveau mondial, l'oïdium est la première préoccupation du viticulteur pour la protection du vignoble et concerne 29 900 millions d'hectares déployés. La maladie est présente sur tous les continents. »

[Information et services]

Bayer-Agri.fr : l'outil de travail en ligne

NOUVEAU : alertes réglementaires

Le nouveau service **FLASH INFO PRODUIT** accessible depuis **Bayer-Agri.fr** permet aux producteurs de recevoir gratuitement par mail des alertes sur des modifications réglementaires de produits Bayer qu'ils utilisent : extension d'homologation, modification de classement, évolution des précautions d'emploi, etc.

Le soir venu, ou au contraire tôt le matin avant d'aller dans ses vignes, le viticulteur internaute dispose d'un outil de travail très utile pour affiner ses choix de produits, conforter ses décisions de traitement ou s'informer sur les bonnes pratiques. De même, le conseiller curieux trouve lui aussi à toute heure une aide précieuse à la préconisation.

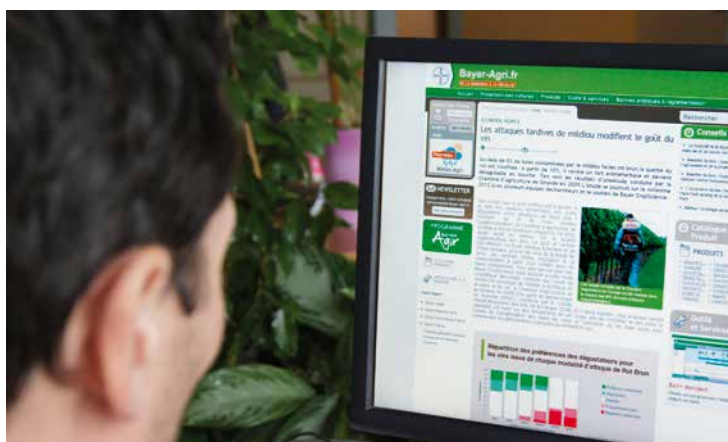
Cet outil de travail ouvert 24h/24 s'appelle **Bayer-Agri** et est accessible gratuitement depuis deux ans sur Internet (www.bayer-agri.fr). « Ce site n'est ni marchand, ni institutionnel, insiste Valérie Brun-Tarico, coordinateur e-marketing Bayer. Il fournit un contenu professionnel utile, basé sur le partage des expertises Bayer. »

Problématiques selon le stade de la vigne

En quelques clics, l'utilisateur peut, par exemple, surfer parmi les stades phénologiques de la vigne et découvrir les diverses problématiques phytosanitaires qui y sont associées. Des liens le renvoient vers les symptômes, la biologie du parasite ou les dégâts occasionnés. Les solutions, tant agronomiques que phytosanitaires lui sont présentées, ainsi que les informations utiles sur chaque solution produit Bayer : fiche technique, fiche de sécurité et toutes les données réglementaires.

Newsletter et outils d'aide à la décision

En saison, le viticulteur pourra également disposer d'actualités



Le site *Bayer-Agri.fr* génère près de 6 000 visites par semaine, dont la moitié sont des agriculteurs.

techniques et régionales régulièrement mises à jour. Des articles sur les innovations produits ou services sont aussi mis en ligne et l'internaute peut s'abonner gratuitement à une newsletter mensuelle spécifique à la vigne.

Bayer-Agri.fr offre également de multiples conseils sur les bonnes pratiques d'utilisation, classés par thème, et la mise à disposition de nombreux outils d'aide à la décision et services. Parmi ceux-ci, **Phyto Diag** propose depuis quelques semaines aux producteurs d'effectuer en ligne un diagnostic de leurs pratiques.

Focus sur une problématique du moment

En saison, les ingénieurs experts de Bayer font le point sur les problématiques rencontrées dans les vignobles et livrent leurs conseils techniques. À retrouver dans le module **Dans les vignobles et vergers**. ■

Réponse immédiate au :
Bayer Service Infos
☎ N° vert 0 800 25 35 45

Questions urgentes ? Réponses immédiates !

À quelle dose dois-je appliquer ce fongicide ?
Quel adjuvant puis-je associer à cet herbicide ?
Si vos questions par rapport aux produits de Bayer sont urgentes, nos réponses le sont aussi. De 8h à 19h, du lundi au vendredi, le numéro vert de **Bayer Service Infos (0 800 25 35 45)** ou l'envoi d'un mail via Bayer-Agri.fr permet aux utilisateurs et techniciens d'obtenir une aide personnalisée à leurs interrogations. Aux heures d'ouverture du service, Bayer garantit une réponse immédiate dans 80% des cas, et dans les 2 heures pour 98% des contacts.

S'assurer que chaque spécialité sera mise sur le marché à la juste dose et dans le respect de l'environnement, de la santé des viticulteurs et des consommateurs de leur vin : voilà le rôle de Nathalie Huser, en charge de l'homologation des fongicides de Bayer en France.

à la
santé
de la
vigne!

[Découvrir les métiers Bayer]

Responsable homologation gamme Les produits à la loupe

Ce n'est sans doute pas un hasard si, chez Bayer, on les appelle « les experts ». L'impact de chaque molécule et de chaque spécialité phytopharmaceutique n'a plus de secret pour Nathalie Huser et ses collègues. Pour obtenir le précieux sésame qu'est l'AMM, Autorisation de Mise sur le Marché, un dossier d'homologation transmis aux autorités officielles est en effet constitué d'environ 15 000 pages.

Autant dire qu'avant d'arriver dans les mains du viticulteur, le comportement de chaque produit est scrupuleusement étudié à la loupe. « *Mon rôle est de constituer et déposer des dossiers d'homologation contenant tous les éléments pour que les autorités françaises puissent évaluer scientifiquement les bénéfices et les risques d'un produit avant qu'il ne soit commercialisé* explique Nathalie Huser. *Nous sommes là pour nous assurer que chaque produit sera mis sur le marché à la juste dose et dans le respect de l'environnement, de la santé de l'agriculteur et du consommateur de ses productions.* »

« *Ce qui est écrit sur l'étiquette pour être lu par le viticulteur est aussi de mon ressort. Je m'assure que l'étiquette est rédigée correctement, avec les bonnes informations réglementaires et la meilleure retranscription des bonnes pratiques d'utilisation. Notre travail est en relation étroite avec les équipes techniques et marketing et, bien*

sûr, les responsables européens de l'homologation des molécules », précise Nathalie Huser.

En effet, un règlement européen a récemment renforcé l'harmonisation des conditions d'homologation des produits phytopharmaceutiques entre pays. La France a été regroupée au sein d'une zone sud comprenant aussi l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la Grèce, la Bulgarie, Chypre et Malte. Si la collaboration avec la structure Europe de Bayer s'en est trouvée renforcée, les tâches de Nathalie Huser et de ses collègues au niveau français n'en sont pas pour autant allégées : « *La demande d'AMM doit de toute façon être portée au niveau de chaque pays, aussi bien pour les nouveautés que pour les produits à faire réexaminer, et qui nécessitent un dossier tout aussi complet que pour une première homologation.* »

Scientifique proche du terrain

Par ailleurs, pour Nathalie Huser, malgré les kilos de papier que génèrent les dossiers d'homologation, son métier n'est en aucun cas administratif, mais bel et bien proche du terrain. « *Même si nous sommes physiquement peu sur le terrain, la compréhension de chaque évaluation est un travail scientifique qui demande une bonne connaissance de la pratique et des besoins des agriculteurs* », analyse Nathalie Huser. Ce docteur en chimie qui a débuté sa carrière dans la recherche de nouvelles molécules apprécie d'ailleurs d'autant plus son métier : « *J'ai aujourd'hui une vision très globale des produits et de leur action, et pas seulement d'un point de vue chimique.* » ■



Nathalie Huser,
responsable
homologation gamme
fongicide

“ **Évaluer les bénéfices et les risques d'un produit avant qu'il soit commercialisé.** ”

Quelques chiffres

- **10 ans** sont nécessaires entre la découverte d'une molécule et l'obtention de son homologation.
- **En France, 20 mois** séparent en moyenne le dépôt d'un dossier d'AMM à l'Anses*, de la décision finale du ministère de l'Agriculture.
- **En moyenne, 1/4 des nouvelles substances actives** autorisées en France ces trois dernières années est d'origine Bayer.
- **Sur cette période,** Bayer est la seule société à avoir innové sur des substances à la fois fongicides, insecticides, herbicides et de biocontrôle.

* Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

[Initiatives culturelles]

Centres culturels et musées du vin : une mosaïque d'images pour le vin

Les « Musées » suivent une démarche ethnographique autour d'une collection d'objets : les outils et leurs usages sont le squelette muséologique comme au *Musée du vin de Bourgogne*, à Beaune. Certains privilégient une approche technique comme la *Cité de la Vigne et du Vin* à l'Inra de Pech Rouge qui vient de fermer ses portes.

Les « Têtes de réseau œnotouristique », portées par une dynamique professionnelle collective ou privée ont pour rôle central d'animer et de valoriser un territoire local. Ainsi, « Planète Bordeaux » oriente vers les propriétés des appellations bordelaises. Ici, les objets prennent une autre dimension. Volontairement accumulés à l'*Imaginarium de Nuits-Saint-Georges*, ils deviennent esthétiques ou disparaissent sous la promesse de voyages multi-sensoriels et de scénographiques spectaculaires.

Exclusivement privés, il existe aussi des lieux culturels dédiés à la mise en valeur des propriétés viticoles. Résolument pionnier, le *Hameau Duboeuf* en Beaujolais, atypique grâce à la passion de son créateur, est un exemple du genre. Enfin, certaines propriétés prestigieuses ont fait le choix de rassembler des collections d'art comme le *Château Mouton Rothschild*.

Hormis une dizaine de structures conséquentes, le territoire français est maillé de lieux de dimension modeste. L'œnotourisme a fait prendre conscience aux régions viticoles de la richesse de leur patrimoine mais le contexte économiquement difficile et l'exigence de qualité du public rendent complexe la création de tels lieux. Un équilibre est donc en train de prendre place entre représentativité des particularismes territoriaux, non saturation de l'offre et pérennité des structures.



Espace « La magie des bulles », exploration sensorielle de l'univers des vins effervescents - Imaginarium de Nuits-Saint-Georges.

Dans ce paysage, la *Cité des civilisations du vin* ouvrira ses portes à Bordeaux en 2016. Avec 450 000 visiteurs par an et 14 000 m², elle se positionne d'ores et déjà en tête du peloton et s'apparente au Mémorial de Caen ou à la Cité de l'espace à Toulouse. Ici, il n'est plus question de l'identité d'un terroir mais d'un discours universel autour de la culture du vin. Bordeaux est replacée au cœur d'un maillage international. Elle diffuse en direction de tous les territoires du monde. ■

Pour en savoir plus :

<http://www.centreculturelduvin.com>
<http://www.imaginarium-bourgogne.com/>

« à la santé
de la vigne! »

est une publication
Bayer CropScience.

**Directeur de la
publication :**
Bruno Chardigny

Comité de rédaction :
Sabine Bouissou - Guy
Blanc - Frédéric Derolez -
Patrice Dubournet

Crédit Photos :
Bayer CropScience
Avril 2013

©Marque déposée Bayer Movida® est un outil d'aide à la décision et au raisonnement.



Bayer CropScience

Bayer S.A.S
Bayer CropScience
16, rue Jean-Marie Leclair
CS 90106
F-69266 Lyon Cedex 09
www.bayer-agri.fr

Bayer Service Infos
N° Vert 10 800 25 35 45