



# à la santé de la vigne!

## MALADIES DU BOIS

La qualité de la pulvérisation est essentielle



### FILIÈRE VITIVINICOLE

Les grands enjeux à venir  
p.4-5

### RÈGLEMENTATION PHYTO

Pourquoi un nouvel  
étiquetage CLP ?  
p.6

*Esquive® WP, solution de biocontrôle déjà autorisée contre l'Eutypiose depuis 2009, a reçu une extension d'usage contre l'ESCA et le Black Dead Arm (BDA) et devient ainsi la première solution homologuée contre l'ensemble des maladies du bois.*

[ Solutions de biocontrôle ]

# Esquive® WP protège désormais la vigne contre toutes les maladies du bois

Les maladies du bois de la vigne sont des maladies complexes contre lesquelles la filière viticole est démunie depuis l'interdiction définitive en 2003 de l'arsénite de sodium. Très largement présentes dans les vignobles français et européens, elles attaquent les ceps de vigne, et peuvent provoquer leur mortalité, mettant ainsi en péril l'outil de production du viticulteur et par conséquent, la rentabilité de la culture.

**Bayer recommande d'appliquer Esquive® WP en pulvérisation.**

## Mode d'action

Esquive® WP contient des micro-organismes capables de coloniser durablement les plaies de taille, réduisant ainsi fortement le risque de contamination par les champignons pathogènes. Le traitement des plaies de taille répété chaque année avec Esquive® WP, dans le cadre d'un programme associant également l'ensemble des méthodes prophylactiques, permet au viticulteur de réduire l'apparition des symptômes de ces maladies et d'enrayer la mortalité des ceps.

Les résultats des 23 essais menés au vignoble entre 2007 et 2013 confirment son efficacité contre l'Eutypiose et montrent celle contre l'ESCA/BDA.

À noter que sur l'ESCA/BDA, on constate un effet cumulatif :

**Effet cumulatif du nombre de traitements avec Esquive® WP au cours du temps (un par an) sur le nombre de ceps maintenus en production.**

Nombre = différence entre le nombre de ceps apoplexiés dans le témoin et dans la modalité traitée, ramené à l'hectare.

	Deux ans	Trois ans	Quatre ans
<b>Nombre moyen de ceps maintenus</b>	57	97	103
<b>Nombre de situations</b>	10	13	13

Source Agrauxine

meilleurs résultats après deux traitements annuels successifs qu'après un seul, après trois que deux, et après quatre que trois.

## Modes d'application

Bayer recommande d'appliquer Esquive® WP le plus tôt possible après la taille et au plus tard dans les 15 jours pour fermer la porte d'entrée des pathogènes.

Il est conseillé de l'appliquer en

pulvérisation soit à la pompe à dos, soit avec des rampes à jet porté avec ou sans panneaux récupérateurs ou à la lance. Une pulvérisation de qualité est essentielle pour assurer une couverture de l'ensemble des plaies de taille.

**En savoir plus ?**

**Rendez-vous sur Bayer-Agri.fr dossier Vigne ■**



Témoignages : regardez les vidéos sur Bayer-Agri.fr

*Quel compromis trouver entre la taille des gouttes et une couverture optimale des plaies par la solution de biocontrôle Esquive® WP, utilisée contre les maladies du bois ? C'est à cette question qu'ont tenté de répondre les ingénieurs de l'Institut français de la vigne et du vin, confortant ainsi les recommandations techniques auprès des viticulteurs.*

[ Maladies du bois ]

## À la recherche de la meilleure qualité de la pulvérisation

**G**rosses gouttes ou brouillard de fines gouttelettes ? Les conditions d'application d'Esquive® WP, solution de biocontrôle des maladies du bois, ont fait l'objet d'une expérimentation confiée à l'Institut français de la vigne et du vin par Bayer et Agrauxine. « Notre mission était de préciser les conditions d'application de la bouillie appliquée en période hivernale afin de protéger les plaies de taille mais aussi de comparer la quantité de bouillie reçue par la cible en fonction des matériels utilisés et des réglages », explique Alexandre Davy, ingénieur œnologue chargé d'expérimentations à l'IFV.

### Buses et pression de ventilation à l'épreuve

L'expérimentation a été menée le 23 avril 2014, période tardive pour appliquer Esquive® WP. « Pas de conséquences sur les résultats, précise l'ingénieur, nous n'avions pas à étudier l'efficacité du produit vis-à-vis des maladies du bois mais la qualité de la pulvérisation et, à cette période, la végétation était encore peu développée ». La solution s'applique normalement lors de la taille. « L'enjeu est de couvrir toutes les plaies et les anfractuosités de l'écorce avec le champignon *Trichoderma* contenu dans la solution Esquive® WP afin qu'il fasse barrière aux autres pathogènes, complète Emmanuelle Mounier, chargée de projet R&D bio-protéc-

tion Agrauxine. Cette expérimentation visait avant tout à confirmer les options de pulvérisation les plus pertinentes pour atteindre un maximum de plaies. »

À l'épreuve donc : différentes buses, plages d'utilisation, et technologies de pulvérisation. Deux modes de pulvérisation ont été testés : jet projeté et pneumatique. Une quarantaine de capteurs ont été agrafés sur les plaies de taille. Après la pulvérisation d'une bouillie composée d'eau et d'un colorant facilement dosable au laboratoire, les capteurs ont été ramassés et la quantité de colorant interceptée a ainsi pu être dosée... et les modalités comparées.

### Fines gouttes : risque important de dérive

Dans les grandes lignes, que montre cette expérimentation ? En jet projeté, donc sans ventilation, l'utilisation de buses produisant des gouttes très fines (ATR blanche, XR orange...) peut donner de bons résultats en l'absence totale de vent. Toutefois, faute de ventilation pour porter les gouttelettes, le moindre souffle de vent, même bien inférieur aux 3 beaufort réglementaires, emporte le nuage de pulvérisation. Ce nuage est d'autant plus sensible qu'il n'y a pas de feuillage à cette époque de l'année. Très peu de gouttes atteignent alors leur cible.

Par contre, les grosses gouttes produites par exemple par des buses à injection d'air de type TVI ou IDK sont nettement moins sensibles au

vent. En revanche, la répartition de ces gouttelettes sur les plaies se révèle un peu moins homogène avec des impacts plus gros mais moins nombreux.

Alors, en pratique, quelle option retenir ? « Les gouttes de taille moyenne à grosse sont celles qui ont permis d'obtenir le meilleur compromis pour optimiser la couverture des plaies », résume Alexandre Davy.

### Réglage pour chaque type de matériel

Toutefois, si le viticulteur applique le produit en présence d'une légère brise et qu'il utilise ses buses habituelles et qu'elles produisent de très fines gouttes, l'adjonction d'une ventilation très modérée peut s'avérer intéressante pour contrecarrer le vent.

« Sur sol plat et sans ornières, une seule buse par face de rang suffit pour couvrir toute la hauteur des plaies de taille visées, complète l'ingénieur. Si le viticulteur possède un pulvérisateur pneumatique, la réduction de la vitesse de la turbine est conseillée afin d'augmenter la taille des gouttes et réduire la soufflerie. »

Enfin, compte tenu de l'absence de végétation au moment du traitement, Alexandre Davy indique que l'utilisation d'un pulvérisateur équipé de panneaux récupérateurs : « permet d'économiser 80% de la bouillie, une part très importante du produit n'atteignant pas sa cible. » ■



**Alexandre Davy,**  
Ingénieur œnologue  
chargé d'expérimentations  
à l'IFV.

*Les vins sans IG correspondent au renouveau depuis 2009 des anciens « vins de table » dont la surface a beaucoup baissé en 30 ans, pour s'adapter à la fois à la baisse de la consommation en France et à son évolution vers davantage de produits avec indication d'origine AOP et IGP.*

*Philippe Janvier de FranceAgriMer répond aux questions d'À La Santé de La Vigne.*

[ Filière Vigne ]

# Quel est le développement des vins sans IG en France ?



**Philippe Janvier,**  
Chargé d'études économiques à l'unité Cultures et filières spécialisées de la direction Marchés, études et prospective à FranceAgriMer

“ En l'absence de vignoble réellement dédié à ces productions, la superficie déclarée en vins sans IG est établie à 41 000 ha en 2013, soit un niveau équivalent à celui de 2012, mais une baisse de plus de 40% par rapport à 2004. ”

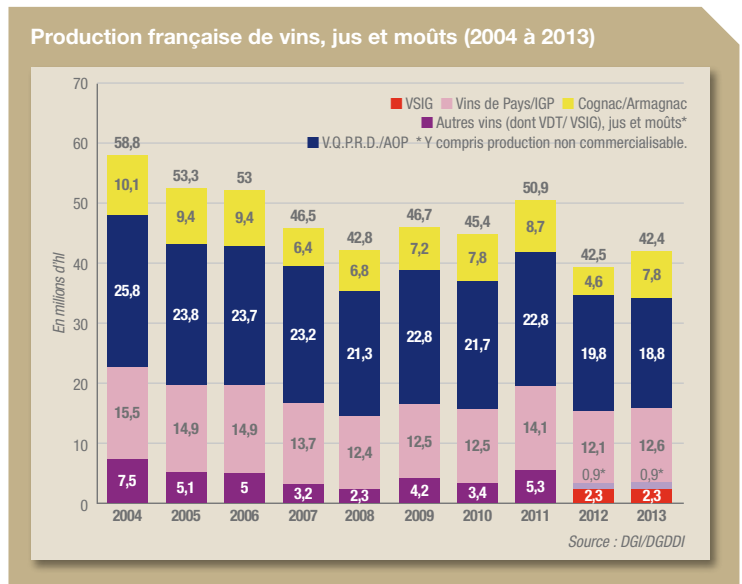
La récolte 2013 de vins sans IG s'est élevée à 2,3 millions d'hl (1,7 million d'hl en rouge/rosé ; 0,6 million d'hl en blanc – source Douanes françaises), hors vins destinés à la production de Cognac ou d'Armagnac (7,8 millions d'hl), soit un volume quasiment équivalent à celui de 2012.

En l'absence de vignoble réellement dédié à ces productions, la superficie déclarée en vins sans IG est établie à 41 000 ha en 2013, soit un niveau équivalent à celui de 2012, mais une baisse de plus de 40% par rapport à 2004.

En 2013, comme précédemment, le principal bassin de production de ces vins est le bassin Languedoc-Roussillon (1,5 million d'hl pour une surface déclarée de 17 000 ha) devant les bassins Val de Loire-Centre (266 000 hl pour 6 000 ha), Sud-Ouest (236 000 hl pour 5 000 ha) et Vallée du Rhône-Provence (124 000 hl pour 4 000 ha).

## Quelles sont les perspectives de développement ?

Les vins sans IG tels que définis aujourd'hui par l'OCM sont des produits plus facilement iden-



tifiables (cépage-millésime) et dont les règles de production restent souples.

Le négoce français propose, depuis un certain temps déjà, de les positionner en entrée de gamme (conçus et marketés comme tels) pour une destination principalement sur les marchés d'exportation. Néanmoins en pratique à ce jour, le segment des vins sans IG reste encore largement abordé dans une logique de gestion des variations de volumes inter-annuelles, sans positionnement choisi au sein de la segmentation globale des vins français.

## Quels sont les facteurs internes et externes du marché du vin favorables au développement des vins sans IG ?

Sur le marché intérieur, la consommation française de vin se fait majoritairement à partir de vins d'Appellation d'Origine Protégée ou de vins à Indication Géographique Protégée et l'on constate que les ventes de vins sans IG (ex vins de table) sont en déclin continu.

Une des vocations importantes des VSIG est plus probablement



de cibler l'exportation sur le marché mondial, en particulier vers des pays nouvellement consommateurs plutôt que le développement sur le marché intérieur. Sur ces marchés, le cépage est souvent le premier signe d'identification, et l'emporte, la plupart du temps, sur l'origine ou les autres caractéristiques du vin. Le développement de ce segment du marché mondial et la volonté de la filière française d'y être présente pourrait être un des moteurs.

L'autre moteur est à trouver dans la reconquête du marché des bases industrielles. Ce segment, en grande partie abandonné par la production française, pourrait faire l'objet de partenariats forts avec les industriels soucieux de disposer de produits tracés avec des caractéristiques techniques bien définies.

### Quelles opportunités pour les producteurs français ?

Les vins sans IG bénéficient de règles de production moins contraignantes que les vins à IG : il n'y a pas de limite en termes de rendement, et les assemblages de cépages provenant de la France entière sont possibles. Le coût de production de ces vins doit permettre d'améliorer leur compétitivité prix, notamment en entrée de gamme sur le marché du vrac, segment important sur les différents marchés et sur lequel l'offre française est aujourd'hui peu présente. Face à la nécessité de pouvoir assurer un approvisionnement régulier des clients en volume comme en prix, le développement de ces vins peut offrir l'opportunité d'une contrac-

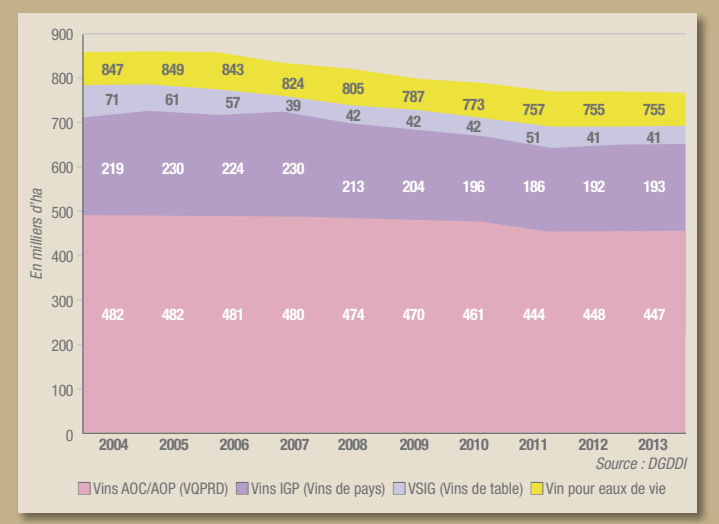
tualisation pluriannuelle permettant au producteur de pouvoir engager sa production sur plusieurs années.

### Quels enjeux pour les entreprises viticoles françaises ?

L'enjeu collectif est de permettre à l'offre française d'être présente sur l'ensemble des segments des marchés mondiaux. En complément des vins à IG, et compte tenu de la souplesse de leurs conditions de production et de la possibilité de les commercialiser avec la mention d'un cépage (une référence depuis longtemps incontournable à l'international), les vins sans IG peuvent permettre aux opérateurs français et européens de maintenir une offre quantitative et qualitative stable. La combinaison AOP – IGP et VSIG offre aux entreprises qui exportent des possibilités de présenter une gamme complète de produits, pour favoriser l'accès à certains marchés, élargir la visibilité de l'offre française dans les circuits de distribution et gagner des parts de marché sur certains pays tiers nouvellement consommateurs dont la demande progresse. ■

“ Une des vocations importantes des VSIG est plus probablement de cibler l'exportation. ”

Évolution de la superficie déclarée en vigne par catégorie (2004 à 2013)



*Les conditionnements des produits phytopharmaceutiques se conforment progressivement au règlement (CE) n° 1272/2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, dit règlement CLP. L'étiquetage évolue, les nouveaux pictogrammes, mentions d'avertissement, mentions de danger et conseils de prudence font leurs entrées. Le point sur ce nouveau langage d'étiquetage international à s'approprier.*

[ Réglementaire ]

# L'étiquette change, pas les produits



**Candice Combe,**  
Coordinatrice  
des informations  
réglementaires chez  
Bayer CropScience

Toutes les étiquettes et fiches de données de sécurité des produits phytopharmaceutiques devront, à compter du 1<sup>er</sup> juin 2015, se conformer au règlement CLP (Classification, Labelling and Packaging). Celui-ci vise à appliquer à l'Union Européenne le système général harmonisé de classification et d'étiquetage des produits chimiques (SGH) préconisé par l'ONU. La prise en compte de ce système international permettra d'avoir au niveau mondial, pour tous les produits chimiques, les mêmes critères de classification des dangers, ainsi que les mêmes pictogrammes et mentions.

## Deux langages sans équivalence absolue...

« Si la date limite pour la prise en compte du nouvel étiquetage est

fixée au 1<sup>er</sup> juin 2015 pour les fabricants, elle est en revanche arrêtée au 1<sup>er</sup> juin 2017 pour les distributeurs et applicateurs de produits phytosanitaires », précise Candice Combe, coordinatrice des informations réglementaires chez Bayer CropScience. L'ancien et le nouveau système d'étiquetage vont donc cohabiter jusqu'au 1<sup>er</sup> juin 2017. Cette cohabitation a déjà commencé puisque les sociétés phytopharmaceutiques modifient peu à peu l'étiquetage de leurs spécialités.

« Inutile de chercher une correspondance absolue entre les deux systèmes de classification, elle n'existe pas, prévient Candice Combe. S'approprier le nouveau langage CLP est donc indispensable. »

## ... et un transfert progressif notamment pour les mélanges

Pour l'application des réglementations dépendantes de critères de danger, la classification CLP ne sera à prendre en compte qu'à partir du 1<sup>er</sup> juin 2015. D'ici là, le classement DPD (Directive Préparations Dangereuses) continue de s'appliquer, en particulier concernant l'arrêté « mélanges » du 7 avril 2010. Il reste disponible sur le site Phytodata ou sur la Fiche de Données Sécurité (FDS). Par ailleurs, pour le rangement du local phytos, les spécialités classées T, T+ et CMR (cancérogène, mutagène, toxique pour la reproduction) doivent être identifiées et séparées des autres produits. (Consulter notre fiche pratique sur Bayer-Agri.fr). ■

Pour en savoir plus, rendez-vous sur Bayer-Agri.fr :

<http://www.bayer-agri.fr/etiquette/>



- Les **PICTOGRAMMES** qui peuvent s'additionner.
- Les **MENTIONS DE DANGER** et leur signification. Toutes les mentions de danger doivent être présentes sur l'étiquette sauf en cas de redondance évidente.
- Les **CONSEILS DE PRUDENCE** et leur signification. Sauf nécessité pour montrer la gravité et la nature des dangers, pas plus de 6 conseils de prudence sur l'étiquette
- Les **MENTIONS D'AVERTISSEMENT** qui s'ajoutent éventuellement aux pictogrammes.
- Les **INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES** obligatoires.

Une nouvelle étiquette (exemple non contractuel)

*Plébiscité par les viticulteurs qui l'ont expérimenté lors de cette campagne avec la gamme anti-mildiou, le sac avec zip et poignées remplace désormais l'emballage carton. Ainsi équipé, il offre plus de praticité lors des phases de transport et d'utilisation. Témoignages.*

[ Enquête viticulteurs\* ]

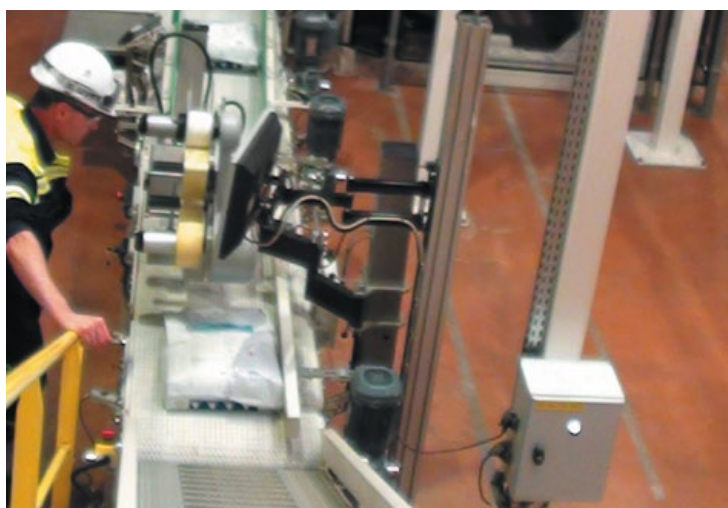
# Le nouveau sac, plus pratique à l'emploi

**A**près avoir proposé cette campagne un nouvel emballage sac pour la gamme anti-mildiou en remplacement du carton, Bayer a recueilli l'avis des premiers utilisateurs. Objectif de ce sondage ? Valider la pertinence de ce choix auprès d'un panel de 101 viticulteurs et identifier les éventuelles améliorations à apporter. Première information de cette enquête, le sac blanc, zipé avec poignées est perçu comme un avantage par près de 90% des professionnels interrogés. Une très large majorité le préfère à l'emballage carton. Les viticulteurs ont particulièrement apprécié la facilité de manipulation des sacs et la possibilité de les refermer après ouverture : « *le sac est plus facile à manier que le carton* » ; « *il s'ouvre mieux avec le zip* » ; « *on peut garder un restant de granulés grâce à ce système.* »

## Facile à transporter et à stocker

Côté notes, les utilisateurs lui donnent 8,3/10 pour le transport, en raison des deux poignées latérales et 8/10 pour l'ouverture et la fermeture grâce au zip.

Autre atout mis en avant : « le sac préserve le produit de l'humidité ». Cet avantage est là encore relié au système de zip qui garantit l'étanchéité une fois fermé. Il est aussi jugé **peu**



## Emballage sac, de nombreux bénéfices pratiques :

- Plus facile à manipuler
- Plus facile à stocker dans le local phyto
- Plus facile à transporter sur son pulvérisateur
- Plus facile à vider
- Étiquettes lisibles, au bon format
- Possibilité d'ouvrir et refermer le sac
- Moins de déchets



**encombrant.** Les viticulteurs estiment en effet qu'il est **plus facile à stocker** que le carton : « *On peut le ranger dans un coin car il est moins volumineux* ». Pour le recyclage, les viticulteurs ont apprécié **la moindre quantité de déchets.**

L'aspect sécurité plébiscité, c'est un point essentiel pour 70% des viticulteurs qui le jugent **plus sécurisant**

**que le carton** lors de la phase de préparation de la bouillie. « *C'est facile à vider dans le pulvérisateur* » ; « *On ne peut pas en perdre.* » ■

\*Enquête ADquation août 2014 - 101 interviews

84%

des utilisateurs préfèrent le nouveau sac à l'emballage carton

*Qu'est-ce qui conduit un de nos plus grands pianistes à créer un festival Vin & Musique dans le Bordelais ? Intuition artistique ? Sensibilité à fleur de peau ? Marc Laforet, virtuose reconnu internationalement pour les qualités émotionnelles de son jeu, capte le lien intime entre vin et musique. L'idée de lancer le festival des « Grands Crus Musicaux » réunion de ces deux passions : la musique classique - une grande partie de sa vie - et le patrimoine girondin qu'il affectionne tout particulièrement, s'impose.*

[ Initiatives culturelles ]

## Vin et musique : un assemblage de prestige

**N**âit alors, comme une évidence, l'envie de proposer une grande échappée culturelle sur ce territoire. Marc Laforet crée un festival à la mesure de ces propriétés au charme très particulier abritées par la beauté des vignes.

**L'idée est merveilleusement efficace :** un festival itinérant permettant d'explorer une région et d'en découvrir les richesses et les vins. L'alchimie est immédiate. Entre musique et vin les correspondances sont nombreuses : élaborer un grand vin ou interpréter une œuvre relève bien d'un même souci de perfection, d'un sens égal de l'esthétique et du raffinement.

**Il ne suffisait pas d'avoir l'idée originale d'associer vin et musique, encore fallait-il que cette dernière puisse faire vibrer tous les sens.** Marc Laforet s'y emploie avec succès grâce à la magie conjointe des lieux, des



programmes et des interprètes. Le maître-mot du festival est « prestige ».

**Le Festival des « Grands Crus Musicaux » sillonne les vignobles et s'arrête dans des châteaux d'exception,** parmi lesquels Smith Haut-Lafitte et Yquem, pour ne citer qu'eux, pour un concert donné par des artistes triés sur le volet, suivi d'une dégustation. **En somme, on goûte à la virtuosité comme à un grand cru classé.** Ces

lieux mythiques du patrimoine viticole bordelais à l'acoustique parfaite offrent des rencontres inhabituelles d'une beauté inoubliable, un enchantement total. Du très grand art dans des lieux divins.

**Le vin fonctionne à merveille comme moteur de convivialité.** Les convives affectionnent tout particulièrement les moments après le concert ; ils partagent leurs émotions, croisent leurs sensations.

Les artistes échangent spontanément avec le public autour d'un verre de vin. Ce sont pour tous des moments humains très forts ! Voilà ce que provoque la rencontre entre deux matières aussi vivantes que la musique et le vin : **une alchimie de bonheur !** ■

### Pour en savoir plus :

[www.grandscrusmusicaux.com](http://www.grandscrusmusicaux.com)

Autres festivals Vin & Musique :

[www.musiqueetvin-closvougeot.com](http://www.musiqueetvin-closvougeot.com)

[www.musiqueenmadiran.fr](http://www.musiqueenmadiran.fr)

[www.musicalgrandscrus-bourgogne.fr](http://www.musicalgrandscrus-bourgogne.fr)

[www.lemillesime.fr](http://www.lemillesime.fr)

« à la  
santé  
de la  
vigne! »

est une publication  
Bayer CropScience.

**Directeur de la publication :**  
Bruno Chardigny

**Comité de rédaction :**  
Sabine Secret - Jean-Luc  
Dedieu - Patrice Dubournet

**Photos :**  
Bayer CropScience  
Novembre 2014

“ L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION ”

Esquive® WP : 100 million UFC / g trichoderma atroviride souche I-1237 • AMM n°2080004 • Détenteur d'homologation : Agraxine S.A. • ® Marque déposée AGRAUXINE SA - Mika® Flash : 25% folpel - 50% fosétyl®-Al • AMM n°9500649 • Détenteur d'homologation : Bayer S.A.S. - Bayer CropScience • Substances et mélanges auto-échauffants, catégorie 2 • Sensibilisation cutanée, catégorie 1 • Lésions oculaires graves/irritation oculaire, catégorie 2 • Cancérogénicité, catégorie 2 • Dangers pour le milieu aquatique - Danger aigu, catégorie 1 • Marque déposée Bayer • Utilisez les produits phytopharmaceutiques avec précaution. Avant toute utilisation, lisez attentivement l'étiquette et les informations concernant le produit, notamment dans la notice produit : usages autorisés, modes d'emploi, doses, bonnes pratiques, principes de lutte intégrée, restrictions et contre-indications. Octobre 2014 - annule et remplace toute version précédente. Il appartient à l'utilisateur de ce produit de s'assurer avant toute application auprès de Bayer Service Infos au n° Vert 0 800 25 35 45 qu'il dispose bien de la dernière version à jour de ce document. N° agrément Bayer S.A.S. : RH02118 (distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels et application en prestation de services).



Bayer CropScience

**Bayer S.A.S.**

Bayer CropScience

16, rue Jean-Marie Leclair

CS 90106

F-69266 Lyon Cedex 09

[www.bayer-agri.fr](http://www.bayer-agri.fr)

Bayer Service Infos

☎ N°Vert 10 800 25 35 45