



Hickory - Crédits photos : © Goodtuz - Eleonore H. - Auremar - Sandor Kasco - Elen31 - Fotolia - © Bayer - Imprimé sur papier 100% recyclé - Décembre 2015
Phytobac® = marque déposée et cathier des charges Bayer CropScience

C'est avec un raisin sain
qu'on produit
un vin de qualité



Science For A Better Life

Bayer S.A.S.
Division Crop Science / Crop Protection
16, rue Jean-Marie Leclair
CS 90106
69266 Lyon Cedex 09
France
www.bayer-agri.fr

Bayer Service Infos
0 800 25 35 45 Service & appel gratuits

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.

La vigne et le vin en France : un patrimoine culturel, un atout économique

La viticulture est la 2^e production agricole nationale en valeur et une référence dans le monde entier. Ses atouts : la diversité de son offre, sa qualité reconnue par les appellations et sa longue tradition de savoir-faire. De plus, dans de très nombreuses régions, la viticulture joue un rôle majeur en matière d'emploi et d'aménagement du territoire.



17% DU VIN DE LA PLANÈTE

produit en France, 1^{er} producteur mondial.

Source : OIV 2014

1^{er} POSTE DES EXPORTATIONS

agroalimentaires françaises.

Source : OIV 2014

87 000 EXPLOITATIONS

à taille humaine dans 66 départements.

Source : Ministère de l'Agriculture 2013



558 000 EMPLOIS

directs et indirects.

Source : OIV 2013



Une culture menacée par des agresseurs très nuisibles

De tous temps, la vigne a subi les attaques de nombreux insectes et maladies aux conséquences parfois dramatiques. Ces agresseurs sont à la fois responsables d'une baisse de la qualité des raisins, donc du vin, et d'une production irrégulière pouvant aller jusqu'à la destruction complète de la récolte. En voici quelques exemples :

LES MALADIES DU BOIS

Dues à des champignons, elles provoquent la mort des cepes et ravagent actuellement tous les vignobles d'Europe.

En France, 73% du vignoble est atteint. Le manque à gagner pour le secteur viticole est estimé à 1 milliard d'euros.

Source : Rapport d'information déposé par la commission du développement durable et de l'aménagement du territoire en application de l'article 145 du règlement sur les maladies de la vigne et du bois, et présenté par Mme Catherine Quéré et M. Jean-Marie Sermier, Députés



Symptôme d'apoplexie sur cep dû aux maladies du bois

LA FLAVESCENCE DORÉE

Transmise par un insecte (la cicadelle), cette maladie est particulièrement contagieuse et incurable. Sa présence peut entraîner l'arrachage des cepes touchés, voire de la parcelle selon la fréquence de l'épidémie.



Cicadelle de la flavescence dorée

©WALKER Anne-Sophie / INRA

en savoir +

➤ 10 000 caves touristiques

Source : ATOUT FRANCE 2010

La découverte de la vigne et du vin français suscite de plus en plus l'intérêt des touristes autour de la dégustation, de la gastronomie, des métiers, du patrimoine et des paysages.

➤ 10 millions d'œnotouristes/an dont 40% d'étrangers

➤ Le vignoble français détruit par le Phylloxéra à la fin du 19^e siècle

En 30 ans, ce minuscule puceron originaire des États-Unis a décimé les vignobles européens. Il a fallu les replanter avec des porte-greffes issus de plants américains naturellement résistants.



Autre exemple : les maladies des feuilles et des grappes. Quelles conséquences pour une vigne mal protégée ?

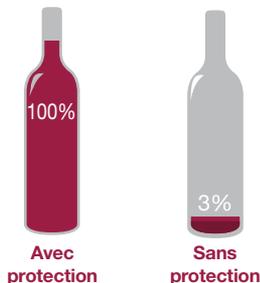
LE MILDIOU

En cas d'attaque grave et sans protection, c'est l'intégralité de la récolte qui est en jeu.



Mildiou sur grappe

↘ **EXEMPLE :** rendement
Source : Bayer



L'OÏDIUM

Dès que le seuil de 1 grappe sur 10 est atteint, les pertes de récolte sont très importantes.

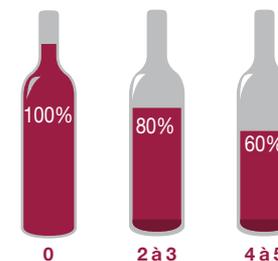
La qualité est aussi altérée et nécessite des corrections spécifiques lors de la vinification.



Oïdium sur grappe

↘ **EXEMPLE :**
rendement selon l'intensité d'attaque.
Source : Bayer

Nombre de grappes sur 10 atteintes →



LE BOTRYTIS

Une pourriture de la grappe d'intensité moyenne suffit à compromettre toute la qualité d'une récolte, en plus de la quantité.



Botrytis sur grappe

en savoir +

↗ Botrytis : des vins dont le goût est fortement altéré

Les vins produits avec des raisins même faiblement atteints par le botrytis présentent des défauts olfactifs majeurs et des goûts désagréables qui déprécient fortement leur qualité. Par exemple :

- Odeurs de végétal, de champignon, de terre...
- Goûts de moisi et de terre

↗ Oïdium : une menace presque invisible

- L'essentiel du cycle du champignon responsable de cette maladie est invisible à l'œil nu.
- L'observation des premiers symptômes sur grappe est souvent déjà synonyme de perte de rendement.

Une protection raisonnée de la vigne qui privilégie la prévention des risques

1 EN PRIORITÉ : LA PRÉVENTION AGRONOMIQUE

C'est un travail continu du viticulteur tout au long de l'année :

- en hiver, il élimine les cepes et les bois morts où se conservent certains parasites,
- du printemps à la vendange, il taille et effeuille la vigne pour l'aérer, créant des conditions moins favorables au développement des maladies (moins d'humidité).



PROTECTION DE LA VIGNE ET VITICULTURE DURABLE

LES OBJECTIFS

- Produire des vins de qualité en quantité régulière
- Protéger les consommateurs
- Respecter l'homme et l'environnement
- Préserver les paysages viticoles

2 INDISPENSABLE : L'OBSERVATION RÉGULIÈRE

Elle permet de détecter la présence des agresseurs et de protéger la vigne si nécessaire avant que les dégâts ne soient irréparables.

L'oïdium, par exemple, est une maladie difficile à anticiper : ses premiers symptômes, des tâches discrètes sur les feuilles, sont difficiles à détecter pour un œil non exercé.



Tâches d'oïdium sur une feuille : selon leur fréquence, il faudra déclencher rapidement la protection.

La viticulture d'aujourd'hui est une viticulture durable. Elle met en œuvre des pratiques agricoles raisonnées : les méthodes de prévention agronomique sont privilégiées et les produits de protection des plantes ne sont utilisés qu'en dernier recours. Ces produits sont de plus en plus souvent complétés par des moyens de biocontrôle (solutions d'origine naturelle).

3 EN RENFORT : LES AIDES À LA DÉCISION

Afin de compléter ses observations et prendre ses décisions pour protéger la vigne, le viticulteur s'appuie sur :

- des outils informatiques de simulation des risques d'apparition des parasites,
- les conseils de techniciens experts,
- les « Bulletins de Santé du Végétal » émis par des organismes officiels à partir de leurs réseaux d'observation.



4 EN DERNIER RECOURS : LES PRODUITS DE PROTECTION DES PLANTES

Lorsque le risque est avéré et que les autres moyens de protection ne suffisent plus, le viticulteur utilise des produits de protection des plantes, et ce pour tous les types de viticultures, même biologique. Leur utilisation est limitée au strict nécessaire.

De plus en plus de méthodes de biocontrôle

Découvrez en page suivante comment la protection raisonnée utilise des moyens naturels pour prévenir ou limiter les dégâts causés par des parasites.

La protection avec les méthodes de biocontrôle (d'origine naturelle)

La protection par confusion sexuelle pour protéger les raisins des vers de la grappe

Cette protection contre les vers du papillon nommé « tordeuse de la grappe » consiste à déposer dans les parcelles de vigne des diffuseurs de phéromones de synthèse qui perturbent la reproduction des insectes pour diminuer leur population.



Tordeuse de la grappe >

Diffuseur de phéromones

L'installation d'insectes ou d'acariens utiles dans la vigne

Par exemple, les viticulteurs favorisent le développement des typhlodromes, qui sont des prédateurs naturels des acariens nuisibles à la vigne. Chaque femelle de typhlodrome consomme 3 à 7 acariens par jour. Grâce à ces auxiliaires, il ne s'utilise quasiment plus de produits de protection des plantes contre ces ravageurs de la vigne.



Typhlodrome : prédateur naturel d'acariens nuisibles

L'emploi de biofongicides pour contrôler les maladies

C'est le cas d'une préparation à base d'un champignon non nuisible, appliquée sur les plaies de taille de la vigne : ce champignon est capable de coloniser les plaies de taille en profondeur et de limiter ainsi la pénétration par des champignons nuisibles.



Champignon non pathogène perturbant le développement des maladies du bois

Les produits de protection des plantes sont très encadrés sur le plan réglementaire

Homologation : un processus long et rigoureux

Pour être commercialisé, un produit de protection des plantes doit disposer d'une Autorisation de Mise sur le Marché (AMM). Elle n'est délivrée qu'à l'issue d'une évaluation très complète et extrêmement rigoureuse visant à protéger le consommateur, l'utilisateur et l'environnement. Cette approbation n'est pas définitive et doit être renouvelée régulièrement.

➤ **10 ANS D'ÉTUDES**

nécessaires avant qu'un produit puisse obtenir une homologation

Une certification officielle obligatoire pour tout utilisateur et conseiller

Pour utiliser des produits de protection des plantes, le viticulteur doit obligatoirement détenir une certification officielle, obtenue suite à une formation. Il connaît et applique une réglementation très stricte destinée à le protéger ainsi que ses salariés, les riverains, mais aussi l'environnement et les consommateurs.



➤ **CERTIPHYTO**

Le viticulteur est obligatoirement certifié pour utiliser des produits de protection des plantes

Gérer les effluents des produits de protection et les déchets

Le traitement des effluents des produits de protection

Par exemple : le système Phytobac® utilise le pouvoir épurateur des micro-organismes qui se trouvent naturellement dans la terre, pour dégrader les effluents des produits dans des bacs confinés.

La collecte et le recyclage des déchets

Le réseau ADIVALOR, financé par la profession agricole, propose un service de collecte et de conseils pour faciliter une gestion responsable des déchets d'emballages des produits et des équipements de protection individuelle (EPI).

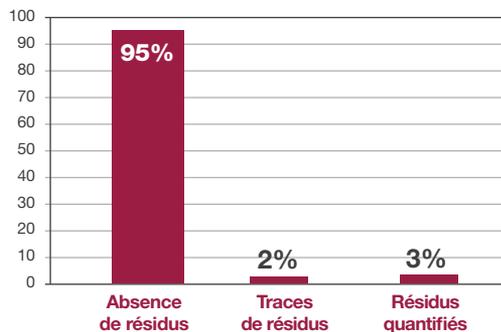
La santé des consommateurs est garantie par des normes très strictes

DE GRANDES MARGES DE SÉCURITÉ

Chaque produit de protection des plantes est soumis à des normes de sécurité très strictes en matière de quantités de traces à ne pas dépasser dans les aliments pour préserver la santé des consommateurs. C'est ce qu'on appelle officiellement «résidus». Ces normes sont fixées lors de l'évaluation scientifique préalable à toute autorisation.

En pratique, les quantités de résidus de produits, quand ils sont retrouvés dans les vins, sont très largement inférieures aux normes de sécurité. C'est ce que démontre une étude réalisée de 2007-2010 par la Chambre d'Agriculture du Gard.

SYNTHÈSE DE 7 500 ANALYSES SUR 151 VINS SUR 4 MILLÉSIMES DE 2007-2010



Source : étude CA du Gard / Bayer

Aucun cas de dépassement des normes de sécurité

Le respect des bonnes pratiques agricoles et de la réglementation garantissent la sécurité du consommateur.



Malgré tout le professionnalisme des viticulteurs pour gérer la protection, existe-t-il des risques pour la santé des consommateurs ? Les résultats de cette étude approfondie, menée pendant 4 ans, sont très rassurants et contredisent beaucoup d'idées reçues.

19 LITRES DE VIN PAR JOUR...

Ainsi, selon cette étude, pour atteindre la Dose Journalière Admissible avec le vin présentant la teneur en résidus la plus élevée, il faudrait en boire 19 litres par jour tout au long d'une vie !

Consommation journalière calculée pour atteindre la Dose Journalière Admissible (sur la base de l'étude)



152 verres de vin/jour (19 litres) !

Consommation moyenne pour un français : 42 l/an

Source : France Agrimer 2015



1 verre de vin/jour (12,5 cl)

en savoir +

Des normes de sécurité extrêmement protectrices pour la santé

La Dose Journalière Admissible (DJA) est la quantité maximale d'une substance qui peut être ingérée tous les jours de la vie sans risque pour la santé du consommateur. C'est une norme particulièrement protectrice pour les consommateurs puisqu'elle est 100 fois plus faible que la dose mesurée en laboratoire au-dessous de laquelle il n'y a aucun danger pour la santé (on parle de DSE : Dose Sans Effet).

En 30 ans, les méthodes d'analyse ont énormément progressé et permettent aujourd'hui de quantifier des niveaux de résidus jusqu'à 1 000 fois plus faibles qu'en 1980.