

LE SENS DE LA VIGNE

Le magazine de la protection de la vigne | Numéro 16 - Février 2019

DOSSIER

Beaujolais
La réussite grâce
à la reconversion

////

DÉCRYPTAGE

Détecter l'oïdium
avant les premiers symptômes

////

BONNE NOUVELLE

Biocontrôle
Ils testent pour vous !



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

Éditorial

//// Stéphane DISLAIRE - Responsable communication opérationnelle

Le goût de l'innovation

Les expériences des uns enrichissent celles des autres. Notre credo : apprendre et innover à vos côtés, partager. Pour les viticulteurs du Beaujolais, l'innovation s'est même traduite par une révolution. Confrontés au déclin de leur vignoble, ils ont abandonné sur une partie du terroir l'historique cépage Gamay, au profit de Chardonnay. Notre logique est identique. Si inventer des produits de protection des cultures est notre cœur de métier, nous sommes réactifs lorsqu'un enjeu monte en puissance pour faire bouger les lignes. Les viticulteurs repensent leurs pratiques. Nous déployons des solutions alternatives comme le

biocontrôle et nous renforçons la palette d'outils pour optimiser la protection. Le kit de diagnostic précoce du risque oïdium est un bon exemple. Vous aidez à communiquer, expliquer, valoriser auprès du consommateur votre savoir-faire est un autre engagement. Le livret "C'est avec un raisin sain qu'on produit un vin de qualité" qui vous est destiné, rappelle au consommateur un principe simple : un vin de qualité est issu de pratiques viticoles durables, respectueuses de l'environnement. Preuves à l'appui.



EN BREF
L'ACTUALITÉ
DE LA VIGNE
/// 3

DOSSIER
VIGNOBLE
DU BEAUJOLAIS
/// 4

DÉCRYPTAGE
DÉTECTER
L'OÏDIUM
/// 8

**AGRICULTURE
DURABLE**
PHYTOBAC®
/// 10

**BONNE
NOUVELLE**
BIOCONTRÔLE
/// 12

ADAPTER LES VIGNOBLES AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le conseil spécialisé de FranceAgriMer a validé, le 19 décembre 2018, l'élaboration d'une stratégie nationale de la filière viticole sur le changement climatique à l'horizon 2050. Depuis un an, l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) et FranceAgriMer, avec l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et les représentants de la filière viticole, ont engagé une démarche prospective, dont un point d'étape a été présenté lors de ce conseil spécialisé. Le scénario qui propose une délocalisation des vignes vers le nord est écarté. Les réponses se trouvent du côté des innovations avec l'évolution des cépages, l'irrigation, la gestion des sols avec les alternatives aux herbicides chimiques, la densité des vignes et la gestion de la canopée pour réduire les besoins en eau, ou encore un meilleur suivi de la maturation des raisins.

L'intégration de ces innovations dans la conduite de la vigne obligera à revoir les cahiers des charges des appellations. Chaque région doit aussi élaborer ses propres réponses en lien avec le groupe de travail national.

+44%
DES AGRICULTEURS
ont recours au biocontrôle selon
une enquête réalisée par IBMA
France auprès de 516 agriculteurs
et présentée le 29 janvier.

Les avantages du biocontrôle : diminution des usages des phytosanitaires conventionnels pour 65 % des interviewés, devant le respect de l'environnement et de la santé et une meilleure image auprès des consommateurs. Le plus fort taux d'emploi est en cultures spécialisées puisque 84 % des arboriculteurs y ont recouru, puis viennent les viticulteurs avec 74 % et les maraîchers 53 %. Deux agriculteurs sur trois réclament plus d'accompagnement de la part de leurs fournisseurs.

L'INNOVATION AU SERVICE DE L'AGRICULTURE DURABLE

Le Conseil économique, social et environnemental (Cese) a adopté le 8 janvier 2019 un avis sur l'innovation en agriculture.

Le texte met en avant le besoin de fléchir cette innovation vers la durabilité, avec un accent sur le progrès social au sein du secteur. Cet avis liste les quatre dimensions de l'innovation : l'agronomie, le numérique, la technologie et l'organisation du travail. Les agriculteurs et agricultrices interrogés par le Cese ont notamment cité les services de remplacement comme un véritable progrès.

17%
de baisse de l'Indice
de fréquence de
traitement en viticulture
au sein du réseau
Dephy

La baisse moyenne d'IFT, entre l'entrée des exploitations pilotes dans le réseau Dephy (à partir de 2010) et la moyenne 2015-2017, est de 14 % en grandes cultures/polyculture-élevage, 17 % en viticulture, 25 % en arboriculture, 37 % en cultures tropicales, 38 % en légumes et 43 % en horticulture.

Source : Réseau de fermes Dephy novembre 2018.

ENQUÊTE SATISFACTION MOVIDA®

L'outil d'aide à la décision Movida® a reçu une note de 8,1/10 pour son utilité dans le raisonnement de la protection des vignes. 99 % des 116 viticulteurs interrogés à l'été 2018 par Iddem ont plus utilisé son module de suivi de la pression mildiou. 93 % se sont tournés en priorité vers son module oïdium. 97 % d'entre eux ont plus employé la fonctionnalité pour construire les programmes de traitement. Movida® ressort aussi comme un élément important de la relation agriculteur et conseiller pour optimiser les traitements.

Vignoble du Beaujolais

LA RÉUSSITE
GRÂCE À LA
RECONVERSION

Tout est réuni pour que les vins du Beaujolais gagnent leurs lettres de noblesse auprès des consommateurs : des vignes implantées au cœur de la région des Pierres Dorées, un sol lourd, argilo-calcaire, qui renforce le caractère des cépages, un village, Oingt, culminant à 500 m et classé parmi les plus beaux de France, une meilleure visibilité sur les marchés en rejoignant la Compagnie de Bourgogne qui rassemble les vins de Bourgogne...

Et, comme dans de nombreuses zones péri-urbaines, des clients néo-ruraux, à la fois exigeants sur leurs conditions de vie "à la campagne" mais aussi amateurs de produits de qualité, sont prêts à devenir de fervents ambassadeurs de crus de caractère.

Le Beaujolais Nouveau est historiquement l'emblème de la région des Pierres Dorées. Depuis 2004, un groupe de viticulteurs rassemblés dans la Cave coopérative des vigneron des Pierres Dorées a tout remis à plat : la structure du vignoble, les cépages, les pratiques, la gamme de vin jusqu'à la façon de le vendre ! L'image est le fil conducteur de ce changement de braquet. Progressivement le Beaujolais rivalise avec les autres Bourgogne. Avec de belles récompenses à l'appui puisque le terroir, désormais labellisé patrimoine géologique de l'Unesco, a choisi la cave coopérative comme ambassadeur à l'international.



Trois leviers ont été actionnés depuis quinze ans pour que le Beaujolais évolue : la valorisation du terroir, le savoir-faire viticole et la montée en gamme des vins en introduisant d'autres cépages. Le Chardonnay côtoie désormais l'historique Gamay noir, de Oingt jusqu'à Saint-Vérand. Place au nouveau Beaujolais, rosé, blanc, ou effervescent ! Histoire d'un vignoble qui remodèle son image.

"Le Beaujolais Nouveau nous colle à la peau !". En prenant du recul sur son métier, Thierry Vermorel, viticulteur à Oingt, village localisé en plein cœur du territoire des Pierres Dorées, non loin de Lyon, attribue volontiers un double sens derrière ce constat. "Nous avons la passion, la défense de notre terroir, mais nous devons aussi faire face à la persistance dans l'imaginaire collectif d'un vin qui a pêché par sa qualité." Cette dernière nuit encore à la compétitivité de l'appellation, à ceux qui produisent du Beaujolais, nouveau ou pas, pourtant dans les règles de l'art. "Nous avons su nous regrouper dès 2004, en fusionnant les trois caves coopératives, en certifiant Iso 22000 la nouvelle entité et en réalisant les bons aménagements. Ainsi, nous avons abaissé la densité de nos vignes de 7 000 à 5 000 pieds/ha. Elles sont plus résilientes face aux aléas climatiques notamment en les enherbant et, bien sûr, nous ne traitons que si nécessaire pour préserver la qualité des raisins." Les quotas en Beaujolais pour la coopérative ont évolué de 52 à 60 hectolitres/ha, dont 25 sont réservés au Beaujolais Nouveau. "Certes il y a eu, depuis, des départs, des pertes sèches de vignobles, faute de repreneurs, poursuit Thierry Vermorel, mais aussi une volonté de travailler autrement le vin. La qualité est au rendez-vous puisque la gamme « Rose pourpre » en Beaujolais Nouveau a obtenu une médaille d'or au Trophée Lyon Beaujolais Nouveau en 2017."

Nouveau ! Du Chardonnay dans le Beaujolais

//// Thierry VERMOREL, viticulteur à Oingt, (69)
et Pascal PAPILLON, viticulteur à Saint-Laurent d'Oingt, (69).

“ Nous avons misé
sur le Chardonnay
car le terroir
s’y prête bien. ”

Montée en gamme
dans les blancs

Mais, la clé pour sortir de cette spirale négative, réside dans la diversification des produits, pour chaque millésime. "Nous avons misé sur le Chardonnay car le terroir s'y prête bien", explique Pascal Papillon, viticulteur à Saint-Laurent d'Oingt. Avec un taux d'argile supérieur à 20 % et une teneur en calcaire actif élevée, les parcelles sont éligibles. Alors, le Gamay noir a fait de la place à ce cépage, offrant la possibilité de jouer en gamme dans les blancs et les effervescents, d'innover pour mieux séduire les consommateurs. "C'est vrai que nous perdons des surfaces tous les ans, poursuit Pascal Papillon, mais en parallèle notre gamme a explosé en 2011. Elle compte aujourd'hui 25 références, pour une production qui s'étale de Saint-Vérand au Val d'Oingt."



Le virage est réussi en raison de la cohésion entre les 40 adhérents de la cave. Chacun évolue dans le même sens. À chaque récolte, les coopérateurs décident ensemble, selon leurs clients, les volumes attribués en Beaujolais Pierres dorées et nouveau, en rosé, en crémant, en blanc, ainsi que la part livrée aux négociants pour créer de leur côté un Bourgogne blanc.

//// LE BEAUJOLAIS D'AUJOURD'HUI N'EST PAS
le Beaujolais d'hier

Haro sur le Beaujolais de qualité médiocre, celui fait d'assemblages peu convaincants réalisés loin de sa terre de prédilection. Si de telles pratiques restent marginales, elles contribuent encore à freiner le changement de regard. Thierry Vermorel, viticulteur, adhérent de la cave "Vignerons des Pierres Dorées" raconte : "Nous étions dans un bar à vins de renom à Lyon, avec des

consommateurs avertis. La dégustation de nos vins s'est faite à l'aveugle. Ils ont reçu de très bonnes appréciations, et lorsque le masque est tombé, nous avons senti une distance s'installer. Un Beaujolais, blanc, rouge, ou un crémant de Bourgogne aussi plaisants que de grandes appellations... Inconcevable pour ces amateurs !"

Des Beaujolais "Premier prix Chardonnay du monde" en 2017 !

La reconnaissance ne s'est pas fait attendre : "Nous avons obtenu en 2017 la médaille d'or au concours Chardonnay du monde avec deux produits phares de notre cave : les cuvées "Rostre de Bélemnite sur sol argilo-calcaire et Château de Chanzé", souligne François Vilard, viticulteur à Sainte-Paule. Et en 2011, nous étions déjà 4e de ce classement." Pour valoriser ce savoir-faire, douze vigneron sont aussi salariés du magasin

de la cave situé en plein cœur de Oingt. "La vente directe de nos vins constitue une faible part du revenu, mais révèle une importante portée marketing, complète Thierry Vermorel. Elle nous permet d'expérimenter d'autres produits. Nous avons par exemple lancé une gamme terroir, une autre avec des bouchons roses pour le rosé. Revaloriser nos exploitations par de meilleures ventes, changer l'image : c'est notre cheval de bataille." Pascal Papillon en mesure déjà les effets avec le retour au magasin des clients lyonnais et de sa périphérie.

“ Nous avons obtenu en 2017 la médaille d'or au concours Chardonnay du monde avec deux produits phare de notre cave. ”

La communication axée sur le terroir, essentielle

//// François VILARD - Viticulteur à Sainte-Paule, (69).

Les vignerons des Pierres Dorées ont de l'or sous leur cep de vigne. Car c'est bien cette richesse du sous-sol qui donnent du caractère à leurs cuvées. Au point que le Géopark du Beaujolais en choisisse l'une d'entre elles comme emblème. Sacré revers de médaille ! Et, incontestablement, le critère sur lequel ils construisent leur image.



En poussant la porte du magasin "Terroir des Pierres Dorées", situé au cœur du village de Oingt, la connotation géologique de la région n'échappe pas au visiteur. L'amateur de vin... et de fossiles, sera certainement interpellé par la cuvée "Rostre de Bélemnite". Un nom pas très "château", mais tellement imprégné par l'identité du terroir. "Notre région vient d'être labellisée patrimoine mondiale géologique, explique fièrement François Vilard. La distinction a été attribuée au Géopark du Beaujolais, le 17 avril 2018. Nos cuvées terroir ont été choisies pour représenter ce label. Une charte a été signée en novembre. La cuvée Rostre de Bélemnite est devenue l'ambassadrice de ce terroir. Elle nous apporte non seulement une notoriété locale mais aussi une plus grande visibilité à l'international, une belle reconnaissance à venir !".

Interaction forte entre le caractère des vins et la nature du sol

La connexion entre le vin et le terroir est très forte en raison de la diversité du sous-sol et de ses paysages, née de la convergence de nombreux phénomènes et structures géologiques. Les vignes sont implantées sur des sols riches en granites, schistes, calcaires et argiles. Argiles dans lesquels se logent les rostres de bélemnites. "Pour démontrer l'impact entre nos différents sous-sols nous avons même conçu des cuvées pour lesquelles nous avons complètement effacé le bruit lié aux méthodes de vinification. Malgré des pratiques identiques, les vins, affichent leur propre caractère, marqué par chaque texture du sous-sol", complète le viticulteur. La texture du sous-sol, le trésor enfouit des vins du Beaujolais !

//// LES VIGNES TÉMOINS, POUR COUPER L'HERBE SOUS LE PIED DES DÉTRACTEURS

L'idée est simple, à tour de rôle, les viticulteurs laissent une parcelle témoin non traitée pour montrer aux habitants - néo-ruraux vindicatifs par exemple - que si on ne traite pas, il n'y a pas de vin, ou du moins un vin au goût bien douteux, car sur les coteaux du Val d'Oingt, l'ennemi N° 1, c'est l'oïdium. "Après chaque visite, c'est radical, les plus critiques deviennent nos meilleurs défenseurs !", expliquent-ils.



Savoir-faire en Beaujolais

FOCUS SUR LES PRATIQUES VITICOLES DE TROIS VITICULTEURS DU BEAUJOLAIS

Adhérents de la cave des Vignerons des Pierres Dorées et investis dans le magasin de Oingt, ils optent pour la lutte raisonnée et restent prudents sur la réduction de dose.

Les trois viticulteurs du Beaujolais, Pascal Papillon, Thierry Vermorel et François Vilard conduisent leur vigne en lien avec la technicienne de la cave. Pour la protection, elle les alerte sur les niveaux de pression et les accompagne dans la construction de leur programme, selon les principes de l'agriculture raisonnée. "On ne traite que si nécessaire pour préserver la qualité des raisins", témoigne Thierry Vermorel qui fait partie avec Pascal Papillon du comité lutte raisonnée de la cave. Des essais sont conduits sur la réduction de doses : "Nous pouvons descendre jusqu'à 50 % de la dose, avec de l'expérience et selon la climatologie et la pression maladie, complète-t-il. Mais à manier avec prudence, on peut manger une année sur deux erreurs de traitement".

Aucun des viticulteurs n'envisage pour le moment la certification environnementale, même si le respect de l'environnement est omniprésent dans leur gestion du vignoble. Ils se disent ouverts au biocontrôle "à condition que le rapport efficacité-prix soit au rendez-vous", explique François Vilard. Le bio ne les tentent pas pour l'instant. "Je préfère les produits de synthèse qui se dégradent dans le sol et plutôt diminuer le nombre de passages", argumente Pascal Papillon.

“ Ne jamais fragiliser la récolte. ”

Thierry VERMOREL,
viticulteur à Oingt, (69).

En 2005, Thierry Vermorel a converti en Chardonnay les terres les plus difficiles à travailler afin de produire du blanc. Du coup, 30 ha sont aujourd'hui conduits avec ce cépage aux côtés des 10 ha de Gamay. Les rangs sont enherbés, ce qui permet à la vigne d'aller chercher plus profondément ses nutriments et l'eau dans le sol. L'oïdium est la maladie à surveiller. Thierry Vermorel réduit les doses de fongicides, parfois de moitié mais sans jamais fragiliser le potentiel de récolte. Les bonnes pratiques de protection du vignoble ont permis de reculer l'indice de fréquence de traitement (IFT). Il oscille selon les aléas climatiques de 6 à 7 passages. Cette stratégie est peu mise en avant, puisque le gros du volume part en négoce.

“ Respect de la dose homologuée si la pression oïdium est trop forte. ”

François VILARD,
viticulteur à Sainte-Paule, (69).

François Vilard a commencé à restructurer son vignoble en 2004 en jouant sur la hauteur et la largeur des vignes. La densité est désormais de 6 000 pieds/ha contre 10 000 au début des années

2000. Cinq hectares sur huit ont été modifiés : l'inter-rang, enherbé, est passé à 2,2 m contre 1 à 1,4 m et les vignes sont relevées pour garder un bon ratio de rendement par rapport à la surface foliaire. Il a aussi changé les cépages : 10 % en Pinot noir, 10 % en Viognier et le reste en Gamay noir et Chardonnay, à part égale. Pour protéger ses vignes contre l'oïdium il utilise, en encadrement de la fleur, des fongicides de synthèse à 80 % de la dose, surtout du soufre en poudrage. Par contre si la pression est forte, il opte pour la pleine dose avec un fongicide efficace. Selon les années, il réalise de 5 à 7 passages.

“ La protection efficace, à coûts raisonnables. ”

Pascal PAPILLON,
viticulteur à Saint-Laurent d'Oingt (69).

Le terroir de Saint-Laurent est différent de celui du Val d'Oingt. Localisé en plaine, il possède un sol plus léger. L'enherbement est pratiqué tous les quatre rangs. Pour protéger les vignes, il recherche l'efficacité des produits à coûts raisonnables. Le mildiou est la maladie n°1 sur cette zone. Il utilise des produits de synthèse dont Profiler®, positionné en cœur de programme. Une dernière application avec du cuivre est réalisée si besoin autour de la véraison pour répondre à l'enjeu résidus. Afin de limiter les pollutions diffuses, il soigne ses traitements herbicides en optant pour le bas volume avec une petite rampe évitant le ruissellement et les embruns.



Détecter l'oïdium avant les premiers symptômes

POUR MIEUX PILOTER LA PROTECTION DES VIGNES



C'est un service inédit pour faire face à la menace de l'oïdium. Bayer propose aux viticulteurs d'analyser les feuilles de leurs vignobles pour y détecter la présence du pathogène bien avant les premiers symptômes. Retour sur un projet qui donne un coup d'accélérateur à la viticulture de précision.

Détecter la présence d'oïdium dans les vignes deux à quatre semaines avant l'apparition des premiers symptômes, en fonction des conditions climatiques. Et donc dans un délai suffisant pour évaluer précisément la menace, même faible, et proposer une stratégie fongicide de précision. C'est la complexe mission que Bayer a confié au consultant scientifique Hervé Steva (voir encadré), qui a relevé le défi avec l'appui du laboratoire Coniphy, implanté dans le nord de Lyon. "Nous avons rapidement choisi la qPCR (1), une méthode permettant de détecter l'ADN d'oïdium dans un échantillon limité de feuilles de vigne", explique Hervé Steva.

Test positif à partir de deux spores par cm² de feuille

La démarche ne s'est pas concrétisée en un jour. Entre le début du projet et la mise en œuvre de cent kits de détection, en 2018, six années sont passées. L'impératif, pour commencer, est d'identifier un fragment d'ADN propre au pathogène, "l'amorce", que l'on ne trouve ni chez la vigne, ni chez un autre champignon. La seconde étape se joue en laboratoire, pendant près d'un an, avec des feuilles contaminées artificiellement. Les spécialistes de Coniphy évaluent notamment le nombre d'échantillons



Sébastien Vacher, directeur de Coniphy.

nécessaires et suffisants pour un diagnostic solide. "Notre méthode permet de détecter la présence de l'oïdium à partir de deux spores par cm² de feuille", glisse Catalina Hernandez, chargée d'étude chez Coniphy.

Des kits à destination du viticulteur et de son conseiller

Pendant les deux années suivantes, les tests sont appliqués sur des feuilles de différents cépages, contaminées artificiellement à différents stades et avec différents niveaux d'inoculum, pour consolider la validité de la méthode. "L'objectif est aussi de construire les stratégies fongicides adaptées aux niveaux de détection, comparant des parcelles traitées avec des parcelles témoins", selon Hervé Steva. La troisième année, les essais continuent à partir de feuilles prélevées sur des parcelles "Agriculateur", tout en déployant les premiers kits.



“ Un confort inédit, en termes de rapidité et de fiabilité. ”

"Ces kits, qui comportent le matériel pour réaliser des échantillons à trois dates différentes, sont destinés aux viticulteurs ou à leurs conseillers, détaille Sébastien Vacher, directeur de Coniphy. Ils sont simples d'utilisation : pas besoin d'être technicien de laboratoire !"

Fiabilité et rapidité inédites

Ce kit a vocation à être déployé non seulement dans l'ensemble des bassins viticoles français, mais aussi en Europe. "Apporter une réponse en 48 heures, sachant que tous les échantillons arrivent, par voie postale, sur la même période, n'est pas un challenge uniquement technique, mais aussi organisationnel", précise Sébastien Vacher. Les équipes de Coniphy sont rôdées : les échantillons sont analysés par "vague", sur différentes demi-journées, puis les résultats sont envoyés, par mail. "Une plateforme web est en cours de construction, pour plus d'ergonomie, annonce Catalina Hernandez. Chaque expéditeur pourra y consulter les résultats de ses analyses."

Cette prestation innovante se situe dans les services haut de gamme. "Le matériel et les consommables utilisés restent onéreux, et l'impératif d'être rapide dans le transport, l'analyse et la restitution de la réponse, demande une grande rigueur, liste Sébastien Vacher. Mais détecter l'oïdium trois semaines avant les symptômes, c'est un confort inédit, en termes de rapidité et de fiabilité !" À la clé : une aide à la décision qui permet de piloter la stratégie fongicide au plus juste, évitant les traitements inutiles tout en limitant les risques de pertes de production.

(1) qPCR : quantitative polymerase chain reaction, en français "réaction en chaîne par polymérase"



//// LES CONCLUSIONS D'HERVÉ STEVA, CONSULTANT EXPERT SCIENTIFIQUE INDÉPENDANT ET CHARGÉ DU PROJET

“ Jusqu'à 50 % de réduction de l'IFT* grâce à la détection précoce ”

"Cette méthode atteint un haut niveau de fiabilité. Dans 90 % des cas, les détections ou pas d'oïdium par qPCR sont corrélées avec la présence ou l'absence de maladie sur feuilles puis sur grappes. Elle permet de raisonner le début de la protection oïdium et de mieux positionner les traitements. La réduction d'IFT* a pu atteindre la barre des 50 %, en ne réalisant aucun traitement jusqu'à la floraison dans certaines situations et avec un contrôle parfait de la maladie."

*Indice de fréquence de traitement.

Phytobac® :

LES MICRO-ORGANISMES DÉGRADENT LES PHYTOS

La devise du Phytobac® : toute eau restituée au sol doit être épurée ! Ce procédé de traitement biologique des effluents de produits phytosanitaires répond aux exigences environnementales des filières viticoles : aucun déchet ultime n'est décelé après la phase de dégradation.

La gestion des effluents de traitement est obligatoire depuis 2006. Les viticulteurs ont trois possibilités : épandre au champ le fond de cuve et l'eau de rinçage selon un protocole de dilution, collecter les effluents afin de les confier à une entreprise spécialisée dans le traitement des déchets ou, installer sur site, un dispositif reconnu officiellement. Le lit biologique ou Biobed correspond à cette dernière voie. Mis au point dès les années 90, il a été perfectionné par Bayer au milieu des années 2000, et a donné naissance au Phytobac® dans la catégorie de la dégradation par voie biologique. Il affiche, quinze ans après sa commercialisation, une position de leader. "C'est le seul système biologique à dégrader complètement les molécules, sans déchets ultimes à traiter, explique Céline Ballesteros, ingénieure environnement. Il fonctionne comme un sol dont les micro-organismes, champignons et bactéries, travailleraient de façon accélérée et optimisée. Et il consomme très peu d'énergie."

“ Phytobac® permet de gérer efficacement le risque de pollution ponctuelle et de préserver la ressource en eau grâce à son procédé de dégradation biologique des eaux de rinçage du pulvérisateur. ”

Objectif zéro déchet

Le procédé s'inscrit dans une logique de mieux préserver les sols et la ressource en eau, en complément des bonnes pratiques viticoles réalisées du stockage des produits à leur application au champ.

Car, la protection de l'environnement s'appuie sur un ensemble de points de vigilance. Si la tendance est à moins de traitements, elle est aussi à limiter les impacts. Tout se récupère, se recycle, des emballages aux eaux résiduelles traitées par le Phytobac®.



/ Céline Ballesteros, ingénieure environnement chez Bayer

Dispositif valorisé dans les démarches environnementales

Les atouts du Phytobac® le rendent très attractif pour les viticulteurs qui doivent répondre aux exigences environnementales des cahiers des charges, par exemple dans le cadre de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), des démarches Terra Vitis ou de celles des caves coopératives.

Pour les domaines réalisant de la vente directe, ce type d'aménagement est aussi la preuve concrète d'une viticulture plus performante et durable, loin d'une image passiviste.

Simple, fiable, pratique et sans déchets

//// Lise BARON, domaine viticole Baron Albert à Charly-sur-Marne (02)

"Quand nous avons souhaité nous équiper en 2008 pour traiter les effluents phytosanitaires, nous avons mené une étude comparative pour connaître les dispositifs existant sur le marché. Nous avons retenu un kit préfabriqué

agréé Phytobac® avec six cuves parce qu'il est plus simple d'utilisation et ne demande aucun entretien. Le vrai plus ? Tout est dégradé, il ne reste pas de déchets industriels à évacuer vers des filières de traitement spécialisées."

600

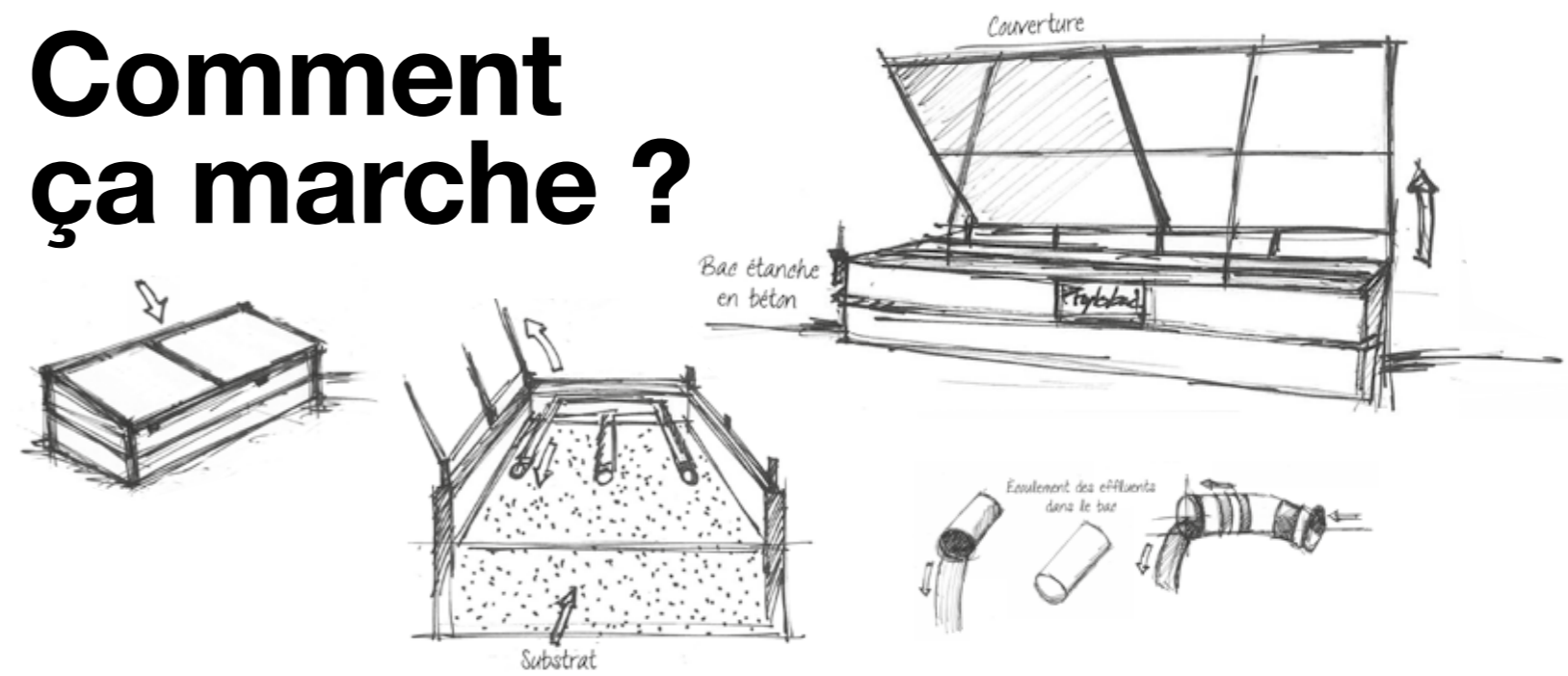
experts, conseillers techniques de la distribution agricole et des chambres agriculture sont habilités pour réaliser un diagnostic sur site.

À la fin de l'année 2018,

4 000

Phytobac® ont été installés en France.

Comment ça marche ?



//// Un équipement conçu à la carte

Le Phytobac® agréé par le ministère de l'Ecologie depuis 2007 pour traiter les effluents phytosanitaires est dimensionné selon les volumes utilisés sur une exploitation ou pour un usage en commun. Chaque Phytobac® est unique. Le viticulteur peut opter pour un Phytobac® prêt à l'emploi ou le réaliser lui-même en lien avec l'expert.

//// Un système entièrement automatisé et sécurisé

Grâce à un système de pompage très efficace, installé depuis l'aire de lavage du pulvérisateur jusqu'à l'alimentation des bacs d'épuration, la gestion des effluents peut s'effectuer sans manipulation.

//// Dégradation naturelle, sans intervention

Les effluents phytosanitaires sont dégradés par les micro-organismes du substrat composé par deux tiers de terre, un tiers de paille, avec un taux d'humidité de 20 %. Le pouvoir épurateur des micro-organismes est activé par une alimentation en eau continue et optimisée grâce à un bon ensoleillement. La séparation des phases se fait par gravité.

//// Le fonctionnement et l'entretien sont très simples

Les bacs sont recouverts d'un toit. Un système d'irrigation, arrose les bacs pour assurer une évaporation progressive tout au long de l'année. Un peu de terre et de paille est régulièrement ajouté au substrat pour son bon fonctionnement.



De la bonne idée d'un agriculteur suédois à un système reconnu par le ministère de l'Agriculture français

Tout a commencé en 1991 dans une ferme suédoise. Un agriculteur, embarrassé par les reliquats de traitement s'est dit : "Comment faire pour que mes résidus de produits phytosanitaires ne contaminent pas les puits de mes voisins ?"

L'université des sciences agricoles suédoise a initié le projet de lit biologique. Le principe du Phytobac® était inventé mais le procédé devait être adapté aux exploitations françaises.

En 1997, Bayer (à l'époque Rhône-Poulenc), en lien avec l'Inra de Dijon, installe le support de dégradation biologique dans des bacs étanches, crée un système d'arrosage automatique du substrat pour obtenir un fonctionnement régulier... En 2000, les premiers Phytobac® sont construits et expérimentés dans 30 exploitations. Le procédé a été reconnu en 2007 par le ministère de l'Agriculture. Le transfert d'expertise est organisé vers la distribution agricole et les prescripteurs avec l'agrément d'experts.

Bonne nouvelle ////

Ils testent pour vous !

BIOCONTRÔLE, SERVICES



Le recours au biocontrôle se raisonne en fonction du niveau de pression maladie. L'expérimentation conduite par Bayer avec une dizaine de viticulteurs est un moyen de vérifier avec eux la pertinence du positionnement du produit.

Notre engagement pour moins de conventionnel et plus de biocontrôle est mis à l'épreuve du terrain. Des viticulteurs vont utiliser, sur cette campagne, nos solutions et nos services.

Un réseau d'une dizaine de viticulteurs testeurs va découvrir, en 2019, l'offre Bayer en produits de biocontrôle et de services. "À l'issue de la période de protection, nous leur donnerons la parole, souligne Jean-Luc Dedieu. Ils témoigneront de leur expérience dans les prochains numéros de ce journal, de leur réussite comme des difficultés rencontrées."

Le positionnement de la solution de biocontrôle sera piloté grâce à l'outil d'aide

à la décision Movidia® et au kit de diagnostic oïdium. Chaque viticulteur raisonnera le début de sa protection au plus près du risque de développement de la maladie.

L'absence de risque conduira au report du traitement. En situation de début de risque, une protection à l'aide de solutions de biocontrôle positionnées en préventif est programmée. En cas de risque avéré de maladie, chacun fera le choix de produits conventionnels préventifs et curatifs.



//// KIT DIAGNOSTIC OÏDIUM VIGNE

" Enfin un service pour piloter le début de la protection oïdium "

La première étape du raisonnement de la protection des vignes est d'identifier le risque maladie. Bayer prépare la mise en marché du kit diagnostic oïdium (voir page 8). Des kits pilotes seront commercialisés cette année. Certes, l'accès à cette technologie reste limité en raison de son prix élevé. Ce sont principalement les grandes structures de production ou de conseil qui pourront exploiter ce service sur un territoire de quelques centaines à plusieurs milliers d'hectares. Par exemple, trois sites de prélèvement des échantillons de feuilles de 500 hectares, ce qui représente un investissement d'une dizaine d'euros par hectare. Ce coût baisse à mesure que les surfaces augmentent. "Nous travaillons à le diminuer, précise Jean-Luc Dedieu, chef marché vigne chez Bayer. D'ores et déjà, la fiabilité de la méthode qPCR en fait un outil indispensable à tous ceux qui souhaitent piloter le début de la protection oïdium."

Pour tout renseignement complémentaire, contacter Bayer service infos : 0800 25 35 45.

bayer-agri.fr/Vigne

PROFILER® : 666.7 g/kg fosétyl-AI - 44.4 g/kg fluopicolide - AMM n°2100181 - Détenteur d'homologation : Bayer SAS - Toxicité chronique pour le milieu aquatique, catégorie 1 - Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, catégorie 1 - Lésions oculaires graves/irritation oculaire, catégorie 2 - ® Marque déposée Bayer - Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>. Pour les usages autorisés, doses, conditions et restrictions d'emploi : se référer à l'étiquette du produit ou à la fiche produit sur www.bayer-agri.fr - Septembre 2018 - 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 0800 25 35 45 qu'il dispose bien de la dernière version à jour de ce document. N° agrément Bayer SAS : RH02118 (distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels et application en prestation de services). MOVIDIA® est un outil d'aide à la décision et au raisonnement. L'exploitation de ses résultats reste sous la responsabilité de l'utilisateur. De même, la responsabilité de la décision d'un traitement revient à l'utilisateur des produits phytosanitaires. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>. En aucune façon la responsabilité de l'auteur du modèle utilisé, de Bayer SAS ou des sociétés du groupe Bayer ou de ITK ne pourra être recherchée ou engagée en cas de dommages directs ou indirects subis du fait de l'utilisation des informations obtenues grâce à cet outil.



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