

LE SENS DE LA VIGNE

Le magazine de la protection de la vigne | Numéro 17 - Octobre 2019



DOSSIER

Le biocontrôle,
une carte à jouer
avec la HVE

////

AGRICULTURE DURABLE

LabelPulvé, optimiser
les traitements

////

BONNE NOUVELLE

Sonata®, le biocontrôle
de précision



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



Éditorial

//// Valérie BRUN-TARICCO
Responsable relation agriculteurs

Partenaires

Le modèle de production viticole français est en pleine mutation. Chez Bayer, nous soutenons cette transformation. Elle repose, en partie, sur une protection des vignobles visant à diminuer l'utilisation de produits conventionnels pour mieux répondre aux attentes de nos concitoyens sur les enjeux santé et environnement. Notre recherche nous permet de vous proposer des solutions qui combinent le biologique, le conventionnel et le digital afin de vous accompagner. Elles ne sauraient être abouties sans votre retour d'expérience. Les échanges que nous nouons sur le terrain mobilisent des connaissances et des stratégies nouvelles pour mener à bien cette transformation de la viticulture. C'est dans cette perspective que nous vous proposons au travers de ce numéro de découvrir l'engagement de huit viticulteurs dans la certification Haute valeur environnementale, leur itinéraire de protection et leur vision du marché. Ils ont aussi expérimenté cette année notre dernière innovation en biocontrôle et c'est donc leur retour d'expérience qu'ils ont souhaité partager avec vous.

Sommaire

Le Sens de la Vigne

/ numéro 17 / octobre 2019

Publication éditée par Bayer SAS.
Chefs d'édition : Johanne Subit, Jean-Luc Dedieu.
Secrétaire générale : Karine Grataloup.

P3 // EN BREF

L'ACTUALITÉ DE LA VIGNE

P4 // DOSSIER

LE BIOCONTRÔLE, UNE CARTE À JOUER AVEC LA HVE

P10 // AGRICULTURE DURABLE

LE LABELPULVÉ MONTRE LA VOIE POUR OPTIMISER LES TRAITEMENTS

P12 // BONNE NOUVELLE

SONATA®, LE BIOCONTRÔLE DE PRÉCISION

Ce magazine **Le Sens de la Vigne** a du sens pour vous ?

Abonnez-vous sur bayer-agri.fr/abovigne pour continuer à le recevoir, c'est simple et gratuit.

SÉQUENÇAGE DE L'ADN D'UN PORTE-GREFFE AMÉRICAIN :

des perspectives pour les cépages européens.

Des chercheurs de l'université de Bordeaux annoncent avoir séquencé le génome du plus ancien porte-greffe utilisé en France, d'origine américaine : Vitis riparia ou Gloire de Montpellier. Ce travail laisse envisager l'identification de gènes d'intérêt agronomique absents chez la vigne européenne, comme par exemple la résistance aux maladies et ravageurs, ou l'adaptation à différents types de milieux. Une analyse comparative avec la séquence du Pinot noir a été réalisée, révélant une grande correspondance. Cette analyse va être complétée pour mieux caractériser et étudier les mécanismes qui régissent les caractères d'intérêt et leur diversité.

+24%

C'est la hausse du chiffre d'affaires du secteur du biocontrôle en France,

passé de 140 M€ en 2017 à 170 M€ en 2018. Selon l'International Biocontrol Manufacturers' Association (IBMA), les 487 solutions recensées représentent 8 % du marché de la protection des plantes en agriculture. IBMA vise les 30 % à horizon 2030.

UNE FEUILLE DE ROUTE POUR RÉDUIRE LES DOSES DE CUIVRE

Le ministère de l'Agriculture a publié, le 15 juillet, ses recommandations pour diminuer l'utilisation du cuivre en agriculture.

5 AXES DE TRAVAIL ONT ÉTÉ RETENUS :

- // **encourager** la recherche, l'innovation et l'acquisition de connaissances sur les pathogènes, les impacts de l'usage du cuivre, la réduction des doses et le développement d'alternatives ;
- // **diffuser** les bonnes pratiques et le recours aux alternatives du cuivre déjà disponibles ;
- // **adapter** la réglementation pour favoriser le développement des alternatives ;
- // **accompagner** les agriculteurs dans le changement de pratiques ;
- // **valoriser** ce travail et mutualiser les efforts au niveau européen.

LE CONTRAT DE SOLUTIONS DEVIENT UNE ASSOCIATION

Projet porté par une quarantaine de partenaires agricoles engagés dans la réduction des produits phytosanitaires, le Contrat de solutions s'est structuré le 9 juillet sous la forme d'une association. Objectifs : inscrire la démarche dans la durée, amplifier son déploiement dans les territoires, investir davantage le champ de l'innovation et de la recherche, et identifier des pistes de valorisation économique des solutions retenues.

Le biocontrôle, une carte à jouer avec la HVE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Les viticulteurs sont les professionnels les plus engagés dans la certification Haute valeur environnementale (HVE).

Ils représentent 84 % des 636 fermes certifiées ayant donné leur accord pour figurer au catalogue mis en ligne sur le site du ministère de l'Agriculture*. Les raisons de cette dynamique ? Obtenir la preuve de leur engagement dans le respect de l'environnement avec des indicateurs portant notamment sur la biodiversité et la stratégie de protection de la vigne. Huit viticulteurs témoignent dans ce dossier des options prises dans le cadre de la HVE pour diminuer le nombre de traitements, notamment grâce au biocontrôle qu'ils expérimentent pour la première fois. Car, le regard des riverains et des consommateurs, les exigences des importateurs deviennent une donnée incontournable à prendre en compte tout au long de la production.

* <https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementale-en-france>



“Toujours précurseur pour protéger les vignes”

//// Château DAUZAC - Appellation Grand cru classé Margaux, Bordeaux.

La bouillie bordelaise a beau avoir été inventée à la fin du 19^e siècle par Ernest David, régisseur du château Dauzac en Gironde, elle a laissé sa place à un ensemble de solutions qui répondent aux objectifs de la certification HVE obtenue par le domaine. Et comme l'envie d'innover est restée intacte, Philippe Roux, directeur technique du domaine, ne cesse d'expérimenter pour mieux soigner les vignes. Parmi ses outils : le biocontrôle.



Philippe ROUX - Directeur technique Château Dauzac

Sur le Château Dauzac, localisé dans l'appellation Margaux, les traitements chimiques sont une exception, lorsque tout a été tenté en préventif et que la santé de la vigne est menacée.

Ce virage été pris voici plus de 20 ans pour aboutir à une double reconnaissance officielle. Certifiée Haute valeur environnementale en 2016, l'exploitation est engagée dans le système de management environnemental depuis 2012. Elle détient la norme Iso 14 001. Rien d'étonnant dans une stratégie de protection intégrée de s'appuyer sur la vigueur de la plante. "Nous raisonnons comme pour nous les Hommes, schématise-t-il. Notre objectif est d'avoir des vignes en bonne santé, en

procédant graduellement, d'abord avec des solutions douces comme les tisanes ou des solutions nutritives composées d'algues qui stimulent les défenses naturelles."

Le biocontrôle, un atout en préventif

Le biocontrôle est la piste suivie pour protéger en préventif, face aux risques maladies, en complément des biostimulants. Des essais sont mis en place avec Bayer depuis ce printemps : "Nous avons expérimenté le produit Sonata®, témoigne-t-il. Le risque oïdium est faible cette année...". Contre le mildiou, Philippe Roux peut aussi utiliser du phosphonate de potassium et de l'huile d'écorces d'orange.

Garder un filet de sécurité avec les produits conventionnels

Il estime que la protection avec du biocontrôle est à conserver mais il ne s'interdit pas d'autres traitements en dernier recours, si la maladie devient trop menaçante. "Je veux conserver ma liberté de choix des produits, résume-t-il. Nous optons pour le bon sens !" Cette stratégie de protection de la vigne consomme du temps de travail. Un coût qu'il relativise. "Nous sommes plus présents dans les parcelles. Le poste main-d'œuvre ressort donc plus élevé qu'en conventionnel, mais nous économisons aussi en achat de produits. Nous connaissons mieux nos vignes, ce qui évite d'être rapidement dépassé."



Le château Dauzac, grand cru classé de Margaux, s'étend sur 120 ha. Le vignoble de 49 hectares, d'un seul tenant, est au cœur d'une zone de biodiversité. 80 % de la production est destinée à l'exportation.

//// ESSAI SONATA®

Niveau de pression oïdium abaissé grâce au biocontrôle

Deux tests ont été effectués en avril avec le kit de diagnostic oïdium. Le premier n'a rien révélé. Une feuille sur 20 est ressortie contaminée avec la deuxième série d'analyses. "Nous avons alors déclenché le premier traitement 2 jours après la réception des résultats, soit fin avril.", raconte Philippe Roux. Au total, trois passages ont été

réalisés à un intervalle de 10 jours. "Ces solutions marchent dans le cadre d'un risque faible comme cette année, observe Philippe Roux, régisseur du Château Dauzac. Et bien sûr, elles seront à évaluer avec un risque plus élevé. Dans tous les cas, avec le retour des pluies fin juin, ces interventions ont abaissé le niveau de contamination." Le soufre a pris le relais en encadrement de la fleur.

“Nous prenons le meilleur de chaque système de production”

//// Château PEYRABON - Appellation Haut-Médoc et Pauillac, Bordeaux

Localisé au cœur du Médoc, le château Peyrabon repère les techniques viticoles les plus pertinentes pour respecter l'environnement, avec notamment moins de traitements phytosanitaires conventionnels. La HVE répond à cet enjeu, le biocontrôle aussi.

Explications avec Jacky Castan, chef de culture.



Jacky CASTAN - Chef de culture

D'emblée, en posant le cadre des pratiques viticoles mises en place sur les 40 ha du Château Peyrabon, Jacky Castan, chef de culture depuis 2001, prévient : “Ici, cela fait très longtemps que nous pensons d'abord à la santé de nos salariés et à l'environnement. Et ce, bien avant que ne soient diffusés les reportages à charge contre notre profession. Lesquels sèment le doute et la confusion dans l'esprit des consommateurs qui viennent visiter le domaine. Ils pensent qu'en bio, on ne traite pas !” Pour certifier les efforts consentis afin de limiter son impact, le château est certifié Iso 14 001 et HVE depuis 2013. Un moyen d'apporter la preuve de son engagement aux clients. Un quart des parcelles sont conduites en bio. Pour autant, le label ne figure pas sur une partie des bouteilles, “pour ne pas s'enfermer

dans un cadre, garder de la liberté d'action et prendre le meilleur de chaque système”, souligne Jacky Castan.

De la biodynamie au conventionnel

Le reste du domaine est géré avec un mixte de pratiques. Elles sont empruntées à la biodynamie pour la nutrition foliaire avec des engrais composés d'algues, au bio avec les produits de biocontrôle, le soufre et le cuivre, au conventionnel avec des produits sans ou à faible classement toxicologique.

Ces derniers sont employés avec une réduction de la dose calculée à l'aide du système Optidose® ou sont associés à du biocontrôle sur

les parcelles les plus à risques. Les observations sont régulières et le suivi des pressions maladies est réalisé grâce aux outils d'aide à la décision, dont Movidia® pour le mildiou et l'oïdium. “Nous disposons d'une gamme réduite de solutions de protection, poursuit-il. Alors nous ajustons les pratiques en fonction de la pression tout en visant un moindre impact sur l'environnement.”

Les essais de biocontrôle avec Sonata® sont pour lui une vraie opportunité de baisser encore plus le recours aux fongicides conventionnels : “Nous visons les 50 % de réduction d'utilisation des produits phytosanitaires par toutes les voies”, complète Jacky Castan.

//// ESSAI SONATA® Gagner deux points d'IFT grâce au biocontrôle

Le protocole Sonata® contre l'oïdium mis en place sur le Château Peyrabon portait sur le début de la campagne de traitement. Jacky Castan a pris l'initiative d'aller plus loin, de positionner un passage avec ce fongicide de biocontrôle sur un demi-hectare en fin de la période de risque de contamination, soit mi-juillet, pour tenter d'économiser un point d'IFT.

“À la fermeture de la grappe, le climat est très humide, le risque demeure”, prévient-il. Le premier test avec le kit de diagnostic qPCR a été effectué le 5 avril et n'a pas révélé la présence de spores d'oïdium. Un premier traitement avec Sonata® a été appliqué le 16 avril, le deuxième le 29 avril. Le soufre a ensuite pris le relais.



“Le respect de l'environnement s'effectue à toutes les étapes du métier”

//// Domaine RAGOT - Appellation Givry, Bourgogne



“ J'ai commencé cette année avec Bayer les essais en biocontrôle sur un hectare, car ce sont les produits de demain, en bio comme en conventionnel. ”

Nicolas RAGOT - Vigneron à Givry

Pas simple d'être viticulteur sur des terroirs prisés par les néoruraux, les citadins, les randonneurs... toujours avides de questions.

Pour Nicolas Ragot, vigneron à Givry, apporter avec la HVE la preuve de ses actions environnementales est un élément de réponse à leurs interrogations. Le biocontrôle s'insère dans cette stratégie de conduite de la vigne et de communication.

Nicolas Ragot, vigneron à Givry gère un domaine de neuf hectares. Il vend sa production en direct. Alors les questions des clients ou des promeneurs sur les pratiques viticoles lui sont familières. Et sont posées à la cave comme dans ses parcelles, avec plus ou moins de bienveillance. Pourtant, il n'a jamais autant participé aux événements qui impliquent un passage sur ses terres : randonnées dans les vignes, marches pour des dons, courses sportives... Il regrette la méconnaissance du métier : “Les nouveaux venus dans la région s'installent pour la beauté du paysage viticole au point que le week-end, même en voiture utilitaire, je ne suis pas légitime

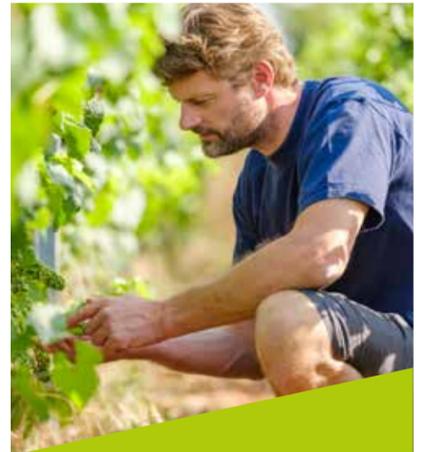
sur les chemins pour accéder à mes parcelles. Ce n'est pas rare d'être interpellé pour une odeur qui dérange, même s'il s'agit d'un produit naturel comme les fientes de volaille.”

Agir par conviction

Mais pas question de baisser les bras. Il compte bien renforcer sa communication et témoigner de son engagement dans l'environnement, puisqu'il est en attente de la certification Haute valeur environnementale et réfléchit déjà à celle de Terra Vitis. Il a installé un Phytobac, sécurisé l'aire de remplissage du pulvérisateur et posé des panneaux solaires. Le recyclage concerne tous les déchets et tout type d'emballages. “Ces actions de recyclage me prennent au moins une semaine par an, souligne-t-il. Je le fais par conviction.”

Toujours expérimenter

Pour les traitements, il souhaite aller encore plus loin, car il consacre une partie d'une de ses parcelles aux expérimentations. “Pour avancer, il faut des cobayes, sourit-il. Je réalise des essais sur les réductions de doses, notamment en cuivre, pour voir les décrochages d'efficacité. J'ai commencé cette année avec Bayer les essais en biocontrôle sur un hectare, car ce sont les produits de demain, en bio comme en conventionnel. Le coût de la protection restera élevé, mais c'est à ce prix que nous pourrions répondre aux attentes sociétales.”



//// ESSAI SONATA®

Pas de différence d'efficacité entre le conventionnel et le biocontrôle

Trois prélèvements de feuilles ont été faits en avril pour réaliser le test oïdium. Résultat : aucune spore, pour chaque analyse. “Le raisonnement de la protection évolue, car nous savons qu'un délai d'un mois est possible entre la contamination et l'apparition des symptômes. Nous intervenons plus tôt, pour ne pas se laisser déborder. Nous avons effectué deux passages avec Sonata® en préventif. Le premier a été réalisé le 16 mai à 21 heures, le suivant le 31 mai à 6 heures”. Il tient aux horaires, choisis pour avoir les conditions optimales d'hygrométrie et de météo et ne pas gêner les riverains. La floraison a été protégée avec des produits conventionnels. La zone témoin de 1000 pieds a révélé quelques contaminations d'oïdium fin juin. Elles se sont accentuées mi-juillet suite à de fortes pluies. L'information a été aussi obtenue grâce à l'OAD Movidia®. “Nous n'observons pas de différence entre les parcelles traitées en conventionnel et celle avec le biocontrôle en préventif”, témoigne Nicolas Ragot.

Certification environnementale, l'atout sécurité pour l'export

//// Cave coopérative des Costières des Pomérois - Hérault

La cave coopérative des Costières des Pomérois, dans l'Hérault, destine la moitié de sa production à l'exportation. Les clients ont renforcé leurs exigences sur les pratiques viticoles et veulent moins de résidus de pesticides dans les vins. Les adhérents se tournent vers la HVE, certification reconnue et valorisée par les importateurs.

De la sécurité avant tout ! À l'ère des réseaux sociaux, où les avis sur un vin sortent de l'intimité d'une dégustation pour toucher tous types de communautés sur toute la planète, les importateurs ne veulent pas prendre de risques. Le goût n'est pas leur seule préoccupation. L'assurance d'avoir moins de résidus de pesticides grâce à une réduction des traitements, compte tout autant, si ce n'est plus, dans la balance. Cette exigence répond au départ aux contraintes réglementaires de chaque pays sur la limite maximale de résidus mais pas seulement. Le sujet est sensible chez les consommateurs et porte plus globalement sur une attente de plus de respect de l'environnement.

La preuve sur les pratiques, au-delà des frontières

La cave coopérative des Costières des Pomérois, dans l'Hérault, exporte la moitié de sa production vers les Etats-Unis, l'Angleterre et l'Europe du nord. Elle a dû rationaliser son outil de production dans les années 2000 pour satisfaire la demande. Elle est exemplaire sur sa partie vinification avec un plan d'investissement conséquent et les certifications ISO 9001 et HACCP à la clé.



Pierre LAUX - Vigneron coopérateur à Pomérois 34810 en AOP Picpoul de Pinet.

Mais le regard se porte désormais sur la viticulture. Pierre Laux est vice-président de la coopérative et vigneron à Beauvignac. Il se remémore une discussion qu'il a eu, voici peu de temps, avec un de ses clients importateurs. Lequel l'a invité, sous forme de prérequis, à faire certifier la coopérative HVE. « Pour eux c'est le seul signe de reconnaissance, avec le bio, qui passe les frontières et a du sens, explique-t-il. Elle leur apporte une garantie sur nos pratiques avec un moindre recours aux produits phytosanitaires. »

Conviction et juste rémunération

Une démarche collective de certification Terra Vitis a été obtenue en 2018, afin de répondre à la demande des négociants français. Elle permet l'équivalence niveau 2 de la certification environnementale (HVE correspond au niveau 3)

pour satisfaire les marchés à l'exportation. « Nos méthodes de travail sont déjà déployées dans cet esprit pour une grande majorité d'entre nous témoigne-t-il. Traiter s'effectue par obligation. Le biocontrôle est une piste pour diminuer l'IFT. Mais, nous ne voulons pas imposer la certification environnementale à nos viticulteurs, ils doivent sentir leur intérêt. » Le créneau de la coopérative est le marché de masse. Les vins français ont une carte à jouer sur ce segment pour se démarquer en communiquant sur les progrès réalisés en matière de respect de l'environnement. Autre argument pour motiver les vigneron : la rémunération. « Nous obtenons 20 euros de plus par hectolitre », souligne-t-il. Un bon moyen de valider une démarche avant tout développée par conviction.

130 000 à 150 000 hectolitres/an

30 000 hl en AOP Picpoul de Pinet conditionnés en bouteilles
100 000 à 120 000 hl en IGP dont 60 000 hl conditionnés en bouteilles et Bib

20% de la production de la coopérative est sous la marque Reflets de France
50% part pour l'exportation vers pays tiers



“ Avec la certification environnementale, nous portons un projet collectif pour homogénéiser nos pratiques notamment avec moins de produits phytosanitaires. Nous apportons des garanties à nos clients importateurs, comme aux acheteurs de la grande distribution et aux restaurateurs, de plus en plus exigeants. ”

Pierre - vigneron coopérateur à Pomérois (34) en AOP Picpoul de Pinet.



“ Nous essayons toujours d'avoir le moins d'impact possible, sur l'environnement et le monde qui nous entoure. ”

Jacky - Chef de culture dans le Médoc.



“ L'exploitation est engagée dans la certification environnementale de la filière Cognac qui intègre des critères spécifiques à notre vignoble, en plus des exigences de la certification HVE du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. La certification est un moyen pour montrer notre savoir-faire et affirmer notre engagement auprès des consommateurs et des riverains.. ”

Stéphane - Responsable technique d'une exploitation dans le Cognac.



“ En tant que membre du réseau Terra Vitis, nous avons obtenu l'équivalence du niveau 2 de la Certification Environnementale. Avec mon frère, notre ambition est de passer au niveau 3. Obtenir cette certification sera un plus, nous en sommes convaincus. ”

Claude - Viticulteur à Saint Maximin la Sainte Baume (83).

PAROLES DE VITICULTEURS



“ Le respect de l'environnement est, et sera, le grand défi de demain. En ce sens, la certification HVE 3 m'intéresse car elle s'inscrit exactement dans cette problématique qui me tient à cœur. Cette démarche est dans la logique et la continuité de la philosophie du domaine familial, initiée par mon père il y a déjà 20 ans qui, par exemple, a progressivement remplacé le désherbage chimique par un désherbage mécanique. ”

Nicolas - Vigneron à Givry.



“ La Certification Haute valeur environnementale est la plus ouverte aux bonnes pratiques. Pour progresser, nous devons essayer les solutions de biocontrôle sur plusieurs cycles, dans des situations plus ou moins élevées de contamination par l'oïdium. ”

Philippe - Directeur technique dans l'appellation Margaux.



“ La majorité des viticulteurs sont conscients de leur métier et sont déjà dans les démarches demandées, cependant les obligations légales et les normes apportent une lourdeur administrative, un manque de temps et d'informations. ”

Mathieu - Viticulteur dans le Bordelais.

“ Actuellement certifié HVE niveau 1, la prochaine étape pour la fin d'année 2019 est la certification HVE3. L'objectif étant de garder de la productivité au sein de l'exploitation tout en préservant le milieu naturel. ”

Tom - Viticulteur dans le Cognac.

“Le LabelPulvé montre la voie pour optimiser les traitements”

//// ENTRETIEN avec Sébastien CODIS - IFV Montpellier

Le classement des pulvérisateurs selon leur performance est un service attendu par les professionnels. Si les critères distinguant les catégories de « LabelPulvé » sont désormais arrêtés, la mise en œuvre du plan d'action reste à finaliser, non sans difficultés. Le lancement officiel, prévu pour le Sitevi 2019, pourrait être reporté en 2020. De premiers éléments ont été présentés le 18 juin à Montpellier lors du colloque organisé par Irstea, l'IFV et les Chambres d'agriculture. Le point avec Sébastien Codis, ingénieur à l'IFV.

//// Pouvez-vous rappeler l'objectif du LabelPulvé ?

S.C. : LabelPulvé est un service qui doit fournir des informations objectives, sous la forme de notes de labellisation A+, A, B, ou C. Ces notes portent sur les performances des pulvérisateurs viticoles en matière de qualité d'application des produits pulvérisés. Celle-ci est évaluée à partir de la mesure de la quantité et de la répartition des dépôts de gouttelettes de pulvérisation dans le feuillage de la vigne.

//// Comment a été effectué ce classement ?

S.C. : Plus de trente pulvérisateurs dédiés aux vignes larges et douze machines adaptées aux vignes étroites ont été expérimentés. Une base de données sur leurs performances sert de référentiel pour établir la note LabelPulvé. Au total, plus de 500 essais de couples pulvérisateurs/réglages ont été réalisés pour couvrir un maximum de situations. Cette base de données continuera

“ Les États généraux de l'alimentation ont donné le nécessaire coup d'accélérateur pour hâter le renouvellement du parc de pulvérisateurs, non sans interrogations sur la responsabilité en cas d'échec du traitement et l'accompagnement. ”

d'être alimentée par les nouvelles mesures des performances des pulvérisateurs effectuées pendant la vie du label.

Les notes permettent d'identifier les techniques de pulvérisation représentant un progrès par rapport au parc de machines en service. La note B correspond au matériel de référence le plus courant. La note C revient à un matériel moins efficace, les notes A+ et A sont données aux pulvérisateurs les plus performants. Ils apportent un niveau de dépôt de pulvérisation équivalent au matériel de référence avec moins de produits, 30 % en moins pour ceux classés A, 50 % pour

ceux classés A+. Tous les constructeurs de pulvérisateurs viticoles volontaires recevront les notes de labellisation LabelPulvé.

//// L'objectif est d'inciter les viticulteurs à investir dans du matériel A et A+. Quels sont leviers existants ?

S.C. Oui, il s'agit bien sûr d'orienter le renouvellement du parc vers des machines plus performantes en fournissant aux viticulteurs une information objective sur les performances du pulvérisateur et leur permettre de choisir leur

matériel et leurs pratiques en connaissance de cause. Il s'agit d'aider la profession viticole à réduire son impact sur l'environnement en évitant les pertes de produit, et en disposant d'une quantification objective des marges de manœuvre pour l'ajustement des doses de produits appliqués.

Mais, sur le terrain, c'est parfois complexe. Les notes A et A+ sont en général attribuées aux machines difficiles d'emploi, comme les pulvérisateurs avec des panneaux, pas adaptées à toutes les configurations de vignes, ni maniables par tous les salariés. Pour orienter l'investissement, ces pulvérisateurs doivent être éligibles aux aides du plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles (PCEAE). Le LabelPulvé a le mérite de proposer un barème simple pour soutenir l'investissement agricole dans un matériel moins polluant.

//// Qui formera les agriculteurs dans le raisonnement de leur traitement en lien avec la catégorie de pulvérisateur ?

S.C. La formation sera assurée par les conseillers agroéquipements et viticoles des Chambres d'agriculture qui sont des relais essentiels sur le terrain. Il faudra également que la distribution qui était restée en retrait sur les questions d'application des produits s'implique davantage. Le site internet LabelPulvé sera mis en ligne par l'IFV et IRSTEA. Les constructeurs possédant des modèles de pulvérisateurs labellisés

pourront apposer, sur tous leurs supports de communication, une pastille sur laquelle figurent les notes du modèle. Elle contiendra un QR code. Celui-ci permettra d'accéder aux informations plus détaillées sur le site comme les conditions de réglage des machines pour obtenir le même niveau de performance qu'annoncé dans la note du classement.

//// Si malgré le respect des recommandations d'utilisation, l'efficacité du traitement n'est pas au rendez-vous, qui gère le risque ?

S.C. Plus on est précis, plus on prend des risques. Chacun doit prendre ses responsabilités. L'État d'abord, la filière, du fournisseur de produit jusqu'au consommateur, ensuite. On demande beaucoup aux agriculteurs, ils ne peuvent pas supporter seuls le risque de cette transition écologique.

//// Quelle est la gouvernance de LabelPulvé ?

S.C. La charte de gouvernance de LabelPulvé a été rédigée via un processus de validation collégiale par le comité de pilotage de LabelPulvé, dans lequel sont représentés à la fois l'administration, la recherche et les professionnels : la DGAL, la DGPE, l'IFV, IRSTEA, l'UIPP, AXEMA, l'APCA, les conseils régionaux, les chambres d'agriculture et le CIVC. La marque LabelPulvé a été déposée par l'IFV.



Matériels permettant d'obtenir un niveau de dépôt de pulvérisation équivalent au matériel de référence même en utilisant 50 % d'intrants en moins.



Matériels permettant d'obtenir un niveau de dépôt de pulvérisation équivalent au matériel de référence, même en utilisant 30 % d'intrants en moins



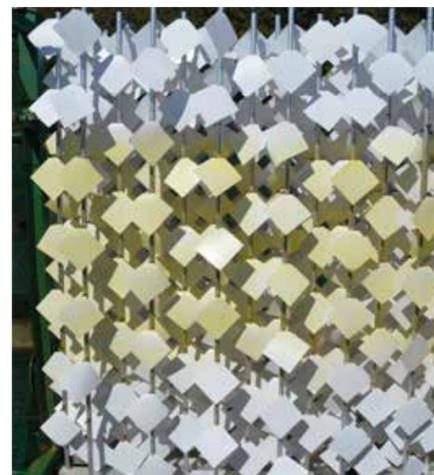
Niveau de performance équivalent à celui du matériel de référence



Niveau de performance inférieur à celui du matériel de référence



/ Expérimentation des pulvérisateurs sur vigne artificielle.



Avec LabelPulvé, valorisons les moindres pertes de produit vers l'environnement

Aujourd'hui tous les acteurs agricoles s'accordent à dire que la qualité de pulvérisation est un levier fort à prendre en compte en matière d'efficacité produit, de sécurité de l'opérateur et de respect de l'environnement et des riverains.

Le projet Label Pulvé est un bon moyen d'accompagner le renouvellement du parc matériel à travers l'identification des marges de sécurité du matériel sur la pulvérisation. Dans le cadre des démarches de certification type HVE, il répond également à l'objectif de limiter l'impact des produits sur l'environnement.

Bayer travaille sur l'adaptation de la dose en fonction du volume végétatif et de la pression maladie. Ce projet nommé LWA (Leaf Wall Area) a mis en avant les facteurs à maîtriser pour réduire les doses sans compromettre l'efficacité : les caractéristiques techniques des spécialités utilisées, l'utilisation d'un OAD performant, l'expertise agronomique et le choix d'un matériel de pulvérisation adapté. La réduction de dose est un sujet complexe et la mauvaise interprétation du classement Label Pulvé pourrait laisser croire que la réduction de dose pourrait se systématiser quel que soit le profil du produit, la pression maladie ou la pousse de la vigne.

Bayer se doit d'alerter sur le danger de systématiser les réductions de doses uniquement sur le critère matériel quels que soient la pression maladie, la cinétique de pousse de la vigne et le produit utilisé.



/ Sonia LAURENT, ingénieure santé et bonnes pratiques - Bayer

Bonne nouvelle ////

Sonata®

LE BIOCONTRÔLE DE PRÉCISION

La combinaison des solutions sécurise la protection de la vigne. Le biocontrôle tient sa place dans cette stratégie. Sonata®, dernier né de la gamme sur cette culture, s'utilise avec un outil innovant pour optimiser son positionnement en préventif contre l'oïdium.



Nicolas HYZY - Responsable technique vigne Bayer

Sonata®, la solution biocontrôle composée de *Bacillus pumilus* souche QST 2808, sera proposée aux viticulteurs dès cet automne pour contrôler l'oïdium. Il s'utilise en début de saison ou se substitue au soufre en fin de saison, sans impact sur la vinification. Naturelle, utilisable en agriculture bio, cette solution n'apporte pas de résidus dans le vin et permet de réduire l'IFT. "Sonata® représente un vrai atout pour répondre aux exigences

des cahiers des charges des filières viticoles sous signe de qualité", relève Nicolas Hyzy, responsable technique vigne Bayer.

Le positionnement, clé de l'efficacité en pré-floral

L'efficacité de Sonata® est prouvée en situation préventive et de pression modérée. Par conséquent, son emploi nécessite une connaissance aboutie de la biologie de l'oïdium et le recours à des outils de pilotage pointus. "Nous sommes vraiment dans une approche de solutions combinatoires", explique Nicolas Hyzy. En comparaison d'un produit conventionnel, cette solution de biocontrôle nécessite un positionnement plus précis. Il est repéré grâce au kit de détection oïdium par qPCR qui identifie la présence de l'oïdium dès le début des contaminations, soit environ trois semaines avant l'apparition des symptômes. Sonata® agissant par contact, il présente une durée de protection de 7 à 10 jours et une tenue au lessivage d'environ 20 mm.

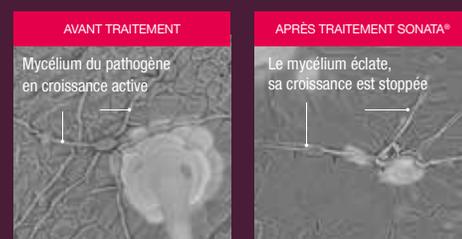
Sur la période à forte sensibilité de la fleur, une solution performante prend le relais en

//// FONCTIONNEMENT

Sonata® fragilise la paroi du mycélium

Bacillus pumilus souche QST 2808 sécrète naturellement des sucres aminés. Ces composés agissent en bloquant la croissance du mycélium d'*Erysiphe necator*, champignon responsable de l'oïdium.

Comment ? En entrant en compétition avec les monomères de sucres, au niveau des usines enzymatiques qui fabriquent les polymères de la paroi du champignon. Le positionnement de Sonata® au démarrage de la croissance mycélienne est donc important pour bénéficier d'un maximum d'efficacité.



conventionnel, le soufre en viticulture bio : "Se passer de la chimie sur la période de sensibilité maximale reste délicat, souligne Nicolas Hyzy. Tout dépend bien sûr du vignoble, de la sensibilité des cépages, du niveau de pression parasitaire... Le bon compromis pour respecter l'environnement, préserver la récolte et obtenir un vin de qualité repose bien sur une combinaison de solutions. La chimie intervient en dernier recours."

Bayer SAS – Division Crop Science – 16 rue Jean-Marie Leclair – CS 90106 – 69266 LYON Cedex 09

Sonata® • 14.3 g/l *Bacillus pumilus* QST2808 • AMM n°2180633 • Détenteur d'homologation : Bayer SAS • © Marque déposée Bayer • 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 - Bayer Service infos au N° Vert 0 800 25 35 45. - Septembre 2019 - N° agrément Bayer SAS : RH02118 (distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels et application en prestation de services).

Movida® 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.

Le service Kit Diagnostic Oïdium Vigne est un outil d'aide à la décision et au raisonnement. Bayer garantit la fiabilité des résultats d'analyse sur la base des échantillons envoyés par l'utilisateur. L'exploitation de ces résultats ainsi que la décision du traitement et du choix du produit sont de la responsabilité de l'utilisateur. En aucune façon la responsabilité de l'auteur de la méthode qPCR utilisée, de Bayer SAS ou du laboratoire CONIPHY ne pourra être recherchée ou engagée en cas de dommages directs ou indirects subis du fait de l'utilisation des informations obtenues grâce à ce service.



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-agri.fr/Vigne

Bayer Service Infos

0 800 25 35 45 Service & appel gratuits