



🍇 C'EST AVEC 🍇
UN RAISIN
SAIN
QU'ON PRODUIT
UN VIN
DE QUALITÉ

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.

Vers plus de solutions naturelles

À chaque époque son défi. Pour nous, c'est de mettre en place des modes de production qui nous permettent de produire durablement tout en protégeant l'environnement et notre santé. C'est vrai pour toute l'agriculture, mais l'enjeu sociétal est particulièrement ressenti par les viticulteurs qui sont engagés depuis plusieurs années déjà à transformer leurs manières de faire.

Dans ce document, nous vous présentons les différentes maladies ou agresseurs que rencontrent les viticulteurs ainsi que les modes de protection qu'ils utilisent pour produire durablement des raisins sains... pour un vin de qualité.

17%

**DU VIN
DE LA PLANÈTE**

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

Source : OIV 2014

1ER

**POSTE DES
EXPORTATIONS**

agroalimentaires françaises.

Source : OIV 2014

10M

**D'ENOTOURISTES
PAR AN**

dont 40% d'étrangers.

10 000

**CAVES
TOURISTIQUES**

Source : ATOUT FRANCE 2010

558 000

**EMPLOIS
directs et indirects.**

Source : OIV 2013

87 000

EXPLOITATIONS

à taille humaine dans
66 départements.

Source : Ministère de l'Agriculture 2013

Des vignes menacées

par des agresseurs très nuisibles

Voici les insectes et les maladies les plus répandues en France aujourd'hui, qui peuvent engendrer une baisse de la qualité des raisins, donc du vin, et rendre la production irrégulière voire même détruire totalement la récolte.



1. Cicadelle de la flavescence dorée



2. Oïdium



3. Botrytis

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.

1/ 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.

2/ L'oïdium

(s'attaque aux grappes et aux feuilles)

Dès que le seuil de 1 grappe sur 10 est atteint, les pertes de récolte sont très importantes. La qualité aussi est altérée et nécessite des corrections spécifiques lors de la vinification. La difficulté de détection vient du fait que l'oïdium est une menace invisible à l'œil nu pendant l'essentiel du cycle du champignon. Lorsque l'on peut observer les premiers symptômes sur grappes, il est souvent déjà trop tard. Un kit de détection par analyse ADN permet désormais de repérer au plus tôt la présence ou non de la maladie, afin de ne traiter que lorsque c'est nécessaire.

3/ Le botrytis ou pourriture grise (s'attaque aux grappes)

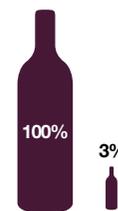
Une pourriture de la grappe d'intensité moyenne voire faible suffit à compromettre la récolte dans sa quantité et sa qualité : altération du goût (moisi, terre) et défaut olfactif majeurs (végétal, champignon, terre...).

4/ Le mildiou

(s'attaque aux grappes et aux feuilles)

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

Rendement avec et sans protection mildiou*



Rendement selon l'intensité d'attaque oïdium*



*Source : Bayer



4. Mildiou



5. Phylloxéra

De tous temps, les vignes subissent l'attaque de nombreux insectes ou maladies aux conséquences parfois dramatiques. À la fin du 19^e siècle, par exemple, le vignoble français fut ravagé par le Phylloxéra (5). En 30 ans, ce minuscule puceron arrivant tout droit des Etats-Unis a décimé les vignobles européens. Il a fallu replanter les vignes avec des porte-greffes issus de plants américains naturellement résistants à cet insecte.

Une protection raisonnée de la vigne

qui privilégie la prévention des risques

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).

1/ EN PRIORITÉ la prévention agronomique

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

// En hiver, il élimine les ceps 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).

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.

Protection de la vigne et viticulture durable les objectifs

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

3/ EN RENFORT les aides à la décision

Afin de compléter ses observations et prendre ses décisions pour protéger sa 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 Le biocontrôle, de plus en plus présent lors du recours aux 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, mêmes biologiques. Leur utilisation est limitée au strict nécessaire et de plus en plus portée sur les solutions de biocontrôles.

"La qualité, l'environnement, ces enjeux font leur chemin dans l'esprit des vigneron. Ils se sentent responsables des pratiques et les font évoluer."

René, viticulteur dans l'Hérault.





Le biocontrôle

au cœur de la stratégie Bayer

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

Cette protection contre les vers du papillon nommés "tordeuses 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.

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

Grâce aux auxiliaires, il ne s'utilise quasiment plus de produits de protection des plantes contre ces ravageurs de 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.

Le biocontrôle en protection fongicide

Le biocontrôle est un ensemble de méthodes de protection des végétaux basé sur l'utilisation de mécanismes naturels. Seules ou associées à d'autres moyens de protection des plantes, ces techniques reproduisent des mécanismes et interactions qui régissent les relations entre espèces dans le milieu naturel. Ces nouveaux modes d'actions sont de plus en plus nombreux pour répondre à la demande des viticulteurs, soucieux de l'environnement.



Photo Bayer - Phytobac® Collectif.

Des produits

encadrés et réglementés

L'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.

Le traitement des effluents de produits de protection

Pour préserver la qualité de l'eau, la réglementation impose de traiter les effluents phytopharmaceutiques. Le Phytobac®, reconnu par le ministère de l'Agriculture et mis au point par Bayer, recrée les conditions d'un sol en circuit fermé afin de bénéficier, en accéléré, du pouvoir de dégradation des micro-organismes et de l'évaporation naturels.

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.

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).



10

ANS

D'ÉTUDES
nécessaires avant
qu'un produit puisse
obtenir une homologation

CERTI PHYTO

UNE CERTIFICATION
obligatoire pour que
chaque viticulteur puisse
utiliser des produits de
protection des plantes

La santé des consommateurs

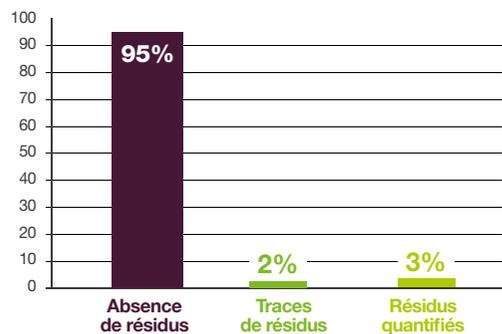
est garantie par des normes très strictes

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 à 2010 par la Chambre d'Agriculture du Gard.

Synthèse de 7 500 analyses sur 151 vins sur 4 millésimes de 2007 à 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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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
Source : France Agrimer 2015



1 VERRE
de vin de 12,5 cl / jour



42
LITRES
par an

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.

Le vignoble Français



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