

■ PAROLE DE FILIÈRE ■

L'enjeu d'une pulvérisation maîtrisée.



■ ÉCONOMIE ■

Confusion sexuelle : se regrouper pour mieux gagner.



PARLONS VRAI PARLONS VIGNE

Cultivons l'innovation autrement

 **BASF**
We create chemistry

■ DOSSIER PROTECTION UTILISATEUR ■

Mieux
se protéger
ce n'est pas
si compliqué !

Novembre 2015

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

À votre santé !

Voilà déjà le cinquième numéro de *Parlons Vrai, Parlons Vigne*. Cinq éditions et notre ligne est restée la même : témoigner de notre engagement en faveur d'une viticulture durable, dans la plus grande transparence, et surtout vous donner la parole, pour que nous puissions partager nos idées.

Pour ce numéro, le thème de notre dossier est, par essence, intimement lié à la durabilité, puisqu'il s'agit de la protection des utilisateurs de nos produits. Quoi de plus important, en effet, que la santé, votre santé ?



Chez BASF France – division Agro, cette question nous mobilise, par notre recherche de produits innovants et toujours moins impactants, mais aussi par nos actions de diffusion des bonnes pratiques ou nos études au sein de l'UIPP. Notre objectif ? Promouvoir des gestes simples et proposer des solutions acceptables pour l'utilisateur, qui lui permettront de travailler avec la meilleure sécurité. Ensemble, avec un minimum d'organisation, il est possible de réduire les risques, comme nous le prouvent les deux professionnels invités de ce numéro.

Un numéro qui vous emmènera aussi sur les traces des Vignerons des Terres Secrètes, dans leur démarche de durabilité, et à une entrevue avec Audrey Bourolleau, une femme du vin engagée, à la tête de Vin et Société. Nous espérons que ces rencontres vous enrichiront et vous souhaitons une bonne lecture.

Pierre-Antoine Lardier
Responsable Pôle Cultures Spéciales
BASF France - Division Agro

« Parlons Vrai Parlons Vigne » est une publication gratuite de BASF France - Division Agro
Directeur de la publication : Pierre-Antoine Lardier
Comité de rédaction : Irène Aubert - Audrey Domenach
Pierre-Antoine Lardier - Béatrice Bacher - Agnieszka Kujawa
A contribué à ce numéro : Vincent Jacus
Imprimeur : GD Impressions - 2, rue des Cigales - 42390 Villars
BASF France - Division Agro - 21, chemin de la Sauvegarde
69134 Ecully Cedex - Tél. : 04 72 32 45 45

Mieux se protéger ce n'est pas si compliqué !

Lorsqu'on emploie des produits phytosanitaires, inutile de ressembler à un cosmonaute pour empêcher les contaminations. De l'anticipation, un comportement professionnel, des équipements de protection adaptés et une hygiène irréprochable, voilà les bases d'une protection efficace.

Le saviez-vous ?
L'étape la plus risquée en matière de contamination avec les produits phytopharmaceutiques est la préparation de la bouillie, bien avant la phase de traitement ou le rinçage du pulvérisateur. « À cette étape en effet, l'utilisateur est en contact avec les produits sous leur forme la plus concentrée », introduit Vincent Jacus, responsable filière vigne et responsable bonnes pratiques BASF. Mais trop souvent, les utilisateurs n'en ont pas conscience. Trois règles suffisent pourtant à limiter les problèmes.

Pour se protéger, le premier conseil à suivre est l'anticipation ! « Dans la précipitation, les règles d'hygiène sont vite oubliées.

Même si la météo laisse parfois peu de répit, il est essentiel d'anticiper la préparation de ses traitements », conseille Vincent Jacus.

En préparant vos chantiers

de pulvérisation la veille, vous aurez plus de temps pour choisir les produits, lire les mentions réglementaires, adapter votre protection, et peser ou doser les quantités nécessaires. Au moment du traitement, il suffira d'ajouter les produits préparés à l'avance à l'eau pour partir serein. « Il n'est pas conseillé de faire les mélanges la veille, à cause des

risques de sédimentation au fond du pulvé », complète le responsable bonnes pratiques BASF.

Et pour travailler dans de bonnes conditions, pourquoi ne pas investir aussi dans du mobilier adapté ? Une simple table carrelée servant de paillasse de préparation permet de travailler à hauteur, et se nettoie facilement. Un point d'eau à proximité du local phyto évite de retourner au domicile pour se laver les mains. Des éléments à prendre en compte dès la conception et l'aménagement de cet espace, pour davantage de confort et de sécurité.

Agir en professionnel

Deuxième conseil : prévoir des vêtements dédiés au travail. En agriculture, la limite floue entre vie privée et vie professionnelle conduit généralement à porter les mêmes vêtements au cours de la journée... y compris au moment des traitements.

« Nous devons changer ces habitudes, insiste Vincent Jacus, et faire prendre conscience aux producteurs de l'intérêt de porter des vêtements spécifiques au travail, comme pour n'importe quel professionnel garagiste, peintre... »

La préparation de la bouillie exige des vêtements dédiés : à minima combinaison de travail, plus



tablier de protection chimique (ou combinaison de protection chimique à usage limité) et gants en nitrile. Ces équipements doivent être remisés hors du local phyto, ou jetés après usage, selon mention. Tablier et gants sont un investissement modeste, n'hésitez pas à les changer dès les premiers signes d'usure, accrocs, décoloration et au moins une fois par campagne.

Pour autant, inutile de jouer les cosmonautes. Certains EPI (équipements de protection individuelle) correspondent souvent à de la surprotection.

C'est le cas des masques respiratoires à cartouche mixte anti-poussières – anti-gaz, qui ne sont conseillés que dans très peu de cas. Un simple masque anti-poussières, plus confortable, suffit la plupart du temps.

À recommander en revanche : l'écran facial, plus efficace et moins contraignant qu'une paire de lunettes de sécurité, et vraiment intéressant pour la phase de rinçage des bidons, contre les éclaboussures.

« Plutôt que d'accumuler les équipements de protection individuelle, il est préférable de limiter les risques en amont. Les EPI ne sont pas une fin en soi », souligne Vincent Jacus.

Être maniaque

Enfin, troisième conseil : être un maniaque de la propreté. « Si le matériel et l'organisation des tâches sont deux piliers de la sécurité au travail, le troisième est le comportement », rappelle Vincent Jacus. Les produits phytosanitaires ne sont pas anodins. Il faut prendre les précautions nécessaires et adapter son comportement. « Lors d'un test, nous avons observé que parfois des opérateurs décrochaient leur téléphone lorsqu'ils recevaient un appel au moment de charger leur pulvé, même avec des gants. Ce type de comportement doit évoluer ! Si le Certiphyto a permis d'améliorer les pratiques, il faut en permanence rappeler les bonnes règles d'hygiène. »

Ainsi, si les mains ne représentent que 5 % de la surface du corps, elles sont à l'origine de 60 % des contacts potentiels d'exposition. Se laver les mains doit devenir un automatisme. Avec des gants, comptez trois lavages lors de manipulation des phyto : avant d'enfiler ses gants, avec les gants après la manipulation, et après avoir retiré les gants. Certains espaces doivent aussi être sanctuarisés, comme la cabine de tracteur et son caveau. Les contaminations doivent y être évitées à tout prix !

“ Se laver les mains doit devenir un automatisme. ”

DES TECHNICIENS FORMÉS AUX BONNES PRATIQUES

Dans le cadre du service BASF

« Les journées experts »

Christine Monier, responsable approvisionnement à l'UDCA, Union des Coopératives Agricoles, en Charente-Maritime

« Nous avons organisé en mars dernier une formation à destination d'une quinzaine de techniciens de coopératives sur le thème « Prévention du risque chimique sur l'exploitation » avec l'appui de Vincent Jacus de BASF. Son premier objectif était d'apporter des informations techniques aux participants sur les bonnes pratiques et les grands principes de prévention. Cette rencontre a aussi fourni aux techniciens des arguments et des réponses lorsqu'ils se trouvent face à des agriculteurs ou des viticulteurs désarçonnés et confrontés à la pression sociétale. Cette formation très interactive, organisée par atelier, a été très appréciée par ceux qui y ont participé puisqu'au questionnaire que nous leur avons remis en fin de formation, ils ont répondu avoir été très satisfaits à 75 %, et satisfaits, à 25 %. C'est une opération que nous allons renouveler ».



S'organiser et s'équiper : la clé du raisonné.

Former les salariés est une chose, afficher les procédures et contrôler le matériel en est une autre. En matière de sécurité, tous les rappels sont de rigueur pour assurer une protection maximale du personnel. Deux responsables de vignobles en viticulture durable nous dévoilent leurs pratiques et leurs points de vigilance : Cédric Loiseau (photo de gauche) du Mas Belles Eaux qui s'étend sur 73 ha d'AOC Languedoc et Pézenas, et Clément Pierlot (photo de droite) qui gère les 250 ha de Vranken-Pommery Vignobles, en Champagne.

■ Y-a-t-il des personnes dédiées aux applications ? Comment s'assurer du respect des mesures de protection ?

Cédric Loiseau, directeur technique du Mas de Belles Eaux (Languedoc-Roussillon) : Au Mas de Belles Eaux, c'est moi qui m'occupe de la planification des traitements pour la saison. Puis, deux tractoristes se partagent les applications. Comme j'habite sur place, je suis souvent présent lorsqu'ils préparent la bouillie. Un bon moyen de surveiller un peu leur pratique au quotidien et de s'assurer qu'ils portent bien les équipements obligatoires : tablier, masque, lunettes et gants. Et en plus des affiches qui



Photo 1 : Cédric Loiseau, Mas de Belles Eaux - Photo 2 : Clément Pierlot, Vranken-Pommery. (Crédit photo : Fred Laures).

rappellent les règles de sécurité, je leur distribue chaque année un livret de sensibilisation. Enfin, les applicateurs possèdent bien sûr le Certiphyto, ce qui leur permet d'être assez à l'aise et rigoureux avec les produits.

Clément Pierlot, directeur de Vranken-Pommery Vignobles (Champagne) : Le programme théorique de traitement s'établit en début de campagne avec la direction technique. Tous les salariés ont le Certiphyto et sont potentiellement habilités à faire les applications. En pratique, ce ne sont toutefois que les tractoristes qui s'en chargent : ils sont entre deux et cinq sur chacun de nos secteurs. Pour s'assurer que les mesures de protection sont respectées, nous réalisons des contrôles internes (visites inopinées sur les sites) ainsi que des audits internes. Et chaque année, nous formons tous nos tractoristes et responsables. Enfin, le domaine est aussi certifié pour la réalisation d'application en prestation de service, ce qui implique de nombreuses procédures à respecter : liste des EPI, disponibilité du matériel, mise à disposition des sources d'information, inventaires des parcelles à risques, etc.

■ Comment s'organisent les préparations de bouillie et le rinçage des bidons ?

Clément Pierlot : Les préparateurs doivent

porter une cotte de travail dédiée uniquement aux applications phyto, des bottes de sécurité en nitrile, une combinaison jetable de protection 4-5-6 (ou tablier de protection de type 3 avec manches), des gants en nitrile, un masque oculaire et un masque respiratoire A2P3. Notre attention sur la sécurité des employés ne se limite toutefois pas aux EPI. Nous sommes équipés d'un incorporeur au sol pour le remplissage : il s'agit de la Mix Box d'Ecobulles. C'est une vraie amélioration en termes de sécurité : il n'y a plus de projections et le préparateur n'a pas

“ La liste des équipements obligatoires est mise à jour chaque année par notre comité hygiène et sécurité. Il ne s'agit pas que de respecter des normes, mais également d'améliorer le confort des salariés. ”

Clément Pierlot, en Champagne.

besoin de monter au-dessus de la cuve. Cet appareil permet également le rinçage des bidons après application. Et il n'y a pas de rejet, puisque le liquide de rinçage est réinjecté directement dans la bouillie.

Cédric Loiseau : Pour la préparation, nous disposons d'une station de préparation Eco Filling. C'est très pratique

pour avoir un mélange homogène et pour transférer facilement la bouillie dans les appareils. Avec ce système, les opérateurs sont bien protégés autant pendant la préparation de la bouillie que pour le rinçage des bidons qui est intégré. Ainsi, pas d'éclaboussure, pas de ruissellement de la cuve de préparation et pas d'inhalation grâce à la hotte aspirante. En cas de rajout de produit au cours de l'application, le rinçage des bidons s'effectue

QUELQUES CHIFFRES

- > **5 %** : c'est ce que représentent les mains, en surface, par rapport au corps humain, mais c'est pourtant par elles que se produisent 60 % des contaminations.
- > **1,50 € HT** : c'est le prix d'une paire de gants en nitrile. Compter de 7-8 € pour une combinaison de protection chimique à usage limité.
- > **10 à 15 l** : c'est la taille de la réserve d'eau à emporter pour se laver les mains à la parcelle.

sur l'aire de lavage équipée d'une potence de remplissage. Les bidons peuvent ainsi être rincés au-dessus de la cuve.

■ Êtes-vous satisfait de vos EPI ?

Cédric Loiseau : Nous sommes très satisfaits d'un tablier réutilisable en matière plastique acquis récemment. On transpire moins dedans et il s'enfile facilement sans se souiller. Aujourd'hui, le port des EPI est vraiment rentré dans les habitudes des salariés, ce qui est très positif. C'est aussi la condition sine qua non pour pouvoir être réactif en cas d'incident tout en restant protégé par des équipements sûrs.

Clément Pierlot : D'une façon générale, il s'agit de rester aux aguets sur les nouvelles réglementations (EPI et habits de travail). Par exemple, depuis l'année dernière, il est recommandé de s'équiper de nouvelles combinaisons en coton/polyester avec traitement déperlant. Comme notre philosophie est de prendre les choses du bon côté, les combinaisons ont été customisées avec notre logo et attribuées en double à chaque salarié. Quoiqu'il en soit, la liste des équipements obligatoires est mise à jour chaque année par notre comité hygiène et sécurité. Il ne s'agit pas que de respecter des normes, mais également d'améliorer le confort des salariés. C'est pourquoi un groupe de travail est chargé chaque année d'évaluer les équipements et de faire des propositions d'amélioration. À noter d'ailleurs que les EPI ne sont pas toujours adaptés lors d'application ponctuelle avec des appareils portatifs en été.

■ Selon vous, quels sont les points à ne pas négliger pour la pulvérisation, en termes de protection, notamment en cas d'incident ?

Cédric Loiseau : Chez nous, les traitements s'effectuent impérativement en cabine fermée et la nuit la plupart du temps. Plusieurs raisons à cela : le confort des tractoristes, moins de risque de brûlure des végétaux et moins de vent la nuit, donc moins de risque de dérive. Pendant l'application, les tractoristes sont tenus d'avoir leur matériel de protection à portée de main, à savoir gants, lunettes et masque. Avant le départ, j'insiste sur deux points : chacun doit vérifier que les tracteurs sont équipés de filtres à charbon et que les bidons de lavage



à main sont bien remplis. Car la procédure en cas de contact avec le produit est de rincer abondamment à l'eau. La plupart des incidents concernent le matériel de pulvérisation : fuites, cassures, etc. Il faut donc être équipé pour pouvoir intervenir rapidement en toute sécurité. La première chose à faire est d'essayer de colmater la fuite ou de fermer les tuyaux pour éviter toute pollution.

Clément Pierlot : Les applications s'effectuent avec des enjambeurs qui possèdent des cabines filtrées de classe 4. Les tractoristes doivent porter leur cote de travail dédiée à l'application phyto et emporter avec eux les EPI obligatoires pour la préparation de bouillie, en cas d'intervention sur le matériel (bouchage des buses, panne...). Il n'y a jamais d'incident. Toutefois en cas d'urgence, une procédure existe en fonction du type d'incident : incendie, projection, etc.

Il est aussi important de porter une attention particulière aux pulvérisateurs eux-mêmes. Chaque année, ils font l'objet d'une vérification complète en début de campagne : étanchéité, débit des buses, etc. Ce qui n'empêche pas les réajustements au cours de la saison. Avant le départ, nous insistons sur les réglages. Une check-list des points de contrôle est affichée en permanence et nous utilisons beaucoup les fiches de matériel réalisées par l'interprofession champenoise. Pour le rinçage des pulvérisateurs, nous utilisons nos quatre aires de lavage internes ainsi qu'une aire collective. Cela participe aussi à sécuriser les salariés d'avoir des espaces dédiés.

“Aujourd'hui, le port des EPI est vraiment rentré dans les habitudes des salariés.”

Cédric Loiseau, en Languedoc.

« Le point de vue de l'expert »

Des solutions nées du terrain.



En quoi consiste le projet « Safe Use Initiative » ? Les explications de Julien Durand-Réville, responsable santé à l'UIPP, l'Union des Industries pour la Protection des Plantes.

Lancé en 2010 en Gironde, avec l'ensemble des parties prenantes locales et coordonné par l'UIPP, Safe Use Initiative a pour objectif de tester, sur le terrain, les bonnes pratiques en matière de prévention des risques liés à l'utilisation des produits phytosanitaires. À la fois pour les opérateurs effectuant les traitements, mais aussi pour les travailleurs entrant dans les parcelles après l'application.

« Le fait saillant, c'est l'importance de l'organisation du travail. La prévention, ce n'est pas seulement l'emploi des EPI, c'est beaucoup plus large. Elle peut passer par des gestes très simples : par exemple, emmener systématiquement au vignoble un jerrican d'eau pour que les salariés puissent se laver les mains après les travaux en vert ». Quatre années de travail ont abouti à la rédaction de deux guides portant sur la sécurité des opérateurs et celle des travailleurs.⁽¹⁾

« Le projet va être étendu à d'autres régions. Notre objectif est de cerner ce qui est transposable ou à adapter. Sécuriser l'étape d'incorporation des produits peut ainsi se faire au mieux selon les moyens des exploitations : par une cuve d'incorporation spécifique, un incorporateur couplé au pulvérisateur, mais aussi par la mise en place d'un marchepied avec un garde-fou, pour les petites exploitations ».

(1) Les deux guides sont téléchargeables à l'adresse <http://www.uipp.org/Boite-a-outils/Supports>



1 L'agriculture n'est pas innovante.
Faux. Seuls 44 % des Français estiment que l'agriculture est innovante. Pourtant, depuis les modèles mathématiques de prédiction des épidémies aux systèmes électroniques de tri embarqués, la haute technologie est déjà largement utilisée en viticulture. Sans compter les innovations émergentes, comme l'entretien des parcelles par des robots ou le pilotage de la vigne grâce aux drones. Qui a dit rétro ?

2 L'espérance de vie est plus longue chez les agriculteurs.
Vrai. Les plus récents résultats de l'étude Agrican le confirment (2014) : les chefs d'exploitation ont globalement une meilleure espérance de vie que la population générale. Dans l'échantillon étudié (180 000 personnes dans 11 départements), le risque de mortalité par cancer est plus faible que dans la population générale.

3 Il n'existe pas de mesures prophylactiques pour prévenir le black-rot.
Faux. Au contraire, elles sont nombreuses, et bien appliquées, elles permettent de limiter efficacement l'inoculum. À la vendange, sortir de la parcelle toutes les grappes et grappillons touchés et les brûler. À la taille, il faut éliminer et brûler les bois porteurs de chancres et de baies momifiées.

Au printemps : labourer pour enfouir l'inoculum et déchausser après le premier traitement black-rot, soigner l'épamprage et prendre en compte l'enherbement dans la prévision des risques de contamination. Après ça, il ne reste plus qu'à arracher et brûler les souches dans les vignes abandonnées.

4 Se protéger coûte cher.
Faux. Comme le petit clic, qui vaut mieux qu'un grand choc, c'est la rentabilité de la protection qui doit être envisagée, plus que le seul coût des EPI. Car si on compare avec le coût de la non-protection, le calcul est rapide ! La non-protection peut entraîner arrêts de travail, maladies professionnelles, pertes d'exploitation, voire indemnités, si la faute inexcusable de l'employeur est reconnue. Alors pas d'hésitation... à vos EPI !

5 Les panneaux récupérateurs sont efficaces pour réduire la dérive.
Vrai. Lors d'une expérimentation en 2013, l'IFV a mesuré un taux d'environ 40 % de récupération de bouillie pour deux pulvérisateurs testés en grandeur réelle, dans les parcelles des lycées viticoles de Bordeaux. Le taux de récupération peut même aller jusqu'à 80 % en début de saison, quand le feuillage est peu développé. Autant d'efficacité gagnée pour le traitement.



L'enjeu d'une

La qualité de la pulvérisation fait partie des axes de travail de la cave des Vignerons des Terres Secrètes, labellisée Vignerons en développement durable (VDD) en 2013. Un enjeu fort, porté notamment par les jeunes coopérateurs.

La cave des Vignerons des Terres Secrètes a été la première coopérative labellisée Vignerons en développement durable (VDD) en Bourgogne, dès 2013. La coopérative réunit 120 viticulteurs sur 912 ha dans le Mâconnais. « *L'intérêt de cette démarche est de porter sur tous les piliers du développement durable : l'environnement, mais pas uniquement. Et c'est un formidable moteur d'amélioration continue* », rappelle Émeline Meyer Favre, responsable vigne et terroir. 53 % des volumes produits sont labellisés VDD, ce qui correspond à 60 exploitants. Un chiffre qui devrait encore progresser : « *Nous espérons 11 à 12 viticulteurs de plus lors du prochain diagnostic en 2016.* » La démarche et les efforts sont partagés par les exploitants et la cave. « *La cave a, par exemple,*



« Les efforts sont partagés par les exploitants et la cave », indiquent Rémi Mauguin, jeune coopérateur des Vignerons des Terres Secrètes, et Émeline Meyer Favre, responsable vigne et terroir.

2 sur 3

C'est la proportion de bidons de produits phytosanitaires collectés en 2014, qui ont pu être recyclés. Un chiffre en progression constante, grâce à l'amélioration du rinçage, souligne Adivalor.

274 000

C'est le nombre de chefs d'entreprises agricoles formés au Certiphyto en juin 2015, soit 94 % de la population cible (source : Vivia). Un excellent résultat, qui laisse présager un sans-faute à la date butoir du 26 novembre 2015.

+ 6 %

C'est l'augmentation de la consommation mondiale de vins effervescents à venir jusqu'en 2018 (étude Vinexpo/IWSR). En 2014, 19.1 Mhl de vins effervescents ont été bus.

Concours Les Vins-Cœurs 2015



Big up pour les lauréats 2015 !

Effervescent, blanc ou rouge, les trois lauréats de la finale nationale des Vins-Cœurs ont dû séduire le jury sur le seul critère du plaisir. Félicitations donc aux lauréats 2015 qui ont provoqué le coup de cœur des viticulteurs, distributeurs et collaborateurs de BASF, réunis à l'Abbaye Paul Bocuse de Collonges-aux-Monts-d'Or, le 11 juin. À savoir, le crémant de Loire brut de Marie-Noëlle, Loïc et Steve Réthoré, du Vignoble du Haut Fourneau (49), le sancerre Vieilles Vignes 2013, de Jean-Marie Durand, SARL Durand (18) et le saint-joseph Terra Louis 2012 de Gilles Flacher, Domaine Flacher (07). Organisé par la division Agro de BASF France depuis huit ans, le concours des Vins-Cœurs participe à la mise en valeur du savoir-faire des vignerons français et de leurs vins.



Cave des Vignerons des Terres Secrètes

pulvérisation maîtrisée.

réduit le poids des bouteilles de notre entrée de gamme de 460 à 395 g, ce qui sur 5 M de bouteilles permet une économie de 368 t de verre par an », souligne-t-elle. Les axes de travail sont multiples, avec, comme fer de lance, l'intégration territoriale et l'implication locale.

Des avertissements spécifiques pour la coop

Côté viticulture, les efforts portent notamment sur l'amélioration de la qualité de la pulvérisation. Un enjeu fort. Plusieurs actions de sensibilisation ont été menées de façon collective, en particulier à l'initiative du groupe des jeunes de la coopérative, dont fait partie Rémi Mauguin, viticulteur à Berzé-la-Ville, et lui-même engagé dans la démarche VDD. « Ces deux dernières années, nous avons effectué des essais à la parcelle qui permettent de mettre en évidence les différences de qualité de pulvérisation. Nous avons pu tester différents matériels, différents

“ Nous sommes en train de réfléchir à l'utilisation du drone pour la fertilisation. ”

volumes, différentes pressions. Cela nous a permis, par exemple, de constater que sous la turbine, les deux rangs étaient un peu sous-traités et cela nous a aidés à améliorer nos pulvérisateurs, en rajoutant des mains, en les orientant différemment, etc. »

Et ce n'est pas fini... « Nous sommes en train de réfléchir à l'utilisation du drone pour la fertilisation. » Depuis 2009, la cave a établi un partenariat avec la chambre d'agriculture 71 pour l'émission d'un bulletin d'avertissements spécifiques au territoire de la coopérative. « Nous sommes passés de deux à quinze parcelles observées. Cela nous a permis de gagner en précision. »

À l'avenir, la biodiversité fait partie des axes de travail : « Nous prévoyons de faire réaliser des bilans de biodiversité, avec l'appui du BIVB. Il faut déjà connaître celle qui est présente avant de mettre en place des actions pour la préserver ou l'améliorer », précise Émeline Meyer Favre.

Confusion sexuelle : se regrouper pour mieux gagner.

« Seul on avance plus vite, ensemble on avance plus loin », la dualité entre traitement et confusion sexuelle collective pourrait se résumer ainsi. Pas de résidus dans les raisins, ni dans le sol, gain de temps pour l'exploitant, les arguments sont nombreux côté « confusion ». Le coût reste toutefois un frein avant de sauter le pas. Pour deux traitements à l'hectare, la protection insecticide revient à 115 €, main-d'œuvre comprise. Pour l'achat et la pose des diffuseurs, il faut tabler sur 200 €/ha environ. Et en cas de forte pression, une application insecticide peut s'avérer nécessaire après confusion, soit 58 € supplémentaires.

Il ne faut toutefois pas oublier dans son calcul les aides auxquelles on peut prétendre. Car de nombreux acteurs publics l'ont bien compris : les bénéfices induits par la confusion sexuelle vont au-delà du simple calcul économique. Le Conseil départemental de l'Hérault, par exemple, a choisi de faciliter les achats de capsules de phéromones par les groupements agricoles. Pour 2015, les surfaces concernées ont doublé, soit 2 068 ha. Sur l'île de Ré, la communauté de communes subventionne un programme de lutte biologique depuis 2012, via une écotaxe. L'aide a été reconduite en 2015 à hauteur de 30 000 € sur 366 ha. Pour que le collectif l'emporte, il s'agit donc d'être carré : se regrouper, évaluer les besoins et démarcher les organismes susceptibles d'attribuer des aides.

Lobbyiste engagée.

Délégue générale de Vin et Société* depuis trois ans, Audrey Bourolleau est une lobbyiste audacieuse et engagée.

« Une vision non partagée est une hallucination », voilà le commandement interne qui guide Audrey Bourolleau, déléguée générale de Vin et Société, dans sa démarche. Après avoir fédéré les vignerons en 2013 autour de « *cequivraimentsoulerles-français.fr* », un site qui appelait à la mobilisation publique autour du vin, elle défend la cause du vin avec fierté et amour. Aux commandes de l'association depuis trois ans, la jeune femme se réjouit d'avoir pu éviter une taxation supplémentaire du vin, grâce à l'ampleur du soutien recueilli par cette campagne multimedia.

Mais son objectif numéro un reste d'obtenir la clarification de la loi Evin, réclamée depuis de nombreuses années par la filière. Pour cela, elle effectue un travail de sensibilisation des élus de tous bords, au quotidien, avec ses responsables professionnels. « La filière vitivinicole est modeste. Nous représentons 500 000 acteurs, 142 000 exploitations, et le vin est un produit unique ! », martèle-t-elle, fière d'avoir fédéré les énergies autour de ces éléments.

Être une femme et négociateur en Iran.

Son expérience à l'étranger et son parcours sont des atouts pour défendre le vin. École de commerce, avec un mémoire sur le marché du vin aux USA, premier job dans le marketing et la distribution de vin chez Baron Philippe de Rothschild, puis passage chez Heineken pour former des commerciaux à la culture du vin... Audrey Bourolleau a un CV marqué par ses contacts avec la filière vitivinicole.

Cependant, l'expérience qui l'a le plus marquée



Crédit photo : Audrey Domanach / Pixel Image

« Je suis venue au vin par mon éducation familiale. J'aime aujourd'hui transmettre ce bien manger et ce bien boire, ces valeurs qui structurent une vie », explique Audrey Bourolleau, déléguée générale de Vin et Société.

est son poste de commerciale export pour Bic (rasoirs et briquets), sur les zones Moyen-Orient et Afrique. Être une femme et négociateur en Iran, au Pakistan ou encore au Nigéria... « Le fait culturel dépasse les négociations commerciales dans ces pays. Ne pas pouvoir serrer la main de son interlocuteur homme, ne pas pouvoir le regarder dans les yeux parce qu'on est une femme s'est avéré être un atout. Il n'y avait pas de rapport de force, il fallait être très stratégique », se remémore-t-elle.

« Il faut oser ! »

Après ces voyages solitaires, elle prend les rênes du syndicat des côtes-de-bordeaux. « Les vignerons que j'ai pu rencontrer ont énormément d'attachement et d'émotion concernant leur production. Cette dimension humaine me touche. Ils m'ont fait confiance. Et je leur ai fait comprendre qu'ensemble nous avons des capacités à faire bouger les choses. » Puis c'est le retour à Paris, pour des raisons familiales. Investie dans le club du 21^e siècle**, elle aide à la réflexion sur la place de la femme dans l'entreprise. « Travailler son réseau ouvre des opportunités, les femmes doivent le comprendre. Il faut oser, avoir de l'audace ! », confie cette lobbyiste engagée.

www.viticulture-durable.fr

Cultivons l'innovation autrement

BASF
We create chemistry