

■PARLONS VIGNE
■PARLONS FEMME■
La femme aux trois vies



■ÉCONOMIE■

Préparation de la bouillie :
prendre son temps
pour en gagner



PARLONS VRAI PARLONS VIGNE

Cultivons l'innovation autrement

BASF
We create chemistry

■DOSSIER OÏDIUM■

Juguler
l'épidémie
dans l'œuf !



Mars 2015

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

Un engagement de terrain

Qualité des cours d'eau, réduction des gaz à effet de serre... les attentes sociétales en matière de protection de l'environnement sont réelles. Mais les enjeux environnementaux ne doivent pas faire oublier les hommes et l'économie, les deux autres conditions *sine qua non* d'une agriculture durable.

Chez BASF, nous nous sommes clairement positionnés en faveur d'une viticulture



durable depuis plusieurs années. Et les racines de notre engagement sont solidement ancrées sur le terrain. Par exemple, la stratégie de lutte contre l'oïdium que nous proposons aux viticulteurs, thème de notre dossier, est issue de nombreux essais en grandeur réelle et de plusieurs années d'étude *in situ* avec nos partenaires scientifiques.

C'est pour partager avec vous, distributeurs et vignerons, notre vision de la viticulture durable que nous avons réalisé ce quatrième numéro de *Parlons Vrai, Parlons Vigne*. Un journal qui vous est largement ouvert, comme les précédents.

Vous pourrez notamment y rencontrer les Vignerons du Mont Sainte-Victoire, dont les efforts au quotidien viennent d'être labellisés ou encore, une grande dame du Bordelais, qui est venue au vin après une carrière de sportive de haut niveau.

Nous 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 - Pierre-Antoine Lardier - Béatrice Bacher - Agnieszka Kujawa
A contribué à ce numéro : Vincent Jacus
Imprimeur : Imprimerie Courand et Associés - 82, route de Crémieu 38230 Tignieu-Jameyzieu
BASF France - Division Agro - 21, chemin de la Sauvegarde 69134 Ecully Cedex - Tél. : 04 72 32 45 45

Juguler l'épidémie dans l'œuf !

Mildiou à l'ouest et au nord, oïdium au sud : c'était ce qu'on apprenait il y a quinze ans dans les écoles de viticulture. Le réchauffement climatique étant passé par là, l'oïdium fait désormais partie des incontournables partout en France. Contre cet ennemi sournois, à la nuisibilité souvent sous-évaluée, la division Agro de BASF France recommande de frapper tôt et fort. Une stratégie rentable. Preuves à l'appui.

Des pertes catastrophiques de récolte et un impact irrémédiable sur la qualité du vin : l'oïdium, première maladie de la vigne au niveau mondial, est plus que jamais une épée de Damoclès au-dessus des viticulteurs. Depuis sa première apparition en France, en 1847, où il avait provoqué la chute de 80 % de la production de vin en quelques années, ce champignon traditionnellement associé au Sud de la France, est désormais bien présent jusqu'en Champagne et Val de Loire.

Certes, depuis le siècle dernier, l'arsenal des moyens de lutte s'est considérablement étoffé. Mais aujourd'hui encore cette maladie demeure difficile à contrôler. En cause, les caractéristiques intrinsèques d'*Erysiphe necator* : c'est une maladie qui se conserve de deux manières (le mycelium, qui formera des drapeaux, et les cléistothèces). Ses symptômes sont très discrets en début de végétation, sur la face inférieure des feuilles. Un passage trop rapide dans les vignes et le viticulteur peut ne pas voir l'installation de la maladie. Une fois les épidémies initiées, le champignon est peu sensible aux conditions climatiques, même s'il est favorisé par un temps chaud (optimum : 25 °C) et une atmosphère humide

(40 à 100 %). Enfin, la gravité des épidémies est très dépendante des conditions initiales : précocité, nombre de foyers primaires et sensibilité des cépages.

Une absence de modèle fiable

2012 et 2013 ont été des années à forte pression oïdium. En 2014, la pression a été un peu moindre. Quel profil présentera 2015 ? En l'absence de modèle fiable, l'incertitude règne pour les viticulteurs qui doivent construire leurs programmes. Avec l'aide de ses partenaires distributeurs, la division Agro de BASF propose aux viticulteurs de gagner plus en investissant mieux : c'est la stratégie « tôt et fort ».

« Nous recommandons de débuter la lutte rapidement en début de campagne, tôt car l'oïdium est une maladie insidieuse, qui peut se développer dès que les organes verts apparaissent, explique Béatrice Bacher, chef marché vigne. Plus l'attaque est précoce, plus les dégâts seront importants sur les grappes. L'objectif doit donc être de stopper l'oïdium dès son entrée dans la parcelle. »

plus les dégâts seront importants sur les grappes. L'objectif doit donc être de stopper l'oïdium dès son entrée dans la parcelle. » Traiter tôt, oui, mais avec quoi ? « Investir dans des produits performants en début de campagne, est un bon calcul économique, ajoute Béatrice Bacher. L'étude que nous



avons menée sur plusieurs années avec l'*Institut coopératif du vin* le prouve : pour chaque euro supplémentaire investi dans la lutte anti-oïdium, les viticulteurs pouvaient gagner 16 €/ha en 2009 et jusqu'à 44 €/ha en 2011 ». Ainsi un viticulteur qui aurait investi 42€ de plus à l'hectare en 2011 pouvait gagner 1 861 € de l'hectare : de quoi rentabiliser largement chaque euro investi ! C'est aussi un bon calcul technique : la stratégie tôt et fort a conduit à une meilleure qualité de vendange, pour un nombre de passages identique au programme économique.

Une stratégie durable

C'est enfin une solution compatible avec la réduction des IFT souhaitée par Ecophyto, puisqu'elle permet de maintenir les parcelles saines (moins de 15 % de grappes touchées au stade fermeture de la grappe) et éviter potentiellement un ou deux traitements de fin de saison. L'ICV et BASF ont ainsi élaboré une

règle de décision, avec un seuil de nuisibilité à adapter en fonction des cépages et du contexte parcellaire. Par exemple, en Languedoc, si le

raisin est sain, c'est-à-dire, si aucune grappe touchée à plus de 15 % au stade fermeture de la grappe, il est possible d'arrêter la protection anti-oïdium. Les résultats d'essais ont en effet prouvé que la nuisibilité de la maladie resterait ensuite dans des niveaux acceptables et non préjudiciables à la qualité du vin. Bref, traiter tôt et fort est une stratégie durable.

La gamme BASF offre plusieurs solutions, puisqu'elle compte quatre familles de matière actives, dont le soufre. Cette diversité permet de respecter la nécessaire alternance des modes d'actions, afin de retarder l'apparition de ce phénomène naturel que sont les résistances. Des produits robustes, comme Vivando® ou Collis®, positionnés en début de saison, évitent l'installation de l'oïdium et permettent d'envisager la campagne dans un état d'esprit serein.

RÉSISTANCE NE SIGNIFIE PAS OBLIGATOIUREMENT PERTE D'EFFICACITÉ

Ce n'est pas parce que des résistances sont repérées au laboratoire qu'un produit n'est plus efficace sur le terrain. En effet, si le laboratoire est seul habilité à établir un diagnostic de résistance, les tests sont réalisés dans des conditions très éloignées de la pratique : matière active seule, à des doses très largement inférieures à celles utilisées à la parcelle, sur un champignon isolé et placé dans des conditions optimales. Au vignoble, la réalité est tout autre. Les populations de champignons sont multiples et les produits contiennent souvent plusieurs matières actives, dont les efficacités se complètent. Chaque année, BASF met en place de nombreux essais qui prouvent la bonne efficacité de ses produits dans les conditions de terrain et dans le cadre du respect de ses recommandations.



Bien protéger en préventif

Pour maîtriser la pression oïdium, une bonne gestion des traitements, du choix des produits et du réglage pulvé sont nécessaires. Deux vignerons nous expliquent leur stratégie anti-oïdium : Bertrand Darviot, cultivant 8 ha en Bourgogne à Meursault, et Julien Grill, sur 27 ha au Mas Christine dans les Côtes du Roussillon.

■ Sur vos vignobles, comment évolue la pression oïdium depuis quelques années ?

Bertrand Darviot, vigneron à Meursault (Bourgogne) : La pression oïdium a fortement augmenté depuis quelques années, surtout en 2012 et 2013, alors qu'il y a 20 ans, elle était quasiment absente. En 2014, les conditions météo ont été moins favorables à la maladie. Chez nous, le chardonnay est bien touché, avec des témoins non traités détruits à 100 % à mi-saison. Le pinot noir est presque indemne, malgré quelques foyers, d'où l'importance de



Pour Julien Grill (à gauche), vigneron à Argelès-sur-Mer, la lutte anti-oïdium est organisée en fonction des cépages. Bertrand Darviot (à droite), vigneron à Meursault, vérifie les réglages de son pulvérisateur à chaque traitement ou tous les deux traitements, avec des papiers hydro-sensibles.

bien le protéger en préventif pour éviter de voir des apparitions d'oïdium difficiles à maîtriser ensuite.

Julien Grill, vigneron à Argelès-sur-Mer (Roussillon) : Depuis deux ans, nous avons de plus en plus de difficultés à maîtriser l'oïdium sur nos parcelles, avec l'obligation d'employer des produits curatifs quand les préventifs ne suffisent plus. La pression est présente tout au long de la saison, en début de cycle sur les cépages sensibles, comme le carignan ou le macabeu, et plus tard, après fermeture de la grappe, pour d'autres comme la roussanne et la marsanne.

■ Quelle est votre stratégie de traitement ? Comment organisez-vous vos interventions ?

Bertrand Darviot : Je fais partie du groupe Dephy et je bénéficie ainsi des conseils de la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or pour établir mes interventions phyto. Grâce à leur bulletin d'informations hebdomadaire, j'organise mes passages, selon la pression oïdium, les produits utilisés et la météo. En 2014, j'ai réalisé neuf traitements anti-oïdium, avec un premier passage au soufre à 5 kg/ha le 8 mai au stade

“La pression oïdium a fortement augmenté depuis quelques années, surtout en 2012 et 2013, alors qu'il y a 20 ans, elle était quasiment absente.”

Bertrand Darviot, à Meursault.

8 feuilles, suivi d'un passage tous les 8-15 jours jusqu'au 28 juillet. Le but est de varier les matières actives selon les recommandations d'emploi aux différents stades pour ne pas favoriser de résistance. Le prix ne rentre pas en compte ; seule la bonne protection est importante. Sur les parcelles de rouge et de blanc, les traitements sont les mêmes. Si le pinot noir est moins sensible, une gestion préventive est essentielle pour éviter qu'il soit touché, avec des conséquences moins évidentes à gérer.

Julien Grill : De notre côté, nous organisons la lutte anti-oïdium en fonction des cépages. Sur le carignan plus sensible, nous commençons les traitements plus tôt en début de végétation, à 3-4 feuilles. Si le temps le permet, nous allongeons la cadence de passage à 14 jours, avec un arrêt à la véraison et un dernier soufre. Pour les roussannes

et marsannes, avec des problèmes oïdium plus tardifs, nous employons des produits plus curatifs en fin de cycle et du soufre, mouillable ou en poudre. En 2014, nous avons réalisé globalement sept traitements anti-oïdium. L'association soufre mouillable avec les anti-oïdium ne fonctionne pas trop mal, avec une

QUELQUES CHIFFRES SUR L'OÏDIUM

- **1845** : c'est la date d'arrivée de l'oïdium de la vigne en provenance des USA. Le premier d'une longue série. Phylloxera, mildiou, puis black-rot ont suivi dans les 30 années suivantes.
- **11** : c'est le nombre de familles chimiques à disposition des viticulteurs pour traiter contre l'oïdium.
- **6,37** : c'est le nombre moyen de traitements contre l'oïdium en 2014 en France. (source : panel ADequation)
- **5 %** : c'est le seuil limite au-dessus duquel la présence de grappes très touchées par l'oïdium altère la qualité du vin.
- **95 €/ha** : c'est le coût moyen de la protection anti-oïdium en France en 2014. (source : panel ADequation)

dose de 3 l/ha en association, contre 5-6 l/ha pour le soufre seul.

■ La stratégie anti-oïdium est-elle organisée en propre ou couplée avec celle anti-mildiou ou celle anti-black-rot ?

Bertrand Darviot : En général, c'est l'oïdium qui pilote. Avec des rémanences de traitements anti-oïdium de 10 à 15 jours, contre 8-10 jours pour les anti-mildiou, l'objectif est de ne pas avoir de trous dans la couverture anti-oïdium ; donc des traitements qui se chevauchent. Le mildiou est mieux connu, et plutôt bien maîtrisé, contrairement à l'oïdium que nous découvrons et qui nous fait peur. Pour les traitements anti-black-rot, il nous arrive de coupler avec les passages anti-oïdium, selon la pression et les produits. En 2014, où la pression black-rot n'était pas très forte, nous avons réalisé quatre passages en couplage avec l'anti-oïdium.

Julien Grill : Ici, nous n'avons pas de problèmes de black-rot. La lutte anti-oïdium est couplée avec celle anti-mildiou, mais c'est bien l'oïdium qui prévaut, car ici la pression mildiou est moindre.

Julien Grill, en Roussillon.

“La lutte anti-oïdium est couplée avec celle anti-mildiou, mais c'est bien l'oïdium qui prévaut, car ici la pression mildiou est moindre.”

■ Avez-vous déjà subi des effets de l'oïdium sur vos vendanges puis vos vins ?

Bertrand Darviot : En cas de grosse pression oïdium, les raisins ont du mal à arriver à maturité, et donc, le taux de sucre peut diminuer, et amener un goût désagréable au vin. Les rendements peuvent aussi être touchés !

Mais grâce à une bonne stratégie de traitements, avec des passages en préventif, nous arrivons à maîtriser assez correctement la maladie comme en 2012 et 2013, et au final ne pas subir les conséquences sur le vin.

Julien Grill : Nous avons déjà eu un problème oïdium sur le cépage roussanne, attaqué tardivement, avec des pertes de récolte et une moindre qualité. Mais en traitant efficacement, et grâce aux vendanges et aux tris manuels, nous arrivons à réduire la pression et éliminer les raisins touchés. Cependant, l'augmentation de la pression oïdium depuis quelques années rend la maîtrise plus compliquée.

■ Avez-vous une action pour vérifier la qualité de la pulvérisation ?

Bertrand Darviot : Je fais réviser mon pulvérisateur à pendillards avec buses à jet plat une fois par an au banc de contrôle. Tous les traitements ou deux traitements, je refais des réglages moi-même grâce à des papiers hydrosensibles. Mon matériel de pulvérisation n'est peut-être pas récent, mais il est bien réglé, contrairement à des équipements modernes

très performants, dont les réglages ne sont pas toujours vérifiés...

Julien Grill : J'utilise un pulvérisateur Cima avec aéroconvecteur qui a 10 ans. Je réalise la visite obligatoire de contrôle et en 2015, je vais moi aussi essayer les papiers hydrosensibles, afin de vérifier la qualité de pulvérisation. Pour assurer aussi la bonne application des produits, nous réalisons chaque année un gros travail d'effeuillage au niveau de la grappe sur les cépages sensibles à l'oïdium, pour optimiser l'effet des molécules.



« Le point de vue de la recherche »

Prévoir le risque oïdium, un rêve utopique ?



Pour quelles raisons n'existe-t-il pas de modèle de prévision fiable du risque oïdium ? Les explications d'Agnès Calonnec, épidémiologiste de l'Inra de Bordeaux.

« C'est directement lié au cycle de l'oïdium : début-fin septembre, le champignon forme des organes de conservation, les cléistothèces. Ceux-ci passent l'hiver à l'abri dans l'écorce des ceps, avant de donner naissance au printemps aux ascospores, qui seront à l'origine de l'infection primaire. Cette phase est encore mal connue. Par ailleurs, il n'y a pas forcément de relation entre le taux de cléistothèces formés une année N et celui des foyers primaire l'année N + 1.

De manière générale, les modèles de prévision des maladies fonctionnent bien quand le pathogène est très inféodé au climat. C'est le cas du mildiou, mais pas de l'oïdium. Ce qui compte davantage, c'est la précocité de l'épidémie et la vigueur de la vigne, l'oïdium n'attaquant que des feuilles jeunes.

Autre difficulté : le repérage des premiers foyers de la maladie est difficile, les taches apparaissant sur la face inférieure des feuilles. Lorsqu'elles sont repérées, l'oïdium en est généralement déjà à son troisième cycle. Donc plus il attaque tôt, plus le nombre de cycle et la production de spores sont importants, et donc plus l'épidémie sera forte et dommageable sur grappes. Des pistes de détection de l'ADN ont été étudiées, mais elles ne sont pas applicables au vignoble car elles demanderaient un échantillonage très important et coûteux. »



1 L'agriculture performante diminue les emplois.

Faux. En Champagne, par exemple, la surface plantée a augmenté de 50% depuis les années 70 et la production a triplé. Loin de réduire les effectifs, l'activité Champagne occupe 15 700 vignerons, 135 coopératives et 80 maisons de Champagne. Cela correspond à 30 000 emplois directs auxquels il faut ajouter 120 000 vendangeurs chaque année. Non délocalisables. Quel autre secteur dit mieux ?

2 Passer au biocontrôle n'est qu'une question de volonté.

Faux. Tout comme les produits de synthèse, les produits alternatifs nécessitent un fort investissement en recherche et développement. Les Rak® utilisés actuellement, par exemple, ont bénéficié de longues années de mise au point, avec le concours de scientifiques français, allemands et suisses.

3 Il y a une obligation de port de vêtements de travail spécifiques et d'EPI, même pour les produits non classés sur le plan toxicologique.

Vrai. Depuis fin 2013, les AMM sont accompagnés de conditions d'emploi de vêtements de travail et d'EPI à minima pour tous les produits en fonction des phases d'utilisation : mélange/chargement, application, lavage du pulvérisateur, etc.

4 Les ravageurs et maladies évoluent en viticulture.

Vrai. 2014 a été l'occasion de voir de nouveaux problèmes potentiels apparaître ou se développer : *Drosophila suzukii* a beaucoup fait parler d'elle, notamment dans le Bordelais et en Alsace. En Paca, *Antispila oinophylla*, papillon dévoreur de feuilles, a laissé quelques traces de son passage... D'autres « nouveaux ravageurs ou parasites » ont également été signalés, ça et là, comme autant de signaux réclamant la vigilance des vignerons et de leurs conseillers. Sans compter des « classiques » comme la CFD ou le black-rot, qui atteignent des zones nouvelles avec parfois des dégâts importants !

5 La France a refusé les LMR pour le vin.

Faux. Contrairement à ce qu'on a pu lire dans la presse, si la France ne dispose pas de LMR vin à strictement parler, ce n'est pas parce qu'elle a refusé... pas plus que les autres pays de l'Union européenne. La réglementation européenne de 2005 prévoit que ces LMR seront fixées, au même titre que celles de nombreux produits transformés. Les études sont en cours, mais les autorités souhaitent publier les valeurs pour l'ensemble des produits concernés, ce qui prend beaucoup de temps. En attendant, les LMR raisins sont fixées en intégrant les études montrant qu'il n'y a pas de concentration des résidus présents sur les raisins dans les vins.



**Cave
Du
les e**

Les efforts collectifs et individuels ont été payants pour la cave coopérative du Mont Sainte-Victoire : elle vient d'obtenir le label Vignerons en développement durable. Une démarche qui a « renforcé la synergie entre les coopérateurs et la cave », selon Georges Guinieri, son président.

Obtenir le label Vignerons en développement durable ? C'est chose faite pour la cave coopérative des Vignerons du Mont Sainte-Victoire depuis novembre 2014. Une reconnaissance qui fait suite à deux années d'ajustements pour satisfaire aux cahiers des charges. La démarche environnementale ne date pas d'hier pour cette cave des Bouches-du-Rhône qui compte 80 adhérents et produit environ 40 000 hl par an en AOP côtes-de-provence et côtes-de-provence-sainte-victoire. Plus de la moitié du vignoble était déjà labellisé en agriculture raisonnée !

L'élément clé de cette transition : la construction d'une station collective de remplissage et de lavage de pulvérisateurs, qui sera opérationnelle ce printemps. « Nous sommes la première cave coopérative du département à disposer



«La démarche VDD constitue un atout supplémentaire pour bâtir une relation sur le long terme avec notre clientèle professionnelle constituée de négociants», indique Georges Guinieri, le président de la cave coopérative du Mont Sainte-Victoire.

coopérative du Mont Sainte-Victoire

nouveau pour effluents phyto

d'une telle station», se félicite Georges Guinieri. Chaque adhérent sera équipé d'un badge pour pénétrer dans l'aire de lavage. L'installation comprend une citerne de 30 m³ pour stocker les effluents phytosanitaires, avant qu'ils ne soient traités sur place par une entreprise spécialisée.

Les 140000€ d'investissement ont été pris en charge par l'Agence de l'eau et le Feader à 80%, et par la municipalité à 20%. La cave est cependant responsable de l'entretien :

à chaque utilisation, le volume d'eau utilisé et le volume d'effluents rejeté seront enregistrés automatiquement et facturés à chaque adhérent, au prorata de son utilisation.

Un réel progrès

D'autres actions, plus individualisées, ont été engagées, notamment sur la gestion de l'eau. Ainsi, des relevés de compteur des bornes du Canal de Provence ont été mis en place, pour connaître les volumes d'eau utilisés pour le lavage des machines à vendanger ou pour

l'irrigation de certaines parcelles de vigne. Du côté des traitements phytosanitaires, l'Association des vignerons de la Sainte-Victoire, support technique des exploitations, émet déjà

des bulletins hebdomadaires pour aider les viticulteurs à raisonner leurs pratiques. La coopérative a diffusé un livret qui précise les DAR, ZNT, DRE et CMR pour tous les produits utilisés. Un code couleur permet de repérer les produits les plus dangereux.

«Pour la cave, cette démarche VDD est un réel progrès, souligne le président. Nous avons rationalisé nos pratiques. La synergie avec nos adhérents est d'autant plus forte.» Et qu'attendre du label en termes de retombées économiques ? «C'est un atout supplémentaire pour bâtir une relation sur le long terme avec notre clientèle professionnelle, constituée de négociants. Quant aux particuliers, cette démarche devrait attirer dans notre boutique une nouvelle clientèle, qu'il conviendra de fidéliser», répond Georges Guinieri.

« Nous sommes la première cave coopérative du quart sud-est de la France à disposer d'une station collective de remplissage des pulvérisateurs et de récupération des effluents phytosanitaires. »

32 %

C'est le pourcentage de viticulteurs connectés qui utilisent les réseaux sociaux (Facebook ou Twitter) dans le cadre de leur activité professionnelle. De nouveaux moyens d'entretenir le lien avec les clients. (enquête BVA-Agrinantes)

285

C'est le nombre de cépages de cuve inscrits au Catalogue officiel en France. Une belle diversité de plus en plus mise en cuvée par des vignerons soucieux de valoriser ce patrimoine.

8,1 Mhl/an

C'est la quantité de rosé bué par les Français en 2012. Un succès qui ne se dément pas, puisque la consommation a quasiment triplé depuis 1990. De quoi voir la vie en rose !



Trois champions ligériens en lice pour la finale nationale

Selectionner trois vins sur le critère du plaisir : telle était la mission du jury de distributeurs de produits de protection des vignes, prescripteurs et collaborateurs de la Division Agro de BASF, lors de la finale régionale des Vins-Cœurs en Val de Loire, organisée le 12 janvier à Juigné-sur-Loire (49). Mission accomplie : dans la catégorie vin effervescent, c'est le crémant de Loire brut du domaine du Haut-Fourneau à Beaulieu-sur-Layon (49) qui a remporté les suffrages, tandis que le sancerre 2013 du domaine Durand à Crêzancy-en-Sancerre (18) et l'anjou-villages 2011 du domaine des Noëls à Faye-d'Anjou (49) ont été désignés respectivement pour les blancs et les rouges. Ces trois vins représenteront la région lors de la finale nationale, en juin prochain. Bonne chance à eux !



Préparation de la bouillie : prendre son temps pour en gagner

« Hâte-toi lentement. » Le bon préparateur de bouillie doit faire sien cet adage latin. En effet, pour réaliser une bouillie bien fluide, qui ne colmatera pas les buses et qui ne débordera pas à cause de la mousse, la fausse économie, c'est de vouloir aller vite. La préparation de la bouillie doit suivre une recette.

Après avoir rempli la cuve du pulvérisateur avec les trois-quarts du volume d'eau nécessaire et mis en route l'agitation, le préparateur commencera par verser les granulés mouillables (WG) et attendra leur complète dispersion. Il est recommandé de verser lentement et en pluie par le trou de remplissage du pulvérisateur (trou d'homme) sans tamis ou dans le bac incorporateur, selon les recommandations des sociétés en la matière.

Le préparateur pourra ensuite introduire les autres produits dans l'ordre suivant : poudres mouillables (WP)*, suspensions concentrées (SC), suspensions émulsion (SE), émulsions aqueuses (EW), concentrés émulsionnables (EC), pour terminer avec les concentrés solubles (SL). Enfin, il suffira de finir de remplir la cuve d'eau, tout en laissant fonctionner l'agitateur, y compris pendant le trajet.

Une bonne recette ne saurait être complète sans une variante : en cas de bouillie utilisant une SC (anti-oïdium ou insecticide par exemple), avec un anti-mildiou à base de fosetyl en WG, BASF recommande d'ajouter la suspension concentrée avant les granulés (WG).

*pas de WP via l'incorporateur

La femme aux trois vies

Skieuse de haut niveau puis copropriétaire du château Smith Haut Lafitte, Florence Cathiard ne connaissait rien au monde du vin quand elle s'est lancée. Pourtant, aujourd'hui ses responsabilités dans la filière ne manquent pas...

« Un verre de bordeaux rouge nous faisait dormir les veilles des descentes. C'était le seul alcool que nous connaissions, se rappelle cette ancienne skieuse de haut niveau. Aussi, dans notre liste de mariage, nous avions demandé de bonnes bouteilles de bordeaux! » Sportive, businesswoman et vigneronne : Florence Cathiard a eu trois vies... Mais on ne sait pas quelle surprise elle nous réserve encore.

Cette femme charismatique a su rester simple et abordable, malgré sa carrière impressionnante. En 1975, elle dirige, avec son mari Daniel Cathiard, les magasins Genty et Go Sport, avant de créer, en 1980, son agence de publicité. Puis, en 1985, elle rejoint le groupe publicitaire Mc Cann, en tant que vice-présidente Europe. Quand son mari décide de vendre ses affaires et de se consacrer au vin, elle le rejoindra un an plus tard.

« Daniel a choisi le vin car il se rappelait avoir dormi au-dessus des barriques lorsqu'il était enfant. Son grand père était un épicer dauphinois qui embouteillait lui-même le vin, raconte Florence Cathiard. Daniel envisageait la Bourgogne, mais j'ai choisi Bordeaux. Tout est parti d'un coup de cœur en survolant le vignoble bordelais, j'avais aperçu une tour cassée. Malgré l'état déplorable, j'avais trouvé le château magnifique. » Il s'agissait du château Smith Haut Lafitte que les Cathiard achètent en 1989 et font rénover.



Sportive, businesswoman et vigneronne : Florence Cathiard a eu trois vies. En 2014, elle a été élue présidente du Conseil supérieur de l'oenotourisme.

La première à ouvrir les portes

Depuis, Florence Cathiard s'occupe de la promotion, des ventes et des dégustations... « Je donne aussi mon avis sur les assemblages, même si mon mari ne m'écoute pas toujours », s'amuse-t-elle. Florence Cathiard garde un œil dans les vignes. Toujours aussi sportive, elle s'y déplace à vélo. En 1995, Mathilde, sa fille aînée, lance Caudalie, célèbre marque de cosmétiques vendue en parapharmacie. En 1999, les Cathiard marquent un tournant majeur dans le monde de l'oenotourisme en bâtissant les Sources de Caudalie, un complexe d'hôtel et spa en vinothérapie. Sa fille cadette Alice dirige aujourd'hui le complexe, mais Florence Cathiard a été l'une des premières à ouvrir les portes d'un grand château de la sphère bordelaise, si frileuse à dévoiler ses dessous aux visiteurs. Ce n'est pas pour rien qu'en mai 2014, elle a été élue présidente du Conseil supérieur de l'oenotourisme.

Florence Cathiard est membre de l'Union des grands crus et de l'Académie du vin de Bordeaux. Décorée de l'Ordre national du Mérite, des Arts et Lettres et du Mérite agricole, elle a été nominée, en 2014, chevalier de la Légion d'honneur. Les distinctions parlent d'elles-mêmes...

www.viticulture-durable.fr

Cultivons l'innovation autrement

BASF
We create chemistry