

■ **PARLONS VIGNE**
PARLONS FEMME ■

Les Fa'Bulleuses :
le Champagne au féminin



■ **ÉCONOMIE** ■

Quand écologie
rime avec
économie



PARLONS VRAI PARLONS VIGNE

Cultivons l'innovation autrement

■ ■ **BASF**
We create chemistry

■ **DOSSIER BLACK-ROT** ■

Une lutte à mener sur l'année !



Mars 2016

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



Utile pour votre activité, satisfaits par les sujets traités, avec un vrai intérêt de lecture pour la plupart des rubriques : que vous soyez viticulteur ou distributeur, c'est ainsi qu'à une grande majorité, vous avez jugé *Parlons Vrai Parlons Vigne*. Vous avez été plus d'une centaine à répondre à notre questionnaire de satisfaction. Soyez-en chaudement remerciés. Ces appréciations positives nous encouragent à poursuivre... mais placent la barre haut !

Voilà pourquoi, pour ce sixième numéro, nous avons souhaité revenir sur un sujet qui a marqué l'actualité de l'année 2015, à savoir, le black-rot. Notre objectif : vous aider à maîtriser cette maladie en 2016, dans le cadre d'une viticulture durable, en ouvrant nos colonnes aux témoignages de deux acteurs sur le terrain.



Nous vous invitons également à deux belles rencontres : avec les responsables de la cave de Tain-l'Hermitage, qui chaque jour, mobilisent leurs adhérents un

peu plus vers le développement durable ; et avec non pas une, mais sept jeunes femmes du vin, aussi effervescentes que leurs champagnes.

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 - 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

Une lutte à mener sur l'année !

Précoces ou tardives, les attaques de black-rot ont pris de court les viticulteurs en 2015. Pour 2016, BASF recommande d'être vigilant du débourrement à la véraison. Les exigences du champignon sont faibles. La moindre fenêtre est propice à son développement sur l'année... et la suivante si aucune mesure prophylactique n'est engagée.

Considéré comme une maladie secondaire ces dernières années, le black-rot concerne aujourd'hui la plupart des vignobles. Le champignon profite de la météo clémente et du moindre écart dans la couverture phytosanitaire pour se développer. En 2013 et 2015, par exemple, le black-rot est apparu avant les premiers traitements oïdium et mildiou.

Les conditions climatiques des derniers millésimes n'expliquent pas à elles seules la résurgence du black-rot. Malheureusement, certaines pratiques d'un point de vue agronomique peuvent s'avérer bénéfiques à la maladie.

L'enherbement, s'il est mal maîtrisé, favorise ainsi la conservation de l'inoculum. Au contraire, le travail du sol, réalisé en vue d'enfouir les organes de conservation du black-rot, peut limiter les contaminations au printemps. Il reste néanmoins très important de ne pas les remettre au jour trop tôt. « Le décauillonnage, par exemple, devra être réalisé le plus tard possible afin de retarder au maximum la maturation des périthèces encore contagieux », explique Bernard Molot, de l'IFV Méditerranée.

Sortir les bois de taille l'hiver pour éviter les contaminations au printemps

Si le **broyage** des sarments est source de

carbone pour les organismes du sol, le maintien de cette pratique sur les parcelles touchées par le black-rot empêche toute possibilité de contenir la maladie l'année suivante. Les périthèces, responsables des contaminations primaires, passent en effet l'hiver sur les bois, les baies desséchées et les vrilles. Sortir les bois de taille des parcelles est la mesure prophylactique incontournable.

“ Sortir les bois de taille des parcelles est la mesure prophylactique incontournable. Ils hébergent des organes de conservation hivernale. ”

La **mécanisation des travaux** de la vigne est aussi mise en cause. La machine à vendanger ne décroche pas les baies momifiées par le black-rot et celles-ci servent d'ino-

culum pour l'année suivante. Le prétaillage, quant à lui, en découpant les rameaux, empêche leur ramassage optimal. La taille rase de précision, en laissant un « hérissure de bois », maximise la probabilité que les ceps hébergent des chancres contaminés par le black-rot. « Une autre cause de ce phénomène, c'est le **contrecoup de la lutte raisonnée**, développe Béatrice Bacher, responsable marketing vigne BASF :

1. Il est conseillé depuis quelques années d'attendre l'apparition des premières taches pour déclencher la lutte contre le mildiou et donc contre le black-rot. Alors que les toutes premières contaminations du black-rot peuvent arriver avant celles du mildiou.

2. Dans la lutte contre le mildiou et l'oïdium, on a aussi moins utilisé ces dernières années



certaines familles chimiques comme les dithiocarbamates et les QoI. Or ces deux familles chimiques sont, avec les IBS, parmi les plus efficaces pour lutter contre le black-rot.

3. Enfin, la lutte raisonnée contre le mildiou et l'oïdium a pu conduire à des arrêts de protection précoces. Or, la lutte anti-black-rot doit se poursuivre jusqu'à la véraison.

Une couverture sans faille pour les parcelles sensibles

Le cumul de facteurs favorables à cette maladie, très difficile à juguler une fois en place, oblige à la plus grande vigilance, d'autant que le modèle simulant les cycles de contamination et estimant l'intensité des attaques présente quelques faiblesses. « Le modèle repère bien les phases de contamination, mais il sous-évalue régulièrement les conséquences sur grappes et quantifie assez mal le rôle de l'inoculum », précise Bernard Molot.

La protection phytosanitaire doit donc être robuste bien avant l'apparition des grappes. Le black-rot, contrairement à d'autres champignons comme le mildiou, a des exi-

gences physiologiques faibles. Dès 9 °C, les premières contaminations sur feuilles peuvent se produire. « Sur les parcelles présentant un historique black-rot important, il ne faut pas attendre les premiers traitements anti-mildiou ou anti-oïdium pour agir. Entre le débourrement et la floraison, l'application des dithiocarba-

mates en préventif – avant toute pluie contaminatrice – indépendamment des risques mildiou/oïdium est recommandée, insiste Béatrice Bacher. Pour ces traitements, BASF offre une large gamme anti-mildiou, à base de métirame, homologuée sur black-rot : Polyram® DF, Aviso® DF, Enervin® et Acrobat®

M DG à base de mancozèbe. »

De floraison à fin véraison, une protection sans faille des grappes est de mise. Pour cela, il est nécessaire d'avoir recours aux anti-oïdium homologués sur black-rot. Deux familles chimiques permettent cette protection conjointe : les IBS et les QoI. « Parmi les QoI, Cabrio® Top est une spécialité préventive et curative sur black-rot. De son côté, Strobry® DF vous apporte une excellente couverture

préventive », souligne Béatrice Bacher. BASF participe au développement d'une lutte durable en proposant un ensemble de solutions polyvalentes.

LES GESTES QUI SAUVENT

- **Mettre en œuvre une prophylaxie en adéquation avec l'historique de la parcelle.** Il est primordial de sortir les bois de taille, les baies momifiées, les vrilles... si des symptômes black-rot ont été constatés en 2015.
- **Être vigilant dès les 1^{ers} feuilles.** En 2013 et 2015, le black-rot est apparu avant le mildiou et l'oïdium. Suivez attentivement les Bulletins de Santé du Végétal (BSV).
- **Veiller à une bonne qualité de pulvérisation** afin notamment de toucher les grappes bien cachées au milieu de la végétation.
- **Gérer la cadence** en fonction de la pression maladie et des pluies, d'autant que les dithiocarbamates sont lessivables.

Le black-rot apparaît tôt et la vigne est sensible jusqu'à tard. **La protection se gère donc en deux temps : préventive sur les feuilles et sans interruption sur grappes.**



Être vigilant face à cette maladie sournoise

Si certaines régions comme la Touraine sont habituées au risque black-rot, d'autres plus au sud, doivent désormais composer avec. Le bon choix des traitements et l'anticipation semblent être les solutions principales pour éviter les catastrophes en cas de forte pression. José Marteau, vigneron indépendant sur Thenay, à l'est de Tours, et Jean-Philippe Calmet, vigneron coopérateur à la Cave de Sommières dans le Gard, partagent leurs expériences.

■ Quel est le niveau de pression black-rot sur votre domaine, et quelles en sont les conséquences ?

José Marteau, vigneron à Thenay (Touraine – Loir-et-Cher) : Depuis plus de vingt ans maintenant, le black-rot est un problème dans notre secteur. C'est une maladie sournoise. Elle ne frappe pas chaque année, et pas toutes les parcelles. Certains cépages semblent



José Marteau, vigneron en Touraine (à gauche) et Jean-Philippe Calmet, dans le Gard (à droite), cultivent la vigne dans des conditions bien différentes, mais sont tous deux confrontés au black-rot.

plus sensibles, principalement les gamays et sauvignons chez nous, mais aussi les cabernets francs et des côts certaines années. Certains sols semblent aussi plus favorables. Sur mon exploitation, les parcelles de sols légers, de sables sur graviers, semblent plus propices à la maladie. En 2013, la maladie a touché 6 de mes 36 ha de vigne, en y détruisant près de 50 % de la récolte. La maladie dessèche les grappes, n'entraînant pas d'incidence sur la qualité du vin, mais plutôt sur la quantité. Quand les feuilles sont touchées par la maladie, les grappes ont des difficultés à atteindre une bonne maturité.

Jean-Philippe Calmet, vigneron à Aspères (Gard) : Le black-rot est apparu sur notre secteur depuis deux ans. Sur mon exploitation, je n'ai pour l'instant pas eu de maladie, grâce à mes bonnes pratiques de traitement, je pense. Chez nous, le cépage grenache est très sensible, le merlot doit être bien surveillé, et la syrah est un peu moins soumise au black-rot. Des voisins ont déjà subi la maladie, surtout en 2014, et moins en 2015. Ceux qui n'ont pas traité tôt ou qui ont réalisé des traitements dilués, par soucis d'économie, ont eu des attaques de black-rot avec des conséquences à la récolte, notamment des parcelles non vendangées ! D'autres ont pu maîtriser la maladie, limitant la casse.

“ Pour ne pas se faire piéger avec le black-rot, le maître mot est la vigilance ! ”

José Marteau.

■ Comment prenez-vous en compte le black-rot dans votre programme de traitement ?

José Marteau : Pour ne pas se faire piéger avec le black-rot, le maître mot est la vigilance ! Pour cela, je traite avec des produits anti-mildiou à base de dithiocarbamates, à dose efficace.

Jean-Philippe Calmet :

Depuis deux ans, j'intègre le black-rot dans mon programme de traitement en plus des anti-mildiou et anti-oïdium. Cela me coûte quelques euros de plus, mais permet d'éviter

l'installation de la maladie. J'utilise, en mélange, des produits de la famille des IBS avec du Vivando® de BASF. Pour ne prendre aucun risque, je traite l'ensemble de mes 25 ha, quelle que soit la sensibilité des cépages au black-rot.

■ Le black-rot est-il une priorité vis-à-vis des autres maladies ?

José Marteau : Contrairement au mildiou et à l'oïdium que nous connaissons bien et arrivons à maîtriser, le black-rot demande une vigilance accrue. Je traite donc en préventif, avec des produits de confort, certes plus chers, mais permettant davantage de tranquillité ! Je choisis des anti-mildiou et des anti-oïdium qui sont également efficaces sur black-rot pour le début de saison. Puis, je réalise les traitements après la floraison à base de cuivre, pour éviter

QUELQUES CHIFFRES

- > **1885** : c'est la date de la première identification du black-rot en France, par Viala et Ravaz, dans l'Hérault.
- > **9°C** : c'est la température à partir de laquelle le black-rot se développe (donc, avant le mildiou), même si son optimum de croissance se situe à 23-25 °C.
- > **6 h** : c'est le temps de germination d'une spore, en présence d'eau ou de 90 % d'humidité.
- > **10 à 25 j** : c'est la durée nécessaire au champignon pour fructifier et produire une contamination secondaire.
- > **100%** : c'est la perte de récolte que peut occasionner une attaque de black-rot. 2015 est malheureusement là pour le rappeler.

les accoutumances. Avec des rémanences de 10-12 jours pour les produits, je repasse en croisant légèrement les périodes d'action, pour ne prendre aucun risque. Les parcelles sensibles sont aussi traitées en priorité, à des doses plus fortes, et avec des produits spécifiques anti-black-rot.

Jean-Philippe Calmet : Comme les traitements anti-oïdum peuvent être efficaces contre le black-rot, j'emploie désormais ces produits à la dose black-rot, plus élevée. Si cela me revenait à 12 euros avant, désormais c'est 15 euros/ha, avec des passages tous les 15 jours.

“ Avec cet hiver doux, le potentiel de contamination black-rot risque d'être élevé ”

Jean-Philippe Calmet.

■ Avez-vous mis en place des mesures de prophylaxie ? Si oui, lesquelles ?

José Marteau : Certains conseillent de retirer les bois de taille pour limiter la pression maladie, mais ce n'est pas suffisant, car la maladie se trouve aussi et surtout sur les feuilles, qui, une fois tombées, peuvent contaminer le sol.

Jean-Philippe Calmet : Je n'ai pas encore mis en place la prophylaxie sur mon domaine face au black-rot. Certains recommandent en effet de tirer les bois, mais il reste toujours quelques sarments, donc la prophylaxie ne suffit pas.

■ Avez-vous des pratiques particulières pour le black-rot en matière de pulvérisation ?

José Marteau : Depuis deux ans, j'ai remplacé les anciens pendillards de mon pulvérisateur par un système pneumatique (type Belly) avec jets portés à flux tangentiels. Avec les bonnes pratiques de pulvérisation, à savoir traiter le matin et sans vent, votre bouillie est mieux

appliquée, et pénètre mieux dans le feuillage grâce à la nouvelle turbine. En diminuant le volume de bouillie de 250 l à 150 l/ha, il faut être précis dans ses passages. Pour les zones à forte pression black-rot, je réduis sensiblement la vitesse d'avancement pour apporter plus de bouillie.

Jean-Philippe Calmet : En traitant avec mon pulvé face par face idéal, avec neuf jets de chaque côté, en passant tous les deux rangs, j'applique la bouillie correctement sur le feuillage, ce qui permet une très bonne protection, notamment contre le black-rot. Les bonnes conditions de passage – hygro-métrie et vent – pour traiter efficacement jouent aussi beaucoup.

■ Avez-vous fait évoluer vos pratiques récemment ou pensez-vous évoluer en 2016 ?

José Marteau : Je ne pense pas utiliser forcément de nouveaux produits, mais je suis attentif à choisir les plus efficaces, en faisant attention de bien alterner les familles pour éviter les résistances. Quant aux pratiques de traitement, ma nouvelle rampe m'apporte satisfaction. L'objectif est bien de rester dans la vigilance et l'anticipation, pour faire face à cette maladie toujours sournoise !

Jean-Philippe Calmet : Avec l'hiver doux de 2015-2016, le potentiel de contamination black-rot pour l'année prochaine risque d'être élevé. Il va donc falloir être très réactif, pour protéger la vigne dès 2-3 feuilles.



« Le point de vue de l'expert »

Des variétés résistantes au black-rot d'ici 2023



Le black-rot est pris en compte depuis quatre ans dans le cadre du programme de recherche de variétés résistantes au mildiou et à

l'oïdium lancé par l'Inra en 2000.

« Le black-rot a été très tôt identifié comme une pathologie secondaire habituellement contrôlée par les traitements mildiou et oïdium, qui pourrait être amenée à se développer en absence de traitement. Aussi, toutes les variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium sont systématiquement testées vis-à-vis de leur sensibilité au black-rot. Les premières variétés polygéniques issues de ce programme sont attendues à l'inscription pour 2017. Elles seront totalement résistantes à l'oïdium, très résistantes au mildiou, mais plus ou moins sensibles au black-rot.

Pour assurer la durabilité de ces résistances, deux à trois traitements seront, de toute façon, maintenus contre le mildiou et l'oïdium. En lien avec l'Inra de Bordeaux, des travaux sont menés pour positionner au mieux ces applications fongicides, de manière à couvrir aussi le développement éventuel de black-rot. Une 2^e et une 3^e vagues de variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium devraient s'échelonner jusqu'en 2023-2024, parmi lesquelles plusieurs seront résistantes au black-rot.

Parallèlement, un second axe de recherche étudie le déterminisme génétique du black-rot. Le but est d'arriver à identifier des marqueurs génétiques utilisables en sélection. Un premier gène de résistance au black-rot a été identifié en 2014 par une équipe allemande. L'objectif est d'en trouver plusieurs pour les additionner et éviter le contournement des résistances. »

Didier Merdinoglu, Inra de Colmar



1 La viticulture peut se passer de produits phytosanitaires aujourd'hui.

Faux. La vigne ne sait pas encore suffisamment se défendre seule contre les maladies d'origine américaine. Sans traitements, mildiou, oïdium et black-rot détruiraient les raisins, comme le prouvent les témoins non-traités chaque année... ou laisseraient une récolte inapte à donner des vins de qualité. Ce que personne ne souhaite !

2 Les viticulteurs ont la main lourde sur les traitements.

Faux. L'usage des produits phytosanitaires est réglementé et chaque produit est utilisable sur la base d'une dose maximale à l'hectare. Non seulement les viticulteurs respectent la réglementation, mais en plus, ils adaptent les traitements en fonction du climat et, pour ceux dont le matériel de pulvérisation le permet, en fonction du développement de la végétation.

3 Pour gérer les résistances, il est indispensable d'associer les matières actives.

Faux. L'association des matières actives est l'une des méthodes de gestion des résistances mais ce n'est pas la seule. La gestion des résistances, c'est comme un puzzle, chaque pièce compte : la prophylaxie, le choix de spécialités adaptées qui

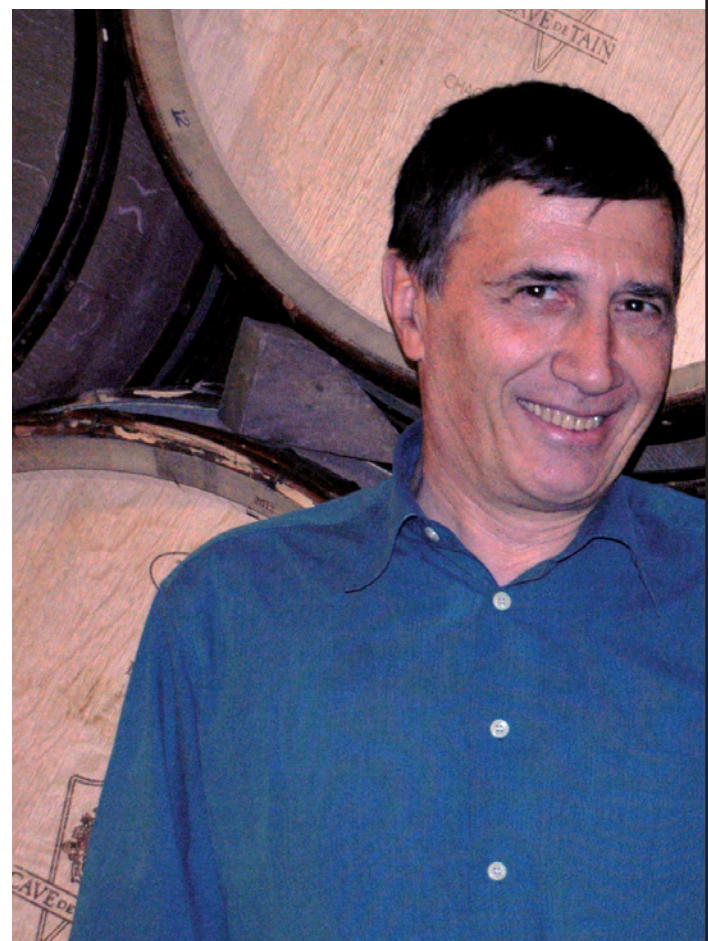
représentent l'ensemble des modes d'actions disponibles, l'alternance des modes d'action, des applications soignées, des cadences adaptées, tout en respectant le nombre maximum d'applications par an. Avec une pièce centrale : utiliser les produits en préventif.

4 La sécurité des utilisateurs ne se résume pas au port d'EPI.

Vrai. Une bonne stratégie de sécurité repose sur trois axes : organisation, comportement et matériel (dont les équipements de protection individuelle). Pour porter leurs fruits, des actions de progrès doivent être développées simultanément sur ces trois axes. La sensibilisation à la sécurité passe par l'implication continue de tous les acteurs : firmes phytosanitaires, distributeurs et utilisateurs. La prévention est un long chemin qui réclame de l'opiniâtreté.

5 Il faut se préoccuper du botrytis avant de voir les symptômes.

Vrai. Pour le botrytis, mieux vaut prévenir car il n'est pas possible de guérir. Lorsque l'on voit le botrytis sur les raisins, il est trop tard pour traiter. Il faut donc tout miser sur la prophylaxie et sur le(s) traitement(s) préventif(s).



Xavier Gomart (directeur – à gauche sur la photo) et Nicolas Ravel (technicien vignoble) de la cave de Tain-l'Hermitage.

Cave coopérative de Tain-l'Hermitage

Des outils

En développement durable depuis 2007, la cave coopérative de Tain-l'Hermitage (Drôme) accompagne ses adhérents quasi-individuellement.

« Le développement durable, c'est dans les gènes des coopératives ! » Et à Tain-l'Hermitage, entre le Rhône et la prestigieuse colline, la cave coopérative ne fait pas mentir cette déclaration, puisqu'elle a fait partie du groupe pionnier ayant défini le référentiel VDD (Vignerons en Développement Durable) dès 2007, décrochant sa certification en 2009. Avec un bilan très positif. « Cette démarche a recréé de l'adhésion de la part de nos coopérateurs, estime Xavier Gomart, le directeur. Car chacun a pu y trouver une manière d'évoluer qui répondait à ses attentes. »

Certains ont adhéré à l'organisation collective de traitement des effluents phytosanitaires qui a été mise en place, avec la coopérative d'approvisionnement. D'autres ont préféré des solutions individuelles. La viticulture biologique a été une



diagnostics individuels, s de sensibilisation

réponse parmi d'autres, mais elle ne s'est pas développée massivement, car d'après Xavier Gomart, les différences s'amenuisent entre les modes de production. Ce dernier souhaiterait d'ailleurs que l'utilisation de produits conventionnels soit autorisée pour les bios dans les cas exceptionnels, comme le black-rot en 2015.

100 % des surfaces en lutte raisonnée

Côté vignoble, la cave emploie deux ingénieurs à plein-temps, pour conseiller les adhérents, participer à la rédaction du bulletin d'avertissement local, mais aussi contrôler le respect du cahier des charges. 100 % des 1 000 ha sont en lutte raisonnée, avec un seul objectif : produire de grands vins. « Afin d'attendre sereinement la maturité phénolique, nous misons beaucoup sur la prophylaxie. Nous demandons notamment aux adhérents une forme particulière d'éclaircissage, qui consiste à supprimer une partie des entre-cœurs en juin »,

“ **Le développement durable a recréé de l'adhésion de la part de nos coopérateurs** ”
estime Xavier Gomart

explique Daniel Brissot, responsable du service viticole. Cette opération, dont l'efficacité a été constatée, est complétée par un effeuillage début juillet si nécessaire. Depuis 2013, une pénalité de 10 % est appliquée sur la rémunération en cas de manquement.

Afin d'accompagner chacun, un diagnostic individuel a été mis en œuvre depuis 2011. 60 % des surfaces ont été auditées jusqu'à présent. « Ce diagnostic est assorti d'un plan d'actions, sans caractère obligatoire mais plutôt incitatif », explique Nicolas Ravel, l'autre ingénieur. Un îlot de confusion sexuelle s'est, par exemple, agrandi de 4 à 30 ha.

Toute cette démarche au vignoble a eu pour conséquence une qualité plus que confirmée des vins. La reconnaissance de ces progrès par les clients et les consommateurs a permis une évolution de la rémunération des coopérateurs, qui s'est accrue de 26 % entre 2006 et 2012 !

1/3

C'est la proportion de femmes parmi les œnologues en activité, adhérents à l'Union des œnologues de France en moyenne depuis 5 ans (de 2011 à 2015). La parité progresse : en 2000, cette proportion était de 1/4.

+6%

C'est l'augmentation des consommateurs occasionnels selon la dernière enquête FranceAgriMer. Une première depuis 1995. Au total, 67 % des Français boivent du vin d'une manière régulière ou occasionnelle.

-9%

C'est l'évolution du marché fongicides vignes en valeur en 2015. Compte tenu de l'année plutôt sèche, les maladies ne se sont que peu exprimées, hormis localement le black-rot.



Une voie d'accès à une grande table

Être dégustés et référencés par le sommelier de Paul Bocuse : c'est le fabuleux destin qu'ont connu quatre vins lauréats du concours des Vins-Cœurs. Un autre a séduit les frères Pourcel à Paris. Sept ont été intégrés à la cave de BASF. Pourquoi pas le vôtre ? Si vous souhaitez participer à ce concours national, vous devez contacter votre distributeur : plus de 75 sont déjà partenaires ! Blanc, rouge ou effervescent, votre vin fera peut-être partie des prochains lauréats de la neuvième édition. Organisé depuis 2008 par BASF France-Division Agro, le concours des Vins-Cœurs marque la volonté de l'entreprise de participer à la promotion des vins français.



Quand écologie rime avec économie

Faire cohabiter performance économique, sécurité et environnement, c'est le défi que relève BASF avec ses emballages EcoPack. Conçus en partenariat avec des utilisateurs, ils combinent plusieurs astuces qui facilitent et sécurisent leur utilisation : à commencer par une poignée flexible pivotante et une surface antidérapante optimisées pour une meilleure prise en main. L'EcoPack est également doté d'une ouverture centrale fermée par un bouchon à vis, sans opercule d'aluminium. Ce système est beaucoup plus sûr car il évite le risque de contact direct avec l'opercule souillé de produit. Ce bouchon « anti-glouglou » permet un écoulement fluide du liquide, réduisant ainsi les risques d'éclaboussures, tout en facilitant le rinçage et l'égouttage. Vidé jusqu'à la dernière goutte, il évite de gaspiller du produit.

Côté matières premières, l'EcoPack s'est aussi serré la ceinture : sa fabrication nécessite 20 à 25 % de plastique en moins qu'un bidon classique, permettant une économie de près de 2 500 tonnes de CO₂ par an et donc, un bénéfice pour l'environnement. Plus léger, il est néanmoins tout aussi robuste qu'un bidon classique. La quasi-totalité des produits en formulation liquide et un certain nombre de solides bénéficient de ces nouveaux emballages écologiques, pour lesquels le groupe BASF a reçu le prestigieux trophée « Environmental Leadership Award » 2015 de la Chemical Industries Association.

Les Fa'Bulleuses : le Champagne au féminin

En Champagne, sept vigneronnes ont créé les Fa'Bulleuses, une association qui vise à mettre en valeur le travail des femmes. Le succès est au rendez-vous pour les pétillantes associées.

Les Fa'Bulleuses ne s'imaginaient pas faire un autre métier que celui de leurs parents, vignerons. « *En tant que femmes, nous avons dû faire un peu plus nos preuves, mais les préjugés s'atténuent avec le temps* », indique Laureen Baillette, productrice de Montagne de Reims 1^{er} cru à Trois-Puits (Marne). Sophie, Mathilde, Hélène, Laureen, Claire, Florence et Charlotte sont toutes vigneronnes en Champagne. Il y a un an et demi, les sept productrices ont créé les Fa'Bulleuses, une association qui vise à promouvoir le travail des femmes. « *À part la commission des viticultrices au sein du Syndicat des vignerons, il n'existait aucune association de femmes en Champagne* », explique Sophie Milesi, viticultrice et maman d'un bébé de trois mois.

Montagne de Reims, Côtes de Blanc, Vallée de l'Ardre, Montgueux : les Fa'Bulleuses représentent la diversité du terroir champenois et sont toutes viticultrices-vinificatrices. « *Il nous tient à cœur de vinifier pour être présentes sur toute la chaîne, de la terre à la bouteille* », explique Mathilde Bonnevie, 24 ans, qui vient de réaliser ses premières vendanges. Les sept exploitations comprennent de cinq à dix hectares et sont toutes conduites en lutte raisonnée. « *Pour raisonner les intrants, il faut composer avec la génération antérieure, qui avait une culture très préventive. Au final, nos manières de produire relèvent du bon sens* », explique Laureen Baillette.



Crédit photo : Mickaël Boudot

« Nous sommes toutes polyvalentes »

Avec leurs escarpins et leurs bébés en bandoulière, les Fa'Bulleuses dépoussièrent l'image traditionnelle de la production de Champagne. « *Nous sommes toutes polyvalentes sur nos exploitations, ce qui ne nous empêche pas d'avoir des alliés hommes : nos pères, nos maris... Nous sommes féminines, mais pas féministes* », dixit Sophie Milesi.

S'associer entre vigneronnes est aussi un moyen d'élargir le réseau professionnel de chacune. « *Les acheteurs sont attirés par la touche sensible* », poursuit la jeune maman. Pour les fêtes 2015, les Fa'Bulleuses ont créé un coffret regroupant la cuvée emblématique de chaque maison et ont organisé deux jours de promotion en Suède. La vente d'une quarantaine de coffrets a permis d'autofinancer le déplacement. « *Le surplus nous servira à constituer un fonds pour le fonctionnement de l'association. S'il y a des retombées sur nos ventes individuelles, tant mieux !* », explique Sophie Milesi.

Les Fa'Bulleuses pensent déjà à de futures actions de communication. Elles prévoient par exemple d'organiser une soirée d'initiation à la dégustation dans un restaurant de Reims, à l'occasion de la Champagne Week 2016.

www.viticulture-durable.fr

Cultivons l'innovation autrement

BASF
We create chemistry