

## ÉCONOMIE

### Vos vignes le valent bien !

La protection phytosanitaire du vignoble constitue bien sûr un investissement... mais elle est loin d'être le poste majeur de dépenses sur un domaine viticole. Elle ne représente en effet que quelques pourcents des coûts totaux de production à la vigne. Selon les chiffres du réseau d'information comptable agricole (Rica) 2014, qui enquête chaque année sur les comptabilités réelles d'un échantillon représentatif, les charges d'une exploitation viticole « moyenne à grande » en France se situent autour de 184 Keuros. L'essentiel de ce montant est imputable aux charges comme le personnel, le matériel, etc. (soit 148 Keuros). Seuls 19,8 % des charges d'une exploitation viticole dans l'Hexagone sont directement liés à l'approvisionnement (engrais, plants...), dont 5,5 % consacrés à la protection phytosanitaire. Un poids modéré au regard de son impact sur le rendement et la qualité du raisin.

**19,8 %**  
des charges d'une exploitation consacrées  
à l'approvisionnement dont  
**5,5 %**  
à la  
protection  
phyto.

## PARLONS VIGNE PARLONS FEMME

### Le goût de la polyvalence

À 28 ans, Anaïs Maillet est chef de culture au château Lafon-Rochet depuis quatre ans. Mais ses missions ne se résument pas à l'atelier vigne et c'est justement ce qui lui plaît.

Château Couhins, en appellation pessac-léognan (un domaine de l'Inra), pour son diplôme d'œnologue, puis Château Lafon-Rochet en appellation saint-estèphe pour valider son diplôme d'ingénieur pendant sa formation à l'Enita de Bordeaux (aujourd'hui Bordeaux Sciences Agro), Anaïs Maillet a fréquenté des châteaux prestigieux ! Mais elle n'a pas souhaité en rester là. À la fin de ses études, en 2011, la jeune femme part à l'étranger pour différentes expériences de vinification et de découverte en Nouvelle-Zélande, en Californie puis au Chili. Elle travaille aussi quelques mois au sein d'une cave coopérative du Languedoc-Roussillon. C'est en mars 2012 qu'Anaïs Maillet revient au château Lafon-Rochet en tant que chef de culture.

#### Expliquer pour mieux manager

La jeune femme encadre actuellement une quinzaine de personnes. Pour elle, être un bon chef de culture passe d'abord par un bon management. « Il faut réussir à faire faire les choses dans une bonne ambiance et une volonté partagée. Quand je veux mettre quelque chose en place, j'adopte une démarche explicative pour que l'équipe puisse comprendre pourquoi je fais ces choix. » « Il faut aussi être un bon technicien pour être crédible et être réactif pour déclencher certains



« Bien manager, c'est, à mon avis, être ouvert à la discussion, expliquer ses choix pour convaincre, mais aussi savoir se remettre en question », estime Anaïs Maillet, chef de culture au château Lafon-Rochet.

travaux. Enfin, il faut rester à l'écoute de ce qui se fait à l'extérieur, ce n'est pas toujours évident quand on est occupé sur la propriété. » Le château Lafon-Rochet restant une petite propriété familiale, Anaïs Maillet ne se cantonne pas à la vigne : « Je suis chef de culture bien sûr, mais je participe aussi à toutes les dégustations d'assemblage, et je représente parfois la propriété lors de voyages et de dégustations. Ce qui me plaît dans mon métier, aujourd'hui, c'est cette polyvalence. »

#### Démarche de développement durable

La jeune femme s'est de surcroît engagée dans le système de management environnemental (SME), une démarche de développement durable portée par le CIVB<sup>(1)</sup>. « Les plus gros efforts à faire sont sur l'atelier vigne, il était donc normal que je centralise le tout. » Avec l'aide de l'équipe, Anaïs Maillet a également fait bouger les choses au chai, ce qui a permis de faire certifier la propriété en 2015. « Cette démarche me motive fortement et me semble être un enjeu important, en particulier pour la sécurité des opérateurs. De plus, elle permet de garder un lien vers l'extérieur, d'échanger avec d'autres propriétés, et d'accéder à une veille réglementaire et technique », se réjouit la dynamique chef de culture.

(1) CIVB : Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux

## QUOID NEUF DANS LES VIGNES

Diffuser pour ne plus se cacher



## ÉCONOMIE

Vos vignes le valent bien !



# PARLONS VRAI PARLONS VIGNE

Cultivons l'innovation autrement

**BASF**  
We create chemistry

## DOSSIER PULVÉRISATION

# On a tout à gagner à mieux pulvériser !



Novembre 2016

[www.viticulture-durable.fr](http://www.viticulture-durable.fr)

Cultivons l'innovation autrement

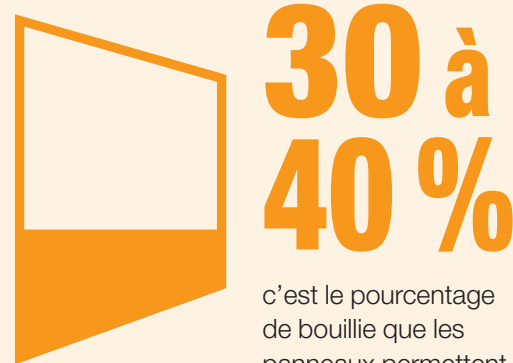
**BASF**  
We create chemistry

Serviceplan 1 PARLONS VRAI PARLONS VIGNE - Novembre 2016. © Marque déposée BASF. Rak® 1+2 Mix : AMM N°2140215 - Composition : 0,217 g/diffuseur de (E,E)-7,9-dodecadien-1-yl acetate + 0,226 g/diffuseur de (E,Z)-9-dodecen-1-yl acetate - Classement : Attention H315 - H412 - SH07. Produit de bio-contrôle. Annule et remplace toute version précédente. Il appartient à l'utilisateur de ce produit de s'assurer, avant toute application, auprès du N° Azur BASF (0810023033) qu'il dispose bien de la dernière version à jour de ce document. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>. Pour les usages autorisés, doses, conditions et restrictions d'emploi : se référer à l'étiquette du produit et/ou consulter [www.agro.basf.fr](http://www.agro.basf.fr) et/ou [www.phytodata.com](http://www.phytodata.com). BASF France SAS - Division Agro - 21, Chemin de la Sauvegarde - 69134 Ecully Cedex. Réf 881VITE0916R. Crédits photos : Colette Fatou / Irstea, S. Favre / Pixel Image, iStock. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

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



## Chiffres Clés



30 à 40 %  
c'est le pourcentage de bouillie que les panneaux permettent de récupérer.

(Source : IFV)



8,7 ans  
C'est l'âge moyen d'un pulvérisateur viticole en France.

(Source : Agreste. Enquêtes pratiques culturelles et phytosanitaires en viticulture en 2013)



38 %  
C'est la proportion de pulvérisateurs viticoles face par face en France, parmi les appareils passés au contrôle technique jusqu'en 2014. Un résultat déjà bon, d'autant qu'il ne reflète que les appareils les plus anciens et que le parc continue à se moderniser.

(Source : GLP Pulvés)

«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

## On a tout à gagner à mieux pulvériser !

*Quantité et qualité de récolte préservées, meilleure prise en compte de l'environnement et de la santé des hommes : il n'y a que des avantages à optimiser sa pulvérisation. Les conseils d'Alexandre Davy de l'IFV Bordeaux-Aquitaine et de Vincent Jacus de la Division Agro de BASF.*

**P**réserver le potentiel de récolte est l'objectif n° 1 des viticulteurs. Et la pulvérisation fait partie des facteurs clés pour y parvenir. « *Cela paraît trivial, mais c'est la réalité des choses : un produit, même le meilleur soit-il, ne peut être efficace s'il n'atteint pas sa cible et ce, à la bonne dose* », indique Vincent Jacus, responsable bonnes pratiques phytosanitaires chez BASF. L'intérêt économique de bien pulvériser est évident : en évitant les échecs de protection phytosanitaire, la qualité et la quantité du potentiel de récolte sont préservées. Mais limiter les pertes de produit dans l'air et le sol permet aussi de limiter les coûts. Il est donc de l'intérêt du viticulteur de tout mettre en œuvre pour que la pulvérisation amène la bonne dose au bon endroit.

D'autant que cet objectif économique rejoint d'autres intérêts constitutifs de la viticulture durable : la protection de l'environnement et des hommes. En effet, tout ce qui va sur le feuillage n'atteint pas l'opérateur, les riverains ou l'environnement ! L'actualité de ces dernières années a abouti à renforcer les contraintes pour les viticulteurs, avec les arrêtés préfectoraux réglementant les traitements dans les lieux sensibles, pour la protection des personnes vulnérables. Ces arrêtés doivent pousser les viticulteurs à se poser des questions. Plutôt que de se voir imposer des contraintes réglementaires, pas toujours très cohérentes, comme le chemin en a été pris, mieux vaudrait engager soi-même

des bonnes pratiques, qui relèvent parfois juste du « vivre ensemble ». C'est la voie qu'ont résolument choisie les deux vignerons qui témoignent dans les pages suivantes.

## Traiter face par face

Mais comment faire, en pratique, pour pulvériser au mieux ? Le consensus actuel préconise un traitement face par face, à vitesse raisonnable, à savoir, une technique qui se rapproche le plus possible des conditions d'homologation des produits. En service depuis 2013, le banc d'essai « Evaspray Viti » de l'IFV et Irstea, qui permet de comparer les pulvérisateurs dans des conditions strictement identiques, a confirmé que les matériels face par face donnent les résultats les plus homogènes.

« *La solution la plus efficace pour répondre à tous ces enjeux consiste à utiliser des panneaux récupérateurs*, estime Alexandre Davy, ingénieur à l'IFV Bordeaux-Aquitaine. *C'est très efficace pour éviter la dérive et cela permet de récupérer 30 à 40 % de la bouillie, pour une même efficacité de traitement. Malheureusement, ces panneaux ont des inconvénients (coût, encombrement, réduction du débit de chantier, rinçage...) d'autant plus importants que la densité de plantation est élevée. Ce n'est peut-être pas adapté à toutes les parcelles, mais on peut penser que dans quelques années, les matériels seront plus fiables et plus maniables,*



souligne-t-il. *Les pouvoirs publics pourraient également jouer un rôle dans le développement de ces matériels, par des incitations financière et réglementaire (utilisation autorisée en présence de vent et à proximité des zones sensibles) qui redonneraient un peu de souplesse aux viticulteurs.* »

## Adapter le traitement au feuillage

Les pistes d'amélioration de la pulvérisation ne nécessitent pas toutes un gros investissement. Parmi les premières et les plus simples à envisager, citons le réglage du pulvérisateur, pour lequel la Division Agro de BASF propose le service Evidence (voir encadré). Citons également la coupure des tronçons du pulvérisateur pour éviter de traiter « dans le vide » en bout de rang. « *Adapter le traitement à la configuration de la parcelle peut être intéressant dans certaines régions, où le vignoble est morcelé, confirme*

Alexandre Davy. *Il faut alors pouvoir disposer de suffisamment d'électro-vannes pour être en mesure de couper les tronçons inutiles.* »

Adapter le traitement à la quantité de feuillage est aussi pertinent : « *Il est possible, pour les premiers traitements, de travailler en dessous de la dose/ha sans risque et sans problème de sous-dosage, en travaillant à concentration*, explique Vincent Jacus, à condition que le pulvérisateur le permette, c'est-à-dire qu'il localise bien le traitement »,

insiste-t-il.

Au final, entre les contraintes de temps, de météo, de surface à traiter, de main-d'œuvre disponible, la pulvérisation est toujours le résultat d'un compromis, pour le viticulteur. Mais la profession tout entière a aujourd'hui bien compris l'intérêt de s'insérer dans une démarche de progrès.

Evidence  
Les Services BASF & Vous

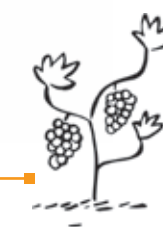
Le service qui visualise votre qualité de pulvérisation !

Le principe d'Evidence est simple : grâce à un marqueur incorporé dans la cuve de son pulvérisateur et des capteurs positionnés sur des faces externes de rangs de vigne, le viticulteur va pouvoir, dans ses propres conditions, juger la qualité de la répartition de la bouillie et tester des ajustements de réglage de son pulvérisateur.

En 2016, cet autodiagnostic a été facilité par la réalisation d'une appli mobile qui permet de recevoir directement le compte rendu.

Sur une base de plus de 80 diagnostics réalisés cette année, Evidence met en exergue un défaut de protection en moyenne de 36 % sur le mur végétal et de 31 % au niveau de la zone fructifère : des progrès restent à réaliser pour que la bouillie atteigne bien la cible !

Simple et efficace, Evidence est issu d'une collaboration BASF - IFV.





# Agir au mieux dans son environnement

Mettre en œuvre une pulvérisation durable passe par le raisonnement des traitements. Charles Duby et Cyril Giresse, vignerons dans l'Hérault et en Gironde, travaillent aussi sur la qualité de pulvérisation et la prise en compte de leur environnement. Les salariés, les voisins et les vignerons font partie prenante de l'équation.

## ■ Quels objectifs recherchez-vous en matière de pulvérisation ?

Cyril Giresse : Les traitements phytosanitaires ont un coût et des impacts environnementaux. Il faut qu'ils soient efficaces. Pour cela, la bouillie doit toucher la cible. J'adapte le nombre de



Charles Duby (à gauche), signataire de la charte Terra Vitis, est associé du Gaec de l'Arjolle en IGP Côtes de Thongue (Hérault). Il a acheté un pulvérisateur à panneaux récupérateurs en 2010. Cyril Giresse du Château Gravettes-Samonac en AOC Côtes-de-Bourg en Gironde (à droite) est signataire d'une charte de « bon voisinage » avec le maire de la commune dont l'école primaire jouxte ses vignes.

tronçons ouverts à la végétation et je fais très attention aux conditions météorologiques. Je ne traite jamais s'il y a du vent. Pour en être sûr, j'ai acheté un anémomètre. Je réfléchis aussi beaucoup au choix des produits que je vais pulvériser. De fait, je privilégie au maximum les spécialités commerciales ayant une ZNT de 5 mètres et un délai de rentrée dans les parcelles de 12 heures<sup>(1)</sup>. Si je suis obligé d'utiliser un produit avec un délai de rentrée de 48 heures, par exemple, je fais tant que possible le traitement le vendredi pour que mes salariés puissent aller dans les parcelles le lundi sans risque. Charles Duby : Je suis adhérent à l'association Terra Vitis et je participe au réseau de fermes Dephy Ecophyto, animé par la chambre d'agriculture de l'Hérault. Depuis des années, sur mon exploitation, je vise à réduire l'application de produits phytosanitaires sans compromettre la qualité de la vendange. La pulvérisation doit donc être faite au bon moment et être de qualité. Cette qualité passe, bien entendu, par les conditions d'application mais aussi par le choix du pulvérisateur.

## ■ Avec quel type de matériel pulvérisez-vous ?

Charles Duby : Il y a sept ans, un conseiller de la chambre d'agriculture de l'Hérault m'a

contacté pour essayer un pulvérisateur avec des panneaux récupérateurs. J'ai de suite été séduit. Sur la moitié de mes vignes, soit environ 50 ha, je travaille désormais toute la saison avec un pulvérisateur face par face Bertoni Arcobaleno. La qualité de pulvérisation est meilleure que celle réalisée avec mon autre pulvérisateur à jet porté. Je conserve néanmoins ce dernier qui est plus maniable que le pulvérisateur à tunnel.

Cyril Giresse : J'ai beaucoup de parcelles où il faut faire des manœuvres lors des traitements. Pour le moment, les pulvérisateurs à panneaux récupérateurs ne semblent pas adaptés à mon domaine. Je travaille avec deux pulvérisateurs pneumatiques équipés de buses homologuées anti-dérive. Dernièrement, j'ai aussi signé une charte de « bon voisinage » avec la mairie de mon village.

## ■ Pourquoi avez-vous décidé, l'un de signer une charte de bon voisinage et l'autre d'investir dans des panneaux récupérateurs ?

Cyril Giresse : Le syndicat de l'AOC côtes-de-bourg, dès 2014, a réfléchi à comment « mieux vivre ensemble » sur le territoire. Sur le terrain, cela s'est traduit par deux initiatives : l'aide à la plantation de haies à proximité des écoles et l'écriture d'une charte d'engagement entre le viticulteur et la mairie. Depuis cette année, je suis

signataire de la charte de « bon voisinage » avec la mairie de Samonac. Sur cette commune, mes vignes jouxtent l'école primaire. Je me suis engagé à ne pas traiter entre 7 heures le matin et 18 heures le soir durant les jours de la semaine. Dans les faits, cette charte formalise des pratiques que je mettais déjà en œuvre auparavant.

Avec le nouvel arrêté préfectoral en vigueur en Gironde, il s'avère que cette démarche est désormais la règle à suivre pour tous. Pour ma part, je ne me limite pas aux sites jugés « sensibles » par l'arrêté. Certaines de mes vignes sont attenantes à un élevage de chiens. Je préviens systématiquement la propriétaire la veille au soir pour qu'elle puisse rentrer ses animaux avant mon passage. Je n'ai pas l'impression de faire quelque chose d'extraordinaire, c'est vraiment du bon sens.

Charles Duby : De mon côté, les parcelles touchant des habitations sont systématiquement traitées avec le pulvérisateur à panneaux récupérateurs. Les voisins ont vu d'eux-mêmes que ce pulvérisateur empêchait fortement la dérive de produits phytosanitaires et était plus silencieux qu'un appareil à turbine. Ils sont rassurés et leur regard a changé.

Il y a aussi un intérêt technico-économique. Avec les panneaux récupérateurs, j'économise, selon les parcelles et le stade de la vigne, entre 38 et 42% de bouillie. Lors du dernier traitement que j'ai effectué, début juillet, j'avais rempli la cuve pour faire 4 ha selon les prescriptions standards ; j'ai traité 6 ha. Ce sont de vieilles parcelles, irrégulières en végétation, avec quelques manquants. Sur une campagne et sur les 50 ha où j'utilise les panneaux

récupérateurs, j'économise environ 4 000 euros de produits par rapport aux 50 autres hectares traités avec mon autre pulvérisateur.

Les économies se font aussi en termes de carburant. Le modèle avec lequel je travaille fonctionne sans turbine, contrairement à d'autres appareils à tunnel. Je tourne à 1 600-1 700 tours/min ; la puissance demandée est faible. C'est à prendre en compte lors de l'achat d'un pulvérisateur à panneaux récupérateurs. Le mien a coûté 50 000 euros. Certains sont moins chers à l'achat, mais il faut réfléchir et calculer sur le long terme.

## ■ Avez-vous des projets pour faire encore évoluer vos pratiques en termes de pulvérisation ?

Cyril Giresse : Je m'attache à respecter la réglementation sur les conditions de pulvérisation, de nettoyage, de révision. Je fais régulièrement des recherches sur les bonnes pratiques, les phénomènes de résistances, l'alternance des produits, leurs effets sur la santé et l'environnement. Dans mon cas, l'autoformation est très importante.

Charles Duby : Cet été, j'ai fait des essais de nouveaux pulvérisateurs à panneaux récupérateurs. J'ai dans l'idée d'acheter un second engin. J'espère que les constructeurs de pulvérisateurs avec panneaux récupérateurs vont engager les démarches pour que leurs appareils soient inscrits par l'État dans la liste des matériels autorisés pour réduire les zones non traitées (ZNT) à 5 mètres.

(1) Le délai minimum réglementaire de rentrée dans les parcelles est de 6 h. En Gironde, il a été porté à 12 h dans le cadre d'une signature d'une convention collective avec les salariés viticoles du département.



« Le point de vue de la recherche »

## Un indice «sécurité» pour les pulvérisateurs



Credit photo : Colette Fatou, Irstea

Dans le cadre du projet européen Safe Use Initiative achevé en 2014, rassemblant de nombreux partenaires institutionnels, du privé, des scientifiques et des professionnels en viticulture, l'Irstea s'est intéressé aux aspects sécurité des opérateurs pendant les phases de préparation de la bouillie, d'application des traitements, mais aussi de nettoyage des pulvérisateurs viticoles.

« Nous avons mis au point un indice de « sécurité », explique Sonia Grimbuhler, chercheur en expologie à l'Irstea. Nous avons évalué une quarantaine de pulvérisateurs présents sur le marché, et nous nous sommes appuyés sur les retours d'expérience des utilisateurs dans le Bordelais. L'objectif de cet indicateur est de permettre aux viticulteurs de choisir un pulvérisateur en tenant compte de la sécurité vis-à-vis des produits phytopharmaceutiques lors de l'achat d'un matériel. L'indice de sécurité s'appuie sur des éléments très concrets (position du marchepied, des rampes, du lave-mains, orifice de remplissage, etc). C'est une aide au choix lors d'un investissement, mais c'est également une aide à l'utilisation du matériel par rapport à un environnement donné. La sécurité d'un matériel est indissociable de la pratique réelle. Deux viticulteurs auront des besoins, des contraintes, des pratiques, des environnements de travail, des exploitations différents. Ce qui est adapté à l'un ne le sera pas nécessairement à l'autre. La valorisation de cette grille de décision pourrait s'effectuer sous forme d'une application smartphone. »

Irstea : Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture.

Sonia Grimbuhler, chercheur en expologie, Irstea





Pourra-t-on traiter avec un drone à l'avenir ?

- 1 : oui
- 2 : non
- 3 : peut-être

Réponse : 3. Si les traitements aériens par hélicoptère ont été interdits en France, un drone n'est pas considéré comme un aéronef pour l'instant. Au Japon, les drones sont déjà utilisés dans les rizières. Des essais ont aussi eu lieu sur les vignes de la Napa Valley aux USA. Plus près de nous, un drone épandeur de produits phytosanitaires, capable d'emmener 20 litres de bouillie, est actuellement en test en Suisse dans le canton de Neuchâtel. Affaire à suivre, donc.

Le black-rot se développe à partir de :

- 1 : 15°C
- 2 : dans les mêmes conditions que le mildiou
- 3 : avant le mildiou
- 4 : 9°C

Réponses : 3 et 4. Le black-rot est moins exigeant en température que le mildiou et peut se développer avant lui. Il faut donc ouvrir l'œil et repérer d'éventuels symptômes dès le début de la campagne.

Les pulvérisateurs vigne sont équipés obligatoirement d'incorpérateurs.

- 1 : oui
- 2 : non
- 3 : ça dépend de la date de production du matériel et des normes en vigueur à sa date de fabrication

Réponse : 2. La réglementation ne rend l'incorpérateur obligatoire que lorsque l'ouverture de la cuve du pulvérisateur est située à plus de 1,50 m de hauteur. La présence d'un incorpérateur est toutefois fortement recommandée, puisqu'elle contribue à éviter les contacts entre l'opérateur et le produit non dilué.

On peut utiliser les incorpérateurs pour les formulations solides.

- 1 : oui
- 2 : non
- 3 : oui, mais sous condition

Réponse : 3. Les formulations en granulés dispersibles (WG) peuvent être utilisées avec un incorpérateur à trois conditions : si les parois internes de l'incorpérateur sont bien sèches, le granulé bien fluide et l'appareil doté d'une bonne aspiration. Attention toutefois, l'incorpérateur n'est pas recommandé pour certains produits WG. Le mieux est de vérifier sur l'étiquette du produit. En revanche, l'incorpérateur et une formulation solide poudre mouillable (WP) sont en général fortement déconseillés !



« À quelques semaines des vendanges, l'expérience est réussie à tout point de vue », se réjouit Matthieu Foulquier-Gazagnes, le régisseur du domaine des Tournels.

Pour gérer sur un même front les attaques de vers de la grappe et le bien-être des touristes résidant à quelques mètres des vignes, le domaine des Tournels a opté pour la confusion sexuelle. Pour la première année, l'intégralité du vignoble a été équipée de diffuseurs Rak®.

Sous le soleil de la presqu'île de Saint-Tropez, dès le début de l'été, arrivent des touristes du monde entier. Venus profiter des célèbres plages, les estivants ont pris l'habitude d'accompagner leur soirée de vin rosé. Les vignes ne sont qu'à quelques mètres derrière les paillotes et les résidences. Les parcelles du domaine des Tournels, situées à Ramatuelle, n'échappent pas à cette réalité. Les 60 ha de syrah, cinsault, rolle, ugni blanc et autres cépages locaux encerclent le camping cinq étoiles, propriété du domaine. « En plein été, chaque semaine, 4 000 touristes, essentiellement hollandais, allemands et belges, s'installent dans les bungalows haut de gamme du camping. Plus de 85 % de la production est achetée par les vacanciers du complexe. C'est une formidable opportunité. Mais toute médaille a son revers. Les touristes sont inquiets dès qu'un pulvérisateur entre dans les vignes, constate Matthieu Foulquier-Gazagnes, le

# Diffuser pour ne plus se cacher

régisseur du domaine des Tournels. Il devenait urgent de limiter les traitements. Nous avons commencé par nous tourner vers le désherbage mécanique et cette année, nous avons mis en place la confusion sexuelle contre les vers de la grappe. Sur la presqu'île, la pression est forte : il n'est pas rare de voir se succéder quatre générations, dont certaines à quelques jours des vendanges. Impossible de traiter pour éliminer les insectes qui resteront l'hiver dans les parcelles. »

## Des affichettes pédagogiques

La totalité du domaine a été équipée de diffuseurs Rak® 1+2 Mix. Deux jours de pose ont été nécessaires, à raison de 550 capsules/ha. Ce maillage très serré a été associé à un traitement préventif en début de saison sur les conseils de BASF. L'historique du risque et le vent balayant continuellement

les vignes, poussent à la prudence pour cette expérience ambitieuse.

“ Alors que l'année est favorable aux vers, les pièges situés dans les îlots n'ont capturé aucun papillon. Pas de papillon, pas de vers, pas de piqûre de baies, moins de pourriture ! ”

sur les trois. Alors que l'année est favorable aux vers, les pièges situés dans les îlots n'ont capturé aucun papillon. Pas de papillon, pas de vers, pas de piqûre de baies, moins de pourriture ! Les touristes qui cheminent entre les parcelles pour accéder à la plage se sont tout de suite montrés intrigués par les capsules. Pour les rassurer et montrer que nous œuvrons pour leur bien-être et l'environnement, nous avons mis en place des affichettes au contenu pédagogique et ludique expliquant ce qu'est la confusion sexuelle. À quelques semaines des vendanges, l'expérience est réussie à tout point de vue. »

2<sup>e</sup>

C'est le rang des exportations de vin et spiritueux dans la balance commerciale française en 2015. Les 10,4 milliards d'euros d'excédent (+ 9,5 % par rapport à 2014) classent le secteur derrière l'aéronautique, mais devant les cosmétiques et les parfums.

274,4 Mhl

C'est la production mondiale de vins estimée par l'OIV en 2015 (+ 2,5 %). La consommation progresse légèrement à 240 Mhl. Attention, la différence n'est pas de la surproduction, mais sert notamment à alimenter le marché des alcools de bouche !

36 %

C'est la part des Bib® dans les ventes de vin en grande distribution. Ce conditionnement a connu une croissance constante depuis 1997, où il ne représentait que 1 %. (Source : Iri-FAM-2014)



## Déjà neuf générations de Vins-Cœurs !

Organisé par la Division Agro de BASF et destiné à promouvoir les talents de la filière viti-vinicole française, le 9<sup>e</sup> concours des Vins-Cœurs a eu lieu le 2 juin, dans la prestigieuse Abbaye Paul Bocuse, près de Lyon. Les trois vins qui ont su charmer les papilles du jury sont : le crémant de Loire brut d'Antoine Antier, Domaine de Cray (37) ; le coteaux-du-languedoc sommières cuvée La Tourie 2013 d'Arnaud Freychet, Domaine de Massereau (30) pour les rouges et le Château Pont-de-Brion graves 2014, de Charlotte et Pascal Molinari, Vignobles Molinari (33) pour les blancs. Compliments à cette 9<sup>e</sup> génération de Vins-Cœurs !

