



“ PARLONS VRAI PARLONS VIGNE 2022

INTERVIEW CROISÉE

P04

**Le moins (de matières actives)
exige de faire mieux.**

QUOI DE NEUF DANS LES VIGNES ?

P06

Un passage réussi à l'électrique.

PAROLE DE FEMME

P08

**« Mon métier ? e-influenceuse
dans le vin ! »**

PHARMACOPÉE

P02

**MOINS DE SUBSTANCES
ACTIVES, PLUS
D'AGROÉCOLOGIE**

 **BASF**

We create chemistry



Vous avez l'impression que de moins en moins de produits phytosanitaires sont disponibles pour protéger votre vigne ? Ce n'est pas qu'une impression, c'est l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire) qui l'a vérifié : selon ses calculs, en dix ans, plus de 100 substances actives ont disparu pour l'agriculture. Et encore, ce chiffre prend en compte les nouvelles homologations. Cela signifie que le nombre de substances ayant été retirées du marché est encore supérieur. « Cette baisse significative est due à la difficulté croissante de faire approuver ou réapprouver les substances actives », explique Yves Morvan, directeur technique de la division agro de BASF France. Depuis 2015, seulement neuf nouvelles substances actives chimiques ont été approuvées en agriculture au niveau européen, dont sept ont eu des produits autorisés en France.

Face à ce flux entrant réduit, il existe au contraire un flux soutenu de sortie du marché. La réglementation européenne prévoit en effet que les substances actives doivent repasser une évaluation tous les dix ans ou tous les sept ans, en fonction de leur classement. Mais cet examen est de plus en plus difficile à réussir, car la réglementation se durcit régulièrement.

Par exemple, pour l'évaluation des risques, des seuils toxicologiques ou écotoxicologiques à respecter ont été abaissés. De nouvelles études sont demandées, qui peuvent aboutir à une évolution du classement de la substance et de fait, la placer dans une catégorie où elle sera plus susceptible d'être retirée. « *Il existe une volonté politique d'aller vers une sécurité croissante* », indique Yves Morvan.

Une tendance que rien ne semble vouloir freiner. En viticulture, plus de dix substances actives ont été retirées du marché depuis dix ans. D'après le calendrier de réexamens des substances tel que connu actuellement, plusieurs retraits devraient avoir lieu dès cette année ou en 2023. Puis un nouveau cycle de réexamens des molécules les plus anciennes débutera.

Sur le terrain, « *l'impact va être sensible, surtout dans la lutte contre le mildiou* », indique Béatrice Bacher, responsable marketing vigne de BASF : selon des projections prenant en compte ces évolutions, les solutions utilisées l'an dernier sur un quart des hectares déployés¹ vont disparaître du marché. Cela signifie qu'un hectare déployé sur quatre ne pourra plus être traité comme actuellement, à court terme.

Parmi les solutions qui demeurent autorisées, seule une faible part possède des caractéristiques de plus en plus demandées (pas de classement CMR et ZNT < 20 m). Une partie des formulations à base de cuivre et même certains biocontrôles ne rentrent pas dans ces critères. Si on ajoute à cela la nécessité d'alterner les familles de substances actives pour lutter contre l'apparition de résistances, mettre au point un programme de traitement contre le mildiou devient de plus en plus compliqué.

La lutte contre l'oïdium paraît moins impactée, car le soufre, qui représente près de la moitié du marché, est classé comme biocontrôle. Mais la tendance est la même, avec une part non négligeable de produits déjà sortis du marché l'an dernier et 5 % des surfaces déployées concernées par des retraits cette année.

En corollaire, les solutions contre le black-rot, qui était contrôlé de manière secondaire par les anti-mildiou ou les anti-oïdium, vont aussi s'amenuiser.

Comment réagir ? Il devient impossible de raisonner la protection de la vigne aujourd'hui comme hier. « *Les viticulteurs doivent répondre aux attentes sociétales : respect de zones non traitées, diminution de l'usage des produits phytosanitaires, des résidus... tout en protégeant le rendement et la qualité des raisins* », souligne Béatrice Bacher. Certes, le biocontrôle se développe, avec régulièrement de nouvelles autorisations de mise en marché et donc, de nouveaux produits à disposition. Mais « *il ne suffira pas à remplacer les solutions conventionnelles* », estime Yves Morvan. C'est pourquoi BASF a choisi de vous proposer des itinéraires agroécologiques, qui visent à minimiser les agressions et optimiser la production, tout en répondant au mieux aux attentes sociétales (voir encadré).

De leur côté, les entreprises de protection des plantes ne baissent pas les bras et investissent dans de nouvelles études pour soutenir leurs substances devant les instances européennes. Des efforts qui portent régulièrement leurs fruits, avec des réhomologations à la clé pour quelques molécules. Malgré tout, compte-tenu des investissements nécessaires et du risque que la démarche n'aboutisse pas, les entreprises peuvent choisir de ne pas soutenir certaines substances et de privilégier la recherche de nouvelles solutions. « *Nous parvenons régulièrement à trouver de nouvelles substances actives*, souligne Yves Morvan. *Mais au terme d'une recherche plus complexe, plus coûteuse et plus longue.* » Chez BASF par exemple, la dernière née des substances actives est le réysol, qui a été screené (sélectionné) très en amont pour répondre aux dernières contraintes réglementaires en termes de toxicologie et qui sera disponible d'ici quelques mois en viticulture en France !

Ces démarches de progrès conjuguées conduisent vers des itinéraires techniques efficaces, avec un impact plus faible sur l'environnement.

(1) Les hectares déployés sont les surfaces réelles en hectares multipliés par le nombre de traitements et le nombre de produits qui sont appliqués. Pour le mildiou, le marché s'élève à 6,85 millions d'hectares déployés en 2021.





INTERVIEW CROISÉE

LE MOINS (DE MATIÈRES ACTIVES) EXIGE DE FAIRE MIEUX



ARNAUD TERRIER EST DIRECTEUR VIGNOBLE DE LA MAISON CHAMPENOISE FAMILIALE DUVAL-LEROY.
Le vignoble est essentiellement situé dans la côte des Blancs, dans la Marne. La maison est certifiée « viticulture durable en Champagne » et HVE.

THIERRY HOUX EST VITICULTEUR EN APPELLATION BOURGUEIL (INDRE-ET-LOIRE) SUR 14,5 HA ET COOPÉRATEUR À LA CAVE ROBERT ET MARCEL.
Adhérent à un réseau Dephy depuis 2013, il utilise aussi les préconisations Optidose pour réduire les quantités de fongicides dans ses vignes certifiées HVE.



Avez-vous conscience que la pharmacopée se réduit ?

Arnaud Terrier : Je suis directeur vignoble de la maison champenoise Duval-Leroy depuis seulement trois ans, mais cela fait 20 ans que je travaille dans le conseil et la production viticole. Je ne peux que constater la diminution du nombre de molécules phytosanitaires. Et si toutes les catégories sont impactées, c'est bien la réduction des solutions fongicides qui nous demande le plus d'adaptation.

Thierry Houx : Le panel de solutions phytosanitaires se réduit indéniablement. La cave Robert et Marcel à laquelle j'adhère s'est, en plus, engagée dans une production viticole sans fongicides classés CMR. Mon programme doit tenir compte de ces contraintes.

Comment réagissez-vous ?

Thierry Houx : Je construis mon programme en m'appuyant sur la diversité de molécules qui demeurent à ma disposition. Deux matières actives multisites consolident le tout. Le métirame sur le mildiou et le soufre contre l'oïdium. Par ailleurs, je compose avec des produits de biocontrôle, en utilisant en complément du phosphonate de potassium et des huiles essentielles d'orange. Pour maximiser l'efficacité de ces molécules, je travaille beaucoup à la qualité de ma pulvérisation. J'ai opté, il y a 20 ans déjà, pour un appareil face par face pneumatique. Il donne de très bons résultats et rend la mise en œuvre de la modulation de doses très simple.

Arnaud Terrier : Nous réagissons en jouant sur les pratiques viticoles avant toutes choses. Sur le botrytis, cette stratégie a porté ses fruits en maîtrisant le rendement agronomique des vignes. L'ébourgeonnage, l'effeuillage, retirer les entre-cœurs sur les parcelles qualitatives et des nouveaux choix de fumures nous ont permis d'éliminer les traitements anti-botrytis dans les vignes de la maison Duval-Leroy. Ces changements ont aussi permis de limiter l'oïdium, la maladie la plus préoccupante sur le cépage chardonnay en côte des Blancs.

En complément des mesures prophylactiques, nous utilisons des produits de biocontrôle : du bicarbonate de potassium, du soufre, et des huiles essentielles d'orange.

Pensez-vous qu'il soit possible de réduire la pression des maladies ?

Arnaud Terrier : Oui comme je le précisais précédemment, avec des mesures préventives. Sur l'oïdium, l'ébourgeonnage des chardonnay et la qualité des relevages sont nécessaires. L'effeuillage précoce, à la nouaison, est utile pour réduire la pression. Le souci est que cette opération se fait conjointement avec d'autres opérations et nous sommes limités par le temps. On réserve donc l'effeuillage précoce pour les parcelles les plus qualitatives.

Thierry Houx : Les travaux en vert sont effectivement un levier de poids pour réduire la pression intra-parcellaire. Je retire les contre-bourgeons et je retarde au maximum le premier rognage afin de limiter la pousse des entre-cœurs. Il me semble aussi que les couverts végétaux que je mets en place depuis quinze ans retardent le développement de la vigne. Certaines années, ce décalage est bénéfique à la gestion des maladies.

Ensuite, il y a bien entendu les variétés résistantes. Mais elles ne sont pas autorisées dans notre cahier des charges.

Votre usage du biocontrôle est-il récent ? Y a-t-il une évolution dans vos pratiques ?

Arnaud Terrier : La maison Duval-Leroy utilise des produits de biocontrôle depuis plusieurs années maintenant et ce changement a été opéré par mes prédécesseurs. Nous en avons amplifié l'usage avec l'arrivée de la réglementation encadrant la pulvérisation à proximité des habitations. 5 à 6 % de nos vignes sont concernées par la distance de sécurité riverain, DSR. Sur ces surfaces, l'itinéraire de protection est intégralement réalisé avec des produits de biocontrôle et/ou homologués en agriculture biologique. Nous avons profité de cette « expertise » pour étendre ce dispositif à environ 20 % de notre vignoble. Pour lutter contre le mildiou, nous utilisons ainsi du cuivre sous différentes formes, des huiles essentielles ou encore des phosphonates.

Sur les 80 % restant, en conventionnel, le biocontrôle a aussi sa place. Environ 50 % des traitements sont élaborés avec des produits autorisés en bio et de biocontrôle. Nous réservons les solutions conventionnelles pour l'encadrement de la fleur.

Thierry Houx : Avec le réseau Dephy et la récente certification HVE, je suis amené à suivre régulièrement mon IFT. Les produits de biocontrôle m'ont permis de le faire baisser. En complément, j'utilise Optidose. L'outil développé par l'IFV me propose une adaptation de la dose de fongicide en fonction du développement de la vigne et du risque. L'année dernière, j'ai aussi intégré un adjuvant à mon programme.

Comment prenez-vous en compte la prévention des résistances ?

Arnaud Terrier : L'intégration du biocontrôle dans les itinéraires de protection nous aide à prévenir les résistances. Mais je suis chaque année avec intérêt la note nationale de résistances et les retours des opérateurs locaux comme le Comité Champagne. En conséquence, nous avons arrêté certaines molécules. Pour d'autres, fragilisées, nous avons adopté une gestion pluriannuelle des applications.

Thierry Houx : Avec la contrainte sans CMR, sur mildiou, je n'ai que deux molécules multisites à disposition : le cuivre et le métirame. J'utilise uniquement la seconde, alternée avec des molécules unisites présentant peu de résistances en Val de Loire. La gymnastique est la même sur l'oïdium avec le soufre comme charnière.

Est-ce que vous préféreriez ne pas traiter du tout ou alors utiliser des produits avec une phrase de risque, tout en étant protégé par des EPI appropriés ?

Arnaud Terrier : Nous avons la nécessité de produire. Donc si le biocontrôle ne suffit pas, on ne se s'interdit pas des molécules efficaces, avec les mesures de sécurité appropriées.

Arrivez-vous à construire des programmes de protection avec moins de produits conventionnels tout en conservant l'efficacité de votre protection ?

Arnaud Terrier : Oui clairement ! En programme conventionnel comme en biocontrôle il y a des échecs. Les molécules ne sont pas en cause selon moi, si les préceptes cités plus haut ont été respectés. La réussite tient avant tout à la réactivité, à la capacité d'intervention et à la qualité de pulvérisation. En 2021, nous avons perdu 20 % de récolte parce que nous ne pouvions pas



CHIFFRES CLÉS

100 CUMULÉS !
C'est le cumul depuis 2010 des substances actives qui ne peuvent plus être utilisées par les agriculteurs français. En 2020, il restait 324 substances actives avec au moins un produit autorisé en France (source : Anses).

7 NOUVELLES SUBSTANCES ACTIVES
c'est le nombre de nouvelles substances actives chimiques approuvées au niveau européen depuis 2015 et qui ont eu des produits autorisés en France pour l'agriculture.

PLUS DE 100
c'est le nombre de substances actives ayant été retirées du marché pour la viticulture depuis dix ans.

traiter dans certaines parcelles sensibles. Nous avons le matériel et les hommes, mais lorsqu'il pleut sans discontinuer pendant une semaine, il n'y a rien à faire. Durant cet été, les fenêtres étaient trop courtes pour protéger l'intégralité du vignoble.

Par ailleurs, il fallait évidemment prendre en compte les risques encourus par les hommes. Dans les vignobles en pente sur des sols qui ne sont pas ressuyés, le risque de retournement est présent.

Thierry Houx : Oui, car la bonne réussite d'une campagne phytosanitaire est multifactorielle. Les molécules sont importantes. Mais leur efficacité maximale ne peut être révélée que par une qualité de pulvérisation homogène et des passages au bon moment sur une végétation la plus aérée possible.

Les produits de biocontrôle que j'utilise m'apportent un renfort dans cette stratégie où l'économie de produit est la pierre angulaire.

Depuis 20 ans (...), je ne peux que constater la diminution du nombre de molécules phytosanitaires. Et si toutes les catégories sont impactées, c'est bien la réduction des solutions fongicides qui nous demande le plus d'adaptation.

J'ai pu économiser 7 000 l de fioul sur ces deux campagnes.



QUOI DE NEUF DANS LES VIGNES ?

UN PASSAGE RÉUSSI À L'ÉLECTRIQUE

AU DOMAINE DE CHAMPAGNE LOUIS BROCHET, UN ENJAMBEUR ÉLECTRIQUE A ÉTÉ ACQUIS IL Y A MAINTENANT DEUX ANS, CONSACRÉ AU TRAVAIL DU SOL. UN INVESTISSEMENT QUE NE REGRETTE PAS LE VIGNERON.



Avec 700 h au compteur, Louis Brochet apprécie le confort de travail de son enjambeur électrique.

Lorsqu'il a fallu investir dans un nouveau tracteur dédié au travail du sol pour les 13 ha du domaine champenois Louis Brochet, le propriétaire s'est intéressé à l'électrique : « *Le prix des enjambeurs thermiques a fortement augmenté dernièrement, approchant déjà les 150 000 euros en 2019. Je me suis alors posé la question de l'électrique, certes plus cher à l'achat, autour de 200 000 euros, mais en intégrant les gains de coûts d'entretien et de carburant, l'investissement devenait rentable !* »

Après deux campagnes aux manettes de son enjambeur électrique et 700 h au compteur, **Louis Brochet ne regrette pas son choix** : « *Il y a un vrai confort de travail, avec une cabine vraiment dégagée et un moteur silencieux !* » **L'entretien se résume à la vidange de l'huile des réducteurs de roue.** La hausse du prix des carburants lui donne aussi raison. « **J'ai pu économiser 7 000 l de fioul sur ces deux campagnes.** » Et autant de CO₂ émis en moins pour le domaine labélisé HVE. Seule précaution à prendre : faire tourner l'enjambeur électrique deux fois durant l'hiver lorsqu'il ne sert pas aux vignes, afin de réactiver les batteries, et le recharger à 70 % de sa charge pour garantir la longévité des batteries. « *Je fais ainsi deux allers-retours de 2 h sur la route, mais à terme, je réfléchis à investir dans un broyeur pour faire tourner l'enjambeur électrique l'hiver !* » termine le vigneron indépendant.

GÉRER SON AUTONOMIE

Pour l'entretien des sols via des outils mécaniques, l'enjambeur électrique de Louis Brochet réalise **1 ha en 3 h**. « *Je travaille ainsi 3 ha en une journée, et rebranche la nuit durant 6 h pour une charge complète. Si je veux faire des journées plus longues, je mets en charge 1 h à la pause de midi !* »

À L'AISE DANS LES PENTES



Pour Louis Brochet, l'enjambeur électrique est un excellent franchisseur d'obstacles, avec une bonne gestion du dévers.



ACTUS

LES CHIFFRES CLÉS



14 721

C'est le nombre **d'exploitations viticoles certifiées HVE au 1^{er} juillet 2021**, deux fois plus qu'un an plus tôt ! Une évolution qui parle d'elle-même sur **l'engagement des viticulteurs dans la transition agroécologique.**

210 HA

C'est l'estimation de la **surface plantée en vigne en Bretagne actuellement...** sans compter une cinquantaine de projets de plantation. Signe des temps et de **l'attrait du métier**, la région compte désormais **une vingtaine de vignerons professionnels en devenir.** Yec'hed mat !

+ 1 %

C'est la progression des ventes de rosés dans le monde, chaque année, depuis 20 ans. La France est à la fois le premier pays consommateur, devant les États-Unis et le premier producteur au monde, devant l'Espagne. **Une bouteille de vin sur dix consommée dans le monde est un rosé.**



3,6

C'est le **nombre de passages réalisés avec le cuivre** pendant la campagne 2021 en moyenne sur l'ensemble du vignoble français. Un **taux de traitement historique** pour cette molécule, notamment dû aux **fortes attaques de mildiou** auxquelles ont fait face les vignerons l'an dernier.

+ 22 %

C'est **l'augmentation des surfaces viticoles en bio** en France entre 2019 et 2020, selon l'Agence bio. Une tendance qui se retrouve au niveau mondial : avec une **croissance de 13 % par an entre 2005 et 2019**, le vignoble bio atteint 454 000 ha, soit **6,2 % de la totalité des vignes sur la planète** (source : OIV).





PAROLE DE FEMME

« MON MÉTIER ? E-INFLUENCEUSE DANS LE VIN »

DÉBORDANTE D'ÉNERGIE ET DE CRÉATIVITÉ, MARGOT DUCANCEL PARTAGE SA PASSION DU VIN AVEC SON LANGAGE DÉCOMPLEXÉ, SUR INSTAGRAM NOTAMMENT. DANS UN ESPRIT TOUJOURS « GIRLY », ELLE GARDE LE « ROUGE AUX LÈVRES ».



Margot Ducancel, e-influenceuse dans le vin.

« J'ai atterri dans l'univers du vin, grâce aux ventes aux enchères », suite à une formation dans l'art. « **Je voulais exercer dans un domaine avec des valeurs fortes, où le matin on se lève motivée, on rencontre des personnes inspirantes. Le vin est un secteur vivant, en mutation, et plus populaire que l'art** ». Elle a donc repris ses études pour se spécialiser dans le vin, puis travaille pour Cuisine et Vins de France, Bettane et Desseauve, pour une start-up dans le e-commerce (Wine in Black).

Ses amies s'intéressent à son parcours, lui posent des questions : « Chardonnay, c'est une appellation ? ». C'est ainsi qu'elle **monte un club de vin dédié aux femmes** : « Rouge aux lèvres »*. Et pour animer ce club, elle décide d'organiser des dégustations et d'utiliser le réseau social Instagram. Parallèlement, elle travaille trois ans chez Moët Hennessy dans la distribution de vins du nouveau monde, dans un esprit "club". Comme son club, au final. Ce qui la décide à se mettre à son compte, il y a deux ans et demi. En effet, elle peut s'appuyer sur sa

communauté et allier virtuel au réel : son club réunit 450 femmes et son compte Instagram 35 000 contacts.

Son activité est composée de **trois entités** :

- 1. Une agence événementielle B to B** – en berne depuis la Covid.
- 2. Le club « Rouge aux lèvres »**. Des masterclass de 20-30 personnes et gros événements de 300 personnes (wine gala, summer rosé party...) rythment la vie de ce club **100 % féminin** où l'on **apprend le b.a.-ba du vin**, tout en découvrant des lieux inédits dans Paris.
- 3. Un media sur le vin : Instagram**. C'est son canal de conversion vers le club, avec une audience féminine et parisienne. « L'idée c'est d'aller jusqu'au bout de l'expérience : je rencontre les personnes en ligne, puis en vrai. Je vis de cela aujourd'hui : je suis e-influenceuse ». Ses clients sont les domaines viti-vinicoles, les interprofessions.

Se faire accompagner

« Je n'ai pas de chapelle dans le vin : vin d'étiquettes, vin mainstream, les grandes marques, les vins en biodynamie... tout m'intéresse. Je suis comme les nanas d'aujourd'hui : un pull H&M, un sac couture, un t-shirt engagé chez un artisan. J'essaye d'être large dans ma démarche, comme une consommatrice lambda. » **D'autres projets sont à venir** : un livre chez Hachette, un site web dédié au vin dans l'esprit du magazine Biba, un podcast...

Son conseil pour les pro ? Utiliser les réseaux sociaux comme carte de visite. Surtout en cas d'activité œnotouristique. Et ne pas hésiter à se faire accompagner. Les vignerons peuvent en témoigner : une communication récurrente sur les réseaux, faite avec plaisir, attire des visites, des commandes !

*www.club.rougeauxlevres.com

« Parlons Vrai Parlons Vigne » est une publication gratuite de BASF France - Division Agro
Directrice de la publication : Béatrice Bacher
Comité de rédaction : Irène Aubert - Audrey Domenach - Béatrice Bacher - Nathalie Colas-Courjault
RCS Dijon : 518 212 717 BASF France - Division Agro - 21, chemin de la Sauvegarde 69134 Ecully Cedex - Tél. : 04 72 32 45 45
Crédits photos : Champagne Louis Brochet, Shutterstock, Getty Images.
Réf. : 112VITE0622R. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



UNE CUVÉE COUP DE CŒUR ?

La cuvée Clas Mani de Cassagne* et Vitailles en AOP Terrasses du Larzac. Un super grenache ! Un micro-domaine qui monte aujourd'hui, dont les bouteilles sont encore à un prix accessible.

BASF
We create chemistry

Vous avez apprécié ce magazine ? Abonnez-vous gratuitement à cette adresse :
www.agro.basf.fr/go/MagazinePVPV

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