

“ PARLONS VRAI PARLONS VIGNE ”

2023

INTERVIEW CROISÉE

Préserver la vendange
et l'environnement

P04

QUOI DE NEUF DANS LES VIGNES ? P06

Un exosquelette pour diminuer
la pénibilité de la taille

P02

PAROLE DE FEMME

« Face à un vin, on se sent humble »

P08

DOSSIER

PULVÉRISER
LA JUSTE DOSE
AU BON ENDROIT

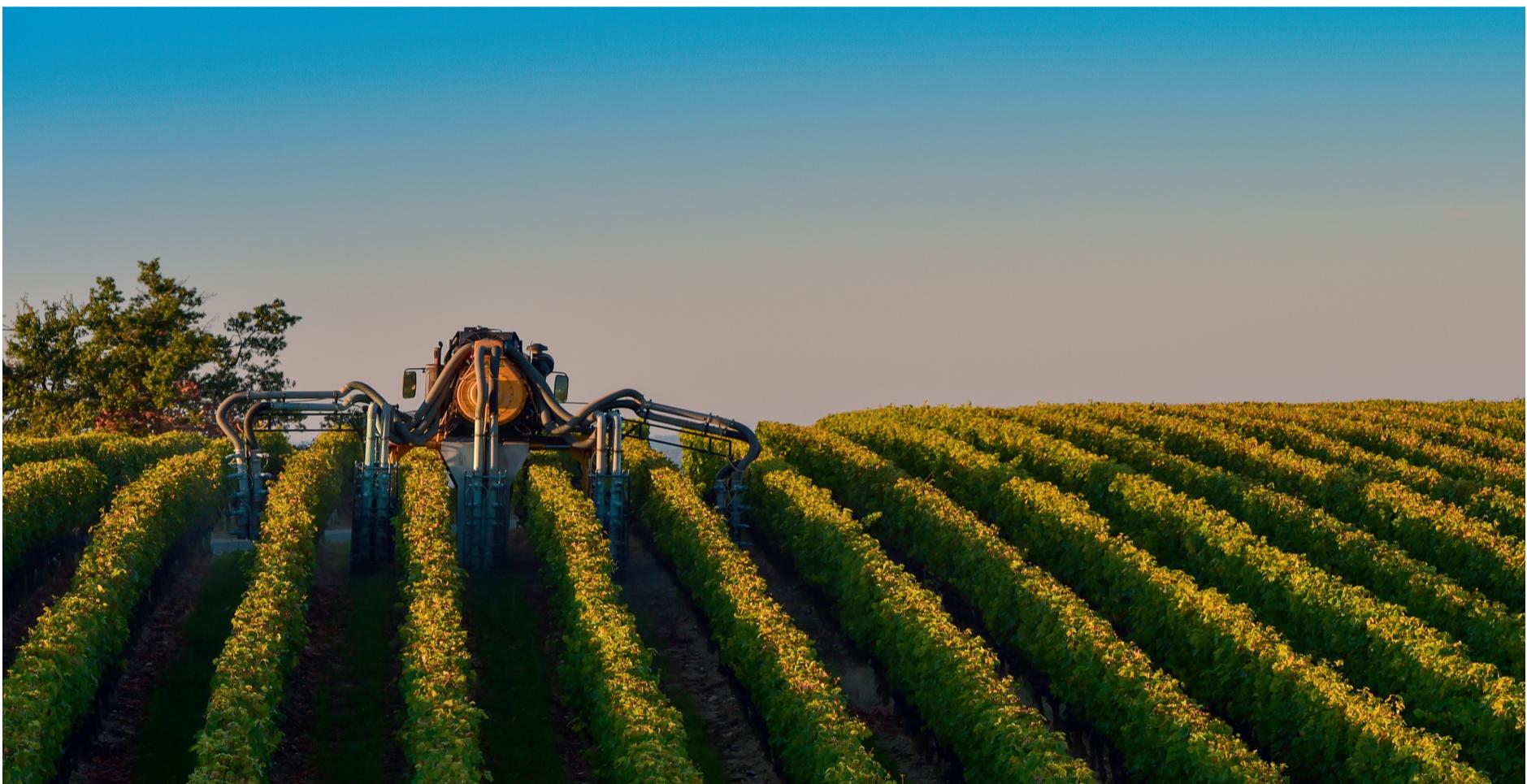
 **BASF**

We create chemistry



DOSSIER PULVÉRISATION

PULVÉRISER LA JUSTE DOSE AU BON ENDROIT



HYGROMÉTRIE, TAILLE DES GOUTTES, VITESSE DE L'AIR, RÉGLAGES... LA PULVÉRISATION EST UNE CHAÎNE DANS LAQUELLE CHAQUE MAILLON DOIT ÊTRE FORT. AVEC UN BUT ULTIME : ATTEINDRE LA CIBLE ET RIEN QU'ELLE. UN PRÉREQUIS POUR PRODUIRE DES VINS DE QUALITÉ EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT.

Déposer la juste quantité de produit sur la cible, en limitant les pertes au maximum : ce sont les deux éléments fondamentaux d'une bonne qualité de pulvérisation. Facile à dire. La tâche ne va pas être de la même ampleur selon que vos rangs de vigne sont bas et étroits, hauts et larges ou encore, si vous conduisez votre vigne en taille rase de précision, avec un port retombant. Sans compter que la cible est évolutive en fonction de la maladie ou du ravageur visé par le traitement : le feuillage, le raisin ou les deux. Car bien sûr, l'objectif de tout traitement est de protéger le rendement et la qualité des raisins contre leurs agresseurs, tout en respectant l'environnement.

Indispensable pour le développement du biocontrôle.

Pour une bonne qualité de pulvérisation, votre matériel va donc devoir s'adapter

aux dimensions de la cible et à son évolution au fil de la saison : du cep à peine garni de 3-4 feuilles à l'arbuste en pleine végétation. « *Vis-à-vis de l'environnement, on ne peut pas régler une machine du début à la fin de la campagne de la même manière. Le réglage doit être évolutif en fonction de la hauteur de la haie foliaire* », insiste Jean-Christophe Tsakonas, expert pulvérisation chez BASF.

Pour réussir le traitement, il va falloir toucher toutes les faces de la végétation. Donc ne pas vouloir traiter trop de rangs à la fois par rapport aux possibilités du matériel. Cette qualité de pulvérisation va être d'autant plus nécessaire que se développent les produits de biocontrôle. « *Pour un produit avec une mobilité dans la plante, une correction peut être possible. Pour un produit de contact ou un biocontrôle, comme Roméo®, qui est un stimulant des défenses naturelles, tous les organes de la vigne doivent être atteints* », explique le spécialiste.

Arriver à la vigne... sans la dépasser.

En pratique, le pulvérisateur devra produire une qualité de goutte qui puisse arriver jusqu'à la vigne, sans la dépasser, tomber par terre ou rebondir sur le végétal. L'idée est de produire un brouillard chargé de produit qui va venir remplacer le volume d'air à l'intérieur du végétal, en évitant l'effet tuilage que les épaisseurs de feuilles peuvent créer devant la grappe.

Comment atteindre cet objectif ? Les pulvérisateurs face par face sont la meilleure option. En devenant plus puissants, ils peuvent traiter davantage de rangs en un passage. Attention tout de même à ne pas souffler trop fort pour ne pas générer de dérive. L'intérêt des panneaux récupérateurs apparaît alors clairement. L'utilisation de buses anti-dérive est une autre solution. Mais dans ce cas, il faut trouver le juste milieu entre efficacité et lutte contre la dérive car les gouttes les plus grosses peuvent avoir du mal à pénétrer la végétation.

La marge de manœuvre diminue.

« Un point qui est négligé aujourd'hui concerne la quantité d'eau utilisée pour la bouillie », regrette Jean-Christophe Tsakonas qui souligne la nécessité d'une adéquation entre la vitesse de l'air, le volume de végétation et l'évolution de la pharmacopée. Si la tendance a été de diminuer les volumes d'eau, alors que les vitesses d'air plafonnaient à 200 km/h, il devient mathématiquement nécessaire de les augmenter alors que les vitesses atteignent actuellement 400 km/h. Cela permettrait également de rester cohérent avec les quantités d'eau avec lesquelles les produits sont homologués.

« La pulvérisation peut être vue comme une chaîne où chaque maillon doit être solide : le produit, la vitesse du pulvérisateur, l'hygrométrie, la taille des gouttes, le volume d'eau utilisé, etc. », résume-t-il. Avec la pression sociétale croissante, la chaîne s'est tendue et la marge de manœuvre diminue. Par chance, si le principe de pulvérisation a peu évolué au fil des années, les constructeurs ont largement amélioré la facilité de pilotage des machines et l'ergonomie : manomètres plus précis, présence de bidons de rinçage, dispositif de coupures de tronçons, régulation de la pression à partir de la cabine du tracteur... « J'encourage tous les vigneron à ajuster leurs réglages en fonction du parcellaire, par exemple, en fonction de l'écartement entre les rangs ou de la sensibilité des cépages aux maladies. »

Une dose adaptée à la hauteur de haie foliaire.

Jusqu'à diminuer les doses de produit ? « Le produit reçoit une homologation dans des conditions précises, avec une dose que l'on peut considérer comme la dose optimale. Il est possible de la moduler, à condition d'être très pointu au regard de tous les autres critères évoqués précédemment. Et d'être réactif, c'est-à-dire pouvoir intervenir rapidement, au bon moment. » Parce que tout le monde n'est pas à l'aise avec ce principe, BASF et l'ensemble des entreprises de protection des plantes ont travaillé sur la dose LWA (leaf wall area). LWA signifie hauteur de haie foliaire. À partir des prochaines homologations, BASF va indiquer, non seulement une dose à l'hectare, mais aussi une dose évolutive en fonction de la hauteur de haie foliaire. Cette dose sera donc adaptée à la surface réelle de végétation. Une avancée majeure pour mieux répondre aux attentes sociétales.

LE POINT DE VUE DU CONSEILLER RENAUD CAVALIER, CONSEILLER AGRO-ÉQUIPEMENT À LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GARD

Quelle est la situation du parc de pulvérisateurs viticoles dans votre région ?

« Cela fait 25 ans que je travaille sur la pulvérisation. Nous voyons encore beaucoup d'achats d'aéroconvecteurs double ou triple turbines auxquels on demande de traiter trop de rangs ! Autant en désherbage, les buses anti-déries ont été adoptées tout de suite, autant l'achat de pulvérisateurs face par face est difficile. Malheureusement, à la différence des Charentes où l'achat de panneaux récupérateurs a été aidé, dans notre département, seule une dizaine de domaines a investi dans ces panneaux. L'idéal serait de pouvoir proposer des aides dans toute la France, comme ce qui a pu se faire pour la reprise des voitures anciennes. Surtout que grâce au travail de Performance pulvé, nous avons désormais des listes de matériels évalués selon leurs performances⁽¹⁾. »

Est-ce que vous intervenez auprès des constructeurs pour les aider à améliorer leurs matériels ?

« Oui, nous donnons notre avis et travaillons avec ceux qui le souhaitent. Avec mes collègues conseillers machinisme, nous avons tous le même objectif : améliorer la qualité de pulvérisation, limiter la dérive et offrir aux viticulteurs des matériels qu'ils peuvent se payer. Nous avons beaucoup encouragé, pour les vignes palissées, l'achat de pulvérisateurs à



« L'état du parc progresse mais lentement. »

flux tangentiel, agréés ZNT, peu bruyants, peu énergivores. Peu de constructeurs proposaient ce type de matériel. Ils sont au moins cinq à le faire actuellement. »

Avez-vous constaté une évolution dans votre métier ?

« Oui, la vigne artificielle EvaSprayViti⁽²⁾ a été à l'origine d'énormes changements. Depuis, nos conseils ont évolué. Par exemple, sur la taille des gouttes : nous ne préconisons plus uniquement des gouttes fines. Nous avons aussi pu constater que l'on pouvait aller plus vite en traitant aussi bien, notamment avec les panneaux. Au-delà des aspects techniques, j'adapte aussi mon discours en fonction de la conjoncture économique. »

(1) Tous les résultats sont consultables sur le site performancepulve.fr.

(2) EvaSprayViti est une vigne artificielle modulable mise au point par l'UMT EcoTech-Viti, Irstea et l'IFV, qui permet de tester les performances des différents appareils de traitement en termes de qualité de pulvérisation et de pertes de produits dans l'environnement.



INTERVIEW CROISÉE

PRÉSERVER LA VENDANGE ET L'ENVIRONNEMENT



DAVID GRATEAUD

est viticulteur à Chérac dans les Borderies. Avec son frère Julien (à gauche), ils exploitent 50 ha de vigne en appellation pineau-des-charentes et cognac (ici avec Léo, à droite, stagiaire et fils de David). Leur domaine est composé d'ugni blanc, comme la quasi-totalité du vignoble cognacais.



MANON BERNILLON

Installée viticultrice en 2018 dans le Beaujolais, Manon Bernillon cultive 10 ha en AOP beaujolais rouge et blanc, côte-de-brouilly, brouilly et chiroubles. Ces vignes étroites sont plantées en gamay, chardonnay et pinot, à haute densité. Les raisins sont livrés à la coopérative.

Quel type de matériel utilisez-vous pour la pulvérisation ?

Manon Bernillon : J'adhère à une Cuma, dans laquelle j'utilise un pulvérisateur vigneron avec une voûte, qui traite les vignes par le dessus. Nous sommes trois viticulteurs à l'utiliser, pour un total d'environ 30 ha. Avec une telle surface, on s'arrange entre nous très facilement. Selon les campagnes, je vais réaliser environ quatre traitements pendant les années sèches, et parfois le double, comme en 2021 qui était très humide !

David Grateaud : Nous utilisons deux pulvérisateurs confinés toute l'année. Ce sont les mêmes modèles, de même contenance et de même marque. L'un a été acheté en 2020, l'autre en 2022. Ainsi, nous avons les mêmes pièces, les mêmes réglages. Nous renouvelons ces appareils tous les cinq ans, d'une part pour défiscaliser et remettre de l'amortissement, d'autre part pour réduire les problèmes de panne ou d'usure, car les produits ne sont pas anodins. Mon père gardait

ses pulvérisateurs longtemps, mais nous étions parfois embêtés avec une pompe qui lâche, etc. Nos pulvérisateurs face par face sont équipés de panneaux récupérateurs. La bouillie pulvérisée sur chaque panneau coule dans un tamis,

En changeant pour nos pulvérisateurs actuels, nous avons perdu en débit de chantier (...). Mais nous récupérons un tiers de produit qui ne part plus dans la nature ni près des maisons. C'est un choix réfléchi.

David Grateaud

la pompe la récupère et la renvoie dans le bidon. Sur la totalité de la campagne, nous récupérons entre 30 et 35% du volume pulvérisé. Cela réduit la quantité utilisée et améliore l'efficacité et les coûts de protection. Ces pulvérisateurs sont aussi homologués en ZNT à cinq mètres.

Auparavant, nous utilisions des pulvérisateurs confinés d'une autre marque, qui n'avaient pas d'injection d'air. Quand il y avait du vent, la bouillie ressortait derrière le panneau. C'était correct pour les trois premiers traitements, mais quand la végétation était plus épaisse, le produit n'atteignait pas le cœur du feuillage. On poursuivait alors avec un aéroconvecteur jusqu'à la fin de la saison. Ces pulvés étaient costauds, faciles à régler, mais leur gros défaut était, de fait, lié aux deux turbines qui propulsaient parfois le liquide assez loin : aujourd'hui, c'est impossible notamment près des maisons.

En changeant pour nos pulvérisateurs actuels, nous avons perdu en débit de chantier d'un tiers environ : à la même vitesse d'avancement, nous faisons deux rangs au lieu de trois. Mais nous récupérons un tiers de produit qui ne part plus dans la nature ni près des maisons. C'est un choix réfléchi.

Comment entretenez-vous le matériel et comment contrôlez-vous les réglages ?

David Grateaud : Avec nos nouveaux pulvérisateurs, qui sont innovants, nous avons perdu en temps d'entretien : il faut compter 1 h 30 à chaque façon contre 25 minutes auparavant. Par contre, ils sont très faciles à paramétrier, les commandes du débitmètre se réalisent à l'écran. Un étalonnage a été fait au tout début, mais ce n'est plus le cas depuis. Nous sommes déjà très contrôlés ! Chaque visite de contrôle technique montre que tout est impeccable, sauf le prix de la visite, à savoir 180 euros par appareil.

Manon Bernillon : Au début de chaque saison, le concessionnaire chez qui la Cuma a acheté le pulvérisateur, s'assure que le débit est bien réglé, il inspecte le pulvé dans son ensemble. Il sait ce qu'il faut faire ! Ensuite, au cours de la saison, je vérifie toujours que tout fonctionne avant d'aller traiter.

Selon vous, quel est le volume de bouillie pour une bonne qualité de pulvérisation ?

Manon Bernillon : Le technicien de notre concessionnaire préconise un volume de 160 L/ha pour ce type de pulvérisateur. J'applique cette consigne et je suis satisfaite.

David Grateaud : En ce qui nous concerne, nous changeons le débit à chaque façon. Chaque hauteur de buse correspond à 20 L/ha. À la cinquième façon dans les vignes palissées hautes, nous avons les sept hauteurs ouvertes, et nous atteignons 140 L/ha. En termes de concentration, c'est correct. Avant je faisais 8 ha avec 1 500 L avec l'aéroconvecteur. Aujourd'hui, on règle pour 10 ha et on arrive à en faire 14 ha ou 15 ha en pleine saison.

Quels sont les enjeux chez vous par rapport à la qualité de pulvérisation ?

David Grateaud : Le cépage ugni blanc est quand même très sensible au mildiou et à l'oïdium. Vu qu'il est très vigoureux, il est nécessaire de maintenir une protection assez serrée jusqu'à la mi-juillet. Il nous est arrivé de devoir passer souvent, parfois douze fois, notamment en 2007, 2013 ou 2020, contre huit ou neuf passages lors des années plus classiques.

Manon Bernillon : Dans le Beaujolais, nous luttons contre l'oïdium, le mildiou, la pourriture grise et nous commençons à avoir pas mal de black-rot. De plus, nous devons réaliser trois traitements obligatoires contre la flavescence dorée. Avec la technicienne de la cave coopérative, nous établissons un plan de traitement. Elle est toujours présente pour répondre à mes interrogations.

Utilisez-vous des buses anti-dérive ?

Manon Bernillon : Le pulvérisateur est équipé de buses anti-dérive, et cela évite en effet bien la dérive et les traitements me paraissent efficaces.

David Grateaud : Nous en utilisons sur nos anciens pulvérisateurs, mais nous n'étions pas satisfaits de la qualité : ça faisait de trop grosses gouttes. Ça ne prenait pas au vent certes, mais le résultat n'était pas bon. Nous utilisons les buses conventionnelles ATR aujourd'hui. Mais ce sont plutôt les panneaux qui font office d'anti-dérive, car le rideau d'air empêche le liquide de sortir.

Faites-vous évoluer la largeur de pulvérisation en fonction de la saison ?

David Grateaud : Nous traitons tous les deux rangs tout au long de la saison.

Manon Bernillon : Je traite tous les cinq ou six rangs, sauf pour le premier traitement : à cette époque, quand les vignes sont au stade cinq ou six feuilles étalées, je passe tous les dix rangs. Cette pratique est possible, car les parcelles sont plantées à haute densité, d'environ 10 000 pieds/ha, soit 1 pied au m².

Comment pensez-vous faire évoluer votre pulvérisation à l'avenir ?

Manon Bernillon : La Cuma travaille actuellement à changer son outil de pulvérisation : nous allons opter pour un face-par-face, qui descend bien dans le rang. Cet investissement est lié à la politique de renouvellement de la Cuma, qui souhaite utiliser des matériels performants. La qualité de pulvérisation sera meilleure, avec moins de pertes et une pulvérisation dans le feuillage qui sera moins soumise au vent. De plus, nous serons plus à l'aise avec le fait de traiter

à proximité des ZNT et des habitations. Nous serons quatre ou cinq viticulteurs à utiliser ce nouvel outil, qui devrait arriver cette année mais plus probablement l'année prochaine, en raison des délais de livraison ! Malheureusement dans le Beaujolais, nous avons beaucoup de gobelets et les vignes sont plantées trop serrées pour que les panneaux récupérateurs puissent passer.

David Grateaud :

De notre côté, il n'y a pas d'évolution prévue... On évoluera forcément car des produits seront peut-être interdits sur le marché.

La Cuma travaille actuellement à changer son outil de pulvérisation : nous allons opter pour un face-par-face, qui descend bien dans le rang.

Manon Bernillon

UN MODE DE PULVÉRISATION INNOVANT



Connaissez-vous Bliss* ? Ce pulvérisateur, dont le concept a été présenté au Sitevi 2019, est une véritable innovation : lors de la pulvérisation, il crée des lames d'air infranchissables pour les gouttelettes de bouillie qui restent ainsi confinées dans et autour de la végétation. Conséquence : la qualité de pulvérisation est optimale y compris au cœur du rang et la dérive plus que réduite. Comme la barrière est immatérielle, le conducteur peut s'approcher au plus près de la végétation. BASF a souhaité organiser des essais avec la start-up.



La pulvérisation peut être vue comme une chaîne où chaque maillon doit être solide.

« Aujourd'hui, les résultats donnent pleinement satisfaction en termes de précision de dose appliquée et de dérive », indique Jean-Christophe Tsakonas. Le partenariat a été reconduit en 2023, pour mieux connaître la machine. À partir des prochaines homologations, BASF va indiquer non seulement une dose maximale à l'hectare, mais aussi une dose évolutive en fonction de la hauteur de haie foliaire.

*Blade Low Impact Sprayer System

CHIFFRES CLÉS

2^e
C'EST LA PLACE DE LA FRANCE

sur le podium des constructeurs européens de pulvérisateurs. Derrière l'Allemagne et devant les Pays-Bas.

(Source : Axema)

UNE CENTAINE :

c'est le nombre de configurations (pulvérisateur et ses équipements) qui ont été testées par Performance pulvé depuis 2013.

(Source : www.performancepulve.fr)

2 % :

c'est la part des 205 M€ prévus pour la réduction des intrants par le plan de relance qui a servi à l'achat de matériels de pulvérisation (toutes cultures confondues).

(Source : FranceAgriMer, cité par Axema)

 L'exosquelette est facile d'utilisation, ne nécessite pas de grosse formation et il est ergonomique.

”



QUOI DE NEUF DANS LES VIGNES ?

UN EXOSQUELETTE POUR DIMINUER LA PÉNIBILITÉ DE LA TAILLE

GRÂCE À L'APPARITION D'UNE OFFRE, LES EXOSQUELETTES FONT LEUR ARRIVÉE DANS LES VIGNES. LEUR MISSION : SOULAGER LES EFFORTS DES VIGNERONS ET DES TRAVAILLEURS DANS LES PARCELLES. REPORTAGE EN VAL DE LOIRE.



Pierre-Jean Sauvion, œnologue

La maison Lacheteau dispose de six propriétés viticoles dans la région nantaise, le Saumurois et la Touraine. Depuis une saison, elle utilise un exosquelette de la marque Auxivo pour l'ensemble des travaux de taille dans ses vignes, de la pré-taille jusqu'au taillage final. Des activités pénibles et qui usent les personnes. « Nous sommes toujours en recherche de solutions pour faciliter le travail des opérateurs, explique Pierre-Jean Sauvion, œnologue pour la maison Lacheteau. Nous avons commencé par les sécateurs électriques, puis les sièges et les cabines de taille et enfin les engins motorisés

pour tailler. » L'exosquelette était la suite logique à cette démarche. L'outil a été plutôt bien apprécié par les équipes. Durant cette première année d'utilisation, il a été essayé par trois personnes. « Nous avons de bons retours sur la pénibilité, notamment sur ce qui concerne les gestes répétitifs. S'il n'a pour l'instant servi que pour la taille, peut-être que nous nous en servirons également pour l'ébourgeonnage. L'exosquelette est facile d'utilisation, ne nécessite pas de grosse formation et il est ergonomique. Il vient s'oublier de lui-même assez vite. Notre objectif n'est pas de savoir si l'on va tailler trois fois plus vite, mais surtout de diminuer la pénibilité de l'activité taille. »

Un atout pour le recrutement.

Face au défi du recrutement de main d'œuvre sur les exploitations, ce genre d'investissement s'avère être un bon levier pour attirer les personnes. Le gain de rentabilité des chantiers n'est donc pas le critère numéro un lors de l'investissement. Concrètement, l'exosquelette vient soulager les mouvements de la personne, qui n'a plus à forcer. Il s'agit d'une assistance au niveau des bras, mais aussi du dos.

UNE COUCHE DE MUSCLES SUPPLÉMENTAIRES

L'exosquelette Auxivo est distribué en France par la société HBR Innovation. L'appareil agit comme une couche de muscles supplémentaires à l'extérieur du corps afin de réduire la charge sur les muscles de l'opérateur. Lors du levage d'un objet situé en dessous du niveau des hanches, les éléments élastiques intégrés emmagasinent de l'énergie lorsque l'utilisateur se penche vers l'avant. Ils libèrent ensuite cette énergie lorsque la personne commence à soulever l'objet.



Trois personnes de la maison Lacheteau ont effectué des travaux de taille avec l'exosquelette jusqu'à présent. 850€ c'est le prix de l'exosquelette.



ACTUS

P07

438 MILLIONS DE COLS

C'est le nombre de bouteilles de vins effervescents AOC commercialisés en 2022. Après l'année noire de 2020, les effervescents français ont retrouvé et largement dépassé leurs niveaux de ventes pré-covid. En 2022, les bulles ont séduit les consommateurs, avec 326 millions de bouteilles de Champagne expédiées (contre 322 millions de bouteilles en 2021). Les crémants enregistrent aussi une belle progression à 102 millions de bouteilles commercialisées (contre 96,6 millions en 2021). Jusqu'où iront-ils ?

(Sources : Comité Champagne / Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de crémant.)



45,8 Mhl

C'EST LA PRODUCTION FRANÇAISE DE VIN EN 2022. Un volume en

hausse de 21% par rapport à une récolte 2021

« historiquement basse » à

cause de calamités climatiques. Elle dépasserait ainsi de 7 % la moyenne des cinq dernières années (2017-2021). Cependant, sur la période d'août à décembre 2022, les prix à la production des vins d'appellation hors champagne, qui sont les prix perçus par les viticulteurs, « s'orientent à la baisse », de 3 % sur un an.

(Source : Agreste – mars 2023)



235 MILLIONS DE PLANS

C'est la production de la pépinière viticole française en 2022, soit 15 millions de plus que l'an dernier. Malgré des conditions climatiques et sanitaires difficiles, les 794 pépiniéristes viticoles français demeurent les premiers producteurs et exportateurs mondiaux.

(Source : FFPV)



29%

C'EST LA PART DES FRANÇAIS QUI ONT CONSOMMÉ DES VINS, BIÈRE OU SPIRITUEUX SANS ALCOOL OU À FAIBLE TENEUR EN ALCOOL EN 2022

Une tendance encore plus marquée chez les jeunes : près d'un 18-25 ans sur deux consomme des no-low*. Ce qui les motive ? Consommer moins d'alcool (40 %), faire attention à sa santé (38 %), le goût (33%) et le peu de calories (20%). Un penchant qui prend de l'ampleur, avec une hausse de deux points par rapport à 2021, et qui commence à être pris en compte par les producteurs de vin.

(Source : baromètre Sowine) *Les no-low sont des boissons sans alcool ou faiblement alcoolisées.



BASF
We create chemistry

CEPOVETT
NOTRE MÉTIER, HABILLER LE VÔtre

Recyclable par ADIVALOR
ECO EPI

Donnez votre avis sur le magazine.

50 COMBINAISONS « OPÉRATEURS PHYTOS » ET 100 GUIDES « MES ANTISÈCHES PHYTOS » OFFERTS*



Je donne mon avis sur :
<https://www.bASF-agro.fr/vigne/2023/pvPv-enquete>

Une combinaison, sûre, pratique, confortable et réutilisable pour mieux vous protéger.

* Équipement de protection individuelle vestimentaire certifié PHYTO PROTECT (combinaison CEPOVETT d'une valeur de 75 Euros HT). Dans la limite des stocks disponibles. Taille 4 : tour de cou 43-44 et tour de poitrine 109-116. Taille 5 : tour de cou 45-46 et tour de poitrine 117-124 cm. Offre valable pour l'ensemble des personnes ayant reçu le magazine en format papier. Les 50 premiers répondants se verront attribuer les combinaisons et les 100 suivants les guides « Mes antisèches phytos ».



PAROLE DE FEMME

« FACE À UN VIN, ON SE SENT HUMBLE »

DIRECTRICE DES OPÉRATIONS CHEZ CAVISSIMA, JULIETTE THÉRY-EMERY A DÉCOUVERT LE VIN AU HASARD D'UN STAGE À DUBLIN. UN PRODUIT DEVENU AUJOURD'HUI UNE PASSION QU'ELLE PARTAGE AU QUOTIDIEN AVEC SES ÉQUIPES, SES CLIENTS ET SES VIGNERONS PARTENAIRES.



« J'aime me faire mon propre avis sur les vins et pouvoir échanger directement avec des producteurs passionnés », confie Juliette Théry-Emery.

Découvrir le vin en Irlande ? Pas banal pour une Française. C'est pourtant là que Juliette Théry-Emery a trouvé sa voie professionnelle. « *Lors de mes études en commerce international, j'ai réalisé un stage chez un caviste à Dublin, plus par attrait pour l'Irlande que par ma connaissance du vin alors inexistant ! Mais j'ai eu la chance d'y côtoyer des personnes passionnées qui ont pris le temps de me former et de me faire découvrir des vins du monde entier.* » La jeune femme décide alors qu'elle travaillera dans ce secteur. Mais comme elle fait partie de ces gens qui aiment savoir de

quoi ils parlent, elle poursuit ses études par un master à l'ESC Dijon pour se perfectionner et apprendre les bases de la viticulture et de l'oenologie. Après être repartie six ans Outre-Manche chez un importateur-distributeur, elle revient en France en 2012 pour devenir directrice des opérations chez Cavissima. Cette société propose à ses clients d'acheter des vins de garde, français et étrangers, et de les stocker en toute sécurité dans leurs chais. « *Au quotidien, j'accompagne l'équipe pour trouver les meilleures solutions afin d'atteindre nos objectifs. Je travaille ainsi avec tous les services : achat, marketing, comptabilité... .* ».

Chaque palais est unique

Juliette Théry-Emery garde aussi le contact avec le terrain. « *J'aime me faire mon propre avis sur les vins et pouvoir échanger directement avec des producteurs passionnés. Je ne me lasse pas des émotions très différentes que l'on ressent à chaque dégustation. Ça nous rend très humble. En revanche, je ne pense pas que le fait d'être une femme influence mes choix, car chaque palais est unique et je ne crois pas aux vins « féminins » ou « masculins ». Cela influence peut-être mon rapport avec les équipes avec qui j'ai su créer une certaine proximité et un climat de confiance. Mais peut-être cela vient-il tout simplement de ma personnalité... .* ».

« Parlons Vrai Parlons Vigne » est une publication gratuite de BASF France - Division Agro
Directeur de la publication : Nathalie Colas Courjault
Comité de rédaction : Irène Aubert, Béatrice Bacher, Violaine Jaunâtre, 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. : 235VIE0423R. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



SA RÉGION COUP DE CŒUR ?

« *Je suis une grande amatrice de Bourgogne, que ce soit rouge ou blanc. Mais j'apprécie également énormément les vins de la Loire car on y retrouve l'expression d'une grande diversité de terroirs.* »

BASF
We create chemistry

BASF France SAS - Division Agro - 21, chemin de la Sauvegarde - 69134 Ecully Cedex. N° agrément : IF02022 - Distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels. Roméo® : AMM n° 2170654 - Composition : 941 g/kg de cerevisane - Poudre mouillable (WP). Détentrice d'homologation Agrauxine. ® Marque déposée Agrauxine - Respectez les instructions d'utilisation pour éviter les risques pour la santé humaine et l'environnement. Produit de biocontrôle. Pour les usages autorisés, doses, conditions et restrictions d'emploi : se référer à l'étiquette du produit ou consulter www.agro.bASF.fr et/ou www.phytodata.com. Crédit photo : Getty Images. Juin 2023.

EUH401 : Respectez les instructions d'utilisation afin d'éviter les risques pour la santé humaine et l'environnement. Non classé.

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