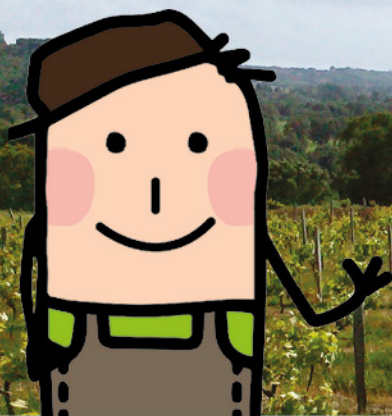


Culture de la vigne Pourquoi et comment sont appliqués les produits phytosanitaires ?

Mieux se comprendre pour mieux vivre ensemble sur le territoire viticole

Passionnés par leur métier, les vignerons ont à coeur de respecter la nature et leur environnement. Quel que soit leur mode de production, ils doivent protéger leur vigne et appliquer des traitements pour assurer une récolte de qualité. Et ils sont de plus en plus nombreux à s'engager dans un programme Écophyto avec des pratiques plus économes en produits phytosanitaires.



■ Pourquoi la vigne est-elle traitée ?

La vigne est un organisme vivant. Elle a besoin d'être protégée contre des maladies et des ravageurs favorisés par certaines conditions météorologiques.



■ Si ce n'est pas bio, c'est forcément néfaste pour l'environnement.

Faux. Plusieurs autres modes de production sont reconnus pour leur approche environnementale.

C'est notamment le cas de la démarche certifiée HVE (haute valeur environnementale), et de la démarche labellisée Terra Vitis.



■ Le matériel est-il de plus en plus performant ?

Les équipements évoluent et sont de plus en plus performants en matière de ciblage et de dosage des traitements.

Les matériels de pulvérisation confinée permettent de réduire la dispersion de produit dans l'air.



■ Pourquoi les vignerons ne sont-ils pas tous en bio ?

En tant que chefs d'entreprises, les vignerons choisissent leur mode de production en fonction de leur ambition personnelle et de critères propres à leur exploitation (technique, marché, économique...). Les freins principaux pour la conversion en bio sont le temps de travail supplémentaire et le risque de perte de production car les produits autorisés pour lutter contre les maladies sont facilement lessivés en périodes pluvieuses et il faut souvent renouveler les applications sur la vigne.

■ Le choix du mode de production a-t-il un impact sur le prix du produit fini ?

Produire du vin dans une démarche environnementale a un coût. Cela demande plus de matériel et plus de temps de main d'œuvre. Au final, ce coût se traduit par un prix de vente plus élevé demandé au consommateur.



■ Le matériel est contrôlé.

Vrai. Comme pour une voiture, le matériel de pulvérisation est contrôlé tous les 5 ans, pour garantir une utilisation optimale, respectueuse de l'environnement et des personnes. Régulièrement, les vignerons vérifient les bons réglages de leur matériel.



■ Les mauvaises odeurs sont dues à l'utilisation de produits chimiques.

Faux. La plupart du temps les mauvaises odeurs sont liées à l'utilisation du soufre pour lutter contre l'oïdium ou à des adjuvants comme l'huile de pin. Ce sont des produits naturels dont les nuisances olfactives sont momentanées.



■ Quels produits sont utilisés ?

Seuls les produits homologués sur le marché peuvent être appliqués sur la vigne. Certains sont utilisés en production biologique comme en production conventionnelle.



■ Pourquoi certains vignerons portent-ils une tenue de protection ?

Lorsqu'il n'est pas protégé par la cabine de son tracteur, le vigneron a l'obligation de porter des équipements de protection individuels. Comme dans tout métier, il est nécessaire de prévenir les risques, notamment lors de la manipulation des produits.



■ Pour appliquer des traitements, les vignerons doivent être formés.

Vrai. Les vignerons sont soumis à minima à la réglementation, dont la formation Certiphyto qu'ils doivent suivre pour pouvoir acheter et utiliser des produits de traitement. Ils disposent également d'informations techniques régulières et de formations sur le terrain pour n'agir qu'en cas de nécessité.



■ La vigne est-elle accessible aux randonneurs ?

La vigne est une zone d'activité professionnelle. C'est une propriété privée. Entrer dans une vigne, c'est risquer d'endommager la culture. Pour profiter du vignoble, vous pouvez emprunter les chemins balisés.



■ Comment aller à la rencontre des vignerons ?

De plus en plus de vignerons organisent des visites œnotouristiques ou des portes ouvertes dans leurs domaines. Chaque année, des actions événementielles vous permettent de découvrir les vignobles. N'hésitez pas non plus à échanger directement avec les vignerons de votre secteur.



Le plan Écophyto



Une démarche nationale qui réduit progressivement l'usage des produits phytosanitaires en agriculture.

Le plan Écophyto est issu du Grenelle de l'environnement de 2008.

Il a pour objectif de réduire le recours aux produits phytosanitaires de 50 % en deux temps : 25 % d'ici à 2020 et 25 % supplémentaires à l'horizon 2025.

Il se décline en une trentaine d'actions parmi lesquelles celles qui visent à :

- faire évoluer les pratiques agricoles,
- amplifier les efforts de recherche et d'innovation,
- supprimer l'utilisation de produits phytopharmaceutiques partout où cela est possible.

25 % d'ici à 2020

25 % d'ici à 2025

50%



Le réseau fermes Dephy compte plus de 3000 agriculteurs en France, de toutes filières, engagés pour tester de nouvelles pratiques alternatives ou moins consommatrices de produits phytosanitaires. Ces pratiques sont ensuite progressivement diffusées aux autres exploitations.

Le principal défi d'Écophyto est de trouver les solutions pour réduire le recours aux produits phytosanitaires, tout en assurant un niveau de production maîtrisé, tant en quantité qu'en qualité.



Pour en savoir plus, retrouvez nos vidéos sur : <http://bit.ly/videos-ecophyto> ou en flashant ce code avec votre smartphone.



Chambre d'agriculture de la Loire-Atlantique - Antenne du vignoble
8 avenue du G^{ral} Leclerc - 44190 CLISSON

02 53 46 60 05 - clisson@loire-atlantique.chambagri.fr



Action copilotée par le ministère chargé de l'agriculture et le ministère chargé de l'environnement, avec l'appui financier de l'Office National de l'Eau et des Milieux Aquatiques, par les crédits issus de la redevance pour pollutions diffuses attribués au financement du plan Écophyto.