

CHAMPAGNE-ARDENNE

JOURNÉE ÉCOPHYTO À AVIZE VITI CAMPUS

La DRAAF Champagne-Ardenne a organisé une journée de sensibilisation au Plan ÉCOPHYTO, à « Avize Viti Campus », lycée viticole de la Champagne. Le lycée qui se veut un établissement de transfert technologique a comme mission, parmi les cinq allouées aux établissements d'enseignement agricole et viticole, l'expérimentation et le développement d'innovations viticoles et agroalimentaires. En tant qu'acteur incontournable de la réussite de ce plan, plusieurs partenaires étaient présents dont les Chambres d'agriculture.

38

Le 18 juin, les élèves d'Avize Viti Campus ont reçu l'appel de la DRAAF Champagne-Ardenne et d'intervenants partenaires sur le Plan ÉCOPHYTO ! Parmi les professionnels venus échanger avec les jeunes, Joël FRAN CART, représentant de la Direction Générale de l'Alimentation, a retracé l'historique de ce dispositif lancé en 2008, qui faisait suite à un groupe de travail du Grenelle de l'Environnement et visait dans sa première version à réduire de 50 % l'usage des produits phytopharmaceutiques. Le Plan ÉCOPHYTO répondait ainsi aux inquiétudes des consommateurs vis-à-vis de la présence de résidus dans les végétaux et dans les eaux. Le Grenelle de l'Environnement a aussi pris en compte l'environnement et les atteintes à la biodiversité, notamment aux pollinisateurs.

« Les produits phytopharmaceutiques étaient employés dans des systèmes agricoles non durables. On s'est rendu compte que la dynamique chimique impliquait dans le temps d'en sortir et de trouver des alternatives. Avec une baisse

de 50 % d'utilisation des intrants en 10 ans, on donnait la possibilité aux exploitants agricoles et viticoles de trouver des solutions » a précisé Joël FRAN CART.

Or, depuis 5 ans, l'usage des intrants est à la hausse. Parmi les explications avancées figurent le manque d'effet immédiat des actions mises en place, une sous-estimation des difficultés de mise en œuvre des alternatives, une surestimation du potentiel de réduction de la protection raisonnée et une dynamique limitée aux exploitants des réseaux DEPHY.

Pourtant, Joël FRAN CART rappelle que « le monde agricole, dont nous faisons également partie en tant que fonction publique, a fait de très gros progrès, notamment en termes de matériel de pulvérisation, moderne et performant pour apporter la juste dose au bon endroit » Et d'ajouter de manière directe aux jeunes d'Avize Viti Campus : « L'agroécologie n'est pas du green washing, c'est induire chez vous, jeunes futurs agriculteurs et viticulteurs, le sentiment de protéger votre environnement et votre santé. »

ÉCOPHYTO : BIENTÔT LA V2

En 2014, le ministère a souhaité évaluer le Plan ÉCOPHYTO à mi-parcours en confiant cette mission au Député Dominique POTIER. Après un tour de France des régions et des filières pendant 6 mois, un rapport de 250 pages dressant des constats et proposant 68 recommandations a été remis au Premier ministre. Philippe LOEVENBRUCK, chef du Service régional de l'alimentation à la DRAAF, a expliqué de manière exhaustive la nouvelle version du Plan ÉCOPHYTO qui sera bientôt mise en œuvre. L'objectif est de réduire l'usage des produits phytosanitaires de -50 % en deux étapes : -25 % d'ici 2020 et -50 % en 2025.

Johan KOUZMINA, ingénieur Réseau DEPHY à la Chambre d'agriculture de la Marne, et Sébastien SANCHEZ, viticulteur, ont apporté leurs points de vue sur les progrès réalisés par les Réseaux DEPHY.



Johan KOUZMINA, ingénieur Réseau DEPHY à la Chambre d'agriculture de la Marne, et Sébastien SANCHEZ, viticulteur, ont apporté leurs points de vue sur les progrès réalisés par les Réseaux DEPHY. Marie-Pierre VACAVANT (CIVC) et Benoit JOLLY (Avize Viti Campus) ont présenté les travaux portant sur la pulvérisation. Des pistes de progrès existent avec « la protection intégrée qui fait appel à l'intelligence des personnes plutôt qu'à leur porte-monnaie » selon Joël FRANCART qui évoque les produits de bio-contrôle (macro-organismes auxiliaires, micro-organismes, phéromones) qui sont aussi des produits phytopharmaceutiques. Cela engage à respecter les équilibres naturels et à avoir une autre vision des parcelles, à accepter un certain niveau de salissure.

La santé des utilisateurs a été évoquée. La protection des personnes via le port d'équipements est souvent délaissée, par souci de rapidité, bien que l'exposi-



Les jeunes sont très sensibilisés aux vertus économiques et environnementales de la réduction de pesticides.

tion fréquente aux produits phytopharmaceutiques entraîne des maladies chroniques à moyen et long termes. L'après-midi, les lycéens ont participé à des ateliers de démonstration relatifs à l'évolution des systèmes de conduite du vignoble (entretien des sols sans herbicide, écartement des rangs, réglage du pulvérisateur). ●

Delphine DETHUNE
Chambre d'agriculture de
Champagne-Ardenne

LES RÉSEAUX DEPHY CHAMPENOIS MONTRENT LA VOIE !

Depuis 4 ans le vignoble Champenois s'est engagé dans la réduction des intrants à travers 3 réseaux DEPHY : 1 dans l'Aube et 2 dans la Marne avec l'appui des Chambres d'agriculture. Ces réseaux représentent 33 exploitations, dont 10 exploitations engagées en viticulture biologique sur une partie ou la totalité de leur parcellaire. La baisse des IFT est notoire puisque les réseaux atteignent - 40 % en moyenne sur les 4 dernières années par rapport à l'IFT de référence champenois 2006.

LES LEVIERS DEPHY CHAMPAGNE

- Suppression de l'usage des herbicides et mise en œuvre du désherbage mécanique ainsi que de l'enherbement interrangs
- Utilisation accrue des outils d'aide à la décision pour l'application des traitements fongicides et modulation/réduction de dose pour les anti-mildious
- Substitution maximale des fongicides de synthèse par des produits autorisés en AB
- Limitation de l'apport en fertilisant
- Confusion sexuelle
- Effeuilage précoce pour faciliter la circulation de l'air et donc éviter le Botrytis sur les parcelles sensibles

Mélanie Boucherat

Chambre d'Agriculture de l'Aube
03 25 27 38 75

Stéphanie Barnier et Johan Kouzmina

Chambre d'agriculture de la Marne
03 26 51 19 44



AVIZE VITI CAMPUS

Créée en 1927, l'école de viticulture d'hiver d'Avize est devenue lycée professionnel et centre de formation des apprentis dans les années 70. Elle s'est ouverte à l'enseignement supérieur à la fin des années 80. Comptant 300 élèves, le lycée viticole de la Champagne devient l'un des 3 plus grands lycées viticoles français fin 90, avant de se renommer Avize Viti Campus en 2012 avec l'ambition de devenir un pôle d'enseignement vitivinicole modèle européen du XXI^e siècle.

Faisant partie des Fermes DEPHY du réseau marnais, le domaine d'Avize Viti Campus possède 10 ha et livre la totalité de ses raisins à la coopérative du cham-

pagne Sanger, créée par les anciens élèves en 1952 et qui compte aujourd'hui 104 coopérateurs produisant 130 000 bouteilles par an. L'exploitation et la coopérative sont en première ligne sur les enjeux et les expérimentations de la viticulture raisonnée à la viticulture bio, de la réflexion paysagère à la gestion économe et environnementale de la ressource en eau ou au bilan carbone de nos activités vitivinicoles. Des actions innovantes sont mises en place telles que des travaux sur l'enherbement, élévation des têtes de souche, écartement des rangs de vignes... pour mener le domaine vers la durabilité. 1 ha est conduit en viticulture biologique.