



## Biocontrôle et Equilibre de l'Ecosystème vigne

Le projet BEE propose de développer une démarche agro-écologique de la culture de la vigne afin de faciliter l'intégration des produits de biocontrôle. Pour valider la globalité du système et faciliter son transfert aux producteurs, une valorisation adaptée de la récolte et du vin sera également étudiée.

La viticulture française occupe 3% de la SAU et utilise 20% des volumes de produits phytosanitaires, dont une majorité de fongicides. Cette grande sensibilité de la culture aux maladies fragilise la filière qui est particulièrement mise en cause ces dernières années pour les problématiques environnementales et sanitaires causées par cette consommation. Consciente de la nécessité de modifier ses pratiques, la viticulture a engagé une réflexion globale pour produire de manière plus durable et en accord avec les aspirations citoyennes. Dans cette optique, la loi d'avenir pour l'agriculture propose comme piste l'usage des produits de biocontrôle. L'objectif du projet est de diminuer l'IFT des produits phytosanitaires de 75%. Les produits phytosanitaires hors biocontrôle seront uniquement envisagés si la situation sanitaire dégradée ou réglementaire l'impose. Les herbicides, les insecticides chimiques et les fongicides contre la pourriture grise seront exclus de l'itinéraire testé.

**Des mesures agro-écologiques pour favoriser l'action des produits de biocontrôle**

En amont du recours à ces produits de biocontrôle, des mesures agro-écologiques, en particulier concernant la gestion de la santé du sol et de la biodiversité, sont incontournables. Associées à des mesures prophylactiques, elles créeront un environnement hostile au développement des bioagresseurs. Parallèlement, une stratégie de fertilisation durable des sols créera les conditions d'un équilibre fonctionnel de la vigne, favorable au développement de ses défenses naturelles. Le vin issu de ce nouvel itinéraire devra être de qualité tout en restant compétitif. Le projet cherchera donc à établir des itinéraires œnologiques correctifs, adaptés à la récolte et au profil de vin attendu. Les leviers utilisés devront atténuer le caractère dépréciateur d'une récolte altérée, mais aussi stabiliser le vin afin d'obtenir les qualités gustatives, olfactives et visuelles recherchées.

**Accompagner le transfert des résultats en intégrant la question des débouchés**



**Nombre de sites expérimentaux : 5**

**Nombre de systèmes DEPHY testés : 5**

**Cépages :**

Ugni B, Pinot B, Merlot N, Syrah N et Cabernet Franc

**Leviers testés :**

Gestion du sol, prophylaxie, biocontrôle, correction de la vendange

**Porteur de projet :**

Xavier BURGUN (xavier.burgun@vignevin.com)

**Organisme chef de file :**

Institut Français de la Vigne et du Vin

**Durée : 2018-2023**

Un outil d'aide à la décision sera créé en lien avec le réseau DEPHY FERME afin de favoriser le transfert. Étant donné les perspectives de pertes en rendement et de coûts de production plus élevés liés aux nouvelles contraintes techniques, un volet du projet sera également consacré à évaluer les débouchés commerciaux possibles pour ces vins (valorisation auprès du consommateur d'un mode de production plus respectueux de l'environnement).

Extrait de "Lauréats des appels à projets DEPHY EXPE 2017 et 2018"