

Sans CMR

Le régime en vogue

Dans tous les vignobles, les programmes de traitement sans produits classés CMR ont le vent en poupe. En l'absence de black-rot, ils tiennent la route, ils impliquent un surcoût qui pèse peu selon les viticulteurs qui ont sauté le pas.

Un losange bordé de rouge, une silhouette noire avec une sorte d'étoile au centre : c'est le pictogramme qui représente les produits classés CMR, pour cancérigène, mutagène ou reprotoxique. Les viticulteurs sont de plus en plus nombreux à vouloir s'en passer, complètement ou en partie. Le premier moteur, c'est leur santé. « On parle beaucoup du consommateur, mais c'est l'utilisateur qui est d'abord concerné, rappelle Guy Ruhlmann, à la tête, avec son frère, d'un do-

maine de 14 ha, à Scherwiller, dans le Bas-Rhin. Depuis deux ans, on essaye de prendre des produits avec un délai de rentrée très court, surtout pendant la période estivale, pour être tranquille. » En 2018, les deux frères franchiront un nouveau pas. Pour la première fois, ils appliqueront un programme « 0 CMR ». « On a supprimé deux ou trois produits par rapport à l'an dernier : ceux à base de folpel. Notre programme n'est pas fondamentalement différent. Cela fait longtemps qu'on raisonne les traitements. C'est une suite logique. » Le surcoût d'envi-



GUY ET PASCAL RUHLMANN vont adopter un programme sans aucun CMR dans leurs 14 ha situés dans le Bas-Rhin.

GILBERT RUHLMANN FILS

ron 10 % n'est pas un problème. « Si on finit à l'hôpital, on n'aura rien gagné », justifie le viticulteur. Une démarche qu'il valorise en aval ? « Non, le sans-CMR, c'est pour nous. »

Sur le terrain, les vignobles sont plus ou moins avancés sur le sujet. Dans le Var, « on a une demande forte, surtout des em-

ployeurs de main-d'œuvre, indique Christophe Pennequin, directeur du négoce Racine. Les gens sont sensibilisés avec les Certiphyto, et la MSA communique beaucoup dessus. On fait des essais sur le sujet depuis 2010, les programmes sans CMR fonctionnent. »

De l'autre côté de la France, les viticulteurs bordelais, cibles de nombreuses critiques, ont eux aussi levé le pied sur les CMR. Le CIVB a pris le problème en main. « Sur notre intranet, nous publions la liste des produits homologués avec leur classement. Nous conseillons aux viticulteurs de privilégier les non-CMR. Mais ce n'est pas une obligation, ce n'est pas notre vocation de définir la liste des produits utilisables », explique Christophe Chateau, directeur de la communication, qui chiffre la baisse des tonnages : de 1 800 t de produits CMR achetées en Gironde en 2014, les quantités passent à 1 000 t en 2015 et à 800 t en 2016. « Et nous pensons qu'en 2017 ils ont encore baissé. »

En Alsace, Aymé Dumas, responsable technique d'Armbruster Vignes, estime que 70 % des

LYDIE GRANDJEAN ET FRANCK PENEAU, RESPECTIVEMENT RESPONSABLE DU SERVICE VIGNOBLE ET COOPÉRATEUR AU SEIN DES VIGNERONS DE PUISSEGUIN LUSSAC SAINT-ÉMILION

« Bientôt dans la grille de rémunération »

« Depuis deux ans, nous avons sorti les produits CMR de la liste des achats groupés que nous réalisons pour nos adhérents. C'est une décision du conseil d'administration pour évoluer dans nos pratiques. Nous faisons attention à la santé des travailleurs et à celle de nos voisins », relate Lydie Grandjean. Le programme sans CMR de la coopérative compte comme antimildious du métirame, du cuivre, de l'amétoctradine et des phosphonates, notamment. « Le

surcoût est de 50 €/ha, chiffre Lydie Grandjean. Soit un programme fongicide avec les achats groupés à moins de 300 €/ha, ce qui reste très acceptable. » « Quand il s'agit de la santé des gens, le surcoût n'est pas important », estime Franck Peneau. En 2018, 30 adhérents cultivant 400 ha ont choisi ce programme. La coopérative comptant plus de 200 membres, qu'en est-il des autres ? « Même s'ils n'achètent pas les produits avec nous, il y en a qui traitent sans

CMR, répond Lydie Grandjean. On a fait de nombreuses réunions pour expliquer les enjeux. Cette année, beaucoup s'en passeront. » « À ceux qui hésitent, on montre que, sur 400 ha, il n'y a pas eu de problème. Dans deux à trois ans, on sera presque à 100 % sans CMR », prévoit Franck Peneau. L'absence de CMR devrait rentrer dans la grille de rémunération d'ici deux ans. Seule inquiétude de Lydie Grandjean : « J'espère qu'il n'y aura pas de phénomène de résistance. C'est pour cela qu'on travaille aussi sur des programmes de biocontrôle. »



LES VIGNERONS DE PUISSE

Sans CMR

Le régime en vogue

Dans tous les vignobles, les programmes de traitement sans produits classés CMR ont le vent en poupe. En l'absence de black-rot, ils tiennent la route, ils impliquent un surcoût qui pèse peu selon les viticulteurs qui ont sauté le pas.

Un losange bordé de rouge, une silhouette noire avec une sorte d'étoile au centre : c'est le pictogramme qui représente les produits classés CMR, pour cancérigène, mutagène ou reprotoxique. Les viticulteurs sont de plus en plus nombreux à vouloir s'en passer, complètement ou en partie. Le premier moteur, c'est leur santé. « On parle beaucoup du consommateur, mais c'est l'utilisateur qui est d'abord concerné, rappelle Guy Ruhlmann, à la tête, avec son frère, d'un do-

maine de 14 ha, à Scherwiller, dans le Bas-Rhin. Depuis deux ans, on essaye de prendre des produits avec un délai de rentrée très court, surtout pendant la période estivale, pour être tranquille. » En 2018, les deux frères franchiront un nouveau pas. Pour la première fois, ils appliqueront un programme « 0 CMR ». « On a supprimé deux ou trois produits par rapport à l'an dernier : ceux à base de folpel. Notre programme n'est pas fondamentalement différent. Cela fait longtemps qu'on raisonne les traitements. C'est une suite logique. » Le surcoût d'envi-



GUY ET PASCAL RUHLMANN vont adopter un programme sans aucun CMR dans leurs 14 ha situés dans le Bas-Rhin.

GILBERT RUHLMANN FILS

ron 10 % n'est pas un problème. « Si on finit à l'hôpital, on n'aura rien gagné », justifie le viticulteur. Une démarche qu'il valorise en aval ? « Non, le sans-CMR, c'est pour nous. »

Sur le terrain, les vignobles sont plus ou moins avancés sur le sujet. Dans le Var, « on a une demande forte, surtout des em-

ployeurs de main-d'œuvre, indique Christophe Pennequin, directeur du négoce Racine. Les gens sont sensibilisés avec les Certiphyto, et la MSA communique beaucoup dessus. On fait des essais sur le sujet depuis 2010, les programmes sans CMR fonctionnent. »

De l'autre côté de la France, les viticulteurs bordelais, cibles de nombreuses critiques, ont eux aussi levé le pied sur les CMR. Le CIVB a pris le problème en main. « Sur notre intranet, nous publions la liste des produits homologués avec leur classement. Nous conseillons aux viticulteurs de privilégier les non-CMR. Mais ce n'est pas une obligation, ce n'est pas notre vocation de définir la liste des produits utilisables », explique Christophe Chateau, directeur de la communication, qui chiffre la baisse des tonnages : de 1 800 t de produits CMR achetées en Gironde en 2014, les quantités passent à 1 000 t en 2015 et à 800 t en 2016. « Et nous pensons qu'en 2017 ils ont encore baissé. »

En Alsace, Aymé Dumas, responsable technique d'Armbruster Vignes, estime que 70 % des

LYDIE GRANDJEAN ET FRANCK PENEAU, RESPECTIVEMENT RESPONSABLE DU SERVICE VIGNOBLE ET COOPÉRATEUR AU SEIN DES VIGNERONS DE PUISSEGUIN LUSSAC SAINT-ÉMILION

« Bientôt dans la grille de rémunération »

« Depuis deux ans, nous avons sorti les produits CMR de la liste des achats groupés que nous réalisons pour nos adhérents. C'est une décision du conseil d'administration pour évoluer dans nos pratiques. Nous faisons attention à la santé des travailleurs et à celle de nos voisins », relate Lydie Grandjean. Le programme sans CMR de la coopérative compte comme antimildious du métirame, du cuivre, de l'amétoctradine et des phosphonates, notamment. « Le

surcoût est de 50 €/ha, chiffre Lydie Grandjean. Soit un programme fongicide avec les achats groupés à moins de 300 €/ha, ce qui reste très acceptable. » « Quand il s'agit de la santé des gens, le surcoût n'est pas important », estime Franck Peneau. En 2018, 30 adhérents cultivant 400 ha ont choisi ce programme. La coopérative comptant plus de 200 membres, qu'en est-il des autres ? « Même s'ils n'achètent pas les produits avec nous, il y en a qui traitent sans

CMR, répond Lydie Grandjean. On a fait de nombreuses réunions pour expliquer les enjeux. Cette année, beaucoup s'en passeront. » « À ceux qui hésitent, on montre que, sur 400 ha, il n'y a pas eu de problème. Dans deux à trois ans, on sera presque à 100 % sans CMR », prévoit Franck Peneau. L'absence de CMR devrait rentrer dans la grille de rémunération d'ici deux ans. Seule inquiétude de Lydie Grandjean : « J'espère qu'il n'y aura pas de phénomène de résistance. C'est pour cela qu'on travaille aussi sur des programmes de biocontrôle. »



LES VIGNERONS DE PUISSE



programmes sont sans CMR et que les viticulteurs en sont satisfaits. À Riquewihir (Haut-Rhin), Frédéric Wenson n'a jamais utilisé de folpel sur le domaine Dopff au Moulin, qui compte 65 ha. Cela fait plusieurs années que ce chef de culture a exclu tous les CMR, sans problème. « C'est bien, pas seulement pour la santé de l'apporteur, mais aussi pour ceux qui travaillent dans les vignes, appuie-t-il. Et le consommateur, on y pense aussi quand on voit les résidus. »

À Limoux (Aude), un GIEE porté

par la Cavale, une coopérative d'approvisionnement, planche sur des programmes sans CMR depuis 2017. Sur 100 ha, trois exploitants ont comparé un itinéraire « 0 CMR » à un itinéraire conventionnel. Premier bilan : des rendements et un état sanitaire similaires, une baisse de l'IFT d'un point avec le programme sans CMR grâce à l'emploi de phosphonates et un coût plus élevé de 23 €/ha.

Le nombre de passages et le temps passé à faire les traitements sont identiques. « La pres-

sion sanitaire était correcte en 2017 », précise Claire Salvat, animatrice du GIEE. Cette année, un autre programme sans CMR qui coûte 38 €/ha plus cher que la référence sera appliqué. « Je ne me soucie pas trop du prix tant qu'il est convenable », commente Robert Raynaud, un des viticulteurs qui le testent. Mais, dans d'autres vignobles, la prudence reste de mise. À Cognac, Lionel Daranlot, des Ets Isidore, sent une demande croissante depuis deux ans. « Dans ma clientèle, je dirais que près de 15 % se posent la question, mais seulement 2 à 3 % sautent le pas. Sur le cœur du programme, durant la période critique de la floraison, ce n'est pas simple de se priver des fongicides associant du fosétyl-Al à du mancozèbe ou à du folpel. Ces produits restent très utilisés pour leur longue persistance d'action. »

Autre point à surveiller : le risque d'apparition de résistances. Qui dit sans CMR, dit « sans folpel, dithianon, mancozèbe, cymoxanil... », énumère Pascal Trémeau, du négoce Phytoservice (Val de Loire, Chablis, Cognac). Je n'encourage pas mes clients à le faire, car c'est un jeu dangereux techniquement et pour la stratégie anti-résistance : on se prive de nombreux produits de contact contre le mildiou. »

Au total, sans CMR, « il reste onze antimildious hors ceux de biocontrôle, chiffre Éric Chantelot, de l'IFV. Avec ces solutions, on dispose de sept modes d'action différents pour gérer l'apparition de résistances : zoxamide, CAA, amétoctradine, fluopicolide, Qil, phosphonates, le cuivre et le mé-

tirame. À court terme, ça passe. Mais qu'arrivera-t-il à moyen ou long terme si plus personne n'utilise ces matières actives ? Pour les produits anti-oïdiums, c'est moins problématique de supprimer les CMR car il reste seize produits commerciaux et huit modes d'action. »

« Ce qui m'inquiète, c'est que la pression de sélection soit telle qu'on arrive à des résistances, s'alarme Aymé Dumas. Si tout le monde se met à utiliser les mêmes molécules, elles seront peut-être



« À court terme, ça passe, mais qu'arrivera-t-il à moyen ou long terme ? »

Éric Chantelot, de l'IFV

obsolètes d'ici deux à trois ans. Et en cas de forte pression de black-rot, sans CMR, je ne suis pas sûr d'y aller : on ne dispose plus du mancozèbe alors que c'est la référence contre cette maladie et qu'on l'utilise souvent pour les deux premiers traitements. »

Éric Chantelot, pour sa part, pointe l'effet entonnoir : « Sans CMR, on enlève déjà beaucoup de molécules. Si on élimine également les perturbateurs endocriniens, il ne reste que sept antimildious. Si on supprime en plus les produits avec lesquels il faut porter un EPI après le délai de rentrée, il ne reste que deux antimildious. Et si on enlève le cuivre... il n'y a plus rien ! » Le salut pourrait-il venir du biocontrôle ? Les distributeurs y travaillent, même si pour le moment les programmes sont délicats à mettre en œuvre car ils sont généralement plus chers.

SÉBASTIEN RIEUBLANC, RESPONSABLE TECHNIQUE DU NÉGOCE BORDELAIS CIC

« Enlever les CMR aux moments clés »

« Les premiers châteaux bordelais sans CMR, c'était en 2002 : on n'a pas attendu *Cash Investigation* ! Il y a cinq ans, 70 % des programmes comprenaient un ou plusieurs produits CMR. Maintenant, c'est l'inverse, il n'en reste que 30 %. Techniquement, c'est possible, même si ça ne se fait pas en trente secondes.

Concernant le mildiou, le recours plus important au cuivre en remplacement des autres molécules de contact constitue une solution moins performante sur les grappes et non exempte d'impact sur le sol. En réalité, la prise de risque concerne surtout le black-rot. Quant aux viticulteurs qui continuent à utiliser des CMR, ils

sont dans des démarches de progrès. Par exemple, ils réduisent de moitié les CMR dans un premier temps. Ils ne les appliquent plus aux moments où les travaux à la vigne sont importants, comme le cœur de floraison. Le surcoût est de 10 à 15 % de plus par hectare mais c'est accepté. On véhicule ici autre chose qu'un coût à l'hectare. »





programmes sont sans CMR et que les viticulteurs en sont satisfaits. À Riquewihir (Haut-Rhin), Frédéric Wenson n'a jamais utilisé de folpel sur le domaine Dopff au Moulin, qui compte 65 ha. Cela fait plusieurs années que ce chef de culture a exclu tous les CMR, sans problème. « C'est bien, pas seulement pour la santé de l'apporteur, mais aussi pour ceux qui travaillent dans les vignes, appuie-t-il. Et le consommateur, on y pense aussi quand on voit les résidus. »

À Limoux (Aude), un GIEE porté

par la Cavale, une coopérative d'approvisionnement, planche sur des programmes sans CMR depuis 2017. Sur 100 ha, trois exploitants ont comparé un itinéraire « 0 CMR » à un itinéraire conventionnel. Premier bilan : des rendements et un état sanitaire similaires, une baisse de l'IFT d'un point avec le programme sans CMR grâce à l'emploi de phosphonates et un coût plus élevé de 23 €/ha.

Le nombre de passages et le temps passé à faire les traitements sont identiques. « La pres-

sion sanitaire était correcte en 2017 », précise Claire Salvat, animatrice du GIEE. Cette année, un autre programme sans CMR qui coûte 38 €/ha plus cher que la référence sera appliqué. « Je ne me soucie pas trop du prix tant qu'il est convenable », commente Robert Raynaud, un des viticulteurs qui le testent.

Mais, dans d'autres vignobles, la prudence reste de mise. À Cognac, Lionel Daranlot, des Ets Isidore, sent une demande croissante depuis deux ans. « Dans ma clientèle, je dirais que près de 15 % se posent la question, mais seulement 2 à 3 % sautent le pas. Sur le cœur du programme, durant la période critique de la floraison, ce n'est pas simple de se priver des fongicides associant du fosétyl-Al à du mancozèbe ou à du folpel. Ces produits restent très utilisés pour leur longue persistance d'action. »

Autre point à surveiller : le risque d'apparition de résistances. Qui dit sans CMR, dit « sans folpel, dithianon, mancozèbe, cymoxanil... », énumère Pascal Trémeau, du négoce Phytoservice (Val de Loire, Chablis, Cognac). Je n'encourage pas mes clients à le faire, car c'est un jeu dangereux techniquement et pour la stratégie anti-résistance : on se prive de nombreux produits de contact contre le mildiou. »

Au total, sans CMR, « il reste onze antimildious hors ceux de biocontrôle, chiffre Éric Chantelot, de l'IFV. Avec ces solutions, on dispose de sept modes d'action différents pour gérer l'apparition de résistances : zoxamide, CAA, amétoctradine, fluopicolide, Qil, phosphonates, le cuivre et le mé-

tirame. À court terme, ça passe. Mais qu'arrivera-t-il à moyen ou long terme si plus personne n'utilise ces matières actives ? Pour les produits anti-oïdiums, c'est moins problématique de supprimer les CMR car il reste seize produits commerciaux et huit modes d'action. »

« Ce qui m'inquiète, c'est que la pression de sélection soit telle qu'on arrive à des résistances, s'alarme Aymé Dumas. Si tout le monde se met à utiliser les mêmes molécules, elles seront peut-être



« À court terme, ça passe, mais qu'arrivera-t-il à moyen ou long terme ? »

Éric Chantelot, de l'IFV

obsolètes d'ici deux à trois ans. Et en cas de forte pression de black-rot, sans CMR, je ne suis pas sûr d'y aller : on ne dispose plus du mancozèbe alors que c'est la référence contre cette maladie et qu'on l'utilise souvent pour les deux premiers traitements. »

Éric Chantelot, pour sa part, pointe l'effet entonnoir : « Sans CMR, on enlève déjà beaucoup de molécules. Si on élimine également les perturbateurs endocriniens, il ne reste que sept antimildious. Si on supprime en plus les produits avec lesquels il faut porter un EPI après le délai de rentrée, il ne reste que deux antimildious. Et si on enlève le cuivre... il n'y a plus rien ! » Le salut pourrait-il venir du biocontrôle ? Les distributeurs y travaillent, même si pour le moment les programmes sont délicats à mettre en œuvre. Les produits sont de plus en plus chers.

SÉBASTIEN RIEUBLANC, RESPONSABLE TECHNIQUE DU NÉGOCE BORDELAIS CIC

« Enlever les CMR aux moments clés »

« Les premiers châteaux bordelais sans CMR, c'était en 2002 : on n'a pas attendu *Cash Investigation* ! Il y a cinq ans, 70 % des programmes comprenaient un ou plusieurs produits CMR. Maintenant, c'est l'inverse, il n'en reste que 30 %. Techniquement, c'est possible, même si ça ne se fait pas en trente secondes.

Concernant le mildiou, le recours plus important au cuivre en remplacement des autres molécules de contact constitue une solution moins performante sur les grappes et non exempte d'impact sur le sol. En réalité, la prise de risque concerne surtout le black-rot. Quant aux viticulteurs qui continuent à utiliser des CMR, ils

sont dans des démarches de progrès. Par exemple, ils réduisent de moitié les CMR dans un premier temps. Ils ne les appliquent plus aux moments où les travaux à la vigne sont importants, comme le cœur de floraison. Le surcoût est de 10 à 15 % de plus par hectare mais c'est accepté. On véhicule ici autre chose qu'un coût à l'hectare. »

