

## Préserver notre environnement de travail pour pérenniser l'image du Champagne



Crédit photo: Chambre d'agriculture 51

Cédric Moussé

### Description de l'exploitation et de son contexte

#### Localisation

Cuisles/Marne

#### Types de productions / Appellations

Vins d'AOC Champagne

#### Objectifs de rendement

Niveau d'appellation

#### Commercialisation :

Récoltant Manipulant

40% Export, 10% CHR, 50% client particulier

#### Main d'œuvre

5 ETP

#### SAU

Total : 6,7 ha

SAU Vigne : 6,7 ha

Système de culture DEPHY : 6,7 ha

### Description du Système de Culture DEPHY

Cépage(s) : Pinot Meunier (80%), Pinot Noir (17%), Chardonnay (3%)

Appellation(s) : Champagne

#### Mode(s) de conduite :

Taille en vallée de la Marne, Guyot et Chablis. Mode de conduite intégrée

#### Densité :

Parcelle planté à 10 000 pieds/ha (1 m x 1 m)

### Le système initial

Cette exploitation est conduite en viticulture intégrée. L'objectif a toujours été d'atteindre le niveau d'appellation, mais surtout obtenir une qualité irréprochable pour vinifier dans de bonnes conditions. L'arrivée sur l'exploitation de Cédric à inciter cette exploitation à modifier ses pratiques vers une utilisation moindre d'intrants.

### Pour atteindre les objectifs

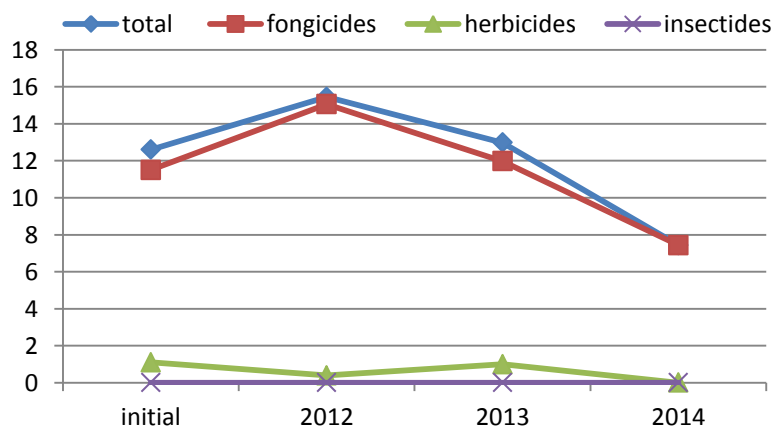
Le dynamisme de l'exploitant lui permet d'être très au courant des actualités au vignoble. Il n'hésite pas à investir dans du matériel, notamment d'entretien du sol pour faire évoluer son exploitation.

Le seuil d'acceptabilité de vis-à-vis de certaines maladies ou ravageurs est aussi augmenté tant que cela n'impacte pas la qualité de la récolte en terme de maturation.

L'utilisation des pratiques type viticulture biologique est devenue systématique dès que les conditions climatiques de l'année le permettent.

### Evolutions récentes

Le travail du sol couvre maintenant toute l'exploitation. L'emploi de produits de contact à dose réduites quand les conditions météo le permettent engendrent de fortes réductions sur ces deux dernières années.



## Témoignage du producteur

Ma philosophie de travail est de faire du mieux possible en préservant les ressources disponibles autour de nous. Cela est vrai autant pour l'air, que l'eau ou même la qualité des sols, qui reste un élément fondamental de notre métier. Pour continuer à produire en améliorant chaque détail, il faut bien sûr investir beaucoup de temps et d'énergie.



Crédit photo: CA 51

Le point le plus compliqué dans notre vignoble est la gestion des sols sans herbicide. Le parcellaire assez pentu demande une bonne maîtrise technique et des outils adaptés. Il faut aussi un peu de chance car nous ne maîtrisons pas la météo et certaines années seront toujours plus délicates à gérer que d'autres. Le bon sens et l'observation permettent de réduire considérablement l'emploi des phytos tout au long de la campagne. Il faut prendre une année comme elle vient et ne pas partir avec un schéma fixe en tête.

C'est aujourd'hui une satisfaction personnelle de mener mon entreprise de la sorte et il est toujours agréable de voir que ma clientèle comprend et encourage ma démarche en restant fidèle à mes produits.

L'objectif est maintenant de tenir le cap en continuant à faire les bons choix !

### Le regard de l'ingénieur réseau DEPHY



Crédit photo: CA 51

Cédric s'emploie à faire évoluer rapidement son exploitation. Il ne prend cependant pas de risque pour sa récolte.

Son mode de conduite est aujourd'hui fortement inspiré de la viticulture biologique avec un entretien mécanique des sols sur toute l'exploitation et l'emploi majoritaire de produits de contact tout au long de la saison. Il se garde cependant la possibilité d'utiliser des produits de synthèse en cas de besoin pour une année plus difficile à gérer.

Selon lui les actions à mettre en œuvre demandent un temps d'adaptation mais ne sont pas une contrainte très forte au fonctionnement de son exploitation.

Son grand avantage reste son ouverture d'esprit et sa réactivité. Un regard est porté à chaque nouvelle technique ou matériel mis au point et un essai est mené sur une parcelle si cela peut améliorer son schéma de production.

A noter que la notion d'intégration à l'environnement est aussi très poussée au niveau de la vinification et de ses bâtiments. Ces derniers sont pensés de façon à être parfaitement autonome dans leurs besoins énergétiques. L'ensemble est réfléchi sur du long terme et ce travail commence déjà à porter ses fruits au vu de la reconnaissance rapide que cette exploitation est en train d'acquérir.

# Les performances du système de culture

## Usage de produits phytosanitaires : l'IFT

	Initial	2012	2013	2014
Herbicides	1,1	0,39	1	0
Insecticides	0	0	0	0
<i>Dont traitements obligatoires</i>				
Fongicides	11,5	15,06	11,98	7,44
<i>g Cu/ha si Bio</i>				
<b>TOTAL</b>	12,5	15,45	12,98	7,44
Biocontrôle	1	1	1	1

## Conditions climatiques et pressions biotiques

Le système initial a été évalué sur une année simple à gérer d'un point de vue climatologique et pression au vignoble. Les IFT calculés la première année sont donc faibles. 2012 a été une année très difficile à gérer vis-à-vis de l'ensemble des maladies cryptogamiques en raison d'une pluviométrie abondante, ne permettant pas la réactivité nécessaire pour une bonne maîtrise de la protection phytosanitaire.

Les années 2013 et 2014 se sont montrées plus simples à gérer, notamment 2014 avec un printemps sec jusqu'à début juillet, permettant de passer toute la campagne avec des produits de contact.

## Autres performances

Autres indicateurs		Evolution	Remarques
Charges	Charges de mécanisation	↑	L'investissement pour la mise en place du travail du sol est important, ce qui engendre une légère augmentation des charges malgré la baisse d'emploi des intrants.
	Charges phytos	↓	
	<b>Charges totales</b>	↑	
<b>Temps de travail</b>		↑	Lié à la volonté d'affiner l'approche pour un rendu qualitatif.
<b>Rendement</b>		→	Pas de problèmes constatés à ce jour.
Niveau de maîtrise	Adventices	↑	Meilleure technicité dans l'approche des sols.
	Maladies	→	La gestion reste bonne même si elle est abordée différemment.
	Ravageurs	→	Peu de contraintes vis-à-vis des ravageurs sur ce secteur.

## Autres commentaires

A ce jour la clientèle comprend la démarche ce qui permet de valoriser des choix de production qui correspondent à la philosophie de travail de l'exploitant. Faire évoluer une structure demande une attention au quotidien mais le niveau de satisfaction retiré lorsque chaque millésime est récolté en est d'autant plus élevé.

Document réalisé par Johan Kouzmina,  
Ingénieur réseau DEPHY,

