



## OLLIOULES

# Le Domaine de Terrebrune, pionnier de l'utilisation du « biocontrôle »

Cette nouvelle méthode alternative basée sur l'utilisation de mécanismes naturels active des signaux d'alerte et renforce les capacités de défense de la vigne contre le mildiou et l'oïdium

**S**i les pluies des derniers mois ont soulagé la majorité des agriculteurs de la région, les vignerons varois souhaiteraient eux, une fréquence d'averses réduite. Les ondées favorisent en effet la prolifération du mildiou et de l'oïdium, deux champignons néfastes à la culture viticole et coupables d'une perte massive de récolte, sur les parcelles exploitées. « Les gouttes tombant avec intensité sur les ceps, elles propulsent les spores de ces deux parasites sur les autres pieds, et contaminent de ce fait des rangées entières. On retrouve alors de nombreuses taches blanchâtres localisées sur les feuilles, signe de mauvaise santé du végétal », explique Patrick Aparicio, chef de culture au Domaine de Terrebrune. Une exploitation d'une trentaine d'hectares où le bandol est labélisé bio depuis 2005, devenue aujourd'hui pionnière en matière de prévention des



**Gilles Le Fur, ingénieur chez BASF Agro, Patrick Aparicio, viticulteur varois à Ollioules et Christophe Pennequin, directeur général au sein de "Racine" forment un trio efficace dans la recherche d'optimisation du « biocontrôle ».**

cultures via une nouvelle technologie.

## « Roméo », sarmant de bonne santé

Car c'est à l'aide du « biocontrôle », une méthode alternative basée sur l'utilisation de mécanismes natu-

rels, que le producteur voit les néfastes mycoses enfin lâcher la grappe de son terroir. Et Christophe Pennequin, directeur général de « Racine », organe de recherche dans l'agriculture, de préciser le processus d'action de cette solution écolo-

gique : « Ce produit intitulé « Roméo » est composé de pari de levure inertes. Issu de la nature, il active des signaux d'alerte et renforce les capacités de défense de la vigne. Pulvérisé de façon classique, son effet est ciblé sur la plante et la fortifie, elle

devient donc plus résistante aux agents extérieurs que sont le mildiou et l'oïdium ». Une campagne d'étude menée en parallèle par BASF division Agro, développeur de « Roméo » permettra d'affiner les connaissances et d'étudier les programmes établis. Des informations complétées par les ressentis et recommandations des viticulteurs.

## Qualité accrue et nature préservée

Les objectifs s'avèrent multiples pour les exploitants désireux d'une part, de garantir un vin de qualité, mais aussi d'assurer un processus d'élaboration du produit fini tout en préservant l'environnement. Acteur engagé dans une agriculture biologique depuis plus de trente ans, l'entreprise conceptrice se félicite ainsi des progrès apportés, comme une utilisation réduite des produits phytosanitaires. Pour Gilles Le Fur, responsa-

ble technique au sein de BASF France, l'efficacité de « Roméo », après une première année de commercialisation, est actée. « Avec les tests menés en amont, il n'y a pas de risque pour la santé de l'utilisateur et bien évidemment pour celle du consommateur. La qualité du vin, particulièrement pour le rosé et le blanc, s'en trouve d'ailleurs améliorée, avec des arômes plus perceptibles, au moment de la dégustation. Autre avantage essentiel du « biocontrôle », il réduit massivement l'utilisation du cuivre au cours des périodes précédant les vendanges ». Aujourd'hui utilisé sur plus de deux mille hectares de vignoble dans le Var, le principe du « biocontrôle » se pose en première vigne pour lutter contre la prolifération des parasites agricoles. Et dans l'attente des premiers résultats recensés, son usage ne semble pas vain.

L. A.