



Les responsables ont détaillé leurs techniques de viticulture durable sur une parcelle de Cramant, utilisée pour le blanc de blancs de Perrier-Jouët. Bernard Sivade

Expérimentation inédite chez Mumm Perrier-Jouët

Le vignoble, cultivé par les deux marques, va tester un pulvérisateur confiné. Le premier du genre.

Réduire le plus possible l'usage des pesticides, des produits phytosanitaires nocifs pour la nature, pour la santé des consommateurs mais aussi des vignerons, au contact direct des plantes : l'enjeu est majeur et commun à tous les acteurs de la filière champagne. Pour la première fois depuis leur double certification viticulture durable en Champagne et haute valeur environnementale en octobre 2016, les responsables approvisionnement, vignoble et viticulture durable de Mumm et Perrier-Jouët (groupe Pernod-Ricard) ont détaillé leurs méthodes de travail.

L'annonce la plus marquante concerne l'expérimentation, cette année, d'un prototype de tracteur pour la pulvérisation des produits. « Ce pulvérisateur a été conçu pour limiter la dérive des produits », détaille Stéphane Varet, directeur approvisionnement et vignobles Mumm et Perrier-Jouët. Les entreprises Collard, basée à Châlons-en-Champagne et Dagnaud, spécialisée dans les pulvérisateurs à panneaux récupérateurs en Charente-

Maritime, ont conçu le prototype qui réduit le nombre de rangs traités de neuf (comme actuellement) à quatre, via quatre tunnels, confinant le rang de vignes et évitant ainsi, espèrent les acteurs du projet, la dispersion du produit. « Cela est lié à une prise de conscience évidente des risques de traiter à proximité des habitations. On espère que les technologies employées s'amélioreront en ce sens », ajoute Bernard Pineau, responsable viticulture durable.

DES GROUPES DE TRAVAIL DEPUIS DEUX ANS

Tout en assurant également l'efficacité. Car l'objectif reste « la productivité et la rapidité d'intervention ». « Nous n'en sommes qu'aux balbutiements. » Côté technologie. L'embellissement n'est pas oublié puisque l'enherbement, la plantation de haies paysagères et de piquets en bois font partie des méthodes désormais utilisées.

D'un point de vue humain, cela fait deux ans que Mumm et Perrier-Jouët ont lancé des groupes de travail avec leurs vignerons (une centaine) autour de différentes thé-

matiques. Car il s'agit d'une évolution des méthodes de travail, au-delà de la technique. « Travail de la vigne, pénibilité, travail du sol, environnement... », détaille Thierry Bidaut, responsable du vignoble de 283 hectares dont quelques-uns en test en bio, « pour apprendre ». « Ces ateliers ont vocation à durer car nous sommes convaincus que ce sont les vignerons, les hommes dans les vignes qui ont la meilleure connaissance des techniques. Et cela s'avère une vraie réussite parce que les gens ont adhéré, se sentent impliqués. »

Un exemple concret : le test de chariots motorisés électriques pour réduire la pénibilité du travail du sol. Ou encore, pour la taille, la possibilité, en lien avec la MSA et la médecine du travail, d'établir un planning où un vigneron travaillerait quatre jours sur de la taille et pour une autre tâche, le cinquième.

« Notre métier, c'est quand même de faire du raisin, reprend Stéphane Varet. Mais on va le faire de la meilleure manière possible. » Pour la santé de tous mais aussi la qualité des vins. ■ CLAIRE HOHWEYER @ClaireHOHWEYER