

VITICULTURE

FAIRE FACE AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

INNOVATION

Bio Vini Protect, le manchon biodégradable

> Des manchons biodégradables pour protéger les plants de vigne, il fallait y penser ! La coopérative viticole UASC (Union agricole Segonzac-Chérac) l'a fait en collaborant avec deux autres entreprises : FuturaMat et Griplast.

La synergie de trois entreprises à taille humaine a abouti à la réalisation d'un produit unique en France : le manchon de vigne biodégradable. L'Union agricole Segonzac-Chérac, FuturaMat (Vienne) et Griplast (Maine-et-Loire) ont réussi « à faire bouger les lignes », comme l'indique Francis Faure, directeur de la coopérative. François Vallet, le président, en avait assez de voir des manchons éparpillés dans la nature, au gré du vent. « Les agriculteurs sont régulièrement montrés du doigt depuis plusieurs années, alors qu'on travaille de plus en plus en respectant l'environnement. Les plastiques de manchons trouvés ici et là ne donnent pas une bonne image et polluent. En proposant des manchons biodégradables, nous répondons à une forte demande de la part des viticulteurs soucieux de l'environnement », souligne-t-il. Ce nouveau produit est aussi en adéquation avec leur plateforme collective de lavage et de traitement des effluents phyto et de stockage des effluents organiques opérationnelle depuis l'année dernière.

Constitution d'un consortium

La coop de Chérac s'est donc tournée vers FuturaMat qui travaillait déjà sur le sujet.

« Nous sommes dans leur conseil d'administration », indique François Vallet. Cette société est spécialisée depuis quinze ans dans la conception et la coor-

« Le viticulteur n'a plus besoin de passer dans les vignes pour les ramasser. Il gagne ainsi du temps. »

Francis Faure



Francis Faure et François Vallet, respectivement directeur et président de l'Union agricole Segonzac-Chérac, et Jacky Bourasseau, chef de cultures au Domaine Fontèsche.

dination de matières premières bio-plastiques et biosourcées. « On se concentre de plus en plus sur les produits en agriculture et en horticulture », précise la gérante, Sandra Martin.

Autre entreprise partenaire prenante, Griplast, spécialisée dans le développement et la fabrication de mailles et manchons pour protéger les arbres du gibier. Le directeur du site, Éric Indelicato, indique avoir investi dans une nouvelle chaîne de fabrication pour ce produit. Afin de mener à bien ce projet, un consortium a été constitué. « Nous avons besoin de compé-

tences extérieures » avance Sandra Martin. C'est ainsi que Co-drah, un bureau d'études, Didier Lanquetin, d'Enviro-Stratégies, et Laurent Massacrier, de Green Business & Consulting Company, les ont rejoints. En janvier 2018, le projet a été labellisé dans le cadre d'Inno'vin.

En adéquation avec la demande du marché

Après quelques années de recherches et d'essais, le manchon biodégradable est enfin sorti. « Nos premiers essais testés étaient trop biodégradables. Les manchons ne passaient pas l'hiver, eu égard aux conditions climatiques », se remémore Sandra Martin. « Maintenant, ceux que nous proposons résistent aux UV », ajoute-t-elle. « Nous avons, par la suite, réalisé un alliage spécifique biodégradable et bio-assimilable. On peut ainsi garantir une durée de vie en adéquation avec ce que demande le marché, c'est-à-dire deux ans. Le début de la dégradation se fait au niveau du grillage. » Sur la formulation, elle n'en dira pas plus. Elle concède juste à avouer qu'il y a très peu d'amidon de maïs et une charge minérale. Plus d'un millier de manchons ont été mis à l'essai sur différents vignobles (dont celui de François Vallet) de la région délimitée, en Borderies et Grande Champagne, mais aussi en Val-de-Loire.

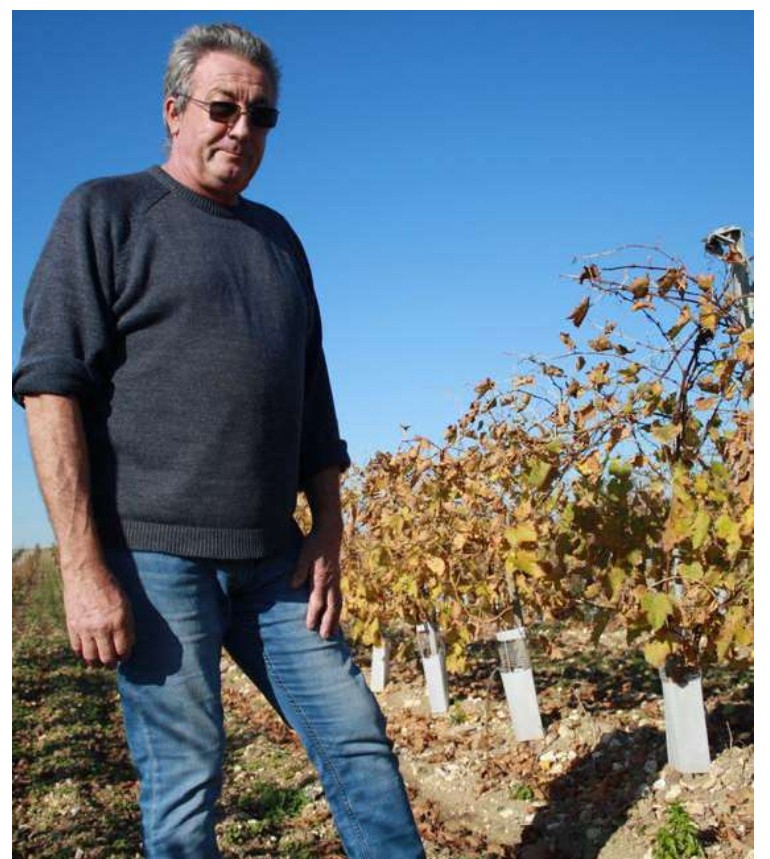
Le manchon proposé possède

« Le viticulteur n'a plus besoin de passer dans les vignes pour les ramasser. Il gagne ainsi du temps. De plus, il n'y a pas d'effet de toxicité », complète Francis Faure. Autre avantage pour François Vallet, « à l'intérieur du manchon, il y a comme un micro-climat permettant ainsi de protéger le plant des attaques de mildiou. Cela veut dire un passage du pulvé en moins, d'où des économies. »

Le produit existe en plusieurs dimensions. Il est reconnaissable à sa couleur grise. Il sera proposé dans le réseau des coopératives viticoles de l'Hexagone, mais aussi en Espagne et en Suisse. « Il n'y aura pas de vente directe », prévient Éric Indelicato.

Certes, le coût est plus élevé qu'un manchon « classique ». Il peut être un frein pour certains viticulteurs. Mais Francis Faure fait remarquer que « c'est aussi une démarche environnementale. Le gain se situe dans la biodégradabilité du manchon et dans l'image vis-à-vis des citoyens ». Il a d'ailleurs eu l'idée de réaliser des panneaux explicatifs à mettre en limite de parcelle. La communication reste essentielle.

L. GUILÉMIN



Sur l'une des parcelles de François Vallet, à Dompierre-sur-Charente, des essais ont été menés avec quatre formules afin de voir leur déformation, leur biodégradabilité.

100 % FRANÇAIS

Au Domaine de Fontèsche (250 ha), à Dompierre sur Charente, Jacky Bourasseau, le chef de culture sera un futur utilisateur des manchons biodégradables. Il note de nombreux avantages à utiliser des manchons biodégradables sur l'exploitation déjà en HVE. « Nous avons l'habitude d'utiliser des manchons plastiques. Par la suite, nous les ramassons. Cela demande du temps et de la main d'oeuvre. Ensuite nous les ramenons à la coop qui les transfère à Véolia. Tout ceci représente un coût. Là, on sait que le manchon va se biodégrader dans le sol. » Sur deux à trois ha, les jeunes plants seront mis en terre en mars et les manchons biodégradables utilisés en avril-mai. « Le produit est 100 % français, c'est un plus. Ce qui est encore mieux, c'est que la coop de Chérac est à l'initiative. La proximité est importante. À l'heure où l'on parle de circuits courts, de local, nous sommes dans cette dynamique. » Reste pour lui, à communiquer sur cette opération pour informer le citoyen sur cette démarche et mettre ainsi en avant les bonnes pratiques environnementales du Domaine.