

CARTE D'IDENTITE DU GROUPE

Groupe : **11 exploitations**
 Structure : **Chambre d'Agriculture de la Marne**
 Année de constitution : **2012**
 Principales appellations : **AOC Champagne**
 Spécificités du groupe : **6 en bio/conversion**



© Chambre d'Agriculture Marne

LE REGARD DE L'INGENIEUR RESEAU

Stéphanie BARNIER
 stephanie.barnier@marne.chambagri.fr



« Depuis sa création en 2012, l'objectif du groupe a toujours été d'avancer ensemble vers la réduction des intrants, en s'inspirant des pratiques de chacun et notamment des pratiques de la viticulture biologique.

En effet, 6 exploitations sont converties à la viticulture biologique ou en cours de conversion. Elles permettent d'avoir un regard différent sur certaines pratiques et notamment sur le travail du sol et l'enherbement des parcelles.

Les herbicides restent toutefois appliqués par 4 viticulteurs et font l'objet de beaucoup d'échanges au sein du groupe. Il n'est en effet pas si évident de cesser de les utiliser en raison d'investissements importants à réaliser, en terme de main d'œuvre et de matériels. »

PROJET COLLECTIF DU GROUPE

Objectif : zéro herbicide en 2020

Principales thématiques du projet collectif

1. Partage d'expériences : formation de binômes entre viticulteurs utilisant encore des herbicides et viticulteurs 0 herbicide
2. Choisir le bon matériel de travail du sol en fonction de son exploitation, de ses sols...
3. Comment maîtriser son enherbement naturel ou semé ?

Autres thématiques travaillées par le groupe et pistes innovantes explorées

- Connaître ses sols et mieux gérer sa fertilisation (développement des connaissances sur les engrais verts)
- Elargir davantage l'utilisation de méthodes biologiques aux viticulteurs conventionnels

OBJECTIFS IFT

Objectif de baisse sur 5 ans :

-10%

d'IFT en moyenne

POURQUOI ACCOMPAGNER UN GROUPE DEPHY ?

« Soucieux de leur environnement, des attentes des consommateurs, les viticulteurs champenois visent à diminuer l'utilisation des produits de protection des plantes tout en garantissant leur production. Du fait des contraintes naturelles inhérentes à ce vignoble septentrional, cela nécessite de tester et d'acquérir de nouvelles méthodes de travail et c'est pourquoi il nous a paru essentiel d'accompagner ce groupe de viticulteurs dans l'évolution de leurs pratiques. Enjeu d'avenir, la diminution des intrants viendra conforter l'image d'excellence que porte le Champagne ! »

MATHYS Luc, Directeur Général

Méthode de calcul de l'IFT : Dose homologuée la plus faible