

**FEDERATION DES
VIGNERONS CHABLISIENS**

**SYNDICAT DE DEFENSE
DE L'APPELLATION CHABLIS**

**CHARTe pour la PRESERVATION
Du TERROIR et de l'ENVIRONNEMENT
Dans l'élaboration des vins A.O.C. CHABLIS**

1 – ENREGISTREMENT DES OPERATIONS – CONTROLE

-1- OBJECTIF : Assurer la traçabilité

-1-2- MOYENS :

Un enregistrement des opérations est réalisé.

- Enregistrement des opérations de fumure, phytosanitaires (parcelle, dose, produit, date).
- Enregistrement des intrants à la cave.
- Fourniture volontaire des factures d'achats des intrants pour justifier les enregistrements en cas de contrôle.
- Classement des éventuelles analyses de sol et de feuilles, comptage des parasites.
- Enregistrement des incidents (techniques, météorologiques, ...) relevés au cours de la campagne.

- 2- FORMATION DES EXPLOITANTS

-2-1- OBJECTIFS : Donner les moyens au viticulteur de raisonner toutes ses interventions.

-2-2- MOYENS :

- Au niveau phytosanitaire, l'exploitant s'appuiera soit sur des réunions de lutte raisonnée, soit sur l'utilisation des Avertissements Agricoles de l'Yonne.
- Les syndicats peuvent organiser régulièrement des sessions de formation et d'information sur divers sujets tels que les produits phytosanitaires (utilisation de l'index phytosanitaire), les problèmes liés à l'environnement, les derniers développements de la réglementation, ...

- 3- AUTO DIAGNOSTIC DE L'EXPLOITATION

-3-1- OBJECTIF :

« Terroir et Environnement » est une démarche volontaire et progressive, mais aussi évolutive. En effet, la Charte peut évoluer en fonction des innovations techniques et des recommandations des Syndicats d'Appellations.

L'exploitation doit être capable de se situer par rapport aux exigences de la Charte et de constater si des actions correctives sont à mettre en place.

-3-2- MOYENS :

Il est recommandé au viticulteur de réaliser un auto diagnostic de ses pratiques en se reportant point par point à la Charte et ceci tous les 2 ans au minimum.

Cette auto évaluation pourra se justifier à partir d'une charte actualisée que le viticulteur aura datée et où chaque point sera noté *REALISE* ou *EN COURS DE REALISATION*.

18

JBM

| |
|--------------------------------|
| - 4 - INSTALLATION DU VIGNOBLE |
|--------------------------------|

-4₁- OBJECTIF :

Permettre à la vigne d'exprimer au mieux le terroir en respectant les sols viticoles et en limitant l'érosion.

-4₂- MOYENS :-4₂₁- Plantations :

La préparation de la replantation doit être raisonnée à l'arrachage de la parcelle en place par des observations et la mise en œuvre de mesures prophylactiques.

- La dévitalisation des souches est obligatoire.
- Elimination des souches d'inoculum par extirpation d'un maximum de racines et l'obligation de ne pas laisser des dépôts de souches dans le vignoble.
- Une seule désinfection chimique peut être réalisée à condition de justifier la présence de court-noué par un test virologique positif.
- Aucun matériel végétal génétiquement modifié ne peut être utilisé.

-4₂₂- Implantation des parcelles :

- Obligation de prévoir des ruptures de pentes en cas de risques d'érosion.
- Obligation de ne pas désherber les contours, tournières, ruptures de pente ainsi que protection des chemins et sentiers.
- Respect et entretien des voies hydrauliques existantes.

4₂₃- Fertilisation :

- En cas d'apport de fumure de fond, le viticulteur doit pouvoir justifier cette pratique par au minimum une analyse physico-chimique.

| t

JBM

| |
|-------------------------------|
| -5- PROTECTION PHYTOSANITAIRE |
|-------------------------------|

-5₁- OBJECTIF :

Obtenir une bonne protection en préférant toutes les mesures préventives aux traitements curatifs.

Limiter la pollution par l'utilisation de certaines matières actives et éviter les dérives de pulvérisation.

-5₂- MOYENS :-5₂₁- Pratiques de traitement :

➤ Avant toute chose, le viticulteur mettra en œuvre les mesures prophylactiques habituelles.

➤ Il s'engage à respecter les seuils d'interventions publiés par la Protection des Végétaux pour déclencher la protection phytosanitaire et, si possible, se justifier en présentant ses comptages.

➤ Les traitements d'hiver seront obligatoirement réalisés avec des panneaux récupérateurs.

5₂₂- Choix des matières actives :

➤ Les systèmes de protection collectifs comme la confusion sexuelle et les systèmes biologiques seront réalisés en priorité.

➤ L'utilisation des spécialités commerciales exemptes de classement toxicologique est à rechercher

➤ Les produits utilisés devront autant que possible respecter la faune auxiliaire et en particulier les typhlodromes.

➤ L'objectif primordial est de limiter au maximum les risques de résidus de produits phytosanitaires sur les raisins, dans les vins, dans le sol et les nappes phréatiques.

Une attention particulière est prise afin de :

* Limiter les apports de cuivre.

* Limiter les applications de pyrethrimoïdes et carbamates.

* Limiter les applications d'organophosphorés.

5₂₃- Matériel :

➤ Diagnostic du pulvérisateur conseillé tous les 3 ans dans le cas où un centre de contrôle existe dans la région.

➤ Etalonnage du pulvérisateur réalisé en début de campagne tous les ans par le viticulteur.

➤ Traitement par hélicoptère : il n'est pas recommandé et doit être réservé aux terrains à forte pente. Il est cependant déconseillé d'utiliser cette technique avec des insecticides et sur des parcelles dans un périmètre inférieur à 50 mètres de toute habitation.

➤ Local de stockage des produits phytosanitaires : le local doit être un endroit spécifique, bétonné, aéré, fermant à clé, conforme à la réglementation en vigueur.

➤ En cas d'achat de nouveau matériel, il est conseillé d'acquérir du matériel de traitement face par face, de plus les équipements suivants sont conseillés :

- Bac d'incorporation avec rince-bidon.

- Cuve de rinçage.

- Réserve d'eau claire (lave-mains).

- Débit proportionnel à l'avancement.

- Systèmes ou jauges d'étalonnage des bidons fiables.

10

JBM

-5₂₄- Effluents et déchets :

- Aire de préparation de la bouillie et de nettoyage du pulvérisateur : prévoir une aire bétonnée qui ne soit pas directement reliée au réseau d'eaux usées.
- Pulvériser les fonds de cuves dilués, sur la vigne ou les tournières
- Respecter les consignes en matière d'élimination des emballages vides : ne pas les brûler, mais bien les rincer et soit les faire reprendre par le distributeur si cela est possible, soit les déposer à une déchetterie, soit les éliminer avec les ordures ménagères.

| |
|-------------------------------------|
| -6- TECHNIQUES CULTURALES ANNUELLES |
|-------------------------------------|

-6₁- OBJECTIF : Obtenir un rendement raisonnable avec des raisins sains et de qualité.

-6₂- MOYENS :

Tous les paramètres d'utilisation des produits (types, période, modalités d'application) seront raisonnés afin d'éviter des conséquences négatives sur la plante et l'environnement.

-6₂₁- Fertilisation :

- La réalisation d'une analyse de sol tous les 6 ans est recommandée.
- Il faut favoriser la restitution de la matière organique et privilégier les engrais organiques aux engrais chimiques.
- Concernant le broyage des sarments, il est impératif, afin de lutter contre les maladies du bois, de respecter la réglementation en vigueur en effectuant un tri des bois de taille pour séparer les vieux bois et les brûler.
- La fertilisation azotée pour une vigne avec sol non enherbé est limitée à 35 unités par hectare et par an (au maximum).
- L'utilisation de compost urbain et de boues de station d'épuration est interdite sur toute la zone délimitée.

-6₂₂- Protection contre le gel :

- Il est recommandé d'utiliser les différents systèmes existants de protection contre le gel en respectant au maximum l'environnement.

-6₂₃- Entretien des sols :

- Les sols doivent être décompactés régulièrement à l'aide de tout outil approprié.
- Pour éviter l'amplification des phénomènes de ravinement, les sols doivent régulièrement être remis à plat.
- Le labour doit être préféré au désherbage chimique.

18

JBM

| |
|----------------|
| -7 - A LA CAVE |
|----------------|

-7₁ - OBJECTIF :

En continuité avec la partie viticole, la vinification, l'élevage et la mise en bouteilles doivent assurer l'expression du terroir et le respect de l'environnement.

Les savoir-faire individuels doivent être respectés et la justification des opérations n'a pas à dépendre d'une tierce personne.

Mise en bouteilles :

- Ne pourront être choisies que les bouteilles traditionnelles de type « bourguignonne ».
- La récupération des emballages doit être maîtrisée.

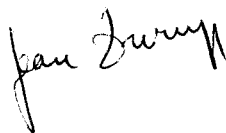
D'une façon générale, dans un souci de traçabilité et selon le principe de précaution, en plus de la tenue d'un registre des intrants, il est recommandé de demander aux fournisseurs un certificat de non-emploi d'OGM de leurs produits (sucres, levures, ...).

CHABLIS le 1^{er} août 2007

LA FEDERATION DES
VIGNERONS CHABLISIENS :

LE SYNDICAT DE DEFENSE
DE L'APPELLATION CHABLIS :

Jean DURUP.




Jean-Bernard MARCHIVE.