

# INTÉRÊT DES APPROCHES COLLECTIVES POUR LA GESTION DES EFFLUENTS PHYTOSANITAIRES

Depuis 2007, l'ensemble des effluents phytosanitaires ramenés au sein des exploitations (fonds de cuve des pulvérisateurs, eaux de lavage de l'intérieur et de l'extérieur des pulvérisateurs) doivent faire l'objet d'une épuration (Arrêté du 12 septembre 2006). Au total, douze dispositifs de traitement ont été agréés par le ministère de l'environnement.

Concernant l'organisation de la gestion de ces effluents, plusieurs pistes peuvent être envisagées et sont à choisir en fonction de la situation propre à chaque exploitation viticole (localisation, organisation du travail, quantité d'effluents générée annuellement...) : gestion sur l'exploitation ou sur un site de traitement collectif, intervention d'un prestataire de service....

Les démarches de gestion collective des effluents (aire de lavage, stockage et traitement) mises en place ces dernières années, notamment en Bourgogne et en Champagne, ont mis en évidence la pertinence de la dimension collective tant au niveau environnemental qu'économique.

## Retour d'expérience sur la réalisation d'aires de lavages collectives de matériels viti-vinicoles en Saône-et-Loire

La construction d'aires de lavage collectives de matériel viti-vinicoles en Saône-et-Loire est en essor. Ces aires assurent trois fonctions sur une même zone : lavage, stockage des effluents ainsi que leur traitement. Deux fonctionnent actuellement, une dizaine d'autres est en projet, voire en cours de construction.

La réflexion pour la réalisation de la première aire de lavage collective de Saône-et-Loire a débuté en 2001, il s'agissait alors de trouver une solution pour le lavage des machines à vendanger. Il fallut attendre l'arrêté du 12 septembre 2006 pour mettre en place le lavage des pulvérisateurs et le traitement des effluents phytosanitaires.

En Saône-et-Loire, les aires de lavage construites ou en projet sont toutes utilisées pour les machines à vendanger et les pulvérisateurs. Certains sites sont également utilisés pour le traitement des effluents vinicoles.



Aire de lavage de Péronne - Photo Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire

## Principes de conception - organisation

### ◆ Aspects généraux

La structure privilégiée pour la réalisation de ces travaux est la CUMA, structure la plus adaptée à l'utilisation de matériels en commun et garantissant l'engagement des adhérents au minimum le temps de l'emprunt. Un règlement intérieur est systématiquement écrit pour préciser les règles d'utilisation et nommer des responsables par activité.

### ◆ Dimensionnement de l'aire et des systèmes de traitement des effluents

Dans le cas d'aires de lavages mixtes, le nombre de postes est généralement dépendant du nombre de machines à vendanger, dont le lavage intervient dans un laps de temps court. On compte un poste pour 3 à 4 machines à vendanger. Pour les pulvérisateurs, la latitude est plus grande ; les traitements phytosanitaires sont plus étalés dans le temps et les pulvérisateurs ne sont pas toujours nettoyés à chaque traitement.



La surface moyenne d'un poste de lavage est de 70 m<sup>2</sup> (Cette surface tient compte de l'encombrement du matériel ainsi que de la place pour tourner autour).

La double orientation de l'aire et l'absence de toiture sur la plupart des aires développées en Saône et Loire nécessitent un système de répartition des eaux, par une vanne 3 voies, à ouverture manuelle ou assujettie à la présence d'un matériel. Le comptage de l'eau consommée se fait par relevé manuel des compteurs avant et après utilisation ou automatiquement via une carte nominative.

Le dimensionnement des systèmes de traitement est fait sur la base de 2 m<sup>3</sup> d'effluents phytosanitaires par pulvérisateur par an et de 20 à 30 m<sup>3</sup> d'eaux de lavage par machine à vendanger par an (données issues des aires de lavage existantes). Le choix du dispositif de traitement est fonction du volume d'effluents, de la possibilité de traiter conjointement les effluents viticoles et phytosanitaires (si nécessaire), de la maintenance ...

Sur des aires de lavage couvertes (exemple de la station collective de la CSGV sur Avize en Champagne), les eaux de pluie peuvent être récupérées et utilisées pour le lavage du matériel. Un recyclage des eaux traitées est parfois également prévu.

## Facteurs de réussite

- Un projet ne commence et n'aboutit pas sans une équipe motivée et fédératrice,
- Le terrain doit être central, viabilisé ou proche des réseaux électriques et d'eau potable,
- L'implication de la commune dans le projet est importante et peut faciliter la recherche et l'aménagement du terrain,
- Un projet ne peut être conduit dans la précipitation. Un délai minimum de 2 ans est nécessaire à l'élaboration des projets.

## Intérêts de la gestion collective du lavage du matériel viti-vinicole

- L'effet sur l'environnement est direct : un volume important d'effluents est traité, parfois il s'agit de l'intégralité des effluents produits au niveau d'une commune ou d'un secteur si l'adhésion est forte. Toutefois, toutes les précautions doivent être prises lors la phase de conception car cette gestion est susceptible de générer un accroissement des risques liés à une concentration des effluents sur un même lieu.

- Un projet collectif permet de bénéficier de subventions, ce qui n'est souvent pas possible dans le cas d'aires de lavage individuelles.

- Il permet également de réaliser des économies d'échelle (en particulier dans le cas du traitement sur un même site des effluents phytosanitaires et des effluents de machines à vendanger) et ainsi de disposer de matériels parfois plus performants.

- L'entretien est réparti entre les adhérents, voire délégué à une personne extérieure.

- Le suivi du bon fonctionnement est assuré par le règlement intérieur.

Indirectement, des projets collectifs d'aires de lavage peuvent aussi avoir les effets suivants :

- Lorsqu'elle n'existait pas déjà, la création d'une CUMA pour ce projet peut instaurer une dynamique collective locale pouvant entraîner l'achat d'autres matériels, l'évolution vers d'autres projets...

- L'utilisation collective et simultanée d'un site de lavage facilite les échanges entre les viticulteurs, et donc la convivialité et la circulation d'informations.

- Un site collectif de lavage peut être couplé à une installation de traitement des effluents viticoles, un local de stockage phytosanitaire collectif... permettant la création d'un « pôle environnemental ».

- La disposition d'un terrain permet d'évoluer vers la construction d'autres outils nécessaires à la CUMA : hangar à matériel...

- La communication sur ce type d'investissement vers l'extérieur et le grand public est valorisante pour la viticulture.



Lavage - Photo Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire

## Chiffres-clés

Les montants des projets collectifs développés en Saône et Loire sont très disparates, de 100 à 900 000 €, dépendant du coût du terrain, du type de traitement, du nombre de matériels, de la proportion machines à vendanger / pulvérisateurs, du nombre d'activités différentes.

Les coûts de revient moyens observés tenant compte de l'investissement avec amortissement sur 15 ans en général, des frais financiers et des frais de fonctionnement sont les suivants :

- lavage des machines à vendanger et traitement des effluents : 445 €/matériel /an (de 150 à 670 €),
- lavage du pulvérisateur et traitement des effluents : 280 €/matériel/an (de 115 à 550 €).

A titre de comparaison, le coût annuel du traitement dans le cas d'un dispositif individuel est au minimum de 700 € par matériel/an (Éléments basés sur un investissement initial de 10 000 € avec amortissement sur 15 ans, sans tenir compte des éventuels consommables et du temps lié à la maintenance du dispositif...).

Bien qu'intéressantes à de nombreux égards, le succès de ces démarches collectives est toutefois conditionné à un certain nombre de pré-requis :

- une équipe de viticulteurs motivés avec des pratiques homogènes,
- une bonne entente,
- une vision commune sur la gestion des effluents,
- une organisation du travail rigoureuse,
- la nomination de responsables,
- ainsi que le respect de règles strictes.

Claire PERNET

Service Vigne et Vin de la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire  
cpernet@sl.chambagri.fr

Sébastien CODIS

Institut Français de la Vigne et du Vin à Mâcon-Davayé  
Pôle Bourgogne, Beaujolais, Jura, Savoie  
sebastien.codis@vignevin.com