

## ► Traitements aériens

**Air Action se repère au GPS**

La traçabilité est sur toutes les lèvres. Air Action s'y met également. Pour conserver la trace de ses passages au-dessus d'une parcelle, le spécialiste du traitement à l'hélicoptère s'équipe de GPS. Grâce à cet instrument, il peut mémoriser ses allées et venues dans un logiciel de cartographie. Il peut ainsi prouver à ses clients qui en douteraient, qu'il est bien passé au-dessus de tous les rangs et qu'il n'a pas oublié de parcelle.

## ► Bouchons

**Contrefaçon de Tage**

En septembre 2001, *La Vigne* publiait les résultats d'une étude australienne comparant quatorze bouchons. Le Tage s'y classait très mal. La société Novemba nous fait savoir que les bouchons utilisés lors de cet essai n'étaient pas de sa fabrication. Il s'agissait de contrefaçons, produites en Californie. Les chercheurs australiens se sont approvisionnés auprès du revendeur néo-zélandais de ces contrefaçons. Le bouchon Tage qu'ils ont testé ne correspond donc pas à celui vendu par Novemba sur le marché français.

## ► Rachat d'Aventis

**Bayer cèdera des matières actives**

Les négociations entre Bayer et la direction de la concurrence de la Commission européenne ont abouti mi-avril. Afin qu'elle n'acquière pas de position dominante à l'occasion du rachat d'Aventis Crop Science, la firme allemande s'est engagée à céder de nombreuses matières actives. En vigne, les plus connues sont les antioxydants pyriméthanol (Scala) et iprodione (Rovral, Kidan), et les insecticides cyfluthrine (Baytrhoïd) et phosalone (Zolone flo).

## ► Un système économique et très évolutif

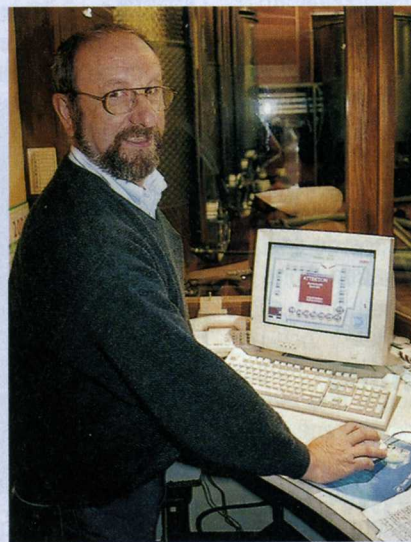
**Dionysos contrôle la température des cuves**

« **J'**ai développé mon système en écoutant les vignerons », explique Bernard Garneret. Il habite au bas de Ladoix-Serrigny, village de la côte de Beaune (Côte-d'Or) où siègent une quinzaine de domaines. Ses voisins lui ont expliqué qu'ils cherchaient la simplicité et la robustesse. Il a voulu réunir ces qualités dans ses Dionysos. Il s'agit de boîtiers qu'il a conçus à force d'allers-retours entre quelques chais et son garage. On les pose sur une cuve. On les relie à une vanne et à une sonde de température. Ils ordonnent à la vanne de s'ouvrir ou de se fermer, selon le besoin, dès que la température dépasse la consigne indiquée par l'utilisateur.

Les boîtiers peuvent aussi commander une pompe de remontage. Si Bernard Garneret tient ses objectifs, dès l'an prochain, ils rempliront une quatrième fonction : recueillir les relevés de densité de la sonde, dont il achève la mise au point. Les Dionysos sont ou non pourvus de clavier de saisie. Dans le premier cas, ils coûtent 412 €/pièce, dans le second, 305 €. Ces montants incluent une sonde de température. Avec les modèles aveugles, on modifie les consignes à partir d'un clavier amovible.

**Logiciel convivial**

Dans la configuration la plus simple du système, les boîtiers sont indépendants. Chacun affiche et contrôle la température de sa cuve. Il n'y a pas de centralisation des commandes. On ne peut pas modifier les consignes depuis un unique endroit. Si on sou-



► Bernard Garneret contrôle les températures à un coût qu'il affirme être inférieur à la concurrence, du fait de la simplicité d'installation de son système.

haite le faire, il faut relier les boîtiers à un coffret de regroupement ou à un ordinateur. On s'ouvre alors une autre possibilité. On peut acheter, dans les deux cas, une alarme sonore qui prévient le caviste en cas de dépassement inacceptable de la température dans une cuve. Au coffret, on relie au maximum 24 cuves. Il vaut 610 €. Il réunit en un même lieu les informations et les commandes relatives à ces cuves. Lorsqu'on opte pour l'ordinateur, il faut acquérir le logiciel Dionysos qui conserve en mémoire l'évolution des températures et en trace la courbe. Bernard Garneret le facture 1 067 €. Avec cet outil, on peut surveiller les fermentations et modifier les consignes depuis son bureau. Leurs utilisateurs le jugent convivial et simple. Certains d'entre eux souhaiteraient pouvoir positionner, sur les courbes, leurs interventions œnologiques. Pour l'instant, ils doivent se contenter de les noter dans le bloc-notes asso-

cié à chaque cuve.

Contrairement aux autres systèmes, les régulateurs ne sont pas réunis dans une armoire de commande. Ils se trouvent dans les boîtiers. De ce fait, on ne voit pas de chemin de câble tapissé de fils. Seuls deux fils parcourent le chai. L'un fournit l'électricité, l'autre relie chaque cuve à l'ordinateur ou au coffret de regroupement. Ce dernier est un bus. Il véhicule les valeurs de température et les ordres de changement de consigne. Cette conception simplifie grandement les installations et leur agrandissement. Elle explique la compétitivité du système. « *Nous sommes 30 à 40 % moins cher que la concurrence* », affirme Bernard Garneret. Les cinq utilisateurs que nous avons joints n'ont pas fait d'étude de marché poussée pour vérifier cette affirmation. Le Dionysos leur a paru tellement évident de simplicité qu'ils ont passé commande. ■

Bertrand Collard