

## Un domaine du Chapitre 2.0

**Viticulture.** Tous les process du domaine de Villeneuve-lès-Maguelone sont adossés au numérique.

Le consommateur n'en sera jamais conscient qui appréciera ce vin, en 2018, tout comme il goûta cet été ce Caladoc, à la robe soutenue. Pourtant, sa bouteille n'aura pas la même histoire. Syrah, certes, mais plantée dans un autre sol et une autre parcelle du Chapitre, dont le directeur destinait le raisin à une cuvée en rouge avant de réorienter sa récolte sur ce rosé, via les nouvelles technologies.

À Villeneuve-lès-Maguelone, les vignerons de l'évêque parlent de satellites, de géolocalisation, d'analyse spectrométrique ou de capteurs embarqués. Les cuves mesurent les dégagements de CO<sub>2</sub> pour piloter les fermentations, les quads cartographient l'épandage des produits phytosanitaires au centimètre et au centimètre près, des automates caractérisent la maturité des raisins pour mieux décider le jour de leur vendange. Et ce ne sont là que des exemples du Mas numérique, projet animé par Montpellier SupAgro qui n'a, assure l'école, d'équivalent connu en viticulture.

### SupAgro coordonne

Depuis un an, le Chapitre a intégré, tout au long des process de production, des technologies portées par quatorze entreprises et qui sont autant d'aides à ses décisions. Qua-



■ Avec Géocarta, l'analyse de la résistivité des parcelles permet d'en mieux définir le sol. DR

torze outils, « tous commercialisés, adaptés, éprouvés », indique Christophe Clipet, le directeur du domaine, que les porteurs du projet sont allés chercher « en région. Auprès du réseau des partenaires et anciens élèves de SupAgro », continue Thomas Crestey, le responsable du Mas numérique, ingénieur de recherche à l'école d'agronomie. Quatorze savoir-faire, bien plus que les « deux ou trois solutions » que nombre d'exploitations viticoles mettent en œuvre, assez classiquement, observe Nicolas Bernard. Le patron de Vivelys, implan-

tée dans l'hôtel de start-up du Chapitre, est un des hommes à l'origine de l'aventure, aux

### «La maîtrise des process, c'est celle de la qualité pour le consommateur»

côtés de Smag, PME héraultaise et éditrice d'Agreo, logiciel de pilotage des exploitations agri-viticoles. « On fait nos innovations chacun un peu de notre côté. Avec le Mas numérique, il s'agit de les croiser et créer une sorte d'intelligence collective », jus-

tifie Didier Robert, directeur adjoint de Smag. « C'avait un sens énorme, enchérit Karine Herrewyn, directrice marketing de Vivelys : la maîtrise des process, c'est la maîtrise de la qualité, au bout, pour le consommateur. »

Sollicité par les deux acteurs en 2014, SupAgro a proposé de faire de son domaine villeneuvois le support de l'exercice, réuni un budget de quelque 740 000 € sur trois années et convaincu les douze autres partenaires techniques, dont les outils, complémentaires, déroulent l'intégralité d'une année dans la vigne. Une évi-

dence, dit Thomas Crestey : « Dans un environnement qui évolue très vite, la question des technologies nouvelles est un très gros enjeu. Quels sont les sujets qu'on aborde avec les étudiants, comment tenir nos enseignements à la page ? On a au Chapitre un démonstrateur fantastique, désormais. »

### Technos collaboratives

Avec Smag, Vivelys, Pellenc, ITK, Agriscope, Bayer, Terranis, l'ICV et l'IFV, Cap2020, Geocarta, Sika, Axe environnement et Force A, les agents du domaine travaillent deux axes, « la qualité du vignoble et celle du raisin », décrit Christophe Clipet. À travers des modèles de stress hydrique, de suivi de maladies, des logiciels de décision d'intervention et de dosage des produits phytosanitaires, la traçabilité des intrants à la parcelle, la cartographie des sols, l'aide à la décision de la date de vendange, le contrôle des pressurage et vinification.

« Nous prenons toujours les décisions, analyse Christophe Clipet, mais on s'appuie sur des éléments validés qui confortent notre raisonnement. Pour 2017, millésime très particulier, on a disposé d'informations qui nous ont évité quelques erreurs. »

OLLIVIER LE NY  
oleny@midilibre.com

### Lattes Des stages à l'Atelier de Selky



■ La peinture, dès 3 ans.

Deux stages découverte sont programmés à l'Atelier de Selky durant les prochaines vacances de Toussaint.

Ils se dérouleront sur trois, puis sur deux jours consécutifs à raison de une heure par jour.

Le stage 1 des 23, 24 et 25 octobre alternera plusieurs activités. À savoir, jeu de peindre, mini yoga, jeu de peindre.

Le stage 2 des 30 et 31 octobre proposera un atelier sur la thématique "jeu de peindre"

Les ateliers sont programmés entre 10 h et 11 h

Tarifs : 30 € pour le stage de 3 jours, 20 € pour les 2 jours, le matériel est fourni.

"Jeu de peindre", à partir de 3 ans, sans limite d'âge. Mini yoga de 3 à 10-12 ans.

► Contact : L'Atelier de Selky - Atelier d'expression créatrice à Lattes. Carole Berengue 06 70 52 68 45

## Villeneuve-lès-Maguelone À noter sur votre agenda

### ● MARCHÉ

Après un premier essai concluant, la commune a décidé de transférer le marché du vendredi matin sur le parvis de l'hôtel de ville.

Par ailleurs, le marché du mercredi garde son emplacement actuel, place de l'église.

### ● HALLOWEEN RUN

Le 31 octobre à 20 h, départ de la mairie. Après le succès de la première édition, préparez-vous pour le 2e Halloween Run organisé à Villeneuve. Au programme, vous aurez le choix entre deux courses. Soit, le 4 km populaire pour

profiter d'une soirée déguisée en famille ou entre amis (enfant à partir de 5 ans) en marchant ou en courant. 6 €. Soit, le 8 km chronométré (à partir de 15 ans) 2 boucles de 4 km. 10 €.

Un festival sera organisé pour faire danser les coureurs jus-

qu'au bout du parcours et transformer leur effort en plaisir. Un déferlement de lumière et de musique attendra les courageux participants sur le village d'arrivée. Cadeaux pour tous. Déguisements et lampes frontales conseillés.

► Correspondant Midi Libre : 06 12 66 23 66

## Palavas-les-Flots Les féminines de Palavas Pétanque en forme

La tradition veut que qu'octobre et novembre soient consacrés aux championnats des clubs dont l'expansion ravit ceux qui souhaitent s'adonner à la pétanque sous les couleurs de leur club.

Un championnat national des clubs est spécifiquement dédié aux féminines avec 48 équipes en piste cette année, une épreuve pour laquelle les joueuses de Palavas Pétanque sont vice-championnes de France. Étape préalable pour accéder aux phases finales, les premières parties de poule se sont déroulées les 7 et 8 octobre, au boulodrome couvert de Nyons avec les clubs d'Agde, Céret, Nyons, Nice, Cannes et Palavas. Parmi eux, le groupe des joueuses maritimes est certainement le plus relevé de tous avec notamment Cannes double tenant du titre, la redoutable formation de Nice ou encore les Agathoises. Palavas Pétanque l'emporte sur Agde 14 à 10. Marie-Christine Virebayre, Magali Camboulas, Karine Toussaint, Anaïs Lapoutge, Cindy Segura et Christine Lardat ont débuté la compétition en affrontant leurs homologues d'Agde. Très appliquées dès l'entame de match, les Palavasiennes gagnent 3 tête-à-tête sur 4 ; seule Sandrine Herlem, Championne de France 2016 de l'épreuve indi-



■ Direction le championnat national des clubs.

viduelle a arraché la victoire face à Magali Camboulas. Avantage décisif à Palavas en doublettes avec les victoires de Karine Toussaint - Magali Camboulas (13 à 11) et Marie-Christine Virebayre - Anaïs Lapoutge (13 à 10). Agde a remporté l'épreuve de tir de précision et la triplette pour un score final de 14 à 10 à l'avantage de Palavas Pétanque.

Dans la seconde rencontre, les Palavasiennes s'imposent devant Céret 22 à 2 : 3 victoires sur 4 en épreuves individuelles et 2 en doublettes plus le tir de précision de Marie-Christine Virebayre. Cannes et Nice se sont neutralisés sur un score de parité, Palavas a pris seul la tête du classement provisoire. Les joueuses du président Bonutti auront fort à faire les 21 et 22 octobre à Cannes, face aux Cannoises et aux Niçoises. Ces deux parties seront décisives pour poursuivre l'aventure.

► Correspondant Midi Libre : 06 17 03 36 66

L'OLIVETTE D'OC  
moulin indépendant

**OUVRE SES PORTES LE 20 OCTOBRE**  
aux petits et gros porteurs  
Pour la campagne huile d'olive 2017/2018

Du lundi au samedi de 8 h à 12 h et de 14 h à 19 h. Dimanche de 17 h à 19 h

Trituration personnelle à partir de 150 kg  
Possibilité rachat huile (9€\* le kilo)  
(voir conditions au moulin)

6, avenue du Général-de-Gaule  
Z.A.E. Les Hautes de Fabrègues  
34690 FABREGUES

Pour tous renseignements, contactez M. Cyril Soria  
Tél : 06 78 55 88 53 - lemoulindeolivetted@orange.fr

SAINT SATURNIN DE LUCIAN

**Fête du Vin Primeur**  
19, 20 et 22 octobre 2017

**JEUDI 19 OCTOBRE**  
• Dès 18h : Soirée PRIMEUR en musique avec «The French Touch -NZ» au «0 Mille Vins» à St Félix de Lodez  
Réservation conseillée au 04.67.88.25.87

**VENDREDI 20 OCTOBRE**  
• Dès 20h : Soirée PRIMEUR avec animation musicale au restaurant «LE PRESOIR» à St Saturnin de Lucian  
Réservation au 04.67.96.70.59

**DIMANCHE 22 OCTOBRE**  
• Dès 8h30 : Découverte du vin PRIMEUR et ventes promotionnelles des vins au caveau de vente «LES VINS DE SAINT SATURNIN»  
Marché du terroir et de l'artisanat  
Vide grenier

Informations au 04.67.96.61.52

Les Vins de SAINT SATURNIN  
Une histoire, des hommes, un terroir.

Restaurant Grill LE PRESOIR  
Informations au 04 67 96 61 52

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION