

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

- 1 - Utilisation de silice en mélange avec tisanes de plantes pour lutter contre le mildiou
- 2 - Décoction de prêle
- 3 - Tisanes et décoctions de plantes
- 4 - Application de purins et décoctions selon cépages
- 5 - Traitements avec des préparations d'extraits végétaux
- 6 - Diminution des doses de soufre & macération d'ail contre l'oïdium
- 7 - Optimisation de l'utilisation de tisanes de plantes
- 8 - Utilisation de teintures mères dans le cadre d'une approche globale
- 9 - Raisonnement de la protection sanitaire / mildiou avec les bulletins techniques locaux, le réseau DEPHY, l'EPI, le POD Mildium
- 10 - Amélioration de la qualité de la pulvérisation
- 11 - Utilisation de panneaux récupérateurs sur toute la saison
- 12 - Utilisation de cépages résistants/tolérants
- 13 - Plantation de cépages résistants au mildiou et à l'oïdium
- 14 - Confusion Sexuelle

Utilisation de silice en mélange avec tisanes de plantes pour lutter contre le mildiou

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Bordeaux

Commune : Plusieurs viticulteurs
dans le bordelais (33)

→ POURQUOI ?

Pour lutter contre le mildiou
par effet asséchant et pour
accroître la photosynthèse.

→ COMMENT ?

Avec un pulvérisateur spécial et unique et un dynamiseur
d'une capacité de 6 ha (pratique biodynamique).

Dès le mois d'avril aux stades « premières feuilles étalées ».
Association de la silice avec tisanes à base de plantes
(pissenlit, ortie, achillée et écorces de chêne).

Tisanes préparées sur l'exploitation.

4 traitements silice en plus des traitements cuivre.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision
de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Effet asséchant qui donne de bons résultats aux yeux du viticulteur
(Moins de 3 kg/ha).
- ⊖ Temps importants pour la préparation des tisanes. Matériel spécifique
qui demande un investissement. Peut causer des brûlures du feuillage
en cas de très forte chaleur.



Décoction de prêle

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Mâcon

Commune : Leynes (71)

Cépages : Chardonnay et Gamay

Objectifs de rendements :

40 hl/ha Gamay de garde,
55 hl/ha Pouilly Fuissé,
60 hl/ha en Bourgogne Blanc
et Beaujolais Blanc

→ COMMENT ?

La prêle séchée est mise à tremper pendant 24h, puis plongée 1h dans l'eau frémissante, filtrée, dynamisée (pratique biodynamique) pendant 20 minutes et enfin pulvérisée le lendemain

→ POURQUOI ?

Retarder la maturité des oeufs d'hiver de mildiou.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

⊕ Le cycle du mildiou est retardé par l'application de cette décoction, ce qui peut permettre de réaliser un traitement au cuivre en moins lors de la campagne.



Tisanes et décoctions de plantes

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Mâcon

Commune : Leynes (71)

Cépages : Chardonnay et Gamay

Objectifs de rendements :
40hl/ha Gamay de garde,
55hl/ha Pouilly Fuissé,
60hl/ha en Bourgogne Blanc
et Beaujolais Blanc

→ POURQUOI ?

Limiter les doses d'intrants
minéraux.

→ COMMENT ?

Les préparations à base de prêle ou d'écorces de chêne permettent d'assécher la plante et de la protéger contre les maladies cryptogamiques du feuillage.

L'achillée millefeuille a des vertus rafraichissantes utiles lors des fortes chaleurs.

L'ortie est un antifongique pouvant jouer le rôle de fertilisant foliaire lorsqu'il est préparé en purin.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- Ⓞ Les intrants minéraux sont limités.



Application de purins et décoctions selon cépages

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Côtes du Rhône

Commune : Vaison La Romaine
(84)

Cépages : Grenache, Syrah,
Cinsault, Viognier et Carignan

Objectifs de rendements :
30 hl/ha

→ POURQUOI ?

Gestion du mildiou et réduction
des doses de cuivre.

→ COMMENT ?

Application de 3 à 4 purins d'ortie (récolté chez lui)
sur Grenache.

Application de 3 à 4 décoctions de prêle sur Syrah.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision
de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR
Utilisation de la prêle sur Syrah car « L'ortie fait trop pousser ».



Traitements avec des préparations d'extraits végétaux

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :

Vallée du Rhône méridionale

Commune : Hyères (83)

Cépages : Grenache, Syrah,
Viognier

Objectifs de rendements :

35 hl/ha en AOP,

45hl/ha en IGP et

50hl/ha en Vin de France

→ COMMENT ?

Par alternance :

prêle (temps frais) et ortie/achillée (temps sec).

→ POURQUOI ?

Gestion du mildiou.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision
de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

⊕ Réduction sensible des doses de cuivre

⊖ Préparation la veille



Diminution des doses de soufre & macération d'ail contre l'oïdium

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Bergerac

Commune : Sigoulès (24)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sauvignon et Sémillon

Objectifs de rendements :
50-60 hl/ha

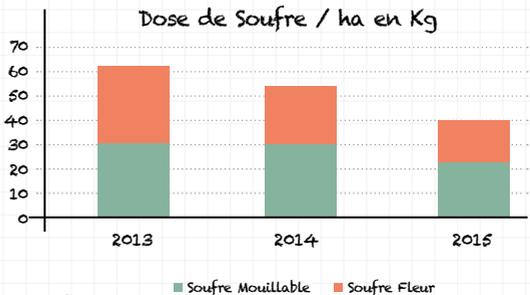
→ POURQUOI ?

Après sa conversion en 2013, le vigneron ayant déjà réussi à diminuer ses doses de cuivre et utilisant également déjà la phytothérapie, il a souhaité continuer sur ces 2 voies en essayant de réduire les doses de soufre.

COMMENT ?

Suite à sa conversion en Bio et la mise en place de la biodynamie sur le domaine et après avoir participé à plusieurs cycles de formations, il a pu échanger avec d'autres vignerons et prendre connaissance de pratiques faites dans d'autres régions ou pays. Cette approche correspondait à la sienne et cela l'a questionné, il a donc voulu mettre en place ces pratiques sur son domaine pour les évaluer. Il utilise en moyenne 3 kg de soufre par traitement (dose variable dans la saison) pour l'optimisation des défenses naturelles il ajoute de la macération à froid d'ail (macération huileuse : 150 kg d'ail avec la peau écrasé avec presse hydraulique + 60-70 l l'huile de tournesol bio pour une cuve de 500 L ; macération 4-5 jours puis ajout des 800 l de d'eau de pluie filtrée par décantation).

Il l'utilise toute la saison. Le vigneron utilise également des poudrages soufre et argile (1/3 - 2/3 pour 25 kg).



Source : Enquête annuelle Agrobio Périgord sur les pratiques phytosanitaires.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Le vigneron est satisfait de cette technique. Il réalise depuis 3 ans sur son domaine. Il est satisfait de son état phytosanitaire et de ses rendements. Il a commencé à réduire correctement les doses de soufre et souhaite encore améliorer ces pratiques dans ce domaine.



Fiche réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

Optimisation de l'utilisation de tisanes de plantes

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Margaux

Commune : Arsac (33)

Cépages : Merlot, Cabernet
Sauvignon et Cabernet Franc

Objectifs de rendements :
40 hl/ha

→ POURQUOI ?

Utilisation de nombreuses tisanes de plantes (osier, ronces, prêle, pissenlit, ortie, achillée, bourdaine, laurier). Elles sont associées avec du cuivre.

Parfois les tisanes ne peuvent pas être appliquées dans la journée à cause des aléas climatiques. Leur conservation est très limitée à température ambiante.

→ COMMENT ?

Un local dédié à la préparation et à la conservation des tisanes a été aménagé avec des réfrigérateurs. Le viticulteur peut ainsi conserver les préparations plusieurs jours.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

⊕ Gain de temps et économie (moins de pertes).



Utilisation de teintures mères dans le cadre d'une approche globale

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

OU ?

Appellation ou région viticole :
Périgord

Commune : Vélines (24)

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc et Sémillon

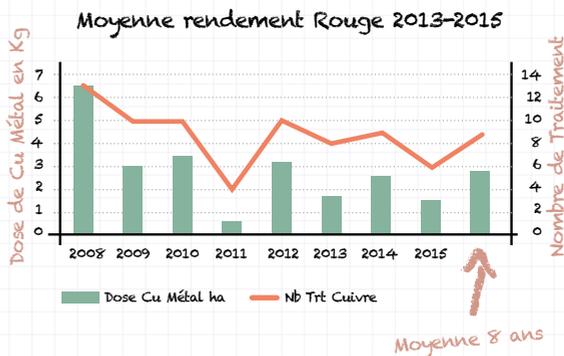
Objectifs de rendements :
30 hl/ha

POURQUOI ?

Le vigneron souhaitait utiliser les plantes pour accompagner son vignoble dans la défense contre les maladies cryptogamiques. Cependant les préparations habituelles ne lui convenaient pas car demandant trop de temps, notamment lors de leur élaboration tout au long de la saison et aussi à cause des problèmes et de la difficulté à leur conservation. De plus, le vignoble étant en biodynamie, certifié Demeter®, le vigneron ne peut dépasser les 3 kg de cuivre métal par hectare et par an, il n'y a pas de possibilité de faire une moyenne mobile comme en bio.

COMMENT ?

Pour le vigneron la prophylaxie (vigne en bonne santé, vigueur adaptée, pas de rognage pour éviter les entre-cœurs, ébourgeonnage) et l'observation (suivi de la météo, comptage de symptômes sur feuille 1 à 2 fois par semaine) sont à la base de toute réflexion. Cette rigueur lui a permis dès la 2^{ème} année de conversion de diviser par 2 ses apports de cuivre. La pulvérisation se fait en face par face avec un pendillard et un pulvérisateur à jet porté, à la vitesse de 6,5 km/h. Il utilise des teintures mères dans la gestion globale des maladies depuis 2009. Pour le mildiou : écorce de chêne, écorce de saule, écorce de bourdaine, prêle. Pour l'oïdium : organ, marjolaine.



Source : Enquête annuelle Agrobio Périgord sur les pratiques phytosanitaires

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Le vigneron est satisfait de cette technique. Les teintures mères ne sont pas une solution miracle mais un outil qui intervient dans l'approche globale des maladies. Le vigneron apporte une grande attention au sol et à son fonctionnement, l'agronomie et des vignes en bonne santé restent la base de son système. Une bonne qualité de pulvérisation, une bonne connaissance de son domaine et des observations régulières lui permettent d'utiliser des doses très faibles de cuivre, dans un vignoble (façade atlantique où la pression maladies peut être virulente) avec succès puisqu'il est satisfait de l'état phytosanitaire de son vignoble, de la qualité de ses vins et de ses rendements.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

Raisonnement de la protection sanitaire /
mildiou avec les bulletins techniques locaux,
le réseau DEPHY, L'EPI, le POD Mildium
Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
AOP Côtes de Provence

Commune : La Motte (83)

Cépages : Grenache, Cinsaut,
Mourvèdre, Carignan, Syrah,
Rolle, Ugni Blanc

Objectifs de rendements :
55hl/ha

→ POURQUOI ?

La pression sanitaire est assez forte sur le domaine, avec des attaques de mildiou directement sur fleurs sans avoir noté de symptômes sur feuilles. Comme il y a une problématique de teneurs élevées en cuivre dans les sols (dues aux pratiques de l'ancien propriétaire), la vigneronne travaille tout de même en essayant de minimiser au maximum les doses de cuivre. Raisonnement de la protection anti-mildiou en fonction des prévisions météo, du bulletin technique local, du niveau de pression et des discussions avec l'ingénieur du réseau DEPHY dont la vigneronne fait partie.

→ COMMENT ?

Orientation vers des traitements plus tôt en saison et moins nombreux. Aujourd'hui, le mildiou est donc bien géré et ne cause plus de dégâts. Affinement de la stratégie grâce à un abonnement aux courbes d'EPI (état potentiel infectieux) auprès d'un distributeur local (station météo très proche du domaine) et utilisation du POD Mildium (modélisation de la lutte contre le mildiou et l'oïdium) depuis 3 ans, ce qui permet de réduire encore les doses.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

A titre d'exemple, en 2015, 3 traitements anti-mildiou :

1/4 dose homologuée, 1/2 dose homologuée, 1 pleine dose,
soit 1.8 kg/ha de cuivre métal. Aucun problème sur la vendange.

Utilisation d'un pulvérisateur pneumatique à voutes, passage un rang sur deux.

La vigneronne est pleinement satisfaite de cette stratégie.



Amélioration de la qualité de la pulvérisation

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :

AOP Côtes de Provence

Commune : Hyères (83)

Cépages : Grenache, Cinsaut,
Mourvèdre, Carignan, Syrah, Rolle,
Ugni Blanc et Clairette

Objectifs de rendements :

45 à 50 hl / ha

→ POURQUOI ?

Pour diminuer les quantités de
produits phytosanitaires utilisées,
notamment les anti-mildious.

→ COMMENT ?

Travail avec un pulvérisateur à jet porté, en voute simple.
Traitement seulement la nuit, en brouillard donc pas ou
peu de dérive, diminution du phénomène d'évaporation,
d'où diminution des doses d'anti-mildiou d'environ 20%.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision
de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Satisfaction d'avoir mis en œuvre cette méthode et recherche
d'optimisation en fonction du risque mildiou.

Traitement contre le mildiou, en moyenne 4 fois/an en optimisant
les doses (2 fois les années de faible pression, 5 fois les années
de forte pression).



Utilisation de panneaux récupérateurs sur toute la saison

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Margaux

Commune : Arsac (33)

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Objectifs de rendements :
40 hl/ha

→ POURQUOI ?

Pour limiter les doses de cuivre (objectif être en dessous de 2,5 kg/an). Gain économique car réduction des quantités de produits. Gain de temps parce que moins de remplissage.

COMMENT ?

Equipement d'un pulvérisateur à panneaux récupérateurs monté sur enjambeur.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Possibilité de traiter 3 rangs
- ⊖ Investissement au départ élevé



Utilisation de cépages résistants/tolérants

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

OU ?

Appellation ou région viticole :
Bourgogne / IGP Côteaux de l'Auxois

Commune : Thorey sous Charny (21)

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir et Gamaret

Objectifs de rendements :
50 -60 hl/ha

POURQUOI ?

Ce vignoble est en IGP ce qui permet des initiatives impossibles en AOC, comme la plantation de cépages hybrides résistants. Les sols sont profonds et riches, les vignes vigoureuses et entourées de bois et haies donc milieu assez humide favorable au botrytis. La plantation a été réalisée il y a 4 ans, avec pour objectif d'avoir moins de contraintes liées aux maladies cryptogamiques. En bio, à part la prophylaxie, pas de moyen de lutte efficace contre la pourriture grise.

COMMENT ?

Plantation de deux parcelles de Gamaret, cépage hybride résistant au botrytis. Ce cépage présente des grappes lâches avec une pellicule épaisse lui permettant de résister à la pourriture grise.



©IFV

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Plantation récente donc le viticulteur n'a pas vraiment de recul sur cette pratique (1^{ère} récolte en 2014).

- ⦿ Comme tous les cépages résistants, ce cépage n'est pas autorisé dans le cahier des charges AOP donc ne peut être utilisé que dans des parcelles en IGP ou vin de France.

Plantation de cépages résistants au mildiou et à l'oïdium

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
IGP Var,

Commune : St Maximin la Sainte
Beaume (83)

Cépages : Merlot, Muscat à
petits grains, Cinsaut et cépages
résistants au mildiou et à l'oïdium :
Prior, Monarch, Cabernet Carbon,
Cabernet Cortis, Cabernet Cantor,
Chambourcin.

Objectifs de rendements :
45 à 50 hl / ha

→ POURQUOI ?

La démarche du lycée, en accueillant une parcelle de cépages résistants au mildiou et à l'oïdium, s'inscrit dans un contexte plus large de demande de réduction des intrants en viticulture biologique et en raisonnée tout en gardant des rendements et des potentiels œnologiques qualitatifs. Elle est corroborée par l'émergence, dans les Bouches du Rhône et le Var, en 2015, de demandes de vignerons, pour implanter de tels cépages à plus grande échelle (plusieurs hectares). Cela fait écho au développement de ces cépages en Languedoc Roussillon.

Le but est de suivre pendant 5 ans le comportement de ces cépages en climat méridional, à pression oïdium dominante et de voir les résultats des mini-vinifications qui seront mises en place à partir de 2016 et pour 3 ans.

Si ces résultats tant viticoles qu'œnologiques, sont probants, une demande d'inscription au catalogue national de ces variétés sera présentée.

→ COMMENT ?

Plantation en 2014 d'une parcelle de 26 ares de cépages résistants au mildiou et à l'oïdium.

Un cépage français : le Chambourcin

Des cépages allemands : Prior, Monarch, Cabernet cantor, Cortis et Carbon, cépage de référence : Cinsaut.



Fiche
réalisée par

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Résultats très satisfaisants quant à la résistance au mildiou :
évaluation sur feuillage, à l'été 2014 : témoin très touché,
aucun symptôme sur les cépages résistants.

Pas de pression sanitaire en 2015 suite à la sécheresse,
aucun symptôme observé ni sur les cépages résistants ni sur le témoin.

Les observations continuent, 1^{ère} vinification en 2016.



©CA-PACA



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision
de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

Confusion Sexuelle

Diminution des doses de cuivre, soufre et autres intrants

OU ?

Appellation ou région viticole :
Bergerac & IGP Vin du Périgord

Commune : Colombier (24)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle, Chardonnay.

Objectifs de rendements :
40hl (haut de gamme) à 55 hl/ha

POURQUOI ?

Domaine avec une très forte pression eudémis, en moyenne 3 à 4 passages spécifiques pour les insecticides Bio. Réduire les insecticides et la consommation de gasoil.

COMMENT ?

Le vigneron a choisi les diffuseurs de phéromones qui lui semblait plus pratiques et donc plus rapides à poser.

Les diffuseurs sont disposés au printemps par les salariés du domaine et les diffuseurs de l'année précédente déposés au même moment. Le coût est de 145€/ha de diffuseurs et occupe 6 personnes pendant 3 jours.



© AgroBio Périgord

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Le vigneron est satisfait de la technique, elle lui permet de réduire notablement le nombre de traitements de 1 à 2 contre 3 à 4, ainsi que le nombre d'hectares traités, 3 à 6 ha contre 50 ha auparavant.
- ⊖ Les limites trouvées sont une baisse d'efficacité les années à très fortes pressions, d'où l'importance de maintenir une surveillance des pontes malgré la confusion pour intervenir si nécessaire.





Notes :

chapitre 7

Maladies du bois

- 1 - Greffage en place pour assurer une bonne reprise
- 2 - Augmenter la pérennité de la vigne
- 3 - Maintenir la productivité par surgreffage
- 4 - Adaptation de la période taille en fonction des objectifs
- 5 - Décaler les grosses coupes en sève montante
- 6 - Protection des plaies de Taille par badigeons



Greffage en place pour assurer une bonne reprise

Maladies du bois

OU ?

Appellation ou région viticole :
AOP Côtes de Provence

Commune : Hyères (83)

Cépages : Grenache, Cinsaut,
Mourvèdre, Carignan, Syrah, Rolle,
Ugni Blanc et Clairette

Objectifs de rendements :
45 à 50 hl / ha

POURQUOI ?

Améliorer le taux de reprise
et limiter l'apparition de l'esca
dans ses parcelles et mettre
en oeuvre un savoir-faire familial
sur le greffage en place en fente.

COMMENT ?

Quand il le peut – impératif de temps disponible – lors de ses plantations et de ses complantations, il préfère implanter le porte greffe, puis 1 à 2 an après, suivant sa croissance, le greffer en place.

Le porte greffe est alors bien enraciné et le taux de réussite de la plantation est maximal. De plus, la greffe en fente, lorsqu'elle est bien effectuée, assure une affinité porte-greffe / greffon, optimale, ainsi qu'une bonne cicatrisation de l'ensemble. La quantité de bois mort dans le cep est moindre, la prévalence sur le moyen / long terme, de l'esca, également.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en oeuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

⊕ Le vigneron est pleinement satisfait de cette technique quand il est en mesure de la mettre en place.

⊖ Cependant, elle est très gourmande en temps. En effet, pour une plantation, le « nursing » des plants l'année du greffage en place peut nécessiter l'emploi d'une personne à plein temps pour 8000 plants pendant 3 mois en saison. Si on est dans le cas de complantations, on passe à 1 ETP pendant 3 mois pour 5000 plants.

OU ?

Pratique observée dans toutes les régions

POURQUOI ?

Pour lutter contre le dépérissement rapide de certaines parcelles; notamment les Sauvignons blanc et les cabernets Sauvignon, avec des parcelles à arracher au bout de 15 ans (augmentation des coûts de production et baisse les volumes produits sur les domaines).

COMMENT ?

Une fois le cep installé et monté correctement, on peut mettre en place la taille Guyot-Poussard. On peut également appliquer cette méthode sur des vignes en production, cette technique pourra certes améliorer les flux de sève dans la plante mais elle ne pourra pas rattraper de nombreuses années de mauvaises pratiques de taille. Pour mémoire, un cep peut supporter jusqu'à 5-6 inversions de sève au maximum; au-delà, sa pérennité n'est plus assurée.

Principes généraux :

- Placer le courson toujours du même côté, sous la baguette.

Dans ce cas, les plaies de taille (élimination des longs bois) se retrouvent sur le dessus et alignées avec les précédentes.

Cette méthode permet de localiser les plaies de taille sur la partie supérieure des bras et d'assurer un bon espacement entre les plaies. Il se forme un « courant de sève » sur la face, inférieure des bras, favorable à la végétation.



© AgroBio Périgord



© AgroBio Périgord

Bonne coupe à Gauche
(respect des flux de sève)
et mauvaise coupe
à droite (blessures qui engendreront
une nécrose et du bois mort)



RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Tous les vigneronns ayant mis en place cette technique en sont satisfaits et vont même plus loin en s'essayant au curetage et au sur-greffage.

Mettre en pratique la taille Guyot Poussard sur son domaine ne prend pas plus de temps que les pratiques actuelles, à l'exception de la 1^{ère} année, voire de la seconde, le temps pour le tailleur de se former et d'oublier ses anciennes pratiques. Par la suite, un vignoble bien installé en taille Poussard est même plus facile et plus rapide à tailler car les coupes apparaissent alors comme évidentes.

Par ailleurs, cette technique permet d'allonger la durée de vie des vignes et de limiter le développement de l'Esca en permettant à la plante de vivre avec, sans que cela ne mette en cause sa pérennité.



Maintenir la productivité par surgreffage

Maladies du bois

OU ?

Appellation ou région viticole :
Bergerac

Commune : Sigoulès (24)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Sauvignon
et Sémillon

Objectifs de rendements :
50-60 hl/ha

POURQUOI ?

Pour lutter contre le dépérissement rapide de certaines parcelles ; notamment les Sauvignons Blanc et les Cabernet Sauvignon, avec des parcelles à arracher au bout de 15 ans. La mise en place de pratique de taille respectueuse de la vigne, ne pouvant suffire seule pour limiter la mortalité, le vigneron s'est orienté vers cette technique afin de maintenir la productivité à court terme (en 3 ans un greffon produit comme un pied classique).

Cela permet d'intervenir en amont, au lieu d'atteindre inexorablement le seuil en dessous duquel on arrachera la parcelle.

COMMENT ?

Le vigneron réalise déjà de nombreuses greffes d'arbres fruitiers, donc appliquer ces connaissances à sa vigne lui semblait naturel.



© AgriBio Périgord

Réalisation
de la greffe
en fente



← Greffons de 6 mois

Vidéos sur le Greffage :

https://www.youtube.com/watch?v=N_LwX-ojYPs

<https://www.youtube.com/watch?v=pEyHse54RUU>

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Le vigneron est satisfait de cette technique.

Il réalise plusieurs centaines de greffes chaque année (500 en 2014 et autant en 2015), il a connu quelques échecs au départ mais surtout par méconnaissance (poche plastique asséchant les greffes en été, greffe trop tardive, etc). Actuellement, il estime à 50% son taux de réussite (la SICAVAC a démontré qu'au-dessus de 20% de réussite la technique était rentable pour le vigneron). Depuis 3 ans de pratique il constate déjà les résultats avec des greffes qui produisent autant que les anciens pieds, il considère son objectif de départ atteint.



Adaptation de la période taille en fonction des objectifs

Maladies du bois

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Bergerac

Commune : Sigoulès (24)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Sauvignon,
Sémillon

Objectifs de rendements :
50-60 hl/ha

→ POURQUOI ?

Comme beaucoup de vigneron, le dépérissement rapide de certaines parcelles, notamment les Sauvignons Blanc et les Cabernets Sauvignon, avec des parcelles à arracher au bout de 15 ans n'est pas acceptable. Le vigneron mettant déjà en oeuvre de nombreux leviers sur son domaine (taille respectueuse, badigeons d'hiver, greffe, etc), souhaitait encore améliorer ses pratiques en ayant une approche/gestion différenciée suivant les parcelles.

COMMENT ?

Suite à sa conversion en Bio et la mise en place de la Biodynamie sur le domaine. Le vigneron a voulu mettre en place de nouvelles pratiques de taille sur son domaine pour les évaluer. La taille sur le domaine est en Guyot simple : les vignes vigoureuses, sont taillées en vieille lune pour faire du fruit, les vignes faibles sont taillées en nouvelle lune pour faire du bois.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Le vigneron est satisfait de cette technique. Il réalise depuis 3 ans sur son domaine. Ce n'est pas une solution miracle mais cette technique s'inscrit dans une approche globale des maladies du bois, de la taille et du maintien de la productivité du vignoble.

Décaler les grosses coupes en sève montante

Maladies du bois

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Margaux

Commune : Arsac (33)

Cépages : Merlot, Cabernet
Sauvignon et Cabernet Franc

Objectifs de rendements :
40 hl/ha – surface de 18 ha

→ POURQUOI ?

Limiter le développement
des maladies du bois

→ COMMENT ?

En plus de la taille Guyot-Poussard pratiquée, les grosses coupes ne sont pas faites à la taille mais plus tard en sève montante, c'est-à-dire juste avant le débourrement.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Pas de soucis sur son exploitation (2 % de pieds touchés) même sur Cabernet Sauvignon. Evite les plaies de tailles importantes.

Il faut repasser une seconde fois après la taille mais pas plus de perte de temps que de tout faire à la taille.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ajoutent pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

Protection des plaies de Taille par badigeons

Maladies du bois

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Bergerac

Commune : Sigoulès (24)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Sauvignon
et Sémillon

Objectifs de rendements :
50-60 hl/ha

→ POURQUOI ?

Le domaine étant très touché par les maladies du bois, notamment l'Esca, le vigneron a développé plusieurs techniques simultanément sur le domaine (taille, greffage, il envisage le curetage) dont les badigeons d'hiver pour la protection des plaies de taille font partie.

→ COMMENT ?

Le vigneron réalise lui-même un badigeon à base d'argile kaolinite et de valériane (plante utilisée comme «anti-stress» suite à la blessure de la taille) sous forme de 507 (préparation biodynamique). Ce badigeon est ensuite appliqué au pinceau pour la protection des grosses plaies de taille.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Le vigneron est satisfait de la méthode, même si «l'efficacité» est difficile à mesurer, il trouve l'état général de son vignoble plus satisfaisant. Cette technique s'inscrit dans une stratégie globale de lutte contre les maladies du bois.



Notes :

chapitre 8

Gestion du temps de travail et de la main d'oeuvre

- 1 - Mise à disposition de vélos pour les déplacements sur la propriété
- 2 - Multiples matériels pour le travail du sol
- 3 - Optimisation du temps lors des traitements
- 4 - Passage d'un disque et du rognage
- 5 - Système de palissage par «crochets inversés»



Mise à disposition de vélos pour les déplacements sur la propriété

Gestion du temps de travail et de la main d'œuvre

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Bordeaux

Commune : Libourne (33)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

→ POURQUOI ?

Pour inciter les salariés à ne pas utiliser leur voiture.

→ COMMENT ?

Vélos équipés de sacoches et paniers pour transporter le matériel.



© IFV-CA33

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Bien accepté par le personnel. Participe à l'effort de normalisation pour le respect de l'environnement.
- ⊖ Besoin de chemins praticables.



Multiples matériels pour le travail du sol

Gestion du temps de travail et de la main d'œuvre

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Bergerac et IGP Vin du Périgord

Commune : Colombier (24)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Malbec,
Sémillon, Sauvignon Blanc,
Muscadelle et Chardonnay.

Objectifs de rendements :
40 hl (haut de gamme) à 55 hl/ha

→ POURQUOI ?

Le domaine comptant
une cinquantaine d'hectares,
il était important de pouvoir
être réactif afin de pouvoir
effectuer les opérations
nécessaires au bon moment
tout en respectant les sols.

→ COMMENT ?

Le domaine possède 4 tracteurs et une machine à vendanger modifiée pour le travail du sol. Cela permet de réaliser plusieurs opérations en même temps sur le domaine et de ne pas rater un créneau. En agriculture biologique la réactivité est importante car les fenêtres d'interventions sont souvent courtes, que ce soit pour les traitements, l'agronomie ou la prophylaxie.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Cette organisation satisfait le vigneron, il a même investi dans une seconde machine à vendanger modifiée en 2015, pour augmenter la réactivité pour l'entretien du dessous de rang.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

Optimisation du temps lors des traitements

Gestion du temps de travail et de la main d'œuvre

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Blaye Côtes de Bordeaux

Commune :
Saint-Seurin-de-Cursac (33)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Malbec et
Muscadelle

Objectifs de rendements :
40 hl/ha

→ COMMENT ?

Une personne (propriétaire) organise et prépare les bouillies pour les traitements. Le tractoriste se charge uniquement de l'application.

→ POURQUOI ?

Gagner du temps.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Pas de perte de temps : pas besoin de descendre du tracteur.
- ⊕ Sécurité de l'opérateur : l'ouvrier est d'une part très peu en contact avec les produits et d'autre part cela permet de limiter les Troubles Musculo Squelettiques.
- ⊕ Limite les erreurs : l'ouvrier est concentré sur une tâche.
- ⊖ avoir un parc matériel conséquent pour assurer les traitements sur 39 ha en une journée.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ajoutent pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

Passage d'un disque et du rognage

Gestion du temps de travail et de la main d'œuvre

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :

Macon - Beaujolais village

Commune : Leynes(71)

Cépages : Chardonnay et Gamay

Objectifs de rendements :

50hl/ha

→ POURQUOI ?

Gain de temps.

→ COMMENT ?

Effectuer deux opérations (travail du sol et travail de la vigne) au même moment en passant un disque en même temps que le rognage.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

⊕ Possibilité de rattraper le temps pris lors des opérations manuelles plus travaillées et soignées.



Système de palissage par «crochets inversés»

Gestion du temps de travail et de la main d'œuvre

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Côtes du Rhône

Commune : Bollène (84)

Cépages : Grenache, Syrah,
Mourvèdre, Muscat, Cinsault,
Viognier et Carignan

Objectifs de rendements :
50 hl/ha

→ POURQUOI ?

Optimiser le palissage.
Gagner du temps

COMMENT ?

Palissage avec des piquets à crochets inversés : utilisation de piquets en acier munis d'encoches retournées en «R» dans la zone des fils releveurs et en «S» éprouvé dans la zone des fils fixes pour réaliser le palissage des vignes. Ce piquet doit être enfoncé d'environ 20 cm de plus qu'un piquet en bois dans le sol. A noter que sur les sols très pierreux (avec une meilleure stabilité latérale), on peut les enfoncer de 10 cm de moins environ. Il faut orienter si possible l'ouverture du profilé face à la pente. Dans les zones exposées au vent, la distance idéale entre piquets est de 4,00 à 4,40 m et si le vent est vraiment fort, il faut prendre un piquet plus large.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Très robuste, optimise la récolte mécanique car ne bloque pas les fils lorsque la machine tape les piquets, facilite l'accrochage et le décrochage des fils releveurs avec la pointe profilée du crochet (donc gain de temps lors du relevage).
- ⊖ Il faut un sol bien préparé et les anciens piquets (en bois notamment) bien retirés pour l'implantation des nouveaux piquets

chapitre 9

Biodiversité

- 1 - Haie autour de la parcelle
- 2 - Gestion Inter-plantation
- 3 - Maintien de la Biodiversité
- 4 - Tonte & Biodiversité
- 5 - Semis Biodiversité



→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Beaujolais

Commune : Blacé (69)

Cépages : Gamay, Syrah, gamaret,
Chardonnay, Chenin, Viognier
et Muscat petit grain

Objectifs de rendements :
30 hl/ha

→ COMMENT ?

Plantation d'une haie composée de troènes, charmilles, aubépines, nerprun, bourdaine, érable champêtre, fusain d'Europe et charme blanc autour de parcelles.

→ POURQUOI ?

Ramener de la biodiversité et
réduire le nombre d'insectes
ravageurs.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Augmentation de la biodiversité autour des parcelles de vigne, avec preuves de passages d'animaux.
- ⊖ Impossibilité que les haies se rejoignent toutes, condition pour une efficacité optimale de la structure.



OU ?

Appellation ou région viticole :
Bordeaux

Commune : Pujol (33)

Cépages : Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Sémillon, Sauvignon blanc et plantation de Sauvignon gris en 2015

Objectifs de rendements :
50-55 hl/ha

POURQUOI ?

Eviter de laisser le sol nu ou avec des adventices pendant l'inter plantation. Améliorer la fertilité des sols, augmenter la biodiversité, intégrer cette pratique avec l'oenotourisme et l'accueil des acheteurs.

COMMENT ?

Après arrachage soigneux des racines de vignes et en évitant de trop bouleverser les horizons du sol. Semis de différentes espèces, seules ou en mélange suivant la parcelle et l'objectif : nettoyage = Luzerne, Biodiversité / Tourisme = Mélange florifère ou phacélie.



© Agrobio Périgord



© Agrobio Périgord



© Agrobio Périgord

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Vigneron satisfait de cette technique, souhaite la développer notamment en investissant dans outil permettant de préparer le sol, semer et rouler en un seul passage (contre 2 à 3 actuellement). Le vigneron constate que cette pratique est intéressante tant agronomiquement (effet sur le sol) que vis à vis des visiteurs du domaine.

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Bergerac

Commune : Vélines (24)

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Sauvignon gris, Sauvignon blanc et Sémillon

Objectifs de rendements :
31-32 hl/ha

→ POURQUOI ?

Maintenir la biodiversité dans les parcelles mais également dans l'environnement proches des parcelles. Choix du vigneron de conserver ce paysage diversifié qui entoure naturellement le domaine.

→ COMMENT ?

Le vigneron entretient et respecte la diversité du paysage (beaucoup d'arbres autour des parcelles chênes, robinier faux acacia, etc... Bosquets, haies sur les bordures etc...) qui génèrent le maintien d'une biodiversité riche plus propice à la création de biotopes équilibrés.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Le vigneron est satisfait des résultats obtenus.

Il constate un développement de la diversité (animale et végétale), le maintien et le développement de certaines plantes en voie de disparition (orchidées notamment). Présence de perdrix, chouettes, chauve-souris. Il a également pour projets d'installer des nichoirs avec la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux).



→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :

Bordeaux - Bergerac -
IGP Vin de l'Agenais

Commune : Hyères (83)

Cépages :

Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Malbec,
Egiodola, Prunelard, Sémillon,
Sauvignon blanc, Muscadelle,
Chardonnay, Sauvignon Gris.

Objectifs de rendements :

40 à 80 hl/ha

→ POURQUOI ?

L'objectif est de maintenir une diversité la plus riche possible sur le rang enherbé, tout en limitant le nombre de passages de tonte. Le vigneron doit se poser 2 questions :

- 1) Le couvert maintient-il une hygrométrie/humidité favorable aux maladies ?
- 2) Le couvert gêne-t'il la qualité de la pulvérisation ?

Tant que la réponse à ces 2 questions est non, il n'y a aucune raison de tondre.

La tonte se fait seulement avant les vendanges, pour faciliter le travail des vendangeurs.

COMMENT ?

Les 2 leviers à mettre en oeuvre sont : jouer avec le cycle d'épiaison/floraison des plantes (accepter l'herbe) et jouer sur les hauteurs de coupe (ici 8-10 cm minimum). Il faut accepter de laisser les plantes épier au moins une fois dans la saison, généralement en Juillet.



© Agrobio Périgord



© Agrobio Périgord

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

Les vigneronns ayant mis en place cette technique sont satisfaits :

⊕ Constat d'une augmentation de la biodiversité des couverts, réduction significative du nombre d'interventions (de 3 à 6 tontes avant et 1 à 3 tontes après).

⊕ Technique facile à mettre en oeuvre, juste rehausser la hauteur de coupe (facile), la partie la plus compliquée est l'aspect psychologique la première année.

Tous ont constaté une humidité plus importante du sol sur ces rangs-là lors des périodes estivales, ce qui permet de maintenir une bonne activité biologique des sols.



© Agrobio Périgord



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticultriceur.

OU ?

Appellation ou région viticole :
Bergerac

Commune : Vélines (24)

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Sauvignon gris, Sauvignon blanc et Sémillon

Objectifs de rendements :
31-32 hl/ha

COMMENT ?

Semis de printemps effectués avec un semoir à «herbe» (type semoir à gazon qui peut aller jusqu'à la taille de graines de céréales) : 1 rang sur 10. En 2014 : mélange mellifère enrichi en sarrasin. Les autres années, mélange « maison » : phacélie, vesce de printemps, sainfoin, lotier (mais croissance trop lente), moutarde blanche et jaune, bourrache. Pratique mise en place depuis 2009.



© Agrobio Périgord



© Agrobio Périgord



© Agrobio Périgord



© Agrobio Périgord

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

(+) vigneron satisfait de cette technique par rapport à ces objectifs qualitatifs.



Fiche réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.



Notes :

chapitre 10

Divers

- 1 - Méthode de non rognage
- 2 - Non Rognage
- 3 - Limitation du rognage à 1 passage par enroutement des rameaux
- 4 - Cultures maraichères intercalées entre les rangs de vigne



→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Margaux

Commune : Arsac (33)

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Objectifs de rendements :
40 hl/ha

→ POURQUOI ?

Maitriser l'expression végétative (éviter un développement de surface secondaire).

→ COMMENT ?

Changement de palissage avec augmentation de la hauteur de la vigne comme si un fil avait été rajouté.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Limitation du nombre d'interventions (pas de rognage, peu de tonte et passage travail du sol limité) En saison 5 à 6 passages de travaux en vert et travail du sol.
- ⊕ Laisse plus de temps pour l'épamprage manuel.
- ⊕ Trouver un bon équilibre sol, plante
- ⊙ Une pré-taille doit être réalisée.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Bourgogne

Commune : Meursault (21)

Cépages : Pinot Noir

Objectifs de rendements :
35-40 hl/ha

POURQUOI ?

Souhait de supprimer les incidences négatives de cette technique. Volonté d'un meilleur contrôle de la vigueur de la vigne pour un meilleur contrôle des maladies.

COMMENT ?

Enroulement des pampres autour du fil supérieur. Pas d'adaptation spéciale du palissage (pas de rajout d'un fil supplémentaire).

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Constat d'un contrôle de la vigueur de la vigne par cette technique à partir de la 2^{ème} année de mise en oeuvre.
- ⊕ La vigne finit par générer très peu d'entre-cœurs, moins de vrilles.
- ⊕ A permis de supprimer 4 passages (1 écimage + 3 rognages).
- ⊕ A constaté une maturité phénolique supérieure.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en oeuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.



Limitation du rognage à 1 passage par enrroulement des rameaux

Divers

→ OÙ ?

Appellation ou région viticole :
Madiran

Commune : Aurions (64)

Cépages : Petit Courbu, Tannat, Petit Manseng, Gros Manseng, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Objectifs de rendements :
En rouge : 30-35 hl/ha
En blanc : 25 hl/ha

→ COMMENT ?

Ajout d'un fil supplémentaire au-dessus du palissage classique. Enroulement du rameau sur le fil du haut. Rognage tardif (Août)

→ POURQUOI ?

Limiter le nombre de passages et l'expression végétative.

Fiche réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

⊕ Moins de passages pour le rognage et limitation de l'expression végétative.

⊖ Ajout d'un fil supplémentaire. Enroulage et déroulage du rameau sur le fil.



OU ?

Appellation ou région viticole :
AOP Côtes de Provence

Commune : Hyères (83)

Cépages : Grenache, Cinsaut,
Mourvèdre, Carignan, Syrah, Rolle,
Ugni Blanc et Clairette

Objectifs de rendements :
45 à 50 hl / ha

POURQUOI ?

Pour limiter le tassement des sols L'idée est de proposer différents produits en vente directe, la production des fruits et légumes est complémentaires de la production de vin.

COMMENT ?

Intercaler des cultures maraîchères dans les vignes.

Toutes les cultures maraîchères qui ont besoin d'arrosage seront implantées dans des jeunes plantiers d'AOP qui peuvent être arrosés jusqu'à leur 1ère année de production, les autres cultures dans des parcelles plus âgées dans lesquelles l'arrosage n'est pas autorisé (en AOP).

Le vigneron a aussi 3 parcelles en vin de table, qui vont être replantées en Syrah et Grenache pour une surface de 0,5 ha. Sur ces parcelles, l'arrosage n'est pas soumis à réglementation.

Variétés d'hiver : pommes de terre, petits pois, fèves, échalotes, plantées à l'automne sauf pour les pommes de terre plantées jusqu'en janvier, et arrachées en mai (un arrosage à la plantation suffit). En hiver, fèves et petits pois non traités. Pommes de terre en début de printemps, car cette espèce craint le mildiou : donc on utilise le même produit que pour les vignes, appliqué à la lance, évitant d'éventuels excès de produit cuprique. Entretien du sol : pas de désherbage, si nécessaire, les cultures sont enjambées avec le tracteur. Mise en place de ces cultures un inter rang sur 2, sur l'autre, mise en place de la raie d'hiver (voir plus haut)

Variétés de saison : les plus grosses ventes en été sont les tomates et les melons jaunes d'Espagne, adaptés aux terres un peu maigres. La courgette peut s'avérer intéressante (car coût très bas), il lui faut seulement de l'eau. La culture du poivron est plus compliquée. Oignon, aubergines et concombres. : toutes choses très simples à faire pousser et en maraîchage extensif, à faible densité, ex : tomates tous les 2 mètres, courgettes tous les 2mètres ce qui réduit l'apport d'eau.

Entretien du sol : petit tracteur 2 roues motrices, ouvrir une raie dans laquelle on met amendement puis on referme avec création d'une petite crête, plantation à la motte de plants bio, arrosage dès sortie du plant. Puis,



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.



on effectue un chassage et on entretient par griffages au besoin, arrosage par gravité au besoin (une prise d'eau toutes les 4 rangées de vignes), dans les cunettes du tracteurs, environ 1 fois par semaine. Entretien peut se faire au motoculteur. En fin de production, on fraise. Il ne faut pas concurrencer trop les vignes, qui de toute façon ont eu leur fertilisation. Seules les courgettes et les melons qui s'étendent un peu plus demandent un peu plus de soin.

En traitant les vignes, on traite tout le reste. En fait, quand on traite une parcelle, on en protège l'ensemble des productions. Ce sont des cultures complémentaires et intercalaires.

Ramassage quotidien des légumes.

Plantes aromatiques, menthe et basilic notamment, mélangés aux tomates pour éloigner les insectes.

Concept de cueillette à la ferme dans l'avenir.



Fiche
réalisée par

Les pratiques décrites n'ayant pas fait l'objet d'évaluation, la décision de les mettre en œuvre reste de la responsabilité du vigneron/viticulteur.

RÉSULTATS/AVANTAGES/ LIMITES NOTÉS PAR LE VITICULTEUR

- ⊕ Intéressant économiquement dans le cadre d'une activité complémentaire où on peut proposer ces produits, frais ou transformés au caveau qui est déjà fonctionnel.
- ⊕ Proximité, qualité et fraîcheur du produit.





Notes :



Pour en savoir plus :

→ Chef du projet

Audrey Petit, Institut Français de la Vigne et du Vin

Audrey.PETIT@vignevin.com

→ Coordination

Marc Chovelon, Institut Technique de l'Agriculture Biologique

marc.chovelon@itab.asso.fr

Céline Cresson, Institut Technique de l'Agriculture Biologique

celine.cresson@itab.asso.fr

Raphaël Chatain, Institut Français de la Vigne et du Vin

raphael.chatain@vignevin.com

→ Aquitaine

Nicolas Aveline

Institut Français de la Vigne et du Vin

Nicolas.AVELINE@vignevin.com

Ludivine Davidou

Chambre d'Agriculture 33

l.davidou@gironde.chambagri.fr

Dominique Dochier

Chambre d'Agriculture 33

d.dochier@gironde.chambagri.fr

Eric Maille

AgroBio Périgord

e.maille@agrobioperigord.fr

→ Bourgogne

Raphaël Chatain

Institut Français de la Vigne et du Vin

raphael.chatain@vignevin.com

Diane Guilhem

Bio Bourgogne

diane.guilhem@biobourgogne.org

Guillaume Morvan

Chambre d'Agriculture 89

g.morvan@yonne.chambagri.fr

Guillaume Paire

Chambre d'Agriculture 71

gpaire@sl.chambagri.fr

Pierre Petitot

Chambre d'Agriculture Bourgogne

Pierre.Petitot@cote-dor.chambagri.fr

→ PACA

Fabien Bouvard

Chambre d'Agriculture des Provence-

Alpes-Côte d'Azur

f.bouvard@paca.chambagri.fr

Amélie Guimier

Chambre d'Agriculture 84

Eric Lhelgoualch

Chambre d'Agriculture 84

eric.lhelgoualch@vaucluse.chambagri.fr

Garance Marcantoni

Chambre d'Agriculture 83

garance.marcantoni@var.chambagri.fr

Didier Richy

Chambre d'agriculture 13

d.richy@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Natacha Sautereau

Chambre d'Agriculture 84

natacha.sautereau@vaucluse.chambagri.fr

Recueil de pratiques
observées en viticulture
biologique :
des pistes pour innover ?

Conception graphique : itoregrafic@wanadoo.fr - Photos de couverture : ©AgroBio Périgord, ©IFV-PACA33, ©CA Bourgogne.

Document coordonné par Audrey Petit et Raphaël Chatain, IFV, appuyés de Céline Cresson, ITAB.

