

# “ BULLETIN D'INFORMATION VITICOLE COMMUNAL ”



Mercredi 10 mai 2023



**CHANGEMENT DE FORMAT !** Nous avons décidé de vous faciliter la lecture en vous proposant **un format unique, ouvert à tous, sans besoin d'identification**. Si vous ne souhaitez pas recevoir cette information, le bouton de désinscription se trouve en bas de la page.

## Pourquoi suis-je concerné par ce bulletin ?

Sur une commune, se mêlent professionnels, ruraux, touristes, habitants de longue date, néo-ruraux... **Partager un territoire passe par une tolérance et une bienveillance réciproques. Dialoguer, échanger** permet de comprendre les attentes et contraintes de chacun. **S'informer, communiquer**, c'est favoriser l'entente entre les uns et les autres.

Le bulletin d'information préalable collectif en viticulture (*càd le Bulletin d'Informations Aux Communes Viticoles*) est issu du bulletin de conseil Protec'hebdo - LE FIL à destination des viticulteurs de Saône et Loire. Ce bulletin rédigé par la **CAVB, ODG des Crus du Beaujolais, et la Chambre d'agriculture de Saône et Loire** et financé par la **Région Bourgogne Franche Comté**, reprend et vous explique les thématiques du moment liées aux pratiques viticoles.

## Que se passe-t-il actuellement dans le vignoble ?

### Le cycle de la vigne se poursuit !

Les températures douces de la semaine dernière ont favorisé la pousse. En moyenne, on dit qu'elle est au stade 6-7 feuilles étalées (tout dépend des secteurs), ce qui veut dire qu'entre 6 et 7 feuilles sont sorties et sont "parallèles au sol". Le développement va se poursuivre à plus ou moins grande vitesse en fonction des températures et de la pluviométrie des prochains jours.



## ÉBOURGEONNAGE

**EN COURS** La définition du terme « ébourgeonnage » est la **suppression des bourgeons superflus du pied de vigne**. Cette démarche est strictement qualitative et permet de mieux aérer le végétal, de limiter le nombre de grappes et d'améliorer les temps de taille en hiver. L'ébourgeonnage est limité dans le temps et sera dépendant de la rapidité de pousse de la vigne et des aléas climatiques.

C'est un travail fastidieux où les viticulteurs enlèvent les rameaux qui partent mal, ceux qui font doublon, les départs de végétation inutiles qui accaparent des sucres et de la sève au détriment du reste de la vigne. **L'objectif de l'ébourgeonnage est d'empêcher l'entassement tout en maintenant la végétation**. Cette opération se déroule logiquement au printemps, et permet

de réguler la production de grappes à venir et ainsi de mieux maîtriser les rendements.

## GESTION DES SOLS

**EN COURS** Afin d'éviter la concurrence entre l'herbe et la vigne, les opérations de désherbage (chimique ou mécanique) visent à limiter le développement de l'enherbement au démarrage de la végétation de la vigne. En fonction du type de désherbage cette opération va détruire les mauvaises herbes, aérer le sol et enfouir les éléments nutritifs. Ces opérations majoritairement réalisées avec des tracteurs-enjambeurs sont parfois encore conduites par les hommes à la pioche !

Elles vont intervenir plusieurs fois dans la saison et se décident en fonction de l'état de "salissure" des sols et de la météo. Le calendrier de travail du sol de la vigne peut néanmoins varier selon l'itinéraire technique du vigneron.

Des tontes régulières de l'herbe présente sur l'inter-rang (entre les rangs de vigne) et les bordures des parcelles auront également lieu,



## PROTECTION PHYTOSANITAIRE

**EN COURS** Les viticulteurs ont débuté la protection de leur vigne. La vigne est un organisme vivant et est sensible aux maladies comme la plupart des végétaux. Ces organismes néfastes ont un impact sur la production et la qualité des raisins, et peuvent même provoquer la mort du pied. **Sans traitement, pas de récolte, quel que soit le mode de production (conventionnel, bio, biodynamie...).** Les premières interventions ont débuté il y a environ deux semaines pour lutter contre le mildiou et l'oïdium et se poursuivront jusqu'au stade où la vigne n'a plus besoin d'être protégée. Mais surtout, en fonction de la pression des principales maladies et des observations des viticulteurs !

Chaque semaine les techniciens parcourent un réseau de parcelles afin de renseigner de l'état sanitaire et le risque phytosanitaire aux viticulteurs. Ces bulletins (BSV) sont consultables par tous.

## LE SAVIEZ-VOUS ?



Le vigneron doit passer un permis de traiter : « le certiphyto » attestant de connaissances suffisantes pour utiliser les produits phytopharmaceutiques.

Au même titre que nos voitures personnelles, le matériel de pulvérisation utilisé est contrôlé régulièrement : tous les 3 ans précisément.



Un traitement n'est pas systématique : il est basé sur une observation des maladies ou ravageurs présents. Les produits sont très chers, d'où la nécessité de rationaliser les traitements (équilibre entre protection et économie) !

## « Engager nos terroirs dans nos territoires »

Dans le cadre du plan d'actions régional « Engager nos terroirs dans nos territoires », les documents suivants ont été élaborés pour favoriser le bien-vivre ensemble : **n'hésitez pas à les télécharger et les mettre à disposition de vos administrés.**

**COMPRENDRE LE  
METIER DE  
VITICULTEUR**

**VIVONS ENSEMBLE  
AU COEUR DU  
VIGNOBLE DE**

**LES CONSIGNES À  
RESPECTER DANS LE  
VIGNOBLE**



### BOURGOGNE

#### VIVONS ENSEMBLE AU CŒUR DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

**Le vignoble de Bourgogne, un territoire à protéger ensemble**

Les vignobles de Bourgogne sont fiers et attachés au paysage qui les entoure. Ils ont un caractère unique. C'est pourquoi ils ont besoin de votre soutien et de votre engagement. Ensemble, nous pouvons protéger ce territoire exceptionnel et garantir la qualité de nos produits.

**Comment découvrir le métier de vigneron ?**

4 En parcourant le livre « **Mieux comprendre le métier de viticulteur** » à télécharger sur <http://sl.chambagri.fr>

5 En regardant la vidéo « **Vignerons en Bourgogne, un métier d'artisan** » consultable sur YouTube à l'adresse ci-dessous.

6 En partant à la rencontre des vignerons lors de « **Jour de portes ouvertes** ».

Les vignobles ont besoin de vous. Ensemble, nous pouvons protéger ce territoire exceptionnel et garantir la qualité de nos produits.

### LES CONSIGNES A RESPECTER DANS LE VIGNOBLE

**Bienvenue dans le vignoble de Bourgogne !**

Les vignobles de Bourgogne sont fiers et attachés au paysage qui les entoure. Ils ont un caractère unique. C'est pourquoi ils ont besoin de votre soutien et de votre engagement. Ensemble, nous pouvons protéger ce territoire exceptionnel et garantir la qualité de nos produits.

**Comment découvrir le métier de vigneron ?**

4 En parcourant le livre « **Mieux comprendre le métier de viticulteur** » à télécharger sur <http://sl.chambagri.fr>

5 En regardant la vidéo « **Vignerons en Bourgogne, un métier d'artisan** » consultable sur YouTube à l'adresse ci-dessous.

6 En partant à la rencontre des vignerons lors de « **Jour de portes ouvertes** ».

Les vignobles ont besoin de vous. Ensemble, nous pouvons protéger ce territoire exceptionnel et garantir la qualité de nos produits.

## CHARTRE D'ENGAGEMENTS DEPARTEMENTALE DES UTILISATEURS AGRICOLES DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES



### FAIRE LE LIEN ENTRE VITICULTEURS ET RIVERAINS

Dans le but de faciliter la communication entre ses agriculteurs et ses riverains, la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire et Vitilab ont développé une [application gratuite](#) d'information en temps réel. Grâce à la géolocalisation de leurs smartphones les riverains sont informés des interventions réalisées sur les parcelles proches de leurs habitations

## CHAMBRE D'AGRICULTURE DE SAÔNE-ET-LOIRE

30 RUE DES PONCETYS, 71960, DAVAYE  
[vivreensemble@sl.chambagri.fr](mailto:vivreensemble@sl.chambagri.fr)

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous recevez cet e-mail suite à votre abonnement à notre bulletin. Si vous souhaitez ne plus recevoir de communication de notre part, suivez le lien de désinscription.

[Visualiser dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

Envoyé avec **Brevo**