



MIEUX COMPRENDRE LE MÉTIER DE VIGNERON

Union des Crus du Beaujolais
Place de L'Église – 69 820 Fleurie

Sommaire

Vous habitez ou êtes en villégiature, en Beaujolais



Région viticole depuis l'époque romaine, la viticulture a toujours été l'emblème de notre territoire. C'est pourquoi nous avons la volonté de faire perdurer cette activité que nos aïeux nous ont laissée, tout en respectant les mutations de notre territoire.

Nous avons souhaité rédiger ce livret pour permettre à chaque habitant et à chaque visiteur du Beaujolais de **mieux comprendre notre métier de viticulteur**, afin de se l'approprier et d'en devenir les premiers ambassadeurs.

Pour bien comprendre le métier de vigneron, il est essentiel de bien connaître le cycle végétatif de la vigne, les travaux de la vigne et du sol et la protection phytosanitaire. **Il est surtout important de "tordre le cou" aux idées reçues !**



Quelque soit la méthode de culture de vignes : traditionnelle, certification HVE (Haute Valeur Environnementale), label Terra Vitis, label AB, ... **les vignerons sont sensibilisés aux enjeux environnementaux**. Ils travaillent de plus en plus en ce sens, et même au-delà : leur action positive a un impact sur les paysages, sur la préservation de la diversité des sols et des terroirs, et une finalité : **élaborer un produit d'exception, créateur de valeur pour le territoire !**

Bien appréhender le cycle de la vigne

La vigne est une **plante pérenne**, c'est-à-dire qu'elle suit un **cycle annuel de développement**, selon lequel des travaux sont réalisés. Les conditions climatiques peuvent différer fortement d'une année sur l'autre, et influent sur le nombre d'interventions dans les parcelles. Ces travaux peuvent être manuels ou mécaniques.



FAUX

Tracteur dans les vignes
=
Traitement phytosanitaire



Plusieurs tâches peuvent nécessiter l'intervention d'un tracteur comme le travail du sol, le rognage, etc... La présence d'un tracteur ne signifie donc pas nécessairement l'application d'un produit phytosanitaire.

En outre, les vignerons utilisent de plus en plus de produits stimulateurs de défenses naturelles biologiques, appliqués avec un pulvérisateur classique.

★

A noter

Le travail mécanique ne constitue qu'une faible part du travail à la vigne, 10 fois moins que le travail manuel !

1 hectare de vignes

=

350 heures de travail manuel

&

35 heures de travail mécanique

FAUX

Les traitements
sont systématiques

Le viticulteur ne traite la vigne que s'il y a un **risque avéré de développement de la maladie**. Ce travail est toujours encadré par des techniciens.

FAUX

Les traitements
phytosanitaires ont pour
seul but des rendements
plus importants

Sans traitement, pas de récolte, **et ce quel que soit le mode de production** (conventionnel, bio, biodynamie...). Le climat continental du Beaujolais subit de fortes précipitations à certaines périodes de l'année, ce qui engendre un risque très élevé de maladies.

★

Les traitements phytosanitaires sont donc indispensables, non pas pour produire plus, mais pour avoir du raisin à récolter.

Les Maladies

Les deux principales maladies sont **le mildiou** et **l'oïdium**.

Elles sont dues à des champignons qui attaquent les feuilles et les grappes. Elles engendrent des pertes de récolte qui peuvent être très importantes et une dépréciation de la qualité des vins. Elles affaiblissent le cep de vigne qui devient plus fragile.

D'autres maladies peuvent parfois se développer, comme **la pourriture grise** et **le black rot**. Elles engendrent des dégâts qualitatifs et quantitatifs.



La vigne est également exposée à de nombreux **ravageurs** ou à d'autres maladies qui mettent en péril la pérennité du vignoble et pour lesquelles il n'existe pas forcément de moyens de lutte, en dehors de l'arrachage à long terme.

La Protection Phytosanitaire

Afin de protéger la vigne, des traitements phytosanitaires sont appliqués en fonction de l'intensité des maladies et des conditions météorologiques.

POURQUOI traite-t-on les vignes ?

La vigne est un organisme vivant, sensible aux maladies (champignons, virus, ...) et aux ravageurs (insectes qui viennent se nourrir). Ces attaques affectent la production et la qualité du raisin, et peuvent même provoquer la mort du pied.



QUAND traite-t-on les vignes ?

D'avril à juillet : application d'un produit phytosanitaire efficace contre la maladie et adapté au mode de production. Ils se font à l'aide d'un pulvérisateur.

Qu'est-ce qu'un PRODUIT PHYTOSANITAIRE ?

Les produits phytosanitaires sont des préparations homologuées contenant une ou plusieurs substances actives ayant pour action de protéger les végétaux contre tout organisme nuisible.

COMBIEN de traitements chaque année ?

Le nombre de traitements est très variable d'une année sur l'autre, en lien étroit avec les conditions climatiques qui conditionnent aussi la pression des maladies. Il peut varier de 4 à 10. Le pourcentage du temps consacré aux traitements phytosanitaires ne représente que 2% du temps passé à la vigne.

Nos Terroirs, Vos Territoires

Conscients des enjeux liés à l'utilisation des produits de traitement et soucieux de répondre à la **demande de la société civile de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires**, les viticulteurs sont engagés au travers d'une charte qui a pour objet l'amélioration des pratiques phytosanitaires et le bien vivre ensemble. Elle affiche plusieurs objectifs, notamment celui du **respect de la qualité de l'air, de l'eau, de la faune et de la flore, mais aussi des riverains**. Ce document est disponible auprès des ODG Union des Crus et Beaujolais et Beaujolais-Villages.



BONNES PRATIQUES VITICOLES conçues pour le respect :

De la qualité de l'air,
De la qualité de l'eau,
De la faune et la flore,
Et bien sûr...
des riverains !

Je m'engage à :

- **Préserver et développer la biodiversité**, par exemple en plantant ou conservant des haies ou d'autres types de réservoirs de biodiversité
- **Enherber les tournières et les abords** des parcelles
- **Réduire l'utilisation d'herbicides** en favorisant l'enherbement et le désherbage mécanique pour préserver la qualité de l'eau
- **Développer les couvertures végétales au sol** pour permettre de limiter l'érosion, notamment pendant l'hiver et au début du printemps
- **Réduire la fertilisation**, notamment en favorisant l'apport d'amendements organiques et introduire des légumineuses dans les couverts végétaux
- **Développer la viticulture de précision** pour mieux adapter les apports d'intrants
- **Ne pas traiter avec du vent** supérieur à 19 km/h pour limiter les dérives
- **Respecter les voisins, les écoles...**, notamment en choisissant des horaires appropriés
- **Contrôler le réglage de son pulvérisateur** (obligatoire)
- **Diminuer l'usage de produits phytosanitaires** en développant le biocontrôle et en prenant en compte la pression parasitaire
- **Rincer le pulvérisateur** en respectant la réglementation (éloignement des points d'eau...), et dans une zone prévue pour cela



Union des Crus Beaujolais - Beaujolais Villages

Les engagements du viticulteur

- **Préserver et développer la biodiversité**, par exemple en plantant ou conservant des haies ou d'autres types de réservoirs de biodiversité
- **Enherber les tournières et les abords** des parcelles
- **Réduire l'utilisation d'herbicides** en favorisant l'enherbement et le désherbage mécanique pour préserver la qualité de l'eau
- **Développer les couvertures végétales au sol** pour permettre de limiter l'érosion, notamment pendant l'hiver et au début du printemps
- **Réduire la fertilisation**, notamment en favorisant l'apport d'amendements organiques et introduire des légumineuses dans les couverts végétaux
- **Développer la viticulture de précision** pour mieux adapter les apports d'intrants
- **Ne pas traiter avec du vent** supérieur à 19 km/h pour limiter les dérives
- **Respecter les voisins, les écoles...** notamment en choisissant des horaires appropriés
- **Contrôler le réglage de son pulvérisateur** (obligatoire)
- **Diminuer l'usage de produits phytosanitaires** en développant le biocontrôle et en prenant en compte la pression parasitaire
- **Rincer le pulvérisateur** en respectant la réglementation (éloignement des points d'eau...), et dans une zone prévue pour cela

Le Cycle Végétatif de la Vigne, Le Travail du Vigneron

Comme chaque métier en rapport avec la nature, le travail du vigneron est calé sur le cycle de la vigne, et donc sur celui des saisons.

A chaque saison correspond une ou plusieurs phases du stade végétatif de la vigne, ainsi que des tâches précises à effectuer par le vigneron.

Ces phases sont au nombres de 8, réparties sur les 4 saisons.



Petit Tour d'Horizon



Printemps

Phases n°1 et 2

1- Le Débourrement

Sortie des feuilles en développement

2- La Floraison et la Nouaison

Apparition de fleurs et transformation en fruits



Au printemps, le travail du vigneron s'intensifie. Il entretient son vignoble, remplace les pieds morts et poursuit le travail du sol. Avec le développement de la végétation vient le temps de la conduite de la vigne et des traitements phytosanitaires si nécessaire.

LE PLIAGE OU ATTACHAGE

Le sarment est attaché sur le fil de palissage pour favoriser le développement des grappes.

L'ÉBOURGEONNAGE

Réalisé à la main, il consiste à enlever les jeunes pousses ne donnant pas de fruits et susceptibles de gêner le développement des rameaux, puis des grappes.



LABOUR ET APPORTS NUTRITIFS

Pour bien nourrir la vigne tout au long de son cycle, le vigneron doit favoriser l'activité biologique des sols et veiller à leur équilibre en éléments minéraux. Des apports de fumure, de compost ou l'enfouissement de couverts végétaux appropriés permettent d'assurer la fertilité des sols dans le temps.

GRIFFAGE

Le griffage est un labour superficiel destiné à détruire les mauvaises herbes, aérer le sol et enfouir les éléments nutritifs.

TONTES ET DÉSHÉBAGE

L'enherbement est une pratique répandue. Dans ce cas, une tonte régulière doit être pratiquée. Des désherbages, qu'ils soient mécaniques ou chimiques, sont également réalisés pour limiter la concurrence des mauvaises herbes avec la vigne.

3- La Fermeture de la Grappe

Grossissement des baies qui commencent à se toucher

4- La Véraison

Changement de couleur des baies

5- La Maturation

Les baies mûrissent et se chargent en sucre et arômes

En été, l'entretien de la vigne se poursuit. Si nécessaire, le viticulteur réalise des traitements de protection de la vigne.

LE RELEVAGE

Le relevage permet de maintenir la vigne latéralement entre deux fils pour éviter qu'elle ne pousse dans toutes les directions, d'éviter la casse des rameaux et faciliter le passage des engins.



LE ROGNAGE

Cette tâche consiste à couper l'extrémité superflue des rameaux pour concentrer la croissance de la vigne sur les grappes.

L'EFFEUILLAGE

Le vigneron peut décider d'enlever les feuilles poussant à hauteur des raisins pour parfaire la maturation et aérer les grappes.



Automne

Phases n°6 et 7

6- La Maturité

La vigne est prête à être vendangée

A l'automne, lorsque le raisin a atteint le degré de maturité désiré, le temps des vendanges est arrivé.

LES VENDANGES

Elles peuvent être manuelles ou mécaniques.



7- La Chute des Feuilles

Les raisins ont été récoltés. C'est le début de la phase de repos.

Hiver

Phase n°8



8- La Dormance

Phase de repos de la vigne

L'hiver est consacré à la taille de la vigne ainsi qu'au travail et à l'enrichissement du sol... jusqu'au prochain printemps !

LA TAILLE

La vigne est une liane. Si elle n'est pas taillée, elle pousse sans fin. La taille permet de privilégier la croissance des fruits.

Nous habitons la même région, Vivons ensemble !

Vous êtes confrontés à des nuisances en lien avec des traitements sur une parcelle à proximité de votre habitation. **Que faire ?**

Sur place

N'hésitez pas à faire signe à la personne en train de travailler dans la parcelle. Plusieurs cas de figure peuvent se présenter :

- ◆ Il ne vous entend pas ou ne vous voit pas : ne vous formalisez pas. Pris par son travail, par le bruit et la visibilité réduite dans la cabine du tracteur, il est possible qu'il ne s'aperçoive pas de votre présence.
- ◆ Il se peut que ce soit un ouvrier qui ne soit pas en mesure de répondre à vos interrogations. Vous pouvez lui demander les coordonnées du chef d'exploitation afin de trouver les meilleures solutions.
- ◆ Il s'agit du chef d'exploitation : n'hésitez pas à engager le dialogue avec lui et éventuellement à convenir d'un rendez-vous ultérieur pour échanger.

Vous n'êtes pas présent lors des traitements mais vous constatez des nuisances

- ◆ Vous ne savez pas qui est le viticulteur qui s'occupe de cette parcelle : adressez-vous à votre maire qui vous informera à partir du cadastre.
- ◆ Si vous connaissez l'appellation dans laquelle se situe la parcelle, vous pouvez prendre contact avec l'Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation.

Vous n'arrivez pas à instaurer le dialogue avec le viticulteur

- ◆ N'hésitez pas à vous adresser à votre maire ou à l'un des ODG "Union des Crus du Beaujolais" ou "Beaujolais et Beaujolais-Villages".

➔ Quelle que soit la situation, écoute et respect sont essentiels. Si le dialogue s'instaure, il existe toujours des solutions.



Union des Crus du Beaujolais
Place de L'Église – 69 820 Fleurie
Tél : 09 67 28 59 26

Conception : BoEmi
www.boemi.fr

Crédits Photos :
©Chambre d'Agriculture du Rhône
©Etienne Ramousse

Impression : DG Promo