

# **PARLONS DE LA VITICULTURE** dans les Pays de la Loire

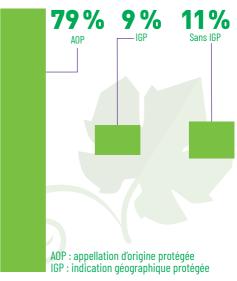
# LA VITICULTURE, OU'EST-CE OUE C'EST ?

On parle bien évidemment de la culture de la vigne, principalement pour la production de vin. Une quinzaine de cépages sont cultivés en Pays de la Loire, notamment le melon de Bourgogne, le chenin, le cabernet franc, le cabernet sauvignon et le gamay.





## Surfaces de vignes



Chambre d'agriculture 2020

# Que se passe t-il dans l'exploitation?

# Janvier

# Février

La taille bat son plein. L'entretien du sol démarre en février : tonte ou roulage du couvert végétal dans l'interrang, désherbage mécanique ou chimique au pied des ceps. Mise en bouteille, préparation des commandes et expéditions.



# Mars

Si la taille s'achève, on s'active dans les rangs pour **plier les baguettes** (le bois qui va accueillir le raisin de l'année) sur le fil de conduite. Entretien du sol toujours et du palissage – changement des pieux abîmés, tension du fil de fer... Premiers épandages de fertilisants.



Parlons de la viticulture près de chez moi - Chambre d'agriculture Pays de la Loire - Décembre 2022

# **POUR OUOI FAIRE?**

# Des vins d'appellation

La région produit un total de 28 appellations de vins blancs secs, moelleux ou liquoreux, rouges, rosés et effervescents. Environ 15 % des volumes d'AOP sont exportés.

# Des vins IGP

L'ensemble des vignobles des Pays de la Loire est autorisé à produire l'IGP Val de Loire, éventuellement avec mention du département.

# Du jus de raisin

Outre le vin, la viticulture ligérienne produit également des jus de fruits locaux.

## Des produits dérivés

La vigne et les dérivés du raisin sont aujourd'hui utilisés pour fabriquer de nombreux produits : cosmétiques, compléments alimentaires...



# Avril

Le pliage des baguettes, les opérations d'entretien et la fertilisation se poursuivent. Premières portes ouvertes à la cave. Plantation des vignes. C'est la période la plus critique pour le gel.

# Portes ouvertes

# Mai

Début de l'ébourgeonnage (suppression des rameaux inutiles) qui se poursuit en juin. Relevage des fils de palissage pour tenir et protéger les jeunes rameaux. Premiers traitements pour protéger la vigne des principales maladies.



# Juin

C'est le <u>début de la floraison</u>. Les traitements se poursuivent. Entretien du sol. Effeuillage après la floraison pour <u>aérer les grappes</u> et premiers rognages (coupe de l'extrémité des rameaux pour faciliter la culture de la vigne).



# Parlons chiffres

30 930 ha 319 millions

en production

1.8 million d'hectolitres produits

8 000 emplois

d'affaires annuel

630

exploitations agricoles cultivent des vignes

Chambre d'agriculture Pays de la Loire 2020



# ÇA, JE NE SAVAIS PAS!

# Les vignerons luttent contre le temps

Gelées tardives de plus en plus fréquentes, orages, grêle, sécheresse... Le dérèglement climatique impose de nouvelles pratiques : taille tardive, échelonnée. plantation d'arbres autour ou dans les vignes, adaptation des porte-greffes et des cépages...

# Ils entretiennent le paysage

Sans les vignerons et les couleurs changeantes du paysage viticole, la campagne serait très différente. En bordure de parcelles, ils entretiennent les haies qui coupent le vent, contribuent à lutter contre l'érosion et abritent une riche biodiversité qui favorise le développement d'auxiliaires de culture.

# Août

Fin du rognage, des traitements pour se protéger du mildiou et de semaines de vacances en août avant de préparer et désinfecter la cave. Il vérifie aussi soigneusement le matériel de vendange et de vinification.



# Septembre

C'est la période la plus importante de l'année, celle des vendanges! Chaque jour, le raisin





# Ils se protègent naturellement

Au XIX<sup>e</sup> siècle, le greffage des cépages nobles sur des pieds résistants au phylloxera qui détruisait le vignoble européen a apporté une réponse naturelle à une redoutable crise.

Le choix du porte-greffe est aujourd'hui un aspect essentiel de la conduite de la vigne, notamment pour l'aider à résister aux aléas climatiques.

# Ils s'inscrivent dans des démarches de progrès

La viticulture est très impliquée dans les démarches de progrès agricoles, notamment le label AB, la certification Haute Valeur environnementale (biodiversité, usage limité des traitements phyto et fertilisation) ou Terra Vitis (viticulture responsable) avec des audits très réguliers.

## Les vignerons innovent en permanence

Les vignerons améliorent sans cesse leurs pratiques. Ils sèment des **couverts végétaux** dans l'interrang pour favoriser la vie du sol et mieux stocker le carbone. Ils pratiquent la **pulvérisation antidérive ou confinée** avec des panneaux entourant la vigne pour récupérer en moyenne 50 % du produit appliqué. Ils participent à des expérimentations de **ruches connectées** pour comprendre et favoriser le comportement des abeilles en milieu viticole...

# Octobre

# C'est la fin des vendanges. La vinification commence: fermentation alcoolique, puis soutirage (passage d'une cuve ou d'un fût à l'autre, sauf pour les vins sur lie).



# Novembre

# Décembre

Sitôt après les vendanges, le travail reprend dans la vigne : <a href="mailto:arrachage">arrachage</a>
<a href="mailto:des souches mortes">des souches mortes</a>, préparation des futures plantations et du sol, semis des couverts végétaux, prétaille... À la cave, la vinification se poursuit, c'est le temps des premiers assemblages et de la mise en bouteille des primeurs.



# <u>Les questions que j</u>e me pose

# Pourquoi faut-il traiter?

Le raisin est un fruit particulièrement fragile, aussi sensible au mildiou et à l'oïdium que la tomate du potager.
Les traitements sont donc indispensables mais les vignerons utilisent de nombreux outils d'aide à la décision, des doses modulées, des solutions de biocontrôle, pour intervenir le moins possible et de façon plus ciblée. Ils reçoivent des bulletins techniques, surveillent la météo, mettent en commun leurs pratiques dans des réunions « bout de parcelle » et des groupes de progrès.

# Pourquoi les vignerons travaillent parfois la nuit?

Les principaux traitements de la vigne se déroulent entre mai et juillet. Pour être pleinement efficaces, ils doivent avoir lieu sans trop d'humidité et à une température d'environ 20 °C. À cette période, **c'est la nuit que les conditions sont optimales :** il y a moins de vent, moins d'humidité et moins de chaleur, ce qui permet de diminuer sensiblement les doses de traitement. Au printemps, les tours antigel peuvent aussi provoquer des nuisances nocturnes lorsque le risque de gel est élevé.

# Pourquoi tout n'est pas bio?

En matière viticole, le bio crée des contraintes plus ou moins fortes selon les terroirs. Il impose des traitements plus fréquents dans les vignes pour les protéger du mildiou, donc un besoin en main d'œuvre important, et un travail du sol plus régulier. Au-delà des coûts d'exploitation, les risques de maladies et de pertes de récolte sont réels, et la demande n'est pas toujours adaptée.

# Qu'y a-t-il dans les pulvérisateurs?

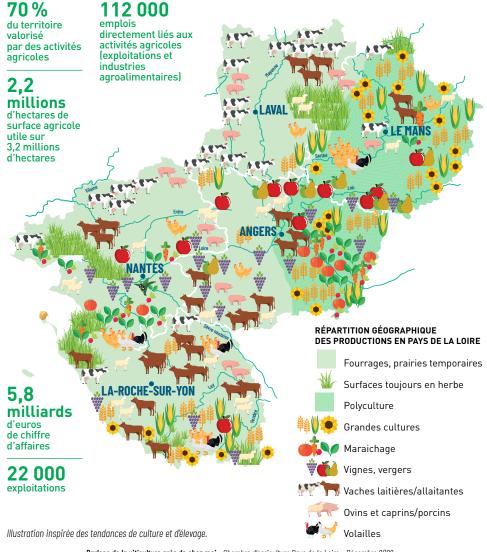
Il peut bien sûr s'agir de produits phytosanitaires, mais surtout de molécules ou de **produits naturels microdosés**: du **soufre** contre l'oïdium, du **cuivre** ou de l'**écorce d'oranges** contre le mildiou, de la **chaux** ou de l'**argile** contre les cicadelles... Les produits de biocontrôle permettent de limiter le recours aux phytos. Il peut s'agir d'éléments minéraux ou d'huiles essentielles pour booster la vigne. Et parfois de produits plus inattendus comme des huiles répulsives à base de résine de pin pour lutter contre le jaune de la vigne et éloigner les lapins...

# Pourquoi autant d'engins mécaniques en viticulture?

Tracteurs, machines à vendanger, tours antigel, matériel de cave... La vigne est une culture complexe et nombre de machines viticoles fonctionnent au gazole. Le matériel électrique commence à arriver... Mais il faut surtout savoir que l'agriculture est la seule activité économique à stocker du carbone. Au-delà des efforts des vignerons pour réduire leur consommation d'énergies fossiles, la vigne et les couverts végétaux jouent, à ce titre, un rôle essentiel.

# **PARLONS DE L'AGRICULTURE** dans les Pays de la Loire

Grande région agricole, les Pays de la Loire consacrent d'importantes surfaces à l'élevage (bovins en priorité, mais aussi volailles, porcs, moutons et chèvres), aux céréales et aux fourrages, à l'horticulture, à l'arboriculture (pomme, surtout), à la viticulture (AOC de Nantes, Anjou et Saumur), au maraîchage (mâche, tomates, concombres...), ainsi qu'aux plantes médicinales et à parfum ou à la récolte du sel. C'est la **5º région agricole de France** et la 1re pour la viande bovine et les productions en agriculture biologique.



# Tout pour comprendre

Ce qu'est la viticulture

À quoi elle sert

Les chiffres



Les douze mois détaillés

Retrouvez ces informations et d'autres réponses aux questions que vous vous posez sur l'activité de vos voisins agriculteurs sur https://bit.ly/nos-voisins-agriculteurs en flashant ce QR Code! Les réponses à mes questions...

Et à celles que je ne me pose pas ! Realisation : Chambre d'agriculture Pays de la Loire - Conception et réalisation : edito-presse.com Photos : Emmeline Boileau-Fédération des vins de Nantes/Interloire/iStock/Vecteezy/Freepik - Édition : décemb

