

JOURNÉE EFFERVESCENCE BIO

LA PROTECTION DE LA VIGNE PAR LES PLANTES

Vendredi 10 novembre 2017 - 9h00
à Oeuilly - Salle des fêtes
(rue Jean Jaurès)

SYNTHÈSE



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
VIGNOBLE CHAMPENOIS



INTRODUCTION

Jean-Pierre VAZART, Président du GDV (Groupement de Développement Viticole) de la Marne, est revenu sur l'importance de la protection de la ressource en eau, notamment dans les zones d'aire d'alimentation de captage (Oeuilly en fait partie).

La Chambre d'agriculture de la Marne sensibilise et accompagne, depuis plus de 20 ans, les vigneron dans le changement de leurs pratiques. Les conseillers agissent au quotidien auprès des acteurs locaux, collectivités, agriculteurs, viticulteurs, dans la mise en œuvre d'actions agricoles et viticoles pour préserver la qualité de l'eau, et cela en partenariat avec l'Agence de l'Eau Seine Normandie.

Depuis 1990, les Chambres d'agriculture, notamment au travers des GDV de l'Aube et de la Marne, accompagnent les viticulteurs vers une viticulture raisonnée durable et, depuis bientôt 10 ans, les viticulteurs bio ou en transition vers la bio et la biodynamie. Cette matinée était donc pour les Chambres d'agriculture l'occasion de présenter quelques résultats obtenus et d'alimenter la réflexion de tous les viticulteurs bio ou intéressés par les techniques bio.

Vous étiez près de **130**
pour ce **1^{er} événement**
Effervescence Bio,
organisé par les Chambres
d'agriculture du Vignoble
Champenois, dans le cadre
du Mois de la Bio.

Vous êtes nombreux à avoir
fait le déplacement pour vous
informer sur les résultats
d'essais d'utilisation des
extraits végétaux en
protection de la vigne.
Merci à vous !

Retrouvez dans ce document
une synthèse de cette
rencontre.

PARTIE 1 : L'EXTRAIT FERMENTE D'ORTIE

La première partie était consacrée à l'extrait fermenté d'ortie. David COLLOT (exploitant à Villeneuve-Saint-Vistre) a présenté son activité de fabrication d'extrait fermenté d'ortie. L'idée est venue avec différentes problématiques (législation, risques sanitaires, éthique et baisse de l'indépendance des exploitants).

Historique

Les premiers essais ont été concluants sur puceron et mouche de la carotte. Il vend par bouche à oreille et fait des analyses labo pour perfectionner la stabilité et la concentration. Un processus de fabrication semi-industriel est mis en place et 2 000 ha sont traités avec ses préparations.

Extrait fermenté d'ortie

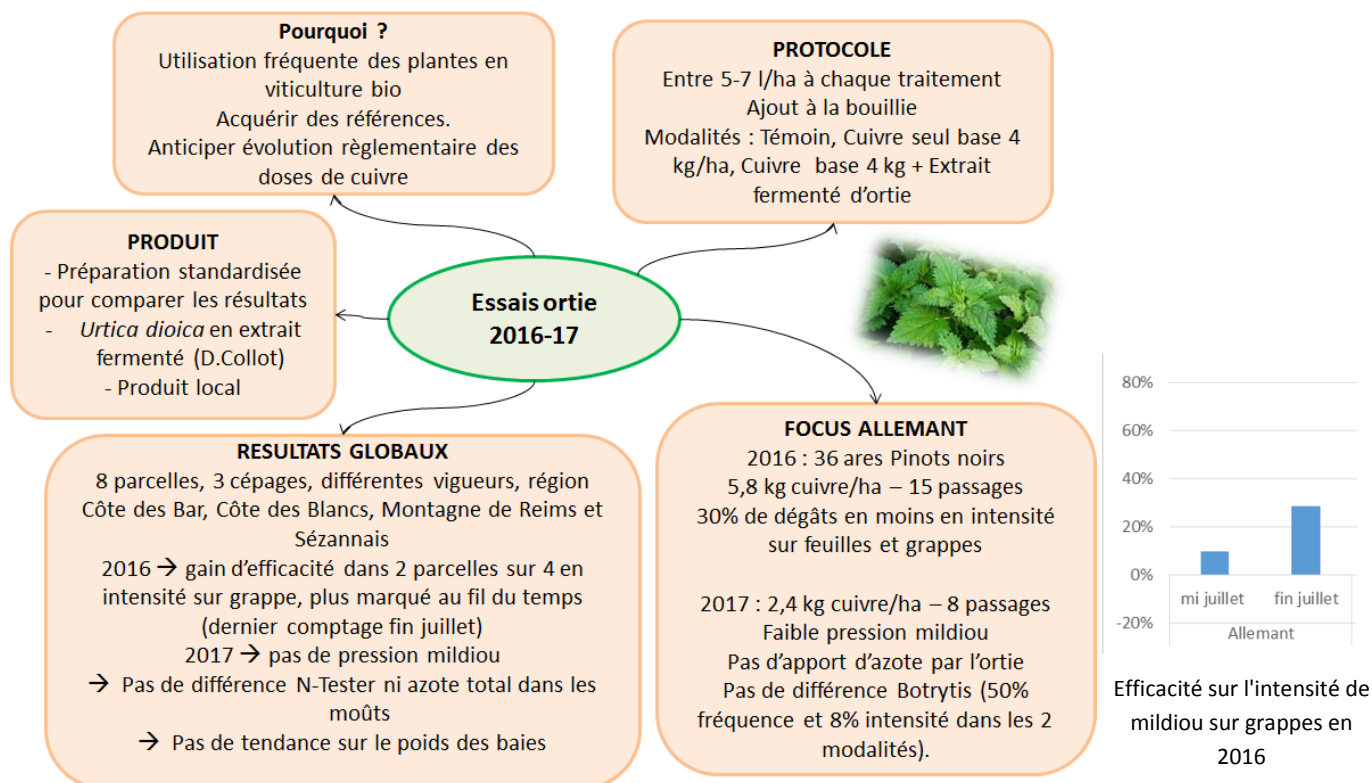
Il est composé de 1500 molécules (esters, terpènes, acides, antioxydants, cétones, macro/micro éléments, protéines, lipides, phénols).

Essais sur cultures

- ❖ Effet sur insectes en maraîchage (pucerons, mouches..) en application au plus chaud de la journée, les auxiliaires ne sont pas touchés. L'extrait fermenté attire les pollinisateurs.
- ❖ Effet sur les maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium) : ralentissement du mildiou (tomate, vigne). 5l/ha sur vigne sans vigueur excessive, si possible en conditions sèches.
- ❖ Effet de biostimulation sur légumes et vigne, verdissement des feuilles, meilleur développement racinaire et rendement en légumes.

Résultats d'essais sur vignes

Céline JOLIBOIS (Chambres d'Agriculture du Vignoble Champenois)
Maxime ANDRE (Comité Champagne).



PARTIE 2 : PREALABLES A L'UTILISATION DES PLANTES ET RESULTATS D'EXPERIMENTATIONS MENES PAR LES GDV DE LA MARNE (C.JOLIBOIS) ET DE L'AUBE (S.CARRE)



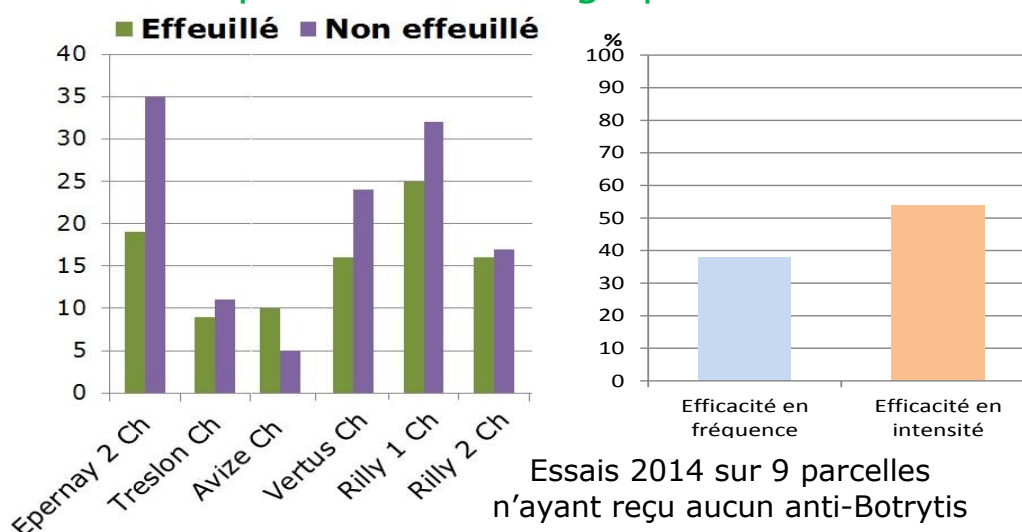
Avoir de bonnes règles de décisions

- ❖ Messages techniques
- ❖ Observations parcellaires
- ❖ Recherche d'infos et d'aides à la décision (météo, historique parcellaire...)

La prophylaxie, une étape essentielle

- ❖ « Rendre la vigne moins sensible et le parasite moins agressif »
 - > Concerne la plante : opérations en vert...
 - > Et/ou la maladie : élimination des sources de conservation...
- ❖ Permettre une plus grande efficacité des traitements
- ❖ Contre le mildiou
 - > Limiter la réceptivité des souches
 - Contrôle de la vigueur (fertilisation azotée au strict nécessaire)
 - Favoriser un microclimat plus lumineux et aéré :
- ❖ Éviter les entassements de végétation
 - Attention au palissage, éviter les rognages trop larges...
 - Ébourgeonnage...
 - Mode de taille

Exemple de l'effeuillage précoce



Nos essais ont montré qu'un effeuillage précoce équivaut très souvent à un traitement classique anti-Botrytis.

Qualité de pulvérisation sans faille

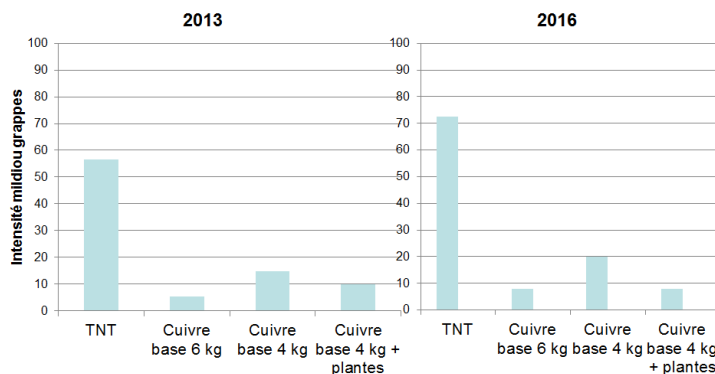
- ❖ Pulvérisateur bien réglé et adapté au stade de la végétation
- ❖ Face par face dans le rang si possible

Résultats d'essais des GDV

Riceys

Essai suivi depuis 2010.

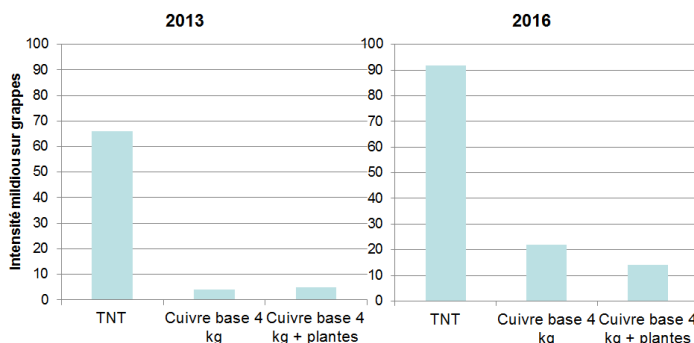
Tisanes utilisées : ortie, prêle, osier, chêne, bourdaine, achillée, pissenlit, valériane.



Verzy

Essai suivi de 2013 à 2016.

Tisanes utilisées : ortie, prêle, camomille, valériane, osier, pissenlit. Extrait fermenté d'ortie.



Principaux enseignements des essais GDV

- ❖ Tendance pluri-annuelle : Effet positif des extraits végétaux avec cuivre en base 4 kg/ha.
- ❖ Pas de différence quantitative ni qualitative à la vendange.
- ❖ Mais attention à bien raisonner l'application des extraits végétaux ! Ils doivent être intégrés dans un itinéraire technique cohérent.

CONCLUSION

Nous n'en sommes qu'au début des recherches d'alternatives pour diminuer les doses de cuivre et que les plantes semblent être une solution intéressante. Cependant, il n'existe pas de "recette miracle", les extraits végétaux doivent être intégrés dans un itinéraire technique cohérent, à l'échelle de l'exploitation, et choisis selon chaque contexte (vigueur, millésime...).



Pour aller plus loin

FORMATIONS

[Découvrir la viticulture bio et biodynamique](#) (2 j)

20 & 21 février 2018 (Aube)

14 & 15 mars (Marne)

[Soigner la vigne par les plantes](#) (2 j)

7 & 8 mars (Aube)

+ Utiliser les huiles essentielles 9 mars (par E. PETIOT)

ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE

Cap PERFORMANCE

Une [prestation individuelle](#), à la carte, pour faire fructifier le potentiel de vos vignes

Groupeement de Développement Viticole (GDV)

Un [accompagnement collectif](#) de viticulteurs pour conduire vos vignes bio et biodynamiques en toute sécurité



INFOS PRATIQUES

Chambres d'agriculture
du Vignoble Champenois



Céline JOLIBOIS

Marne (Epernay)

Tél. 06.88.74.02.77

celine.jolibois@marne.chambagri.fr

Sébastien CARRE

Aube (Bar-sur-Seine)

Tél. 06.34.26.48.72

sebastien.carre@aube.chambagri.fr

www.vignoble-champenois.chambres-agriculture.fr