

Saint Mont vignoble en fête

Présentation de la vigne bio



Saint Mont vignoble en fête

Philippe Rudaniecki est vigneron bio depuis 3 ans et vigneron tout court depuis 9 ans. Il a commencé à travailler la vigne en 2009. Le samedi 25 mars, lors du week-end « Saint-Mont vignoble en fête », il explique les particularités de son travail bio au cours d'un atelier à la Cave de Plaisance-du Gers. Il cultive 19 ha de vignes du domaine de Pagès (1) à Beaumarchés : 9,5 ha en bio et 9,5 ha en conduite conventionnelle. De plus, depuis un an, il cultive une parcelle en face de la Cave de Plaisance. C'est là qu'il a amené ses auditeurs, après les avoir briefés en salle.

Faire comme nos arrière-grands-parents

Philippe Rudaniecki emploie des pensionnaires du domaine de Pagès pour les travaux de la vigne. La première récolte a eu lieu en 2010. Elle a été validée bio par Ecocert (2). En outre, il y a 3 organes conseils du plan Écophyto de réduction des intrants à proximité : l'un est à Beaumarchés, l'autre à Lupiac et le 3e à Pouydraguin.

Pour Philippe, la culture bio revient à faire ce que faisaient nos grands-parents. C'est-à-dire que l'on réduit les intrants au maximum et cela en n'utilisant que des produits naturels (cuivre de la bouillie bordelaise, soufre et argile). Les normes sont :

pour le cuivre, 5 kg par ha et par an (Philippe en utilise de 2,2 à 3,9 kg),

pour le soufre : 12 kg par ha à chaque traitement (cela dépend de la pluviosité),

pour l'argile (3) pas de limitation : elle est utilisée pour éloigner la cicadelle de la flavescence dorée).

Ajoutons que le traitement est systématique – 2 fois par semaine - sauf s'il y a eu plus de 30 mm de pluie. Si l'été est chaud, on arrête de traiter le 14 juillet. Quant au ver de fruit, il est combattu avec des produits bio.

Le certificateur bio impose un maximum de 90 kg d'azote par ha : notre vigneron arrive à 29 kg par ha. Mais il reste qu'il faut détruire les mauvaises herbes, parce qu'elles pompent de l'eau : on utilise pour cela des outils à manche.

Pas d'engrais : des couverts végétaux

Entre les rangs de vigne, Philippe sème des céréales ou des féveroles qui apportent de l'azote, favorisent la biodiversité parce qu'elles aèrent le sol et évitent l'érosion du sol. L'année prochaine, Philippe plantera des radis noirs, car ils font éclater la terre. Même l'humble pissenlit fait éclater le sol.

Pour favoriser la biodiversité, Philippe a planté 3 km de haies avec Arbre et paysage.

Mais il y a plusieurs outils mécaniques : pour nettoyer les cavallons (la terre amenée à l'automne entre chaque pied dans un rang), on utilise un outil à brosses qui n'abîme pas les ceps. De plus, la couper entre les rangs n'est pas forcément bon, car elle sèche, blanchit et les champignons s'y installent, puis les escargots – ennemis de la vigne - les mangent et prospèrent. Décavillonner permet de couper les racines de surface pour obliger le cep à pousser ses racines dans la profondeur du sol. À condition que le plant ne soit pas très jeune.

Enfin, après avoir présenté quelques outils, Philippe Rudaniecki montre sur le terrain les cavallons, les féveroles et donne beaucoup d'explications à un public intéressé.

(1) Domaine de l'Amassag (Association Mutuelle d'Action Sanitaire et Sociale du Gers), créée par Groupama et la MSA) consacré à l'accueil, l'apprentissage et l'insertion de personnes en difficulté. (2) Un organisme similaire : Agrocet. (3) Le pyrèthre naturel détruit les œufs de la cicadelle de la flavescence dorée. Il est autorisé en bio contre cette cicadelle. Les effets de plusieurs argiles sont prometteurs, mais le coût peut être important. Par exemple les 3 traitements nécessaires avec de la kaolinite calcinée reviennent à 250 euro à l'ha (vu sur Internet).



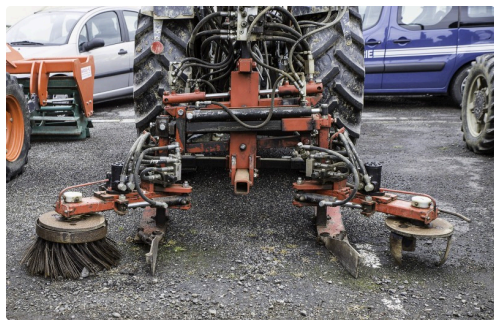
Philippe Rudaniecki présente la conduite de la vigne bio



Féveroles récemment plantées dans la vigne en inter-rangs



Outil interceps



Autre outil interceps avec brosse d'un côté et outil tournant de l'autre



Rouleau pour couper les tiges d'herbes en plusieurs morceaux