



*« Les cloches se contentent d'un petit voyage à Rome,
mais leur mélodie fait vibrer la voûte céleste et danser les étoiles. »*
Philippe Kuhlmann

Comprendre d'où l'on vient pour savoir où l'on va (P. J. Hélias): phénologie et physiologie de la vigne

Faisant suite à 2 années particulièrement pluvieuses, cet hiver nous a paru encore bien humide. Les sols sont gorgés d'eau, lessivés – au propre comme au figuré - et peinent à se réchauffer.

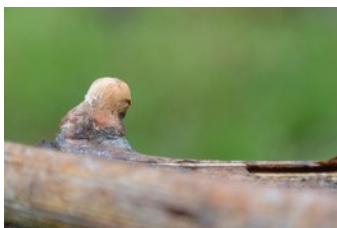
Pourtant, le printemps est bien là ! Les premières fleurs des plantes nitratophiles, telles que la discrète *Véronique*, font leur apparition, marquant par là un début de réchauffement et une vie microbienne qui repart doucement. Les bourgeons gonflent, les écailles s'écartent et le débourrement n'est plus très loin...

Veronica persica et
(en bleue)



photos : C.Gourgourio

Ornithogalum umbellatum,
plus joliment connue sous le nom de
Dame de onze heures ou Etoile de Bethléem



Cabernet franc



Merlot

photos : A.Bervas

Rappel des conditions climatiques 2014 → repères pour 2015

- hiver 2013-2014 doux mais très arrosé, d'où des sols croûtés et battants, fermés,
- printemps humide et venteux mais plus lumineux que 2013, végétation débordante,
- températures fluctuantes, écarts importants et brutaux ,
- juillet chaud et humide, août frais (certains matins à 5-7°C !),
- période de vendange ensoleillée, pour le meilleur...
- mise en réserve ralentie par des températures très douces et des feuilles encore actives tard dans la saison,
- une partie des réserves perdue dans les bois de taille.

La fantaisie et l'imagination sont plus importantes que le savoir (A. Einstein): **écologie de la vigne**

Bien qu'un peu tard déjà, il est encore temps d'enrichir l'environnement de la vigne par des semis, des plantation de haies, d'arbres fruitiers, etc.

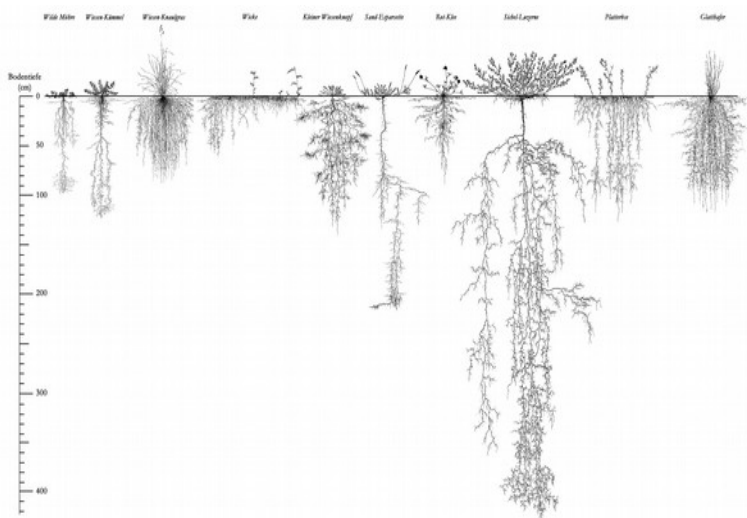
Les couleurs et les sons de la Nature sont autant de vibrations en résonance avec la Vie, sources de santé, vitalité et joie de vivre !

Sans compter tous les avantages agronomiques des racines de diverses plantes, l'entretien de la porosité du sol et d'une vie microbienne active, la mise à disposition et l'assimilation des éléments nutritifs, les intérêts insectivores des oiseaux, etc...

Quelques idées :



semis d'un mélange de graminées, légumineuses et annuelles fleuries



Semis de céréales



hoto : C.Gourgourio

dessin : G.Meissner

Fruitier en fleurs en bordure de parcelle

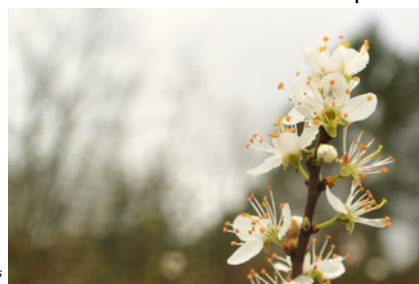


Photo :A.Bervas

Nichoir

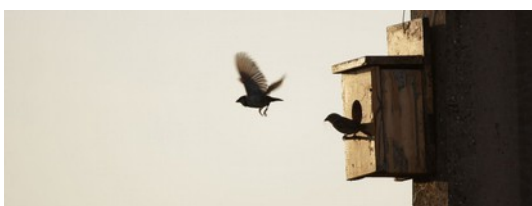


Photo : T.Fabian

Poules à l'affût des vers et des insectes



Photo :S.Friès

Un cheval dans les vignes



Photo : J.Aubert

Prendre soin amène à la compréhension (Anonyme):

accompagnement et protection du vignoble

Ce sont les derniers moments pour ouvrir un sol, un rang sur deux, afin d'y amener une bouffée d'oxygène, une inspiration.

D'une manière globale, préférez :

- des outils à l'action verticale
- le travail superficiel des 10-15 premiers cm du sol
- des conditions d'humidité de la zone *travaillée* correctes !

Les rangs enherbés d'annuelles (semées ou spontanées) peuvent être :

- laissés tels quels si l'herbe est encore basse ;
- fauchés, si la végétation monte à hauteur des têtes de ceps (l'herbe en repoussant consomme eau et azote..) ;
- roulés (mulch végétal, ne consomme ni eau ni azote puisque l'herbe ne repousse pas, protège le sol du rayonnement solaire) ;
- griffés (mulch mixte végétal + minéral, protège le sol du rayonnement solaire, constitue un apport azoté encore bienvenu en ce début de saison mais attention ! C'est le dernier moment).



photo : A.Bervas

Avec le débourrement qui approche, les cavillons doivent désormais être tenus « propres », accessibles à l'air et la lumière ! Là, Pâques est un bon repère. Si vous êtes dans les temps au retour des cloches, vous avez de bonnes chances de l'être toute l'année... ;-)

Le mot de Marceau

Ébourgeonnage des jeunes plants

L'objectif est d'obtenir une plante saine et facile à former l'année suivante !

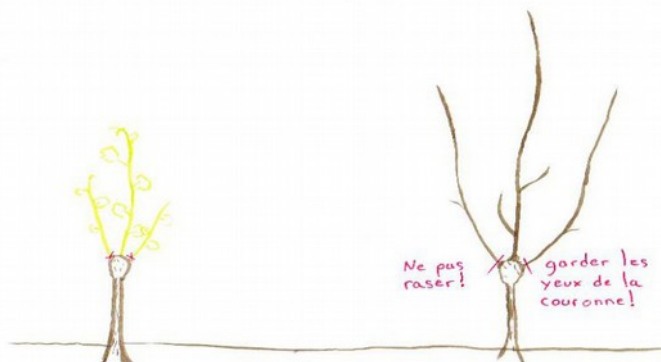
Commencez par l'ébourgeonnage des jeunes parcelles. Les jeunes plants sont les plus sensibles... Ils n'ont pas de réserves, leur enracinement est très faible et leur capacité à recouvrir les plaies et compartimenter les coupes est limitée.

Ébourgeonnage sélectif (année de plantation et année 1)

Dès la première année de croissance, il est important de procéder à un ébourgeonnage sur la greffe. Sélectionner le sarment le plus droit et avec les futurs yeux orientés dans l'axe du rang ; à défaut, choisir le plus vigoureux.

Ébourgeonner les autres départs en vert (deux fois si nécessaire). Le sarment conservé sera plus vigoureux et aucune plaie de taille entravant la fine et fragile circulation de sève ne sera réalisée. Par souci de sécurité et dans les parcelles aux fortes contraintes climatiques (vent, grêle) un deuxième sarment peut éventuellement être laissé.

Si vous avez « oublié » de tailler la plante cet hiver, attendre le début de la période photosynthétique (fin mai) et supprimer les sarments ligneux non désirés. Cette taille en vert n'est pas préjudiciable car la plante, en période photosynthétique, est à même de métaboliser tanins et phénols grâce à ses feuilles en activité. Si des nouvelles pousses font leur apparition plus tard dans la saison, ébourgeonnez-les avant lignification.



Dessin : M.Bourdarias

Les sols ayant parfois du mal à repartir, il peut être utile d'accompagner la plante dans son processus de croissance printanier. En effet, tout ralentissement dans la protéosynthèse laisse des éléments solubles disponibles pour les parasites (champignons, insectes, etc)...

Voici quelques extraits végétaux qui pourront vous être utiles :

Ortie -> extrait fermenté
1kg de plante fraîche (ou 100 g de plante sèche) dans 10L d'eau
laisser fermenter à l'abri de la lumière 2 à 3 jours, en pigeant quotidiennement
filtrer puis utiliser dilué entre 2 et 5% selon les besoins

Favorise le métabolisme végétatif et la photosynthèse, riche en acides aminés et en fer.
Particulièrement utile en ce moment pour soutenir le **métabolisme de croissance** mais attention aux excès ! A utiliser en alternance avec la prêle.

Saule -> tisane
prévoir 800g de plante fraîche (jeunes tiges entières) par hectare
jeter dans l'eau frémissante (! t°<80°C !) et laisser infuser 20 minutes
filtrer rapidement puis utiliser dilué

Riche en acide salicylique et en tanins, régule la circulation des **liquides** (eau, sève)
Utile tout au long de la campagne, notamment en association avec l'ortie ou la prêle.

Prêle -> extrait fermenté
1kg de plante fraîche (ou 100 g de plante sèche) dans 10L d'eau
laisser fermenter à l'abri de la lumière 3 à 5 jours, en pigeant quotidiennement
filtrer puis utiliser dilué entre 5 et 10% selon les besoins

Riche en silice, participe à la structuration des tissus et complète ainsi l'action de l'ortie.
Propriétés anti-cryptogamiques (**garde les champignons au sol**), complète l'action du soufre quand les t° suffisent juste à l'activer. Réfracte la **lumière**.

La pensée de Anne

Dessin : A. Calderoni

Le mouvement ascendant du Soleil :
Du Solstice d'hiver (le jour le plus court de l'année) au Solstice d'été (le jour le plus long de l'année) le trajet du Soleil dans le Ciel est chaque jour un peu plus haut, un peu plus long et un peu plus au Nord. On dit que le Soleil se déroule en un mouvement ascendant. L'énergie est présente au-dessus du sol où les formes et les couleurs du Vivant s'y déploient.

Le mouvement descendant du Soleil :
Du Solstice d'été au Solstice d'hiver le Soleil s'enroule en un mouvement descendant. La course du Soleil dans le Ciel est chaque jour un peu plus basse, un peu plus courte et un peu plus au Sud. L'énergie redescend, le Vivant manifesté au-dessus du sol se flétrit.

Et aux équinoxes (le 21 mars pour l'équinoxe de printemps, le 22 septembre pour l'équinoxe d'automne), il est remarquable d'observer une accélération de ces mouvements solaires. C'est à dire que la dynamique du Soleil est amplifiée à son maximum. Pour ce qui concerne notre période actuelle, entre le début et la fin du mois de mars la journée gagne 2 heures de lumière ! C'est remarquable ..

A l'équinoxe de printemps, ce mouvement ascendant est très puissant et facilement observable par l'effet qu'il produit sur le Vivant : la végétation redémarre, elle est foisonnante, l'atmosphère est chaotique, balayée par les vents et les giboulées. Émotionnellement, nous retrouvons le plaisir de faire, d'agir. Nous sommes comme animés d'une énergie volontaire qui nous sort de la torpeur de l'hiver !

Et quand en plus de ce ballet solaire, la Lune s'invite sur Terre, les effets dynamiques sont décuplés pour certains aspects. La Lune, par sa sphère énergétique est très associée au monde de l'eau et à celui du Règne des Champignons. Dans la physiologie du Vivant, la Lune vectorise ses forces en direction de la multiplication végétative. C'est pourquoi en bio-dynamie, passé l'équinoxe de printemps, nous prenons garde de mettre les forces de la Lune en veilleuse sur les strates de nos cultures que nous souhaitons préserver des maladies cryptogamiques. Surtout si les conditions de milieu au printemps sont humides. Ce qui est le cas cette année dans notre belle Gironde toute verdoyante. (.. et c'est la 3^{ème} année consécutive avec un printemps humide)

Avec le débourrement, il est temps de penser aux premiers traitements et à leurs règles d'or :

- 1- Les produits de contacts utilisés en AB sont là pour compléter les mesures prophylactiques et agronomiques mises en place en amont.
- 2- Plus que la dose, ce sont la précocité des premiers traitements ainsi que leur régularité qui garantissent l'efficacité : pointe verte pour l'excoriose, l'oïdium et le black-rot ; 3 feuilles étalées pour le mildiou.
- 3- La qualité de pulvérisation doit être parfaite !
 - Vous travaillez avec des produits de contact => la zone visée doit être intégralement touchée
 - Les gouttes doivent être suffisamment fines pour répartition maximale *cf volume d'eau / pression* mais pas trop pour que le produit arrive jusqu'à la feuille...
 - Le brassage du feuillage est nécessaire (mildiou sur face inférieure)
 - Attention à la vitesse d'avancement !

Zoom sur le soufre

Classiquement utilisé en agriculture bio en prévention des maladies fongiques (oïdium notamment), les acariens et les insectes, le SOUFRE se présente sous 2 formes :

Soufre mouillable :	préventif	max de 7kg/ha/application !	<i>cf faune auxillaire</i>
Soufre poudre :	préventif et stoppant, notamment vis à vis de l'oïdium	10 à 20 kg/ha/application	<i>cf températures et luminosité</i> miscible à la kaolinite
Mode d'action :	= sublimation (passage de l'état solide à l'état gazeux sans passer par la phase liquide) => création d'une « atmosphère »		
En préventif contre	Oïdium Insectifuge	Excoriose	Black-rot si associé au cuivre

Le plan de Christian

Au stade pointe verte, en cas de présence d'excoriose, passez avec une pulvérisation de soufre mouillable à 3%. Visez la tête du cep et la base des astes, mouillez bien. Renouvelez 8-10 jours plus tard en cas de forte infestation.

Avant toute utilisation de produit phytosanitaire, se référer à l'étiquette et aux arrêtés du 12 septembre 2006 et 7 avril 2010.
Ce paragraphe prend en compte les préconisations du dernier BSV .
Agrément conseil ind n° AQ01803

L'astuce de Gérald

Profitez du 1er traitement excorioso pour vérifier le débit de vos buses, la pression et le volume d'eau de votre pulvérisateur !

Il vous suffit d'un pot gradué, d'un chronomètre et d'un bout de tuyau...

Ci-après le lien vers quelques explications imagées :

http://www.revuevitiarbohorti.ch/artikel/2013_01_f_326.pdf

Rendez-vous Vivant !

Vous trouverez ici les dates des prochaines rencontres sur les thèmes de la biodynamie, traction animale ou tout autre sujet « partageable » (ex : journée taille, plantes bio-indicatrices, optimisation du matériel, virée dans des vignobles plus ou moins lointains, etc) avec :

- date
- lieu
- initiateur(-trice)
- tarif

Les dates à venir sont en cours de planification. La suite au prochain numéro... d'ici 2 semaines !

Note rédigée par Albane Bervas

avec la complicité de Marceau Bourdarias, Anne Calderoni, Christian Gourgourio et Gérald Massieu.

Qui sommes-nous ?

Nous sommes 5 :

formateurs, consultants, conseillers, vigneron, paysans,
tous indépendants.

Une même dynamique, des compétences complémentaires.

De la taille à la mise en bouteilles,
du sol à l'Homme, en passant par le végétal et l'animal,
nous sommes là pour vous accompagner dans vos projets vigneron.

Albane



Nombre d'entre vous me connaissent déjà... Depuis la fin de mes études d'ingénieur en viticulture et en œnologie à Changins (Suisse) il y a 10 ans, j'accompagne et je forme les vigneron désireux d'aller vers un mode de production respectueux de la Vie.

Ma signature : une énergie libre et pétillante pour vous aider à retrouver votre juste place de « maître des lieux » sur vos domaines viticoles ; entre prendre soin et récolter, raison et intuition, tête et cœur, végétal et animal...

Sur la base de connaissances agronomiques solides, je vous invite à poser un regard nouveau sur vos vignes, votre métier de vigneron et votre rapport au Vivant.

Albane : bervas.albane@netcourrier.com 06 64 12 62 31

Marceau

Arboriste grimpeur et formateur depuis 15 ans , je suis un technicien passionné de physiologie et parasitologie des plantes ligneuses.

Une observation technique et méthodique, servie par une connaissance et une intuition au service des plantes et des hommes qui les cultivent.

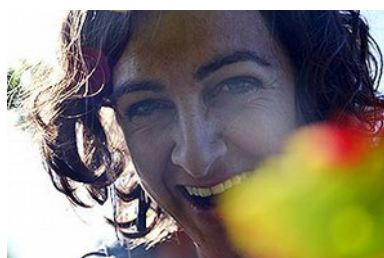
Le souci d'autonomisation des vignerons et arboriculteurs passe ici par la transmission d'une compréhension en profondeur des systèmes de fonctionnement et de régulation du vivant.

Comprendre les lois de la nature pour travailler en Co-création avec elle. Sortir d'un combat contre... Entrer dans une coopération avec le vivant.



Marceau : orme.marceau@gmail.com 06 22 92 10 02

Anne



De formation scientifique, je suis œnologue diplômée de Bordeaux. Mon approche globale, sensible et intuitive du Vivant est un plus qui rend mon travail original.

Cultiver le Vivant est une source de créativité, une expérience intérieure qui nous inscrit dans une dynamique de co-évolution.

Créons un nouveau paradigme, une nouvelle manière d'organiser nos productions, en nous appuyant davantage sur notre sensibilité, en mettant les technologies au service de l'Homme, en répartissant mieux le travail entre les Hommes, en recouvrant notre créativité, et en (re)donnant du sens à nos existences ...

Anne: anne.calderoni@ac-conseils.net 06 71 61 79 27

Christian

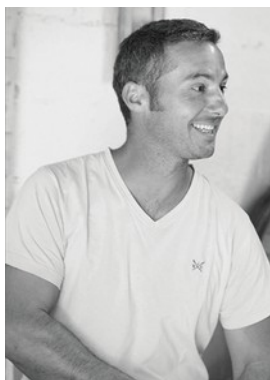
Conseiller viticole depuis 2000, j'ai une formation d'ingénieur agricole. En 2007, je prends conscience qu'il est possible de cultiver la vigne en bio. Cette année de très forte pression mildiou m'a montré que, contrairement à ce que je croyais, la lutte conventionnelle ne garantissait pas la récolte... De là, je me suis intéressé à la viticulture biologique. Je me suis formé, notamment avec Albane, et en 2009 j'ai commencé à faire du conseil pour des vignerons en conversion vers l'agriculture biologique.

Fort de ces expériences, j'accompagne le vigneron pour l'aider à changer de « référentiel » et avoir une vision différente de son vignoble : une vision moins phytosanitaire, une vision plus globale de sa vigne, de son sol et de son environnement.



Christian : christian.gourgourio@free.fr 06 03 67 23 35

Gérald



Passionné par la vigne et chef de culture depuis 15 ans, je suis aussi vigneron en bio sur un domaine de 5 ha. En parallèle, je mets mon expérience au service des vignerons qui le souhaitent.

Appui technique et pratique pour la protection du vignoble, aide à la transition du conventionnel vers la bio (choix du matériel, réorganisation, maintien des rendements....), soutien pour la création de petits vignobles en AB avec de petits moyens, réglage du matériel (intercep, travail du sol), faciliter et réduire les temps de travaux manuels font parties de mes compétences.

Gérald : chateauhautroc@orange.fr 06 32 20 89 95

Paroles de Vigne

Bulletin d'abonnement 2015

14 à 16 numéros, selon les événements de l'année

Envoi par email : 140 € /an

Envoi par courrier : 150 € /an

Nom

Prénom

Raison sociale

Adresse postale

Adresse email

N° de téléphone

Envoi par email

Envoi par la poste

Facture **oui**

non

A renvoyer accompagné de votre règlement à :

Albane Bervas

Le Maine Jacquet

24610 Villefranche de Lonchat