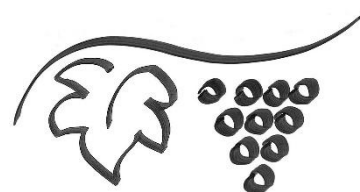


Sentiers des terroirs
Boucle de Saint-Pantaléon
Par Bertin le grain de raisin, votre guide



LA PROTECTION DU VIGNOBLE

Malheureusement, il existe des champignons sournois qui guettent la moindre occasion pour me nuire ! Ils s'appellent Mildiou et Oïdium. À la faveur d'une pluie printanière, ils risquent de se développer et

causer
d'importants
dégâts

...

Autrement
dit me
dévorer !

Entre
mai et
juillet,
le
vigneron



on suit la météo, observe ses parcelles... Il doit, si la situation le nécessite, intervenir préventivement par un traitement. Grâce à un appareil attelé au tracteur, il pulvérise alors une bouillie à base de cuivre (bouillie bordelaise) et de soufre. Si vous venez dans notre région à cette période, vous verrez certainement des vigneronnes qui traitent le soir, la nuit ou au petit matin. Ils privilégient ces périodes où il fait moins chaud et où le vent est le plus faible pour améliorer l'efficacité du traitement.

Sensible à l'environnement qui entoure ses vignes, le vigneron s'efforce de limiter son action : grâce à la fine connaissance de ses vignes et du terroir, il réduit le nombre de traitements mais aussi la quantité de produit épandu. Ici, nous sommes chanceux car le célèbre mistral sèche très vite la végétation : c'est le meilleur traitement contre les champignons !

Une vigneronne témoigne :

« Le dernier outil que nous avons acheté pour l'exploitation est un pulvérisateur pour traiter la vigne. Il est homologué et respecte les zones de non-traitement notamment les bordures de champs à proximité des rivières. Il est plus adapté à la culture biologique car la pulvérisation est beaucoup plus efficace et précise. Les réglages de l'ancien commençaient à être difficiles, c'est un grand changement ! »