



Proconseil Office de conseil viticole
Jordils 3 - CP 1080 • CH-1001 Lausanne
Tel : 021 614 24 31 • Fax : 021 614 24 04
Email : viticulture@prometerre.ch
Site web : www.prometerre.ch

Laboratoire cantonal d'œnologie
Direction générale de l'agriculture, de la viticulture
et des affaires vétérinaires (DGAV)
Avenue de Marcelin 29 • 1110 Morges
Tél. 079 941 09 18
Email : philippe.meyer@vd.ch



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 15 du 27 octobre 2020

EN BREF

Aménagements de parcelles : attention à la provenance de la terre

Arrachage et élimination souches : formulaire de demande de feu de plein air

Flavescence dorée : nouveaux périmètres de lutte en 2021

Laboratoire d'œnologie : points de dépôt et tarifs 2020

Formation : agenda des prochains cours, sous réserve de l'évolution des mesures sanitaires

Aménagements de parcelles

Les conditions des travaux d'amélioration de sols hors de zones à bâtir sont précisées par le Département du territoire et de l'environnement (DTE). **A partir de 10 m³** de remblai hors zone à bâtir, ces mouvements sont **soumis à autorisation**. Les épandages de terre en surface (terre végétale, horizon A) qui ne dépassent pas 30 cm d'épaisseur, sont exemptés de permis de construire mais doivent être annoncés à la municipalité et à la Direction des ressources et du patrimoine naturels (DGE-DIRNA). Le volume, l'origine des terres, les surfaces d'apport concernées et le planning seront demandés.

Les bases légales et documents d'information sont disponibles sur le site du canton dans la rubrique *Environnement / Sols* puis [« bases légales et documents téléchargeables »](#).

Il est essentiel de vérifier l'absence de nématodes porteurs de virus du court-noué (*Xiphinema index*, *Xiphinema diversicaudatum* et *Longidorus macrosoma*) lors d'apport de terre exogène, afin d'éviter la contamination de la parcelle.

Arrachage et élimination des souches

La période d'arrachage des souches va démarrer. Il est important de rappeler les bonnes pratiques.

En principe, l'incinération en plein air est interdite et les déchets verts doivent être valorisés sous forme de compost par exemple. Cependant, des exceptions sont tolérées en cas de risque sanitaire notamment. Ainsi, conformément à l'arrêté 916.135.1 du 25 février 2002, **les souches et les bois morts de plus de deux ans doivent être retirés des parcelles et détruits par le feu sans délai**. Ceci est une mesure prophylactique qui contribue à la lutte contre la propagation des champignons responsables des maladies du bois.

Une autorisation doit être préalablement requise. Ces autorisations de feu sont délivrées en ligne, en 3 jours

ouvrés. La demande se fait sur le site du canton, rubrique *Environnement / Air* puis [« Demander une autorisation de feu en plein air de déchets végétaux »](#).

Flavescence dorée

La campagne 2020 de surveillance de flavescence dorée touche à sa fin avec la période de sénescence.



Cep atteint de jaunisse. Source: Proconseil 12/10/20

De nouveaux cas de flavescence dorée ont été détectés dans le canton de Vaud. Ils se situent dans les vignobles de Cully, Roche et Yverne. Les derniers prélèvements et analyses sont encore en cours.

Après la réception des derniers résultats d'analyses, des périmètres de lutte obligatoire seront définis précisément et publiés dans une « décision de portée générale ». Les documents seront mis en ligne sur le site de la DGAV et transmis dans un prochain bulletin.

Des séances d'information auront lieu pour les exploitants des nouveaux périmètres, afin de présenter la stratégie de lutte à mettre en place.

Les résultats des stratégies mises en place dans les périmètres de lutte actuels sont encourageants, avec une diminution importante du nombre de souches positives par rapport à l'année passée.

Pour tout renseignement, contactez Michel Jeanrenaud, Inspectorat phytosanitaire, au 021 316 65 66 ou à l'adresse mail suivante : michel.jeanrenaud@vd.ch.

Laboratoire d'œnologie

Durant la période des vinifications, soit jusqu'à la fin de l'année, le laboratoire est ouvert le vendredi. Vous pouvez y acheminer directement vos échantillons le vendredi en début de matinée si vous désirez des résultats le jour-même encore. D'autre part, il est à nouveau possible de déposer vos échantillons aux points de dépôt ci-dessous. Les échantillons y seront collectés en fin de journée et analysés le lendemain.

Il est néanmoins impératif de nous en informer préalablement par téléphone au 021 557 92 74.

Régions	Adresses	Jour(s) de dépôt
Bonvillars	Eric & Martial Du Pasquier, Rte Cantonale 4, Concise	Lundi avant 13h
Bonvillars	Magasin de la Cave de Bonvillars, Ch. de la Cave 1, Bonvillars	Lundi avant 13h
Chablais	Les Celliers du Chablais, Rue Margencel 9, Aigle	Lundi avant 15h
Lavaux	Les Frères Dubois, Petit Versailles, Ch. de Versailles 1, Cully	Lundi au jeudi avant 15h
Lavaux	Les Frères Dubois, Halle Oenovin, Rte du Verney 15, Puidoux	Lundi au jeudi avant 12h
Vully	Cave de la Côte aux Moines, Rte de la Croix 5, Chabrey	Lundi avant 15h

Nous vous rappelons que le laboratoire d'œnologie effectue une analyse de base au prix de CHF 9.20 TTC comprenant le SO₂ libre, l'acidité totale, le pH, le glucose/fructose, l'acidité volatile, l'acide malique et l'acide lactique.

Les analyses spécifiques supplémentaires (bentotest, alcool, SO₂ total, acide tartrique, cuivre, etc.) sont facturées à CHF 10.80 TTC l'unité.

Formation

Des cours sur inscription sont prévus cet hiver, notamment sur la taille et en œnologie.

07/12/20 : Initiation à la taille de la vigne

15/12/20 : Limiter l'Esca : taille respectueuse et curetage

04/02/21 (matin): Vinifier sans ajout de SO₂

04/02/21 (après-midi): Assurer la stabilité protéique des vins

La liste complète des cours proposés pour la saison 2020/2021 est en ligne, sur le site de [Prometerre](#), rubrique *Agenda / Formations*.

NB : L'agenda et les places disponibles peuvent varier en fonction de l'évolution des mesures sanitaires contre le coronavirus.

Auteurs :

**Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard
Philippe Meyer, œnologue cantonal**

Questions en lien avec la viticulture : viticulture@prometerre.ch
Questions en lien avec l'œnologie : philippe.meyer@vd.ch

Remarque : L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité des auteurs. Pour tous les produits utilisés, respectez scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.