



Proconseil Office de conseil viticole

Jordils 3 - CP 1080 • CH-1001 Lausanne

Tel : 021 614 24 31

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° 3 du 7 mars 2024

PER viticoles 2024 : les documents sont en ligne.

Flavescence dorée : fin de période d'arrachage et séances d'information FD.

Contributions fédérales et cantonales : rappel des échéances d'inscription.

Guide des solutions sans herbicide dans les vignes en pente : compilation de pistes issues de nombreuses années d'essais.

Impact de la couverture du sol : résultats de 4 modalités de gestion de l'interligne.

Agenda : dates des différents événements et formations

PER viticoles 2024

Les nouvelles règles 2024 pour la viticulture sont sorties. Elles sont en ligne sur vitiplus.ch, rubrique PER et certificat. Les principales modifications concernent les règles au niveau des bandes tampon.

La fin des 10% de marge sur les apports d'azote et de phosphore concerne la fumure de 2024 (bilan de fumure contrôlé en 2025).

Concernant les Surfaces Viticoles à Biodiversité Naturelle, une précision a été apportée sur la largeur de désherbage sous le rang, limitée désormais à 50 cm au maximum.

Ces modifications sont abordées plus en détails lors des séances d'information VITI^{plus} (cf Agenda).

Contributions fédérales et cantonales

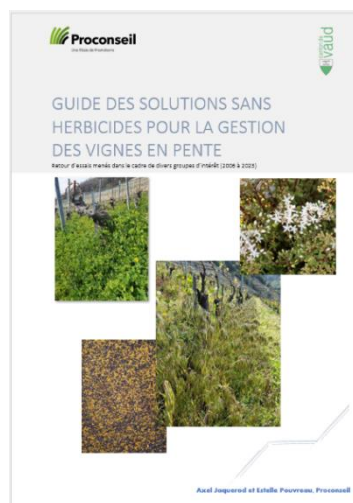
Le recensement des parcelles effectué sur Acorda (via Agate) doit être clôturé le 15 mars.

L'inscription à des mesures cantonales (Plan Phytosanaitaire Vaudois, Plan Climat Vaudois) doit être réalisée jusqu'au 30 avril dans l'onglet « Projets 77A ».

Enfin, l'inscription aux mesures fédérales de réduction des produits phytosanitaires doit s'effectuer avant le 30 juin.

Davantage de détails sur ces contributions sont disponibles sur le site de Prométerre ou lors des séances d'information.

Guide VITI : vignes en pente et solutions sans herbicide



Depuis près de 20 ans, différents groupes de travail se penchent sur cette thématique dans le canton. Des essais ont, pour la majeure partie, été réalisés au sein des groupes d'intérêts animés par Proconseil, en lien avec plusieurs partenaires.

Un document de synthèse a été rédigé sur la base de ces retours d'expérience. Il

permet d'appréhender la thématique sous différents points de vue : flore, semis, travail du sol, feutres végétaux, coûts...

Cette brochure est disponible au format PDF sur le site de VITI^{plus}, rubrique Infos vitivinicoles / [Entretien du sol](#) (ou directement via les Actualités).

Flavescence dorée

Dans les périmètres de lutte, les ceps positifs à la flavescence dorée (rubalise et peinture fluo) doivent être obligatoirement retirés avant le 31 mars. La carte des périmètres de lutte est disponible ici : [Périmètres de lutte FD](#)



Deux séances d'informations sont organisées par l'inspecteur phytosanitaire les 26 et 27 mars, respectivement à Lavaux et au Chablais (cf. détails dans la rubrique Agenda).

Couverture du sol

La mise en valeur de résultats concernant 4 modalités d'entretien de l'interligne, à Changins sur 3 millésimes, est parue dans la [Recherche Agronomique Suisse](#) le mois dernier. Ils ont été comparés à un témoin en non culture (sol nu), des couverts herbacés naturels ou semés, afin d'étudier leurs effets sur le comportement agronomique de la vigne et la qualité des raisins et des vins de Chasselas.

La présence d'une couverture herbeuse a entraîné une diminution significative de l'azote assimilable dans les moûts 2 années sur 3, sans influencer les composantes du rendement (fertilité des bourgeons, rendement, poids grappe et baie). Aucune différence significative n'est observée sur ces paramètres selon la composition de l'enherbement (spontané / mélange viticole standard UFA 2 / mélanges d'espèces moins vigoureuses MCS4).

La sélection, puis l'installation et le maintien d'espèces peu concurrentielles pour l'enherbement des parcelles viticoles, nécessitent encore des investigations approfondies, respectivement sur les caractéristiques biologiques et physiologiques des espèces ainsi que sur les itinéraires techniques appropriés.

Agenda

23 mars : portes-ouvertes CHANGINS. Présentation des filières d'étude et forums d'échanges par filière (sur inscription : info@changins.ch). Activités ludiques, animations et concours au programme. Un espace restauration est prévu.

Plus d'infos : www.changins.ch/changins/lecole/portes-ouvertes-2024/

26 mars 10h30 : séance flavescence dorée (Lavaux), bilan 2023 et situation 2024. Grande salle de Chardonne.

27 mars 11h00 (environ) : séance flavescence dorée (Chablais), bilan 2023 et situation 2024. Grande salle de Saint-Triphon, à la suite de la séance VITI^{plus}.

26 et 27 juin : journées des grandes cultures BIO (et cultures spéciales), Aubonne. Ateliers et démonstrations viticoles également au programme. Plus d'infos : <https://fr.bioackerbautag.ch/>

FORMATIONS CONTINUES PROCONSEIL

[Gestion de l'azote en viticulture biologique](#)

20 mars, Pully (Agroscope)

Journée technique sur les sols en viticulture sans herbicide (plus d'informations à venir)

17 avril, région de Morges

[Ma cave passe en bio, qu'est-ce qui change ?](#)

25 avril, Chexbres

[Préparer ses eaux de vie](#)

2 mai, Changins

SEANCES D'INFORMATION VITI^{plus}

Les séances d'informations de début d'année se poursuivent. Le programme et les lieux précis sont disponibles sur vitiplus.ch.

Maladies du bois / Retour enquêtes et essais BIO :

- 19 mars : 9h30 à Bonvillars

- 19 mars : 14h à Yvorne

Protection des eaux (cours d'eau, dérives, ruissellement) :

- 11 mars : 9h30 Denens

- 11 mars : 14h00 Arnex-sur-Orbe

- 27 mars : 9h30 Saint-Triphon

- 27 mars : 14h00 Chardonne

Auteurs :

Florian Favre, 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.