



## Proconseil Office de conseil viticole

Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne

021 614 24 31

[viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)

[www.prometerre.ch](http://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

079 941 09 18

[philippe.meyer@vd.ch](mailto:philippe.meyer@vd.ch)



## VITICULTURE / OENOLOGIE

### **BULLETIN D'INFORMATION N°26 du 15 octobre 2024**

**Point vendanges** : le gros des vendanges est maintenant terminé. Quelques spécialités sont encore à rentrer.

**Flavescence dorée** : Les analyses sont encore en cours, les rubalises doivent rester en place encore quelque temps.

**Filet oiseaux** : à retirer des parcelles dès que possible.

**Feux** : éliminer les souches arrachées des parcelles, autorisation de feu en plein air à demander au Canton.

**AGENDA** : plusieurs formations à venir. Le catalogue des formations 24-25 de Proconseil est en ligne.

**Déplacements de terre** : rappel des règles et obligations.

### **Point vendanges**

Les qualités et quantités sont globalement satisfaisantes et les fermentations se déroulent plutôt rapidement. Ceci reste une généralité et certaines parcelles peuvent tout de même être fortement impactées par le mildiou, l'oïdium, le gel, la grêle ou les pourritures et parfois par plusieurs de ceux-ci.

### **Flavescence dorée**

Les analyses des échantillons sont en cours suite aux contrôles dans les périmètres de lutte. Pour l'heure, les rubalises qui ont été installées cette année doivent rester en place (y compris en tête de ligne).

Les ceps positifs à la flavescence dorée seront marqués (peinture fluo jaune) à la fin de toutes les analyses et les résultats seront transmis aux responsables des périmètres. Une information sera transmise lorsque les ceps pourront être arrachés.

Les différents prélèvements effectués dans le Nord vaudois sont tous positifs au bois noir, maladie dont les symptômes sont identiques. Il est conseillé d'arracher ces ceps, bien que le potentiel épidémique soit bien moindre que la flavescence dorée.



Figure 1: Rubalise jaune et noire, utilisée dans le cadre de la lutte contre la flavescence dorée dans le canton de Vaud.

### **Filets oiseaux**

Les filets de protection contre les oiseaux ne devraient se trouver que sur les parcelles tardives, qui n'ont pas encore été vendangées.

Sitôt les vendanges réalisées et lorsque leur installation n'est plus adéquate (déplacement, création d'ouvertures...), ils constituent de véritables pièges pour la petite faune.

### **Feux**

Concernant les souches arrachées, elles doivent être brûlées ou au minimum mises à l'abri des intempéries, afin de réduire le risque de dissémination des maladies du bois type eutypiose, selon l'[arrêté 916.135.1](#).

Attention, pour toute incinération, une autorisation limitée dans le temps doit être préalablement requise (selon la Directive pour l'incinération de déchets en plein air du 21/08/13). Ces autorisations de feu sont délivrées 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](#) ».

### **AGENDA**

Le catalogue de l'offre de formations 2024-2025 de Proconseil est en ligne et accessible [via ce lien](#). Les inscriptions s'effectuent en ligne, via le site de Prométerre, rubrique Agenda puis [Formations](#).

**29 octobre à Lavigny : Journée de formation sur l'utilisation des produits de recyclage en viticulture.** Visite d'une installation de compostage, intervention d'un expert en composts et retours d'expérience de terrain sur leur utilisation. [Plus d'infos et inscription ici](#) (ou via le site de Prométerre, rubrique Agenda/Formations).

**29 et 30 octobre au Château de Colombier (NE) : conférences de Konrad Schreiber** sur la revitalisation des sols agricoles en général (le 29/10 de 14h à 17h) et des sols viticoles en particulier (le 30/10 de 9h à 12h). Organisées par l'Honorable Compagnie des Vignerons de Neuchâtel, ces demi-journées sont gratuites mais sur inscription via le formulaire en ligne <https://forms.gle/umHzNXTWB9uLErGW6>, par mail : [info@chambleau.ch](mailto:info@chambleau.ch) ou par téléphone au 032 731 16 66.

**12 novembre à Yverne : Installer l'irrigation dans mes vignes.** Les stress hydriques à la plantation ou au cours de l'été deviennent de plus en plus réguliers ces dernières années. La mise en place d'un système d'irrigation (essentiellement type goutte à goutte) constitue un levier à actionner si nécessaire. Spécialiste de ce type d'installation, Christian Blaser viendra présenter ces systèmes et leur pilotage.

La formation sera constituée d'une partie théorique en salle et d'une visite d'un système d'irrigation en place sur une exploitation. Informations et inscriptions sous [https://prometerre.powerappsportals.com/event?id=Installer\\_irrigation\\_goutte\\_goutte\\_dans\\_mes\\_vignes974986727](https://prometerre.powerappsportals.com/event?id=Installer_irrigation_goutte_goutte_dans_mes_vignes974986727)

**26 novembre à Châteauneuf (VS) : cours AGRIDEA "Energie et durabilité en cave viticole".** En collaboration avec Gilles Bourdin d'Agroscope, Claire Furet-Gavallet de la HES-So Changins, Vincent Luyet de la HES-So Sion et Nathanaël Gobat d'AgroCleanTech et Effivini. Les grands thèmes : Plan climat, énergies renouvelables, eau, financement. Plus d'infos et inscription sur : <https://agridea.abacuscity.ch/fr/A~4498/1~10~Shop3/Cours-par-date/Energie-et-durabilit%C3%A9-en-cave-viticole-Chateauneuf-Conthey>

## Déplacements de terre

La période des reconstitutions débute. C'est l'occasion de rappeler que les apports de terre en milieu viticole, pour corriger des petites dépressions topographiques, par exemple lors des minages, sont soumis à l'approbation de la commune et du canton.

Pour des apports de terre végétale (d'origine viticole ou non), de moins de 30 cm d'épaisseur environ, le canton de Vaud dispose d'un formulaire simplifié « [DMP861b](#) - Formulaire de demande d'apports de terres agricoles en surface ». Il est disponible sur le site du canton sous Environnement / Sols / Bases légales et documents téléchargeables. Ce formulaire, doit être validé par la Commune, puis examiné par la section sols de la DGE avant d'être soumis pour approbation au service d'Aménagement du Territoire (DGTL). Si aucun intérêt public ne s'y oppose, ils peuvent être autorisés ainsi sans demande de permis de construire. Cette démarche doit être effectuée avant tous travaux, il est donc nécessaire de les anticiper !

Pour les sols viticoles, il faut également fournir les teneurs en Cuivre des terres, celles apportées et celles des parcelles réceptrices, afin de vérifier qu'il n'existe pas de différence majeure entre elles. Ces teneurs peuvent être mesurées par un laboratoire d'analyse de sol tel que Sol-Conseil pour environ CHF 40.- par analyse.

NB : Comme le Cuivre est très stable dans le sol, ces mesures n'ont aucune limite de validité. Il est donc recommandé de demander cette information supplémentaire lors de vos analyses exigées pour les PER.

Le tableau suivant résume les règles :

		Teneur Cu (mg/kg) de la terre "mobilisée"		
		0 - 40	40 - 500	> 500
Teneur Cu (mg/kg) du terrain "receveur"	0 - 40	Demande à effectuer via <b>DMP861b</b> . Autorisation accordée en général.	Demande à effectuer via <b>DMP861b</b> . Autorisation accordée au cas par cas en fonction de la différence des teneurs.	Terre non valorisable (élimination en décharge)
	40 - 500			
	> 500			

Lorsque la demande est formellement validée, la terre peut être épandue avec précaution (à l'aide de pelles mécaniques à chenilles et en périodes sèches, pour éviter la compaction).

Pour des apports autres que de la terre végétale (par exemple : terre de sous-couche, horizons B ou C) ou pour des apports plus importants que 30 cm d'épaisseur, il est nécessaire de passer par une demande de permis de construire.

Pour tous renseignements complémentaires et précisions, contactez François Füllemann – Direction des ressources et du patrimoine naturels/DGE, au 021 316 74 26 ou [francois.fullemann@vd.ch](mailto:francois.fullemann@vd.ch)

**Auteurs :**

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

Questions en lien avec la viticulture : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)  
 Questions en lien avec l'œnologie : [philippe.meyer@vd.ch](mailto: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.