

Compte Rendu
Durée : 3h
Le 27/07/2023

Commission Viticulture AgroBio Périgord

Prochaine commission en janvier : Pets'nats et galettes des rois



Personnes présentes

Equipe (5): Marine Julien (Directrice), Alexandre Bannes, Claire Maisonneuve, Joséphine Ong, Eric Maille. **Stagiaires (2) :** Marine Jacquelin (stagiaire Bio-contrôles), Océane Le Ray (Stagiaire Flavescence Dorée)

Viticulteurs et viticultrices (7) : Fanny Monbouché, Samuel Cuisset, Véronique Vialard, Sylvain Morant, Juliette Muret-Sbrana, Paul De Conti, Thierry Daulhiac

Excusés (3) : Grégoire Gillet, Florent Girou, Thibaut Guillermier

1) Résumé du tour de table des vigneron(ne)s

Beaucoup de difficultés rencontrées cette saison en particulier à cause du climat et de la pression due aux maladies cryptogamiques, en particulier le mildiou. De mémoire, c'est du jamais vu à part peut-être en 2008 (précision Eric). **Les cépages principalement impactés sont les cépages rouges et plus spécifiquement le merlot avec des pertes évaluées pouvant aller de 30 à 80%.** De grandes inquiétudes donc pour ce millésime. Commercialement, ça n'est pas optimiste non plus avec un **recul des ventes et un net recul de la fréquentation touristique au mois de juillet** constaté par celles et ceux qui bénéficient d'une boutique (information aussi relayée par les professionnels du tourisme). Il reste du vin de 2022 dans les caves pour certain(e)s mais Fanny précise que le marché du vrac en Monbazillac reste stable.

2) Présentation du Travail de l'asso en 2023 (Power-point en PJ dans le mail)

....

3) Atelier 1 : Qu'évoque le pôle viti aux vigneron(ne)s en 2023 ?

- **Formation** : Le pôle viti nous offre la possibilité de nous former à l'agronomie avec des spécialistes. L'offre actuelle est relativement large. Attention toutefois à ne pas prendre des intervenants trop éloignés des réalités du terrain.
- **Animation** : Les réunions « bout de chai » font l'unanimité (mises en place en 2022 elles rencontrent du succès et sont appréciées des vigneron(ne)s). Il émane cependant des réflexions, le besoin d'apporter plus de technicité. Les réunions « bout de rang » thématiques sont appréciées aussi mais se heurtent aux problèmes de disponibilité des vigneron(ne)s avec des horaires inadaptés.
- **Services** : Le bulletin est très satisfaisant au niveau de son contenu et apporte l'ensemble des réponses techniques, cependant il ressort des échanges que la forme serait à améliorer (amélioration visuelle : aération du texte, demande d'un document moins dense) et que la fréquence d'envois devrait être intensifiée lors d'années à forte pression.
L'accompagnement technique et la disponibilité des technicien(ne)s sont appréciés des viticulteurs et viticultrices.
Des services comme la location du semoir, ou la commande groupée Pyrevert sont aussi appréciées. La bonne gestion et animation du GIEE a aussi été saluée malgré l'arrêt de la commande groupée en 2023.
Une demande de simplification et de clarification de l'ensemble des services proposés par le pôle est ressortie des discussions.
- **Expérimentations** : Les thématiques travaillées sont intéressantes avec toutefois un manque de visibilité (certain(e)s n'ont pas connaissance des travaux du pôle).
Les protocoles sont à revoir, à simplifier, à mieux expliquer, à développer avec les vitis.
Les couacs ont été plus nombreux en 2023 que les années précédentes.
Les vigneron(ne)s ne voient pas l'intérêt de reprendre les essais eudémis arrêtés en 2023 et doutent de l'intérêt du protocole concernant les essais climatiques (à voir les résultats en 2023).
Il ressort cependant l'envie de tester des nouveaux produits en particulier des bio-contrôles pouvant aider à réduire l'usage du cuivre.

Globalement, il ressort de ce premier atelier une reconnaissance de l'apport technique du pôle viti, un manque de connaissance des expérimentations menées et des protocoles peu compréhensibles, une envie de mise en réseau forte, une reconnaissance des animations et formations proposées et un véritable attrait pour les moments de convivialité. Le manque ou la mauvaise qualité de communication sur nos animations, services, résultats... a été souligné au cours des échanges. Les viticulteurs et viticultrices sont satisfaits du travail effectué par l'ensemble des salariés du pôle avec évidemment des améliorations possibles (à venir ci-dessous).

4) Atelier 2 : Le pôle viti en 2024 (propositions)

- **Formation** : La demande de reprendre les formations auto-construction a été entendue ainsi qu'une formation ou journée technique sur la pédologie assurée par Claude et Lydia Bourguignon (proposée par Véronique). Marine rappelle que des journées techniques ou formations sur la thématique transversale du sol peuvent être dispensées par Florian en intervenant interne. La proposition de formations MOOC (à distance) a aussi été proposée ainsi que la disponibilité de supports de formation résumés.
Question : Pourquoi ne sommes-nous pas présents dans les centres de formation comme La Brie, MFR...
- **Animations** : Proposition d'organiser une journée technique sur la mise en place des extraits fermentés (montage d'un groupe d'agris, formation du groupe, mise en place, suivi...). Les autres thématiques proposées actuellement semblent convenir.
Proposition de revoir les horaires des réunions « bout de rang » et d'entrer plus dans la technicité lors des réunions « bout de chai » avec des intervenants extérieurs ou avec Joséphine (plus calée en œnologie).
Remarque sur les JTVV : Plus d'intervenants hommes que femmes voir même des tables rondes sans aucune femme. Il faudra faire attention de respecter la parité à l'avenir. La remarque a aussi été remontée à VBNA.
Proposition d'organiser une journée ou soirée « vin bio » sur le port de Bergerac par exemple pour faire déguster les vins au grand public.
Proposition d'avoir plus de moments de partage (repas champêtre, pic-nics, BBQ bout de rang).
Organiser une autre commission viti en hiver pour un bilan de saison.
- **Services** : Il a été proposé d'améliorer les bulletins techniques sur la forme, le fond correspond à tout le monde et il est salué par la critique. La lisibilité sur smartphone serait un plus. Proposition de développer les podcasts ainsi que les formations en ligne. Proposition de développer une bibliothèque au pôle de Bergerac donnant accès à différents ouvrages traitant de la viticulture, agronomie, œnologie... ainsi qu'une médiathèque en ligne à laquelle chacun(e) pourrait contribuer.
Une demande pour que la commande groupée Pyrevert puisse encore réduire le coût du produit.
Proposition d'accompagner les vitis vers le changement de culture, la diversification et de conseiller d'avantage en machinisme sur les outils les plus utiles et pratiques en bio (notamment via une enquête outils sur ceux actuellement utilisés au vignoble et leurs avantages/désavantages).
- **Essais** : Proposition d'intégrer de nouveaux cépages résistants au suivi mais pour l'instant pas encore de nouvelles variétés plantées (Juliette précise qu'elle a planté 2 cépages). Proposition de faire d'avantage de fosses pédo.
Intérêt fort pour les essais bio-contrôles, FD, azote mais gros doute sur le protocole « aléas climatiques ».
Proposition de continuer nos essais et de nous orienter vers les EM, thés de compost, consoude, huiles essentielles... et de faire des tests contre Esca et BDA.

5) Quelques réponses

. **Vidéos** : Claire et Alexandre ont prévus de travailler sur des vidéos en format court dans un premier temps, les premières seront projetées à l'occasion de la demi-journée sur les cépages résistants et mises en ligne

. **Formations** : Eric Petiot viendra donner la suite de sa formation sur les soins par les plantes et les huiles essentielles en avril prochain et Miguel Neau viendra en mars dispenser une formation sur la reconnaissance des plantes. Nous discuterons avec Florian en interne pour nous intéresser au sol.

. **Technicité réunion bout de chai** : La remarque est entendue et nous ferons en sorte de rentrer plus dans le technique que ça soit avec Joséphine ou avec des intervenant extérieurs comme ce fut le cas avec la présence des salariés de l'œno-centre lors de la dernière réunion.

. **Horaires réunion bout de rang** : Nous testerons un nouvel horaire en 2024 : 17h. Il faut aussi tenir compte des salariés qui commencent tôt en saison et d'autant que certains sujets imposent certains horaires (ex : biodiversité arthropodes le matin). Ça ne pourra pas être imposé et généralisé en 2024. Nous verrons si le résultat est positif en affluence.

. **Journée vin bio au port de Bergerac** : Les salariés peuvent accompagner la démarche et la soutenir mais ne pourront pas allouer de temps de travail là-dessus. C'est aux vigneron(ne)s de se mobiliser pour ce type d'évènement grand public.

. **Le sol, les cépages résistants, l'élevage en vigne...** : Proposition d'effectuer un voyage d'étude multi-filières au pays basque avec le groupe BLE.

. **Bibliothèque et médiathèque participative** : A réfléchir, à comment le mettre en place avec le nouveau site internet. Cela nécessitera la mise en place et la tenue d'un registre des emprunts pour les ouvrages version papier.

. **Communication des services** : Mise en place d'un catalogue de services en 2024.

. **Protocoles d'expérimentation** : 3 jours de réflexion sont prévus en interne au pôle viti en octobre.

. **Communication** : A développer avec le nouveau chargé de comm

. **What's app** : Création d'un groupe d'échange phytothérapie.

. **Prochaine commission viti** : Prévus en janvier avec Pet'nats et galettes des rois.

. **BBQ bout de rang** : Au vu de l'attrait pour cette animation, il est fort probable que nous acceptions de l'organiser après les vendanges.

Nous remercions l'ensemble des participants à cette réunion de s'être déplacés malgré un emploi du temps très chargé et d'avoir participé activement aux échanges et ateliers. Nous avons besoin de votre parole pour avancer sur le même chemin. Merci à vous !

Ci-dessous : Les résultats des votes

| FORMATIONS | | ANIMATION | | SERVICES | | EXPERIMENTATIONS | | AUTRES | |
|--|----|--|----|---|---|---|----|--|---|
| MOOC | 1 | Journée bilan de campagne (Janv-Fev) – apprendre de ses erreurs | 1 | OAD | | Ravageurs – FD | 0 | Accompagnement au changement culture/arrachage/diversification | 1 |
| <u>Autoconstruction</u> | 1 | Réunion bout de rang (horaires adaptés : 17h-19h ; technicité, questionnaire pour sujet à aborder) | 1 | Meilleure communication visuelle, ... | 2 | Réduction des doses cuivre, biocontrôles, HE, Maladies cryptogamiques | 3 | Enquête sur le machinisme utile à la bio (outil, niveau de satisfaction) | 2 |
| Travail/non travail du sol | 5 | Repas champêtre/BBQ | 8 | Catalogue des services proposés par ABP | 1 | Lutter contre les aléas climatiques | 2 | Création d'une bibliothèque collective (médiathèque podcast) | 1 |
| Pédologie/sol (claude et lydia bourguignon) | 4 | Création d'un groupe de phytothérapie | 2 | Amélioration du bulletin (allégé, visuel) | 4 | Sol – Non travail – fosses pédologiques | 3 | Mise en place d'un retour d'expérience entre vigneron (centralisation des témoignages) | 3 |
| Formation plantes qui soignent (+ terre à terre) | 2 | Journée « vins bio » sur le port de bergerac | | Formations au format PODCAST (création/diffusion) | | EM thé de compost (sol) | 3 | Lien céréaliier-viti pour les engrais verts | |
| | | | | Intervention/formations pour MFR/ BPREA | 1 | | | | |
| | | | | Défendre la viticulture bio | 1 | | | | |
| | 13 | | 12 | | 9 | | 11 | | 7 |