

Viticulture de conservation des sols

Essai système potentiel RedOx réducteur, sans cuivre, sans soufre

Alain Kuehn, à Kaysersberg, s'est engagé dans la viticulture de conservation des sols. Il ne laboure plus ses vignes, ni même le cavaillon. Ses couverts sont roulés tardivement conformément aux objectifs d'autofertilité.

Il repousse également les travaux en vert au maximum, tressera les vignes et a remplacé les fongicides par des approches rédox réductrices et des acides aminés au sol. À ce stade, ça tient...

«Combien de fois ai-je entendu: il va droit dans le mur, ou bien que quand tu as des herbes, c'est que tu ne travailles pas tes vignes. Il est vrai que le regard des voisins n'est pas toujours chose aisée», observe Alain Kuehn, vigneron sur 13 ha autour de Kaysersberg et Sigolsheim, et apporteur total de raisin à la coopérative Bestheim. Il s'est engagé dans la viticulture de conservation des sols. Aujourd'hui, le taux de matière organique de ses vignes avoisine 3,6 %, ce qui traduit

le fait que ses sols se sont remis à séquestrer du carbone. Il poursuit sur ce chemin avec «la cellule nationale agronomique» La belle vigne, fondée par Konrad Schreiber, Anton et Angela Sidler. L'objectif est de partager et de développer les pratiques de vitiforestierie, de gestion technique de la couverture des sols, de fertilisation, de taille, et de «supprimer tous les produits phytos (y compris en AB)», est-il inscrit sur le site internet de présentation lbv-france.fr.



Les couverts sont roulés sous le rang et sur l'interrang le plus tard possible pour stimuler l'autofertilité. ©DL

Pratiques RedOx réductrices optimales

Très inspiré par les conseils dispensés par les chercheurs, conseillers et conférenciers du groupe Verdeterreproduction - Olivier Husson sur la question du potentiel RedOx, Marc-André Sélosse et Hervé Covès sur les microbiotes - Alain Kuehn a lancé cette année un essai grandeur nature sur 3 parcelles, soit 50 ares de vigne au pied du Mambourg de Sigolsheim. L'idée qui gouverne l'essai est de se placer en conditions RedOx réductrices optimales. C'est un essai de système de culture qui englobe toute la gestion viticole et ne se limite pas aux seuls produits phytosanitaires. Le principe consiste donc à éviter ou, dans la mesure du possible, à limiter toutes les pratiques qui provoquent des



Pour limiter les blessures, la vigne ne sera pas rognée mais tressée. ©DL

stress oxydatifs. « Mon grand-père avait tendance à essayer les plâtres, je crois que c'est aussi mon tempérament », commente-t-il avec humilité.

Pas de mutilation en vert

Reprenons. Les vignes sont taillées en Poussard de manière à ce que la taille respecte les flux de sève, et que les plaies de taille soient les moins mutilantes possible. Côté sol, les couverts de vignes sont en semis direct de plantes diversifiées, ils sont roulés au rolofaca au stade ligneux pour stimuler l'autofertilité. Et depuis cette année, sous le rang de ligne, Alain Kuehn passe également un rolofaca Boisselet monté sur intercep. Sauf cahier des charges spécifique imposé par la coopérative, les vignes ne sont plus effeuillées ni rognées. Elles seront tressées au-dessus du dernier fil de palissage de manière à éviter que les vrilles s'enroulent sur ce dernier fil. L'idée est ensuite de faciliter la prétaillie et surtout la descente des bois l'hiver prochain. Sur le plan physiologique, l'idée d'éviter ou de repousser plus tard dans la saison les tailles en vert vise à limiter la mutilation de la plante. Car les cicatrisations occasionnées par les plaies en vert consomment des substances de défenses naturelles à un moment où la plante en a besoin pour lutter contre l'oïdium et le mildiou. Et en l'occurrence cette année, c'est l'oïdium qui exerce la pression phytosanitaire.

Des fertilisants adaptés, promoteurs de défenses naturelles

La recherche d'un potentiel RedOx réducteur passe également par le choix de fertilisants adaptés et qui évitent les processus oxydatifs. Idéalement, explique Olivier Husson dans ses formations, il s'agit d'éviter les apports nitrés qui créent un choc oxydatif. Alain Kuehn a suivi le conseil de Konrad Schreiber d'opter pour des acides aminés purs. Ils présentent plusieurs avantages: ce sont des promoteurs de PGPR (Plant Growth Promoting Rhizobacteria), c'est-à-dire des rhizobactéries très favorables à la croissance des plantes et à leur phytoprotection.

En outre, la fertilisation aux acides aminés présente l'intérêt pour toutes les cultures de shunter des processus métaboliques azotés très gourmands en eau en fournissant à la plante de l'azote assimilable mais organique.

Aucun fongicide

Côté phytosanitaire, les 50 ares de vigne n'ont, à ce stade, reçu aucun fongicide, ni même de cuivre ou de soufre. L'idée est donc d'éviter dans la mesure du possible toute molécule dont l'action fongicide est basée sur la suroxydation. Alain Kuehn ne s'interdit pas ultérieurement d'intervenir plus classiquement, mais il s'agit pour l'heure de rester en cohérence en recherchant la combinaison de processus réducteurs au sol, dans la gestion en vert de la vigne



Sous le rang, les couverts sont également roulés au rolofaca. ©DL

et dans la gestion phytosanitaire. À ce stade, les trois parcelles ne présentent aucune attaque de mildiou et une seule des trois présente quelques pointes d'attaque d'oïdium sur feuille, semble-t-il bien circonscrites par les défenses naturelles.

DL



Alain Kuehn engagé dans la viticulture de conservation, mène un essai système sur la base de pratiques RedOx réductrices. ©DL

« J'ai bien sûr commis des erreurs »

Avec Célia Imméle, qui est salariée sur l'exploitation, l'aventure viticole d'Alain Kuehn se poursuit avec passion: « Mais avant d'en arriver là, j'ai bien sûr commis des erreurs: les engrais verts ne permettaient pas la fixation de l'azote et ne m'apportaient pas la biomasse nécessaire pour nourrir le sol. Aujourd'hui, je traite mon couvert interrang comme des cultures à part entière que je conduis jusqu'à leur maturité. Je les laisse monter à graines avant de les détruire au rouleau faca. Nous sommes en vigne haute. Ainsi, 40 à 50 cm de couvert ne gêne pas le travail de la vigne: pied à l'ombre et tête au soleil! Ces couverts sont constitués d'un mélange de seigle, pois et radis fourragers. Je pense que c'est intéressant, il est possible de mieux faire. En tout état de cause, ils procurent à la vigne une protection solaire et contre le lessivage, tout en favorisant la vie dans les sols. La terre est incontestablement plus souple à marcher et quand on répare les palissages, on n'a plus besoin d'enfoncer-pieux.

Hier, les taux de matière organique de certaines parcelles étaient faibles (parfois 1%). Nous sommes remontés à 3,6 %. »

en bref

Ministère de l'agriculture

La demande de distillation de crise est ouverte jusqu'au 19 juin

L'État français a décidé de mettre en œuvre la mesure de distillation de crise - pour un budget de 155 millions d'euros - mise à la disposition des États membres par l'Union européenne. Le dispositif a été validé par le Conseil spécialisé vin du 3 juin. La décision a été publiée au Bulletin officiel du ministère de l'Agriculture le 4 juin. Les candidatures peuvent être déposées jusqu'au 19 juin auprès d'un distillateur certifié, pour une expédition des lots au plus tard le 15 septembre. **Il ne pourra y avoir qu'une seule demande d'aide par opérateur.** Les vigneronnes peuvent livrer des lots de 10 hl ou plus, le TAV (titre alcoométrique) doit être de 10,5 % vol minimum. Dans le bassin Alsace, seuls des vins d'AOP peuvent être livrés. Les aides sont de 78 €/hl versés au producteur pour les vins en AOP. Les paiements seront réalisés par le distillateur au plus tard le 30 novembre. Seules les distilleries SARL LRV, Jean Goyard et Romann SAS sont à ce jour certifiées par FranceAgriMer pour la région Grand Est. Quelques conditions doivent néanmoins être respectées. Il faut que le producteur souscrive un engagement unique auprès d'un distillateur certifié et ce **jusqu'au 19 juin 2020 d'au moins 10 hl, pour chacune des catégories.** L'engagement signé doit ensuite être adressé par le distillateur à FranceAgriMer accompagné d'une liste récapitulative, au plus tard le 22 juin. Les vins sont ensuite livrés à la distillation, sans préjudice de l'éligibilité des souscripteurs, ni d'une éventuelle réfaction des volumes des engagements souscrits. À l'issue de cela, FranceAgriMer notifiera les volumes admis. Les vins doivent être livrés à la distillation avant le 4 septembre 2020. Les vins doivent être distillés avant le 12 septembre 2020. Les quantités de vin correspondant à des quantités d'alcool doivent être expédiées avant le 15 septembre 2020. Les demandes d'aide et de paiement doivent être présentées avant le 18 septembre 2020.