

# Rencontre Vignerones dans le Lot



Changer grâce aux échanges

3 groupes de vignerons DEPHY, 2 visites d'exploitation, des questions, des échanges, des réponses mais surtout de nouvelles perspectives !



Les groupes DEPHY du Tarn, de la Dordogne et du Lot se sont donnés rendez-vous mercredi 29 juillet dans le Lot afin d'échanger sur leurs itinéraires techniques, leurs

expériences et leurs projets. A cette occasion une vingtaine de personnes a fait le déplacement. La journée s'est articulée autour de 2 visites chez des viticulteurs Lotois qui présentent des profils différents.

## Un château précurseur dans la conversion vers l'agriculture biologique

Les vignerons étaient demandeurs de visiter une exploitation installée depuis plusieurs années en agriculture biologique. C'est dans cette optique que nous sommes accueillis au Château du Cèdre à Vire-sur-Lot. Ce domaine familial de 10ha a été repris par les enfants Pascal et Jean-Marc VERHAEGHE en 1987, rapidement ils convertissent le domaine en agriculture biologique, en 1992 ils arrêtent le désherbage chimique, et 10 ans plus tard les derniers produits chimiques disparaissent de la propriété. Ils s'agrandissent au fil des années pour compter à l'heure actuelle une propriété de 27ha avec des vignes âgées entre 20 à 60 ans.



Après les premiers échanges le groupe se dirige vers le hangar où est entreposé le matériel : pulvérisateurs, interceps, broyeurs, tout est analysé. Ici un ouvrier spécialisé en mécanique a été embauché afin de pallier aux éventuels problèmes rencontrés durant la saison. Le matériel peut ainsi être amélioré pour convenir parfaitement à l'usage que l'on veut lui donner. Un pulvérisateur est adapté afin de pouvoir pulvériser deux produits différents sans les mélanger, ce qui économise un passage et fait gagner du temps. A côté un enjambeur est réhabilité pour travailler le sol avec des lames.

L'exploitation compte 1 ouvrier pour 3 hectares ce qui permet d'être toujours réactif. Sur le terrain, malgré le printemps pluvieux les vignes sont saines, seul les vers de grappes semblent poser un problème. Pour le plus grand plaisir de tout le monde Pascal termine la visite par une dégustation de plusieurs de ses vins en commentant chacun d'eux.

## Des expérimentations à taille réelle

La deuxième exploitation visitée n'est autre que la Ferme Expérimentale d'Anglars-Juillac. Implantée sur 15ha, 13 sont destinés à la viticulture comprenant un conservatoire de clones de Malbec, 8 cépages blancs différents, des cépages résistants, ainsi que des expérimentations sur des thématiques variées. Les 2 autres hectares sont destinés à la culture du noyer. Cette année sera la première vendange pour les cépages résistants. Ils ne présentent pas ou peu de symptômes de mildiou ou d'oïdium mais ne sont pas indemnes de black-rot. Un problème dans cette région durement touchée par ce champignon. La parcelle voisine a été suivie toute la saison avec l'OAD DéciTrait (2 traitements mildiou en moins et des doses plus faibles que sur le reste de l'exploitation), le mildiou, le black-rot et l'oïdium n'y sont pas plus présents que sur le reste de l'exploitation. Une réduction de l'IFT est donc encore possible. Dans cette optique François aimerait agrandir la surface suivie par cet OAD la saison prochaine. Il nous fait également part de son expérience quant à l'enherbement totale d'une parcelle il y a quelques années. Suite à cette pratique la parcelle a énormément perdu en vigueur. Pour pallier à ce problème le sol est maintenant travaillé soit sous le rang soit dans l'inter-rang.



Tout le monde est unanime : cette journée a été enrichissante et d'autres journées similaires devront être réorganisées.

Léa Bizeau, Ingénieure réseau DEPHY Viti Lotois  
[l.bizeau@lot.chambagri.fr](mailto:l.bizeau@lot.chambagri.fr)  
06 25 76 26 45

### A retrouver :

Château du Cèdre : <https://www.chateauducedre.com/>  
Ferme Expérimentale d'Anglars-Juillac : <http://ferme-departementale-vindecachors.com/>