

Distances de sécurité à respecter vis-à-vis des riverains



À partir de la limite de propriété de la parcelle, et non de l'habitation



20 mètres

distance incompressible

**Pour les produits
les plus dangereux ***



10 mètres

**Pour les autres
produits
phyto
pharmaceutiques**

0 mètre

**Pour les produits
de biocontrôle et AB
(dont le cuivre)**

Ce que permettra la charte départementale d'engagement

dans le cadre de matériel de pulvérisation performant sur le plan environnemental

(*) Produits présentant certaines mentions de danger (H300, H310, H330, H331, H334, H340, H350, H350i, H360, H360D, H360Fd, H360Df, H370, H372) ou contenant une substance active considérée comme ayant des effets perturbateurs endocriniens néfastes pour l'homme selon les critères européens.

5 mètres

si réduction des dérives ►►
à plus de 66 %

selon liste publiée au bulletin officiel du ministère de l'Agriculture et de l'alimentation le 19 février 2020

3 mètres

si réduction des dérives ►►
à plus de 90 %

selon liste publiée au bulletin officiel du ministère de l'Agriculture et de l'alimentation le 19 février 2020

LA VIGNE selon les saisons

LE CYCLE DE LA VIGNE



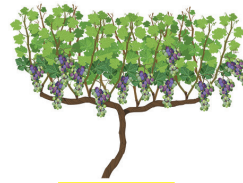
L'HIVER

La vigne est en repos végétatif, elle «dort».



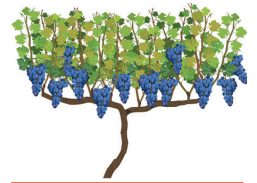
LE PRINTEMPS

La sève remonte dans le cep, les bourgeons se développent puis les branches, les feuilles et les grappes apparaissent.



L'ÉTÉ

Les grains de raisin grossissent et changent de couleur.



L'AUTOMNE

Le raisin est mûr, c'est l'époque des vendanges.

LES TRAVAUX DANS LE VIGNOBLE

TAILLE, TIRAGE DES BOIS, ATTACHAGE

Le viticulteur profite de ce sommeil pour tailler les sarments qui sont attachés ensuite au fil de palissage. Les bois taillés sont broyés dans les rangs pour apporter de la matière organique au sol.

RELEVAGE, ROGNAGE, EFFEUILLAGE

Le viticulteur relève les rameaux puis coupe les extrémités. Il effeuille la vigne pour favoriser l'ensoleillement et l'aération des grappes.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à la main ou à l'aide d'une machine à vendanger.

ENTRETIEN DES SOLS

Le viticulteur travaille le sol ou sème un couvert végétal dans les rangs pour préserver la biodiversité.

TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Le viticulteur traite avec des produits phytosanitaires, naturels ou de synthèse pour protéger la vigne et assurer une production de qualité, en fonction du risque de développement des maladies et de la météo.

« Parfois les vendanges commencent tôt le matin car le raisin ne doit pas être récolté chaud. Cela peut occasionner du bruit, mais ne dure pas ! »

« Pendant cette période, le viticulteur peut vous prévenir pour anticiper les pulvérisations des produits. »

LES TRAVAUX DU CHAI

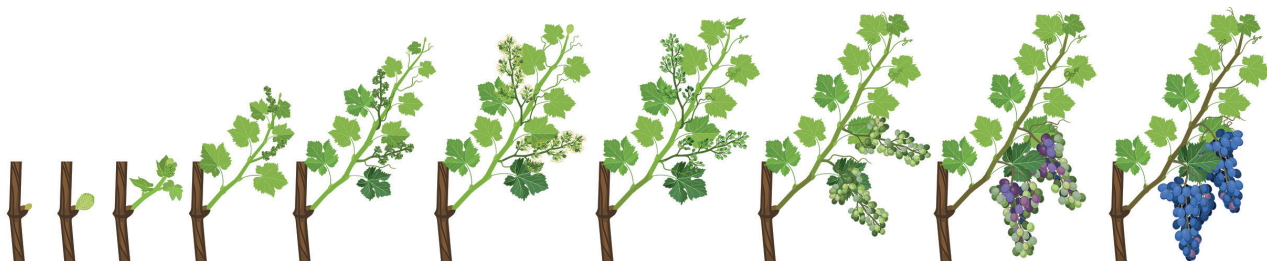
ELEVAGE

Le viticulteur élève son vin en cuve ou en barrique.

MISE EN BOUTEILLE

VINIFICATION

Le jus de raisin fermente pour donner du vin.



Mon métier de VITICULTEUR

• Je cultive ma vigne avec soin.

- Je suis respectueux de mon environnement.
- À chaque saison, j'adapte mes travaux.
- J'observe ma vigne tous les jours et je tiens compte du climat.
- J'élabore mon vin avec passion.
- Je le vends à mes clients.

Mes Objectifs

- Produire un raisin et un vin de qualité pour les consommateurs
- Préserver mon vignoble et mon environnement



Je m'engage...

1

Je protège mes salariés, mes voisins et ma famille.

2

Je respecte mon environnement en réduisant l'utilisation de mes produits phytosanitaires, en préservant la biodiversité, la qualité des sols et de l'eau.

3

Je préserve mon vignoble pour le transmettre aux générations futures.



« En Gironde, nous sommes 6 000 viticulteurs à cultiver un vignoble de 115 000 ha destiné à la production de vins d'appellations. »

QUE FAIRE QUAND JE TRAITE À PROXIMITÉ DE VOTRE MAISON ?

Au moment de la pulvérisation, et par précaution, je vous conseille de rentrer votre linge, de fermer les fenêtres et d'éviter de laisser jouer les enfants dehors.

POURQUOI VOUS M'ENTENDEZ TRAVAILLER SOUVENT TÔT LE MATIN OU TARD LE SOIR ?

Ce n'est pas pour vous embêter.

- Traiter tard le soir ou la nuit est plus efficace car la vigne est plus réceptive et permet de réduire les doses de produit et de protéger les abeilles.
- Pendant les vendanges, je dois récolter le raisin en dehors des fortes chaleurs pour préserver sa qualité.

SAVEZ-VOUS QUE CERTAINES NUISANCES OLFACTIVES PROVIENNENT DE PRODUITS NATURELS ?

Contrairement à ce que l'on peut penser, certaines mauvaises odeurs peuvent provenir de produits naturels, comme le soufre, et sont donc ponctuelles.

Les PHYTOS, parlons-en !

JE TRAITE MA VIGNE : POURQUOI ?

Quelle que soit notre façon de travailler (bio, biodynamique, conventionnelle) nous devons, sous notre climat, traiter nos vignes pour les protéger contre les maladies et assurer une récolte de qualité.

QUELLES SONT LES PÉRIODES DE TRAITEMENT ?

En fonction du risque de développement des maladies, je peux traiter ma vigne entre avril et août. Contactez-moi si vous souhaitez en être informé.

UNE RÉGLEMENTATION STRICTE POUR LES VITICULTEURS NOTAMMENT

- Pas de traitement par vent supérieur à 19km/h
- Limitation à proximité des écoles, hôpitaux, maisons de retraites et habitations...
- Respect des délais avant de revenir dans le vignoble
- Protection des cours d'eau

DE FORTS PROGRÈS RÉALISÉS EN GIRONDE

Depuis de nombreuses années, de bonnes pratiques se développent dans notre vignoble en faveur de notre environnement.

- Conserver l'herbe entre les rangs pour préserver la biodiversité (85 % des inter-rangs enherbés)
- Utiliser un matériel qui limite les produits de traitement dans le sol et dans l'air
- S'engager dans des démarches environnementales : 65 % des surfaces certifiées dans une démarche environnementale, plus de 1 000 exploitations certifiées HVE, + 850 exploitations en agriculture biologique

« Amis randonneurs, la vigne est un espace de travail privé

- Ne pas entrer dans une parcelle, notamment lors du passage de nos machines
- Empruntez plutôt les sentiers de randonnée balisés »



Les VITICULTEURS sont à votre écoute, N'hésitez pas à venir nous rencontrer !