

MÉNERBES

Moins de cuivre pour protéger les vignes du Luberon



L'équipe technique du domaine de la Citadelle, avec à droite Yves Rosset Rouard. Grâce à une solution de bio contrôle, le domaine a pu réduire considérablement l'utilisation du cuivre pour protéger ses vignes contre ses principaux ennemis.

Une réunion contre les ennemis n° 1 du vignoble, le mildiou et l'oïdium s'est tenue vendredi au domaine de la Citadelle, en présence d'Yves Rosset-Rouard. Sans une protection adaptée, les conséquences peuvent être dramatiques. Si 2018 restera longtemps dans les mémoires des vignerons en raison de l'importance des attaques de mildiou, 2019 est plus marquée par l'oïdium. Cette maladie provoquée par un champignon, *Erysiphe necator*, apprécie les atmosphères chaudes et humides. Après un ralentissement de la croissance, l'oïdium contamine les grappes et la peau des baies se fendille.

À la Citadelle, exploitation en

agriculture bio de 50 ha dans le Luberon, le domaine bénéficie de l'accompagnement par les techniciens viticoles d'Omag depuis une dizaine d'années.

Les solutions de bio contrôle, lui ont permis de s'engager avec succès dans l'excellence agromonomique et environnementale avec à la clé la certification HVE (Haute valeur environnementale). L'objectif est de réduire au maximum l'utilisation du cuivre, compte tenu de sa toxicité pour les sols. Le défi est relevé depuis deux ans. Désormais, les viticulteurs ne doivent pas dépasser les 4 kg de cuivre/ha/an. En 2019, le Domaine de la Citadelle devrait utiliser 600 g/ha.

B.S.