



# **FORMATION : Enherbement de la vigne (1/2) : Préparation du sol pour un enherbement efficace**

**Mardi 5 et mercredi 6 mars 2019**

Mettre en place un enherbement entre les vignes permet de ne plus déstructurer le sol, de maintenir un sol vivant et fertile et donc d'optimiser la productivité des parcelles tout en augmentant leur biodiversité et leur capacité d'auto fertilisation.

L'objectif du cycle de formation « Enherbement de la vigne » est que les participants acquièrent suffisamment de connaissances et de savoir-faire pour instaurer durablement un enherbement permanent de leur vignoble via un processus qui permet de ne pas diminuer le rendement des vignes.

## **Objectif de la formation**

La formation « préparation du sol pour un enherbement efficace » vous permettra de mieux comprendre le paysage et comment préparer le sol pour recevoir efficacement un enherbement. Vous connaîtrez également les outils agricoles les plus adaptés au sol et au paysage présents pour mettre en place l'enherbement.

*Nos formations s'attachent à ce que les participants soient en capacité d'envisager la transition de leur propre vignoble : il s'agit pour chacun d'acquérir individuellement les moyens d'amorcer globalement sa propre transition et trouver les voies qui seront les mieux adaptées à leur contexte (pédologique, climatique, social, économique).*

## **PROGRAMME**

### **Lundi 5 mars**

**Matin : Comprendre le vignoble dans sa globalité pour agir efficacement en faveur de sa fertilité naturelle**

- Les étapes de la conception des espaces viticoles au service de la fertilité naturelle grâce à l'«échelle de la permanence relative» qui est une méthode de planification du paysage prenant en compte tous les éléments d'une ferme typique (du climat au sol) et les considère entre eux pour organiser le paysage de manière à optimiser la fertilité globale.

**Après-midi : Créer et maintenir un sol fertile et à humidité favorable à la vigne grâce aux techniques d'hydratation structurelle.**

- Comment évaluer la porosité biologique d'un sol et donc sa capacité à retenir l'humidité ?
- Comment mieux gérer l'humidité d'un sol au fil des saisons (préserver l'humidité en saison sèche, l'évacuer en saison humide) grâce à un travail sur la structure du sol.
- Les techniques d'hydratation structurelle des sols :
  - Décompaction respectueuse du sol et de sa microbiologie
  - Modélisation et aménagement du paysage pour créer des structures type terrasses et plantations en courbe de niveau (« keyline design ») et optimiser la gestion de l'eau

### **Mardi 6 mars**

**Matin : Créer et maintenir un sol fertile et à humidité favorable à la vigne grâce aux techniques d'hydratation structurelle.**

- Le semis direct sous couvert
- Les semoirs directs : leur utilisation et leur conception. Exemple du semoir sous soleuse.
- Le matériel spécifique comme la sous soleuse de type Yeomans.
- Notions d'autoconstruction de sous-soleuse

**Après-midi : Envisager la transition de son vignoble**

- Comment adapter les techniques à des vignes déjà en place ?
- Dans le cadre du renouvellement d'un vignoble ou d'une nouvelle plantation : comment travailler le sol avant de planter les jeunes vignes (décompaction, plantation et entretien) ?

## **VIGNES EN TRANSITION**

Démarche de polyculture et biodiversité en Méditerranée



**Dates** : mardi 5 et mercredi 6 mars 2019

### **Formateurs :**

**Franck CHEVALLIER** : il accompagne l'agriculture dans sa transition agro-écologique et énergétique. Pour cela, il puise dans son expérience d'agriculteur, dans les apports de la permaculture, du keyline design et de la gestion holistique des herbages. Il pratique le design de fermes, réalise des chantiers de régénération des sols selon l'approche du keyline design et anime des ateliers de formation dans les domaines de la permaculture appliquée, notamment sur le thème de l'auto-construction de sous-soleuse de type Yeomans. <http://www.paysages-fertiles.fr>.

**Pierre-Yves PETIT** : Formateur-Consultant indépendant en permaculture. Passionné par le vivant depuis l'enfance. Formé dans les domaines naturalistes et agronomiques. Un temps Agriculteur maraîcher bio et paysagiste, Pierre-Yves œuvre pour davantage de compréhension des modèles naturels et à leur intégration dans le design de nos modes de production. Pierre-Yves est coordonnateur du programme Vignes en transition. <https://www.cyclanthere.com>

### **Pré-requis**

Aucune connaissance ni formation préalable n'est nécessaire.

### **Qui est concerné ?**

Cette formation a pour but d'accompagner prioritairement les viticulteurs et viticultrices, ainsi que les candidat-e-s à l'installation dans leur transition viticole dans le paysage méditerranéen. Pour enrichir les échanges et les savoir-faire, les formations pourront également accueillir tout autre agriculteur-agricultrice intéressé(e) par l'acquisition de savoir-faire pour améliorer la fertilité de son sol, ainsi que les organisations disposant de foncier ou gestionnaires de territoires (collectivités, CEN, cdl, AFB, département, Région, etc.).

### **Participation et inscription**

Inscriptions prioritaires mais non obligatoire aux 2 formations.

Inscriptions auprès d'Émilie Rousselle à [e.rousselle@vignesentransition.org](mailto:e.rousselle@vignesentransition.org)

- Pour toute question concernant votre inscription contactez Emilie ROUSSELLE à [e.rousselle@vignesentransition.org](mailto:e.rousselle@vignesentransition.org)
- Pour toute autre question (contenu de la formation, déroulement, etc.) contactez Pierre-Yves PETIT au 06.51.85.77.62

### **Lieu**

Vignoble de Claire Cazalis et Henri Boissié en muscat petit grain (en AB depuis 2005) et en cours de diversification fruitière (EARL le Bosquet). 36 bis route des Aresquiers à Vic la Gardiole (34).

### **Coût pédagogique**

Prise en charge à 100% par Vivea ou autres OPCA (FAFSEA, FONGECIF, Pôle Emploi...) : modalités de financement sur le bulletin d'inscription.

Financements personnels : 210€ les 2 jours de formation.

### **Autres informations utiles**

Hébergement possible dans les environs à la charge des stagiaires.

Restauration : repas tiré du panier.

**Effectif** : entre 12 et 15 personnes maximum.