

VIGNE

Epamprage - ébourgeonnage

CARACTÉRISTIQUES DES ACTIVITÉS

L'épamprage et l'ébourgeonnage participent du nettoyage du cep. La finalité de ces deux opérations est la même : conserver les bienfaits de la taille, régler la vigueur des souches en vue d'une meilleure production.

Ces activités peuvent se faire chimiquement ; cette pratique risque néanmoins de se réduire face à l'interdiction d'utilisation de certaines matières actives.

EPAMPAGE

Cette opération consiste à supprimer les gourmands qui se développent sur le tronc. Ces pousses nuisent en effet sur les réserves de la vigne et ne donneront pas de fruits.

EBOURGEONNAGE

Ce terme désigne l'ensemble des opérations permettant d'enlever les bourgeons non souhaités à l'intérieur du cep. Il s'agit de supprimer les entre-cœurs, d'éliminer les anticipés qui nuisent à la bonne aération de la zone des grappes.

Cette opération permet :

- d'éviter la création d'un microclimat favorable au développement du botrytis (pourriture grise),
- d'optimiser la pénétration des produits de traitement dans le feuillage,
- de favoriser in fine la récolte.

Il est possible d'aller relativement loin dans cette opération. Les

choix dans ce domaine sont spécifiques à chaque exploitant qui décide du " jusqu'où on va ? ". L'opération peut être renouvelée 2 à 3 fois dans le cas de vignes vigoureuses.

L'ébourgeonnage manuel est une opération relativement délicate qui, au même titre que la taille peut, si elle est mal effectuée, mettre en péril la pérennité de la vigne.

En cas de gel, l'ébourgeonnage doit être réalisé par des personnels qualifiés (tailleurs).

EXIGENCES LIÉES AUX ACTIVITÉS

Qualités requises pour ces opérations :

- une bonne connaissance de la physiologie de la vigne et des différents éléments constitutifs du pied de vigne.

- un bon sens de l'observation et la reconnaissance immédiate des éléments qui doivent être supprimés.
- une bonne maîtrise du geste pour une élimination judicieuse
- le salarié doit par ailleurs être

capable d'estimer s'il convient de conserver un gourmand bien orienté au niveau du fil qui servira au rabattage, à la taille suivante, d'un pied monté trop haut ou bien d'envisager le recepage.

VIGNE

Epamprage - ébourgeonnage

M. Mme Mlle : _____

Prénom : _____ Date de l'évaluation : _____

Pour chaque critère, cochez la réponse qui vous semble se rapprocher le plus de la réalité.

Si toutes les réponses relèvent du code 1 ou 2 = activités maîtrisées.

Si une majorité de réponses relèvent du niveau 3 ou 4 = activités non maîtrisées

Niveaux	1 +/+	2 +/-	3 -/+	4 -/-
Critères				
Connaissance des différents éléments constitutifs de la vigne	Reconnaît sans erreur les organes à supprimer <input type="checkbox"/>	Connaissance globale correcte de la vigne <input type="checkbox"/>	Erreurs fréquentes <input type="checkbox"/>	Erreurs répétitives dues à la fois au manque de connaissance et au non respect de la consigne <input type="checkbox"/>
Capacité à apprécier la nécessité d'un rabattage (préservé un gourmand)	Choisit toujours judicieusement le gourmand à préserver <input type="checkbox"/>	Quelques hésitations sur le choix du gourmand (position, qualité) <input type="checkbox"/>	Hésitations et erreurs fréquentes <input type="checkbox"/>	Erreurs systématiques malgré les rappels de consigne <input type="checkbox"/>
Soin, vigilance, qualité du travail	Travail toujours soigné et de qualité <input type="checkbox"/>	Quelques erreurs dues à des baisses ponctuelles d'attention <input type="checkbox"/>	Oublis fréquents. Travail irrégulier. Nécessité de contrôles réguliers et fréquents du travail <input type="checkbox"/>	Manque de soin. Confond rapidité et qualité du travail <input type="checkbox"/>
Rythme de travail	Supérieur au rythme attendu <input type="checkbox"/>	Conforme au rythme attendu <input type="checkbox"/>	Irrégulier et souvent inférieur au rythme attendu <input type="checkbox"/>	Inférieur au minimum exigible pour cette activité <input type="checkbox"/>
Aisance dans le travail en équipe	Sens des responsabilités. Très bonnes relations en équipe <input type="checkbox"/>	Bonnes relations au travail. Bon équipier <input type="checkbox"/>	Relations parfois difficiles, tendance à s'isoler, peu d'esprit d'équipe <input type="checkbox"/>	Élément difficile, perturbant. Pas d'esprit d'équipe <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI

NON

Commentaires
