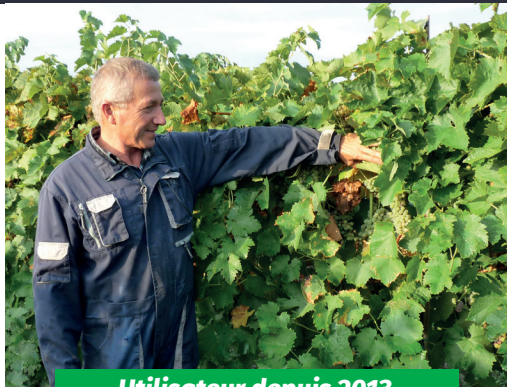


Solutions SOBAC pour les viticulteurs

Fertilité des sols - Réussite des plantations

**AUTONOMIE
RENTABILITÉ
QUALITÉ - SANTÉ
ENVIRONNEMENT**



Utilisateur depuis 2013

Philippe MENERET

**VITICULTEUR
PRODUCTEUR DE COGNAC**

📍 Saint-Eugène (Charente-Maritime)

Installé depuis 1986

17 ha de vignes dont 15 ha en production,
8 ha de céréales.

« Avant les années 80, il y avait des vaches sur l'exploitation qui fournissaient l'humus pour les vignes. 7 ans après l'arrêt de l'élevage, je me suis aperçu que je plafonnais dans mes rendements. Ça me choquait d'en arriver à mettre 100 unités d'azote, en plus sans avoir de résultats.

J'ai lu dans un journal régional un reportage sur un producteur de maïs qui travaillait avec SOBAC et j'ai cherché à le joindre. En 2013, Solène, la technico-commerciale est passée. J'ai fait tout de suite un essai avec BACTÉRIOSOL sur 2,5 ha et dès la première année la vigne s'est lâchée. Dès le débournement, la croissance a été plus régulière, les vendanges aussi.

En terme de volume, les raisins étaient mieux développés, de plus jolie taille. Les bois étaient plus sains.

Dès la 2^{ème} année, tout était ensemencé avec BACTÉRIOSOL et j'ai baissé l'azote à 60 unités. Je ne veux pas baisser plus car on nous demande de gros rendements.

« 160 HL/HA CONTRE 130 DE MOYENNE DANS LE CANTON »

Je fais régulièrement 160 hl/ha à 10° alors que j'ai des coteaux avec peu de terre. Sur le canton, la moyenne doit être autour de 130. Cela fait déjà 2 à 3000 € de plus à l'hectare. Au niveau des sols, je broie mes bois à la taille et maintenant

« Qualité, quantité, rentabilité : je suis pleinement satisfait ! »

7 ans déjà que Philippe Meneret fertilise son vignoble en BACTÉRIOSOL, encouragé par des résultats probants dès la première année.

tout disparaît d'une année sur l'autre. La vie dans le sol a repris le dessus.

L'œnologue est venu chercher le moût pour voir s'il avait assez d'azote.

Je suis à saturation naturellement depuis que je travaille avec BACTÉRIOSOL. L'œnologue était surpris parce que c'est rare. Il a noté : « Ajout de sulfate d'ammonium inutile pour ce moût ».

Les sols sont plus faciles à travailler, même avec 30 mm de pluie, l'eau s'écoule et pénètre plus facilement dans le sol. La terre est plus fine, plus friable.

Je vais évidemment continuer à appliquer et baisser encore en produits phyto.

Je suis classé HVE (Haute Valeur Environnementale). Et à la coopérative, je fais partie d'un groupe « Vigilance » où je mesure la pousse de la vigne toutes les semaines pour optimiser les traitements.

« DES BOIS PLUS SAINS AU MOMENT DE L'AOUTEMENT »

Les collègues s'intéressent à ce que je fais car ils voient qu'il y a du résultat au bout. Je suis en cultures très raisonnées.

« UNE ANNÉE SÈCHE N'IMPACTE PLUS MA PRODUCTION. »

« EN PÉRIODE DE SÉCHERESSE, LES VIGNES NE SOUFFRENT PLUS »

Et en période de sécheresse, les vignes ne souffrent plus. On sent qu'elles n'ont qu'une envie, c'est de pousser et il n'y a plus de stress hydrique.

Au niveau des maladies d'hiver, avant avec l'esca, je remplaçais 250 pieds par an et aujourd'hui j'en suis à 175 quand certains sont à 3 ou 400 pour la même surface. Les pieds expriment un peu la maladie puis elle disparaît grâce à l'effet de BACTÉRIOSOL. La plante a trouvé un équilibre. Au niveau de la chlorose ferrique qui est un blocage du fer dans le sol dû à un excès de calcaire, avec 10 kg/ha, j'ai diminué par deux le traitement au chélate de fer.

Une année sèche n'impacte plus ma production. Je sais où je vais et ça sécurise. Ici, en production de Cognac, nous avons le droit à une réserve climatique qui sert si les aléas climatiques le nécessitent. Je ne m'en sers pas.

Mon comptable me dit qu'avec mes 15 ha qui produisent, on peut me comparer en production et en marge à quelqu'un qui a 20 ha.

Quand je replante des vignes, je mets BACTÉRIOSOL un an avant la plantation et après j'en mets tous les ans. En 2^{ème} année, on dirait la 3^{ème} année de ceux qui sont en conventionnel. Et en 3^{ème} année, elles produisent et ne souffrent pas.

Les bois sont beaucoup plus sains au moment de l'aoutement qui se fait mieux.

Ma fille, Camille, qui a 22 ans a décidé de reprendre l'exploitation derrière moi. Je suis tellement heureux de savoir que cet outil va être pérennisé. »

