


 France métropolitaine

 Vigne *Vitis vinifera subsp. vinifera (= sativa)*

Il s'agit de la vigne cultivée qui produit le raisin, qui peut être consommé comme fruit pour les cépages de raisins de table, ou dont le moût fermenté servira à fournir le vin (cépages de raisin de cuve). Le tronc de la vigne, le cep, porte des rameaux feuillés appelés pampres qui se lignifient et deviennent des sarments. Ceux-ci s'accrochent par des vrilles. Les feuilles sont à nervure palmée, constituées de 5 lobes principaux plus ou moins découpés. Il existe cependant une importante polymorphie selon les cépages et les espèces. L'ampélographie est la discipline qui s'intéresse à l'identification et à la description botanique de la vigne, des espèces et cépages. Il existe plus de 6000 cépages dans le monde. Ils diffèrent par le goût et les composants aromatiques (taux d'acidité...), la couleur de leur pellicule et de la pulpe (blanche ou colorée) et par l'épaisseur de la pellicule et la taille des baies. On trouve des cépages rouges et blancs. Les fleurs sont très petites de couleur verdâtre et regroupées en grappes composées. Les fruits sont des baies présentant des couleurs (blanc, jaunâtre, violet ou noir) et des formes variables. La grappe est constituée de - la rafle, partie ligneuse ramifiée supportant les grains. Elle est constituée d'eau, de fibres, de tanins et de matières minérales. - les grains de raisin (= baies), sont constitués > d'une pellicule (enveloppe externe = exocarpe), recouverte d'une poussière cireuse = pruine, dans laquelle on retrouve les levures indigènes. > de la pulpe (mésocarpe) dont les cellules contiennent le moût ou jus de raisin (eau, sucres et acides). > de 1 à 2 pépins (endocarpe) en général. Ils contiennent des tanins et des huiles non recherchés pour l'élaboration du vin. Il existe 14 descripteurs primaires prioritaires retenus par l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV) qui permettent une caractérisation rapide des variétés.



©Solagro, C. Gibert. Vignes sur galets roulés (Alpilles - mai 2014).

## Ravageurs

Acarien rouge  
*Panonychus ulmi*

Eudémis de la vigne  
*Lobesia botrana*

Cicadelle verte ou des grillures  
*Empoasca vitis*

## Ennemis naturels

Acarien prédateur  
*Kampimodromus aberrans*

Acariens prédateurs  
*Typhlodromus pyri*

Punaise prédatrice  
*Orius sp*

Punaise prédatrice  
*Miridae sp.*

Stethorus spp.  
*Stethorus spp.*

Trichogrammes sp.  
*Trichogramma sp.*

## Plantes

Souci officinal  
*Calendula officinalis*

Erable champêtre  
*Acer campestre*

Charme commun  
*Carpinus betulus*

Chrysanthème des moissons  
*Glebionis segetum*

Ammi élevé  
*Ammi majus*

Tanaisie commune  
*Tanacetum vulgare*

Dactyle pelotonné ou aggloméré  
*Dactylis glomerata*

Noisetier  
*Corylus avellana*

Anthémis des champs  
*Anthemis arvensis*

Nerprun alaterne  
*Rhamnus alaternus*

Arbre de Judée  
*Cercis siliquastrum*

Achillée millefeuille  
*Achillea millefolium L.*

Phacélie à feuilles de tanaisie  
*Phacelia tanacetifolia*

Sarrasin  
*Fagopyrum esculentum*

Aneth  
*Anethum graveolens*

Frêne commun  
*Fraxinus excelsior*

Inule visqueuse  
*Dittrichia viscosa*

Alysson maritime  
*Lobularia maritima*

Bleuet  
*Centaurea cyanus*

Lierre  
*Hedera helix*

## IAE

Bande enherbée

Jachère fleurie

Prairie fleurie

Patch

Haie bocagère

Bande fleurie adjacente à une  
parcelle cultivée



## Impacts favorables des pratiques agricoles

Confusion sexuelle

Insecticide sélectif de la faune  
auxiliaire

Mélange fleuri projet Agath

Mélange fleuri "Viti-Fleur"

Mélange fleuri "Melliflore II"

Bande fleurie adaptée à la culture de  
pêcher

Bande fleurie