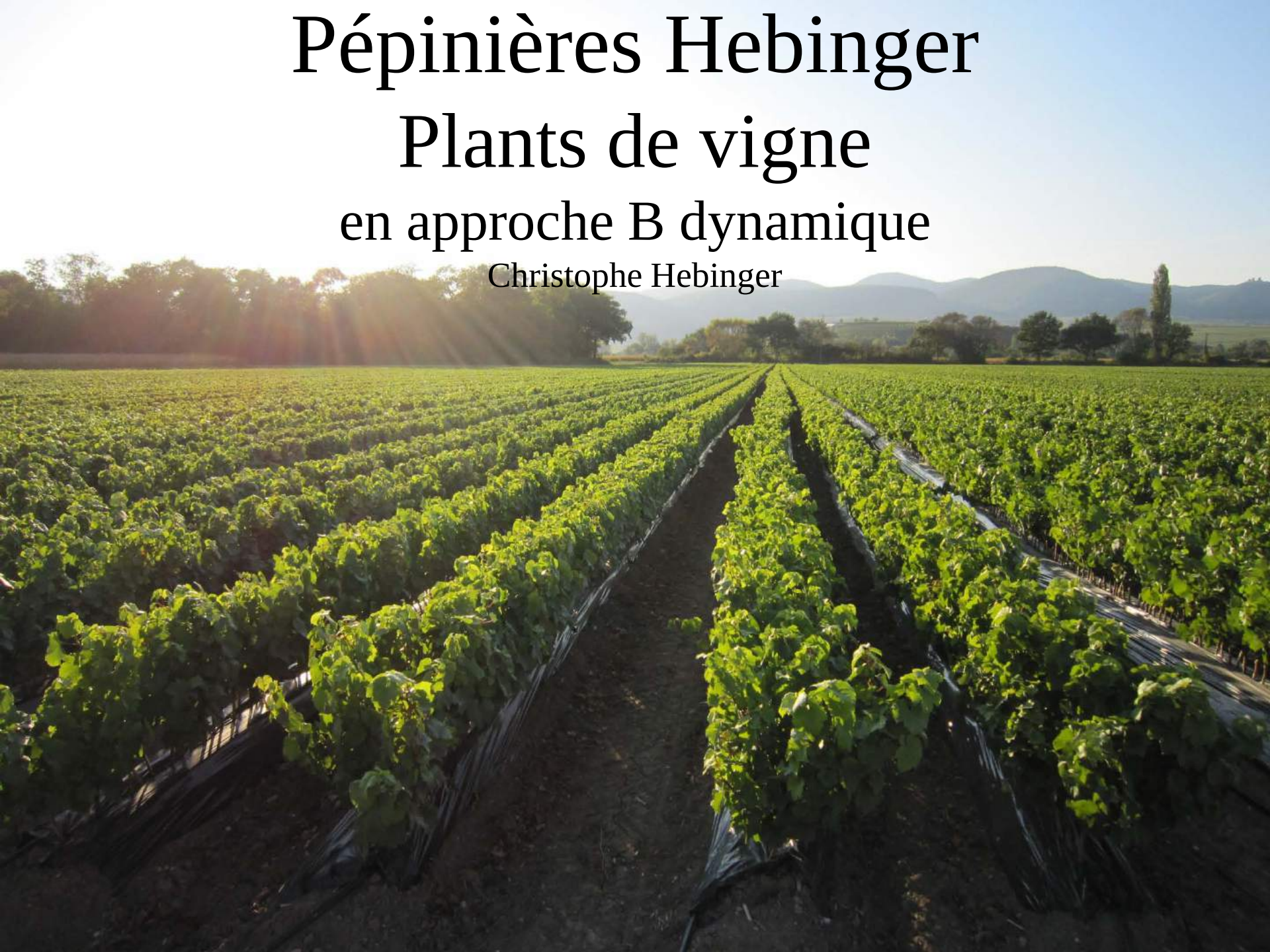
Pépinières Hebinger

Plants de vigne

en approche B dynamique

Christophe Hebinger



Notre entreprise est installée au pied des Vosges au cœur du vignoble alsacien

à Eguisheim, village viticole et cité historique fondée par les Romains qui nous ont apporté la culture de la vigne

Notre pépinière a été créée en 1970 par mon père. Nous avons depuis connu une croissance régulière pour arriver aujourd'hui à un potentiel de greffage de plus de 2 millions de plants

Nous sommes implantés dans une région en Zone Protégée

Seulement 3 régions en Europe sont en Zone Protégée. Le vignoble d'Alsace est un des rares vignobles qui n'a pas de flavescence dorée, et quasiment pas de cicadelles vectrices.
Greffons et porte-greffes doivent provenir d'une région indemne de flavescence dorée ou bien être traités à l'eau chaude.
Les plants de vigne produits en Zone Protégée vous apportent une garantie élevée d’être indemnes de flavescence dorée.

Les 7 étapes de base pour la production d'un plant de vigne.

1 – La préparation du porte-greffe (jan-fév)

L'éborgnage

La coupe

- Nous accordons beaucoup d’importance à notre propre production de porte-greffe pour un matériel constitué de cellules plus petites et plus résistantes.
- Une part de plus en plus importante est issue de notre propre production en Alsace. Toutes les plantations récentes sont conduites sur tables afin de pouvoir les cultiver en biodynamie.

Une grande remise en question du mode de conduite des porte-greffes est en cours.

Le constat de fréquentes nécroses sur les porte-greffes produits en méthode traditionnelle nous amène à partir sur une production exclusivement basée sur une taille en vert par des passages répétés pour la suppression des entre-cœurs et vrilles durant l'été.

Porte-greffe produit selon la technique traditionnelle avec suppression des entre-cœurs sur bois aoûté générant des nécroses

Porte-greffe produit sur table avec suppression des entre-cœurs en vert durant l'été avec cicatrisation complète

Une évolution vers les concepts de la biodynamie est en cours avec des essais de couverts végétals du sol, préparats et récoltes en différentes lunes.

2 – La préparation des greffons (jan-fév)

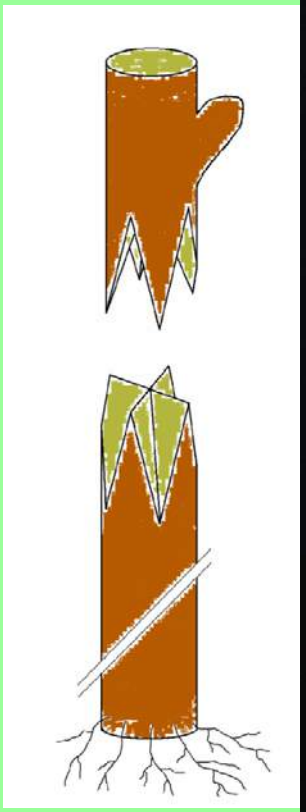
Les greffons doivent être récoltés en parfait état de dormance, tout de suite après la taille pour limiter la dessiccation.
Ils sont ensuite rapidement débités en greffons à 1 bourgeon.

3 – Le greffage et encaissage (mars-avril)

Nous proposons 3 types de greffes au choix :

Anglaise

Oméga



ou notre nouvelle greffe F2.

Les greffes sont paraffinées

et mises en caisses dans un mélange de tourbe et sciure

4 – Le forçage en chambre chaude (mi-avril à fin mai)

Le call se forme en 9 à 16 jours à une température de 28°C

5 – Reparaffinage et plantation en pépinières (mai)

Après leur sortie de chambre chaude les plants sont acclimatés puis protégés du desséchement par un paraffinage,

et enfin repiqués en pépinières

6 – Croissance en pépinières et travaux d’été (juin-oct)

Une météo chaude et humide va favoriser la reprise des plants

Le désherbage est mécanique ou manuel

Les pépinières sont irriguées au goutte à goutte

La lutte contre le mildiou nécessite une grande vigilance

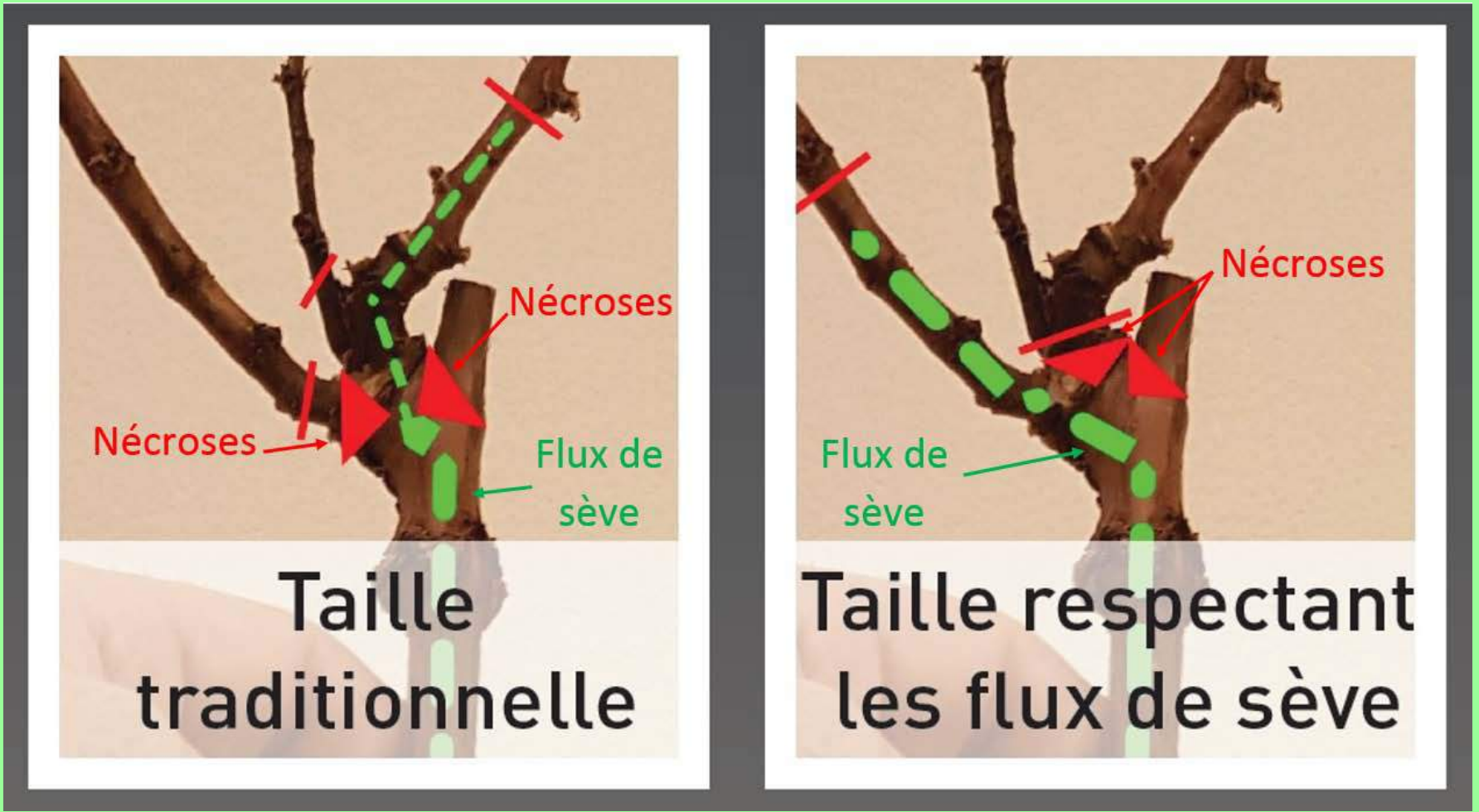
7 – Arrachage et triage (nov-déc)

Nous attendons la chute naturelle des feuilles pour démarrer l'arrachage

Au triage la soudure est testée, l'enracinement vérifié et la pousse retaillée

Le passage de François Dal nous a amené à revoir notre technique de taille des plants

Aujourd’hui nous nous orientons de plus en plus vers une taille respectant les flux de sèves.
Ce printemps nous démarrons des essais d’épamprages en vert en pépinières pour ne laisser plus qu’une pousse



Pour assurer le suivi de la qualité de nos plants une étiquette portant le code du trieur est apposée sur chaque paquet et des contrôles effectués chaque jour.

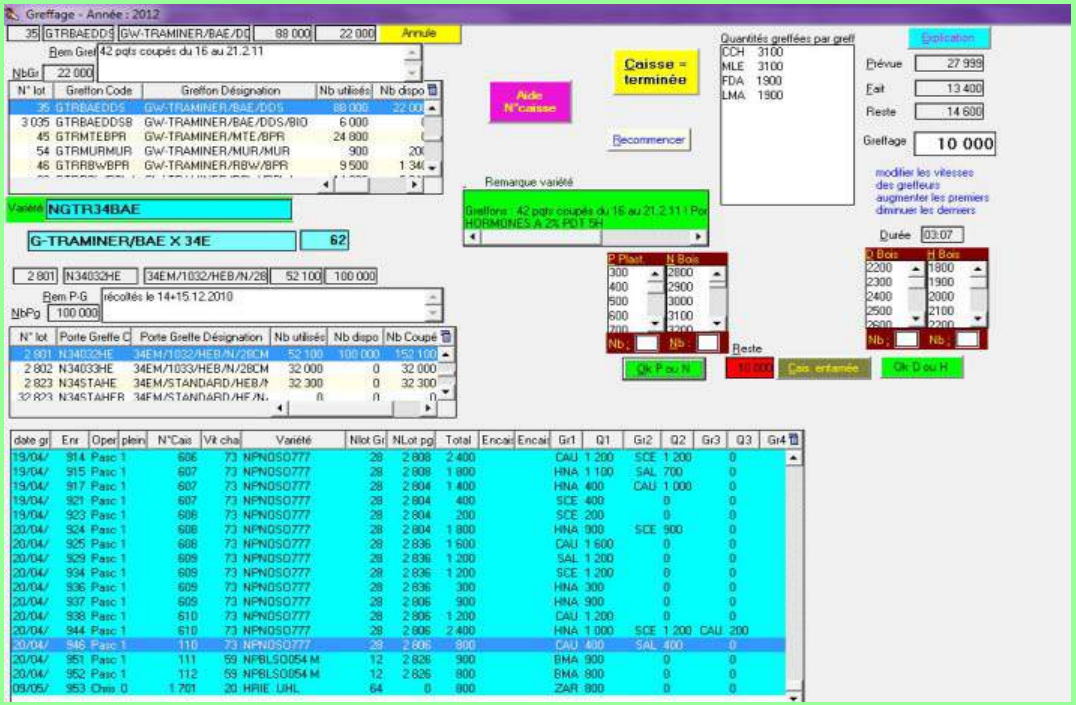
Les plants sont mis en cartons et conservés à 2°C jusqu'à la plantation

Nous employons exclusivement une main d’œuvre locale, qualifiée et formée dans notre entreprise.

Organisée en petits ateliers pour la production des nombreux petits lots des sélections privées. Nous n’utilisons aucune machine de production à la chaîne.

La gestion de notre production est totalement informatisée

- La traçabilité de l'origine des greffons et des porte-greffes
- La traçabilité du travail
- La gestion des nombreuses options proposées



L'optimisation énergique est une de nos préoccupations.

Deux tiers de l'énergie consommée est d'origine renouvelable porté à 80% d'ici fin d'année.
Développement d'une pompe d'irrigation photovoltaïque.

Partenariat en cours pour le développement d'un robot électrique pour la pépinière.

Une remise en question permanente

Des groupes de viticulteurs viennent suivre et valider notre démarche de production.

De ces rencontres émanent souvent des propositions d'améliorations.

-Utilisation de greffons à 2 bourgeons
-Orientation des plants en pépinières
-Limitation des nécroses sur le plants
-Taille respect des flux de sève

Le conseil, est une partie intégrante de notre profession

- Définitions des objectifs, vins de cépages, vins de terroir, vins effervescents.
- Choix du porte-greffe
- Choix de la sélection
- …

Notre évolution vers l'Approche B et la biodynamie

- A partir de 2002, de plus en plus de viticulteurs souhaitent des plants en Approche B.
- Des débuts difficiles avec de gros problèmes de mildiou.
- Création d'un pulvérisateur adapté au cuivre positionnant le produit sous la feuille, projet de panneaux récupérateurs.
- L'importance de la qualité des greffons et porte-greffes.

- Diminution progressive des intrants sur les pépinières conventionnelles. Arrêt complet de l’utilisation des désherbants chimiques.
- Il y a 10 ans début de l’utilisation de préparats en biodynamie, après de longues hésitations par manque de compréhension.
- La rencontre avec de nombreux viticulteurs en biodynamie et leurs résultats exceptionnels m’ont convaincu.

Les premiers essais sur pépinières sont très concluants. Sur les plants en approche B nous réalisons un pralinage avec une préparation à base de bouse de cornes et durant l'été nous appliquons plusieurs silices. Cette dernière a montré des effets très intéressants contre le mildiou.

Des essais de remplacement du paillage plastique par des fibres naturelles ou sans aucun paillage sont en cours.

- Application des préparats de base sur porte-greffes.
- Essais en cours de récolte de greffons et porte-greffes en lune opposée et greffage des différentes combinaisons.
- De nombreux projets d’essais avec des tisanes et respect du calendrier pour les travaux, …

Notre approche de la Sélection Massale

Un peu d'histoire

Environ 8000 ans de sélection par l'observation du pied de vigne dans son milieu naturel.

Premières sélections de type clonale vers 1890 en Allemagne.

Vers 1948 début de la sélection clonale moderne avec une approche sanitaire.

Agrément des premiers clones en 1971.

Augmentation progressive de l'utilisation des clones pour arriver au quasi tout clone vers 1985.

Notre parcours

Premières demandes de sélections massales en 1986 par quelques viticulteurs.

Rencontre avec un chercheur de l'INRA : Mélange de clone = vins mieux classés à la dégustation.

Démarrage de sélections massales publiques avec tests de viroses en 1987.

Article de presse de l'INRA de Colmar démontrant le liens entre virus et qualité .

Après discussions avec des viticulteurs démarrage de sélections uniquement visuelles.

Augmentation progressive de la demande en sélections massales en Alsace.

Demandes nouvelles arrivant de toutes régions viticoles françaises (blocages réglementaires hors France).

Sélections massales publiques et privées

Sélections massales publiques :

La sélection massale publique est une sélection située sur une parcelle ayant obtenu le statut de vigne mère de greffons en matériel de catégorie standard.
FranceAgriMer donne cet agrément après un contrôle visuel de la parcelle s'il n'y a pas plus de 10% de pieds présentant des symptômes visibles de maladies à virus.
Les plants issus de ces greffons portent un passeport phytosanitaire jaune de catégorie standard et peuvent être diffusés dans toute l'Europe.

Sélections massales privées :

La sélection massale privée est une sélection réalisée par le viticulteur et issue d'une de ses vignes.
Elle peut être reproduite par lui-même ou sous forme de prestation de service par un pépiniériste.
La déclaration de pépinière est au nom du viticulteur.

Différentes méthodes de sélections.

Sauvegarde de la diversité :

-Sélection de tous les pieds en bonne santé
-La diversité est plus importante pour les cépages anciens
-Sélection parcellaire simple
-Mélange de différentes origines

Sélection ciblée :

-Recherche de pieds répondant à des critères précis
-Sélection sur une période plus ou moins longue
-Sélection sur une jeune vigne de sauvegarde de la diversité

Déroulement d'une reproduction de sélections privées par nos soins

- Sélection :

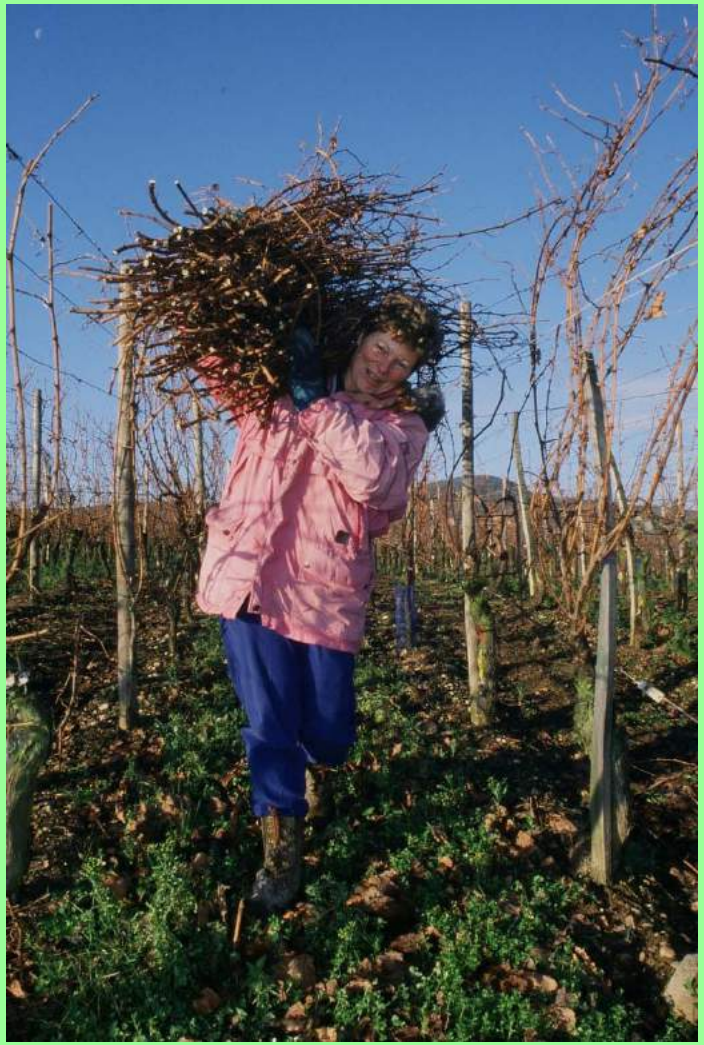
La sélection est réalisée par le viticulteur, éventuellement avec notre aide.

Réalisation possible de tests de viroses

- Récolte des greffons :

Les greffons doivent être récoltés dans la phase de repos végétatif tout de suite après la taille de la souche, protégés du dessèchement et expédiés au plus vite.

Ces greffons devront être obligatoirement traités à l'eau chaude dans une station agréée.



- Porte-greffe et options :

Pour inclure cette reproduction dans notre plan de greffage nous devons connaître le choix du porte-greffe, ainsi que les options telles que type de greffe, approche B, longueur du porte-greffe, orientation …

- Déclaration de pépinière privée :

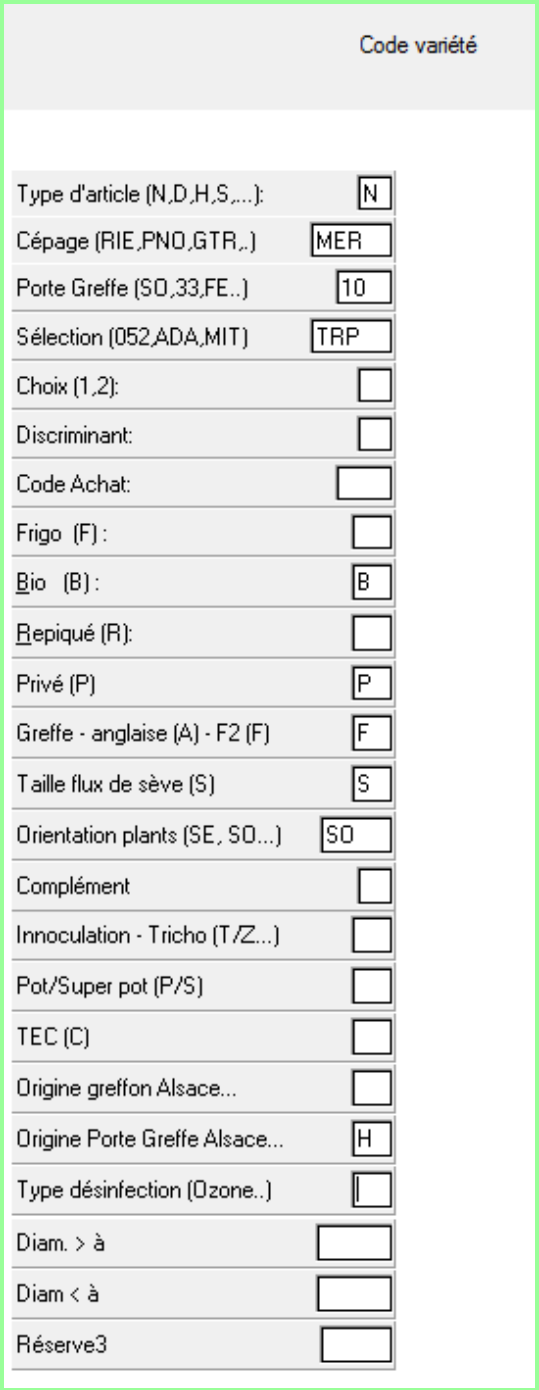
Une déclaration de pépinière privée pré-remplie par nos soins au nom du viticulteur doit être signée et retournée.

- Visa de FranceAgriMer :

Après contrôle de la pépinière privée par FranceAgriMer un visa est établi et aura la valeur de bulletin de transport pour la déclaration de fin de travaux de plantation.

- Utilisation exclusive des plants :

La totalité des plants doit être utilisée par le viticulteur, aucune cession à des tiers n'est autorisée.



En vous remerciant pour votre attention