



**Bloc de compétences pour
« Ouvrier(ère) qualifié(e) et spécialisé(e)
en viticulture »**

OQ Viti – Lutte contre le dépérissement de la vigne

OS Viti – Lutte contre le dépérissement de la vigne

CPNE du 30 janvier 2019



La vigne en France représente 10% de la surface mondiale de vigne (Source OIV 2017). Une exploitation française sur 5 a une activité viticole (CNIV). Pourtant, depuis 10 ans, 19% de la surface des vignes mères de greffon a disparu¹. Le dépérissement est responsable d'une perte de rendement annuelle de 4,6 hL/ha. 75 % de la surface viticole française est plantée de cépages considérés comme sensibles et toutes les régions sont concernées : Alsace/Est, Aquitaine/Bordeaux, Bourgogne/Beaujolais, Savoie/Jura, Champagne, Charente/Cognac, Corse, Languedoc/Roussillon, Sud-Ouest, Val de Loire/Centre, Vallée du Rhône/Provence.

Les dépérissements traduisent une baisse pluriannuelle subie de la productivité du cep et/ou sa mort prématurée, brutale ou progressive. Pour lutter contre le dépérissement, FranceAgrimer et le CNIV (Comité National des Interprofessions des Vins) ont élaboré un Plan National Dépérissement du Vignoble qui a recensé une multiplicité de facteurs responsables du dépérissement :

- agressions biologiques : champignons, bactéries, phytoplasmes, virus, ravageurs, maladies non infectieuses
- stress environnementaux : aléas et changements climatiques, sol, écosystèmes
- pratiques viticoles et caractéristiques de l'exploitation
- environnement sociotechnique (ext. à l'exploitation) : matériel végétal disponible, recherche, réglementation, cahier des charges, conseil technique...

La réussite du plan de lutte contre les dépérissements dépend principalement de la mobilisation des viticulteurs qui se doivent, entre autres, d'agir sur leur exploitation et leurs pratiques culturales. Agir sur l'exploitation signifie également agir sur l'activité des salariés en place dans les exploitations viticoles.

Ces salariés sont au quotidien dans les vignes et sont des acteurs majeurs dans la lutte contre les dépérissements de la vigne. Il est nécessaire de les accompagner et de les sensibiliser à la détection des symptômes. Les professionnels du secteur s'attendent à ce que leurs salariés (permanents ou temporaires) soient capables de reconnaître les symptômes de développement de maladie et de dépérissement du vignoble. En fonction des responsabilités et de l'autonomie du salarié, toute intervention sur la vigne doit également être conduite en lien avec la gestion du dépérissement (exemple : taille durable, travail du sol spécifique...).

Il existe à ce jour plusieurs formations courtes pour lutter contre le dépérissement de la vigne. Ces formations traitent principalement de la taille (taille non mutilante, taille de formation des jeunes vignes...), de la lutte contre les maladies du bois et des techniques de lutte (recépage, greffage, curetage...). L'institut des sciences de la vigne et du vin propose également un diplôme universitaire de taille et d'épamprage.

De plus, il existe actuellement les blocs « OQ Viti – Conduite du vignoble », « OS Viti – Travaux de la vigne » et « OQ Inter CQP -Protection des cultures » qui intègrent des compétences sur la protection du vignoble.

Il est néanmoins indispensable de créer un bloc spécifique à la lutte contre dépérissement de la vigne qui identifiera distinctement les compétences nécessaires. Ce bloc, de deux niveaux (spécialisé et qualifié), à destination des salariés viticoles temporaires et permanents est essentiel au regard des enjeux du plan de lutte contre les dépérissements.

Le développement de nouvelles méthodes et de nouvelles approches de conduite culturale, la collecte d'information et la transmission des connaissances ne pourra s'envisager qu'avec le soutien de la formation et la qualification des acteurs professionnels.

¹ Source : Mission FAM-CNIV-BIPE 2015, France Agrimer 2017

Bloc de compétences : OQ Viti – Lutte contre le dépérissement de la vigne

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : effectuer les différents travaux manuels ou/et mécanisés (selon les pratiques de l'entreprise) de lutte contre le dépérissement de la vigne en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement. *(En bleu les compétences relevant uniquement de l'ouvrier qualifié)*

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) détecte les symptômes de dépérissement de la vigne :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/elle est sensible aux principales menaces et potentiel de menace de sa région ● Il/elle observe attentivement le cep et la parcelle de vigne ● Il/elle applique les méthodes de détection ● Il/elle apprécie les indicateurs de dépérissement de la vigne (rendement, taux de mortalité, état sanitaire du vignoble...) ● Il/elle peut utiliser les outils numériques d'aide à l'identification des maladies et des ravageurs du vignoble ● Il/elle est attentif au développement des maladies selon le stade végétatif de la plante et selon la répartition des symptômes dans la parcelle ● Il/elle surveille les conditions climatiques et vérifie les indicateurs de température, hygrométrie, vitesse du vent... ● Il/elle différencie une vigne saine d'une vigne malade ● Il/elle signale les vecteurs présents ● Il/elle identifie les viroses, les maladies du bois, les carences et tout développement de parasites ou adventices ● Il/elle avertit son supérieur de toute suspicion d'apparition de maladies et vecteurs de problèmes sanitaires 	<p>Comprendre le fonctionnement de la plante et du sol pour mieux gérer le dépérissement</p> <p>Utiliser les éléments d'anatomie et de physiologie de la vigne</p> <p>Identifier les facteurs modulant le fonctionnement physiologique de la plante</p> <p>Prendre en compte les principes de morphologie et de physiologie de la plante ainsi que les différentes variétés</p> <p>Identifier les principaux symptômes des maladies</p> <p>Reconnaître les maladies, parasites, adventices, ravageurs et les reconnaître à divers stades de développement.</p> <p>Comprendre les principes de régulation du climat (lumière, hygrométrie, température...) et leur influence sur le développement des nuisibles</p> <p>Mettre en œuvre les procédures de contrôle et de détection</p> <p>Apprécier les données et critères de DV</p> <p>Alerter rapidement en cas d'anomalie</p>	<p>Reconnaître les symptômes d'une maladie</p> <p>Identifier la maladie</p> <p>Apprécier le degré d'infection d'un pied et de la parcelle</p> <p>Comprendre les risques de propagation de la maladie</p> <p>Proposer des moyens de lutte contre la maladie</p>	<p>Evaluation pratique : reconnaissance et lutte contre une maladie présente dans une parcelle (il est recommandé de choisir une maladie à identifier parmi : flavescence dorée, maladies du bois, court-noué, enroulement ou autre si besoin)</p>	<p>Le (la) candidat(e) montre, sans erreur significative, plusieurs symptômes de maladies dans la parcelle</p> <p>Il/elle nomme la maladie, à partir des symptômes identifiés, sans se tromper</p> <p>Il/elle détermine, de façon cohérente, la répartition des symptômes dans la parcelle</p> <p>Il/elle explique, sans oublier majeur, comment peut se propager (ou se transmettre) la maladie et les risques entraînés</p> <p>Les moyens de lutte énumérés sont en lien avec la maladie et sa présence dans la parcelle. Les vecteurs sont également mentionnés.</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) lutte contre le dépérissement de la vigne et en limite la propagation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/elle applique les bonnes pratiques de taille et dans le respect des flux de sève ● Il/elle travaille spécifiquement la parcelle de vigne (mécaniquement ou manuellement) selon le risque de propagation et contamination ● Il/elle nettoie le matériel après passage dans une parcelle infectée ● Dans le cas d'une parcelle infectée, il/elle gère les résidus de bois de taille ● Dans le cas du renouvellement du vignoble, il/elle applique les techniques innovantes de lutte contre le DV (culture intermédiaire...) ● Lors de la plantation d'une parcelle, il/elle applique les bonnes pratiques de plantation ● Il/elle met en place les techniques de lutte contre les maladies du bois (complantation, recépage, curetage, greffage...) ● Il/elle applique les méthodes de lutte contre les vecteurs (application de produits, biodiversité...) ● Lorsqu'ils sont disponibles, il/elle utilise les outils numériques collaboratifs et participatifs de signalement de parcelles atteintes ● Il/elle est vigilant sur les sources de contamination et de propagation des vecteurs 	<p>Utiliser les principes d'une taille respectueuse du flux de sève</p> <p>Appliquer les grands principes de taille dans le cadre de la limitation des dépérissements</p> <p>Comprendre les opérations culturales réalisées, en apprécier leurs conséquences, être capable de les expliquer.</p> <p>Respecter les normes d'hygiène</p> <p>Appliquer les procédures de réalisation des opérations manuelles, mécaniques ou thermiques de contrôle du développement des nuisibles</p> <p>Faire le lien entre la technique de lutte contre le DV mise en place et l'impact sur le rendement et la qualité</p> <p>Déterminer les vecteurs et sources de contamination</p> <p>Respecter la législation en vigueur concernant la lutte contre le dépérissement de la vigne</p> <p>Maîtriser les outils numériques</p>	<p>Appliquer les moyens de lutte*</p>	<p>Travaux en entreprise en lien avec la lutte contre le dépérissement : taille de formation des jeunes ceps et taille d'entretien respectueuse de la vigne, marquage des plants morts, recépage, curetage, ébourgeonnage...</p> <p>75 % des travaux effectués maîtrisés</p>	<p>Les opérations et travaux sont réalisées conformément aux objectifs de lutte contre le dépérissement de la vigne (développement du cep, prévention/traitement des facteurs de dépérissement de la vigne...). Le(la) candidate explicite l'impact des opérations ou techniques culturales mises en place.</p>

* L'évaluation de cette compétence se fera en fonction de la parcelle et de la région.

Il est toutefois recommandé d'évaluer la « pratique d'une taille respectueuse » avec comme critères d'évaluation supplémentaires : « respect du flux de sève et limitation des plaies de tailles ». Si cette dernière est choisie, l'évaluation pourra aussi se faire dans le cadre de l'évaluation pratique du bloc « OQ Viti - Conduite du vignoble »

Ce bloc est à contextualiser (ex : facteurs responsables du dépérissement) selon la région viticole dans laquelle est mis en place ce bloc de compétences

Bloc de compétences : OS Viti – Lutte contre le dépérissement de la vigne

Compétence de l'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole : réaliser les différents travaux manuels ou/et mécanisés (selon les pratiques de l'entreprise) de lutte contre le dépérissement de la vigne à partir de consignes précises, sous surveillance intermittente et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) détecte les symptômes de dépérissement de la vigne :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/elle est sensible aux principales menaces et potentiel de menace de sa région ● Il/elle observe attentivement le cep et la parcelle de vigne ● Il/elle est attentif au développement des maladies selon le stade végétatif de la plante et selon la répartition des symptômes dans la parcelle ● Il/elle surveille les conditions climatiques et vérifie les indicateurs de température, hygrométrie, vitesse du vent... ● Il/elle différencie une vigne saine d'une vigne malade ● Il/elle signale les vecteurs présents ● Il/elle avertit son supérieur de toute suspicion d'apparition de maladies et vecteurs de problèmes sanitaires <p>Le (la) salarié(e) lutte contre le dépérissement de la vigne et en limite la propagation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/elle applique les bonnes pratiques de taille et dans le respect des flux de sève ● Il/elle travaille spécifiquement la parcelle de vigne (mécaniquement ou manuellement) selon le risque de propagation et contamination 	<p>Comprendre le fonctionnement de la plante et du sol pour mieux gérer le dépérissement</p> <p>Utiliser les éléments d'anatomie et de physiologie de la vigne</p> <p>Identifier les facteurs modulant le fonctionnement physiologique de la plante</p> <p>Prendre en compte les principes de morphologie et de physiologie de la plante ainsi que les différentes variétés</p> <p>Identifier les principaux symptômes des maladies</p> <p>Comprendre les principes de régulation du climat (lumière, hygrométrie, température...) et leur influence sur le développement des nuisibles</p> <p>Alerter rapidement en cas d'anomalie</p> <p>Utiliser les principes d'une taille respectueuse du flux de sève</p> <p>Appliquer les grands principes de taille dans le cadre de la limitation des dépérissements</p> <p>Respecter les normes d'hygiène</p> <p>Appliquer les procédures de réalisation des opérations manuelles, mécaniques</p>	<p>Reconnaître les symptômes d'une maladie</p> <p>Identifier la maladie</p> <p>Comprendre les risques de propagation de la maladie</p> <p>Appliquer les moyens de lutte*</p>	<p>Evaluation pratique : reconnaissance et lutte contre une maladie présente dans une parcelle (il est recommandé de choisir une maladie à identifier parmi : flavescence dorée, maladies du bois, court-noué, enroulement ou autre si besoin)</p>	<p>Le (la) candidat(e) montre, sans erreur significative, plusieurs symptômes de maladies dans la parcelle</p> <p>Il/elle nomme la maladie, à partir des symptômes identifiés, sans se tromper</p> <p>Il/elle explique, sans oublier majeur, comment peut se propager (ou se transmettre) la maladie et les risques entraînés</p> <p>Les opérations et travaux sont réalisées conformément aux objectifs de lutte contre le dépérissement de la vigne (développement du cep, prévention/traitement des facteurs de dépérissement de la vigne...).</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ● Il/elle nettoie le matériel après passage dans une parcelle infectée ● Dans le cas d'une parcelle infectée, il/elle gère les résidus de bois de taille ● Dans le cas du renouvellement du vignoble, il/elle applique les techniques innovantes de lutte contre le DV (culture intermédiaire) ● Lors de la plantation d'une parcelle, il/elle applique les bonnes pratiques de plantation ● Il/elle met en place les techniques de lutte contre les maladies du bois (complantation, recépage, curetage...) ● ● Il/elle est vigilant sur les sources de contamination et de propagation des vecteurs 	<p>ou thermiques de contrôle du développement des nuisibles</p> <p>Déterminer les vecteurs et sources de contamination</p> <p>Respecter la législation en vigueur concernant la lutte contre le dépérissement de la vigne</p>		<p>Travaux en entreprise en lien avec la lutte contre le dépérissement : taille de formation des jeunes ceps et taille d'entretien respectueuse de la vigne...</p> <p>75 % des travaux effectués maîtrisés</p>	

* L'évaluation de cette compétence se fera en fonction de la parcelle et de la région.

Il est toutefois recommandé d'évaluer la « pratique d'une taille respectueuse » avec comme critères d'évaluation supplémentaires : « respect du flux de sève et limitation des plaies de tailles ». Si cette dernière est choisie, l'évaluation pourra aussi se faire dans le cadre de l'évaluation pratique du bloc « OS Viti – Travaux de la vigne »

Ce bloc est à contextualiser (ex : facteurs responsables du dépérissement) selon la région viticole dans laquelle est mis en place ce bloc de compétences

<p>Si vous avez effectué la taille, comment opérez-vous pour respecter le flux de sève ? pour limiter les mutilations ? (donnez des précisions en rapport avec le cépage travaillé, la parcelle de vigne)</p> <p>Quelles précautions prenez-vous et pourquoi ?</p> <p>Comment les déchets sont-ils gérés ?</p> <p>Comment entretenez-vous le(s) matériel(s) de taille ? A quelle fréquence ? Quelles sont les règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement que vous respectez lors de cette opération ? Pouvez-vous les justifier ?</p>			
<p>Vous demande-t-on d'expliquer à un autre salarié comment lutter contre le dépérissement de la vigne ?</p> <p>Si c'est le cas : de façon ponctuelle ? de façon régulière ?</p> <p>Comment faites-vous ?</p> <p>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités,</p>			