

AAPIT2013 n° 5372

Projet en cours 2013 → 2016

Montant global : 823 652 €

Subvention CASDAR : 481 438 €

## SysVit-SolVin : Impact de systèmes viticoles à faibles intrants sur la qualité des sols et la qualité des productions

**Organisme chef de file :** RITTMO

**Chef de projet :** Najat NASSR

**Partenaires :** INRA Angers, INRA Bordeaux, INRA Colmar, AERIAL, EPLEFPA Rouffach Wintzenheim, IFV Val de Loire-Centre, OPABA,

**Mots clés :**

### Objectifs :

Les objectifs de ce projet seront :

- Evaluer et comprendre l'impact de différents systèmes à faibles intrants sur la qualité biologique et physique de ces sols
- Evaluer et comprendre l'impact de différents systèmes à faibles intrants sur la composition des baies de raisin et du vin produit
- Acquérir de nouvelles données et de nouveaux indicateurs de la qualité biologique des sols en lien avec la dynamique de l'azote dans le sol, le statut nutritionnel de la vigne et la qualité organoleptique dans les nouveaux systèmes innovants

### Résultats et valorisations attendus :

L'objectif de ce projet est d'acquérir de nouvelles données et de nouveaux indicateurs de la qualité biologique des sols en lien avec la minéralisation de l'azote du sol, la gestion de la nutrition azotée de la vigne et la qualité organoleptique des baies et du vin dans les nouveaux systèmes innovants à moindre intrants chimiques.

Ces indicateurs permettront aux viticulteurs de quantifier les besoins de la vigne et l'offre du sol pour maîtriser les flux de l'azote tant pour la nutrition de la vigne que pour la qualité du vin.

Les données issues de ce projet seront diffusées auprès de la filière viticole et viendront alimenter la base de données qui sera réalisée au niveau national dans le cadre du programme ECOPHYTO. Les indicateurs évalués dans ce projet constituent des indicateurs supplémentaires pour évaluer la performance de ces nouveaux systèmes et piloter les techniques culturales.

La participation de l'IFV, de l'OPABA et d'un lycée agricole au projet devra favoriser la diffusion et l'utilisation rapide de ces outils par les professionnels de la filière viticole.