

APPAREILS DE TRAITEMENTS





SULTOX

Seta in
Potasse
e Albase

Seta in
Potasse
e Albase

CORBOLAISE
PHOSAMO

GRANDS CHIMIQUES
ET INDUSTRIELS
PLANTIN

PLANTIN

PHOSAMO

POTASSE
D'ALSACE

POTASSE
D'ALSACE

LOWRY MARK COLOUR
GRABIA - SCHEIDT

CUPPOSAN

VALLE
PISING

L'ÉCHAUDEUSE À PYRALES



Arrosoirs pour répandre l'eau bouillante sur les ceps, avant le départ de la végétation.

La pyrale de la vigne (*Sparganothis aenophthira pilleriana*) est un tout petit papillon, de la famille des Tortricidés, qui apparaît en été. La femelle dépose à la face supérieure des feuilles jusqu'à 300 oeufs, d'où sortent de minuscules chenilles, qui, aussitôt, sécrètent un fil au bout duquel elles se laissent pendre pour que le vent les pousse sur les ceps. Là, elles tissent un cocon, d'où elles ne sortent qu'au printemps suivant, pour regagner les feuilles et les grappes de fleurs, et les entourer d'une trame de fils à l'abri de laquelle elles commettront leurs ravages.

Au bout de deux mois, les chenilles se chrysalident, pour donner naissance, quinze jours après, à de nouveaux papillons. On se débarrasse de la pyrale soit en ébouillantant les ceps avec de l'eau chauffée sur place dans les chaudières portatives, soit au moyen de pulvérisations de solutions savonneuses arsénifiées.

S'il est sans danger pour les ceps, en revanche sa progéniture, de petites chenilles à tête noire et au corps gris verdâtre dévorent les feuilles et les grappes. On essaiera tous les remèdes contre

cet importun : les messes, les processions, les pèlerinages à Notre-Dame-du-Ver (Ain, Rhône...) à la Vierge de S^t Igny-des-Vers, l'huile bouillie contenant des chenilles, l'ail pilé, la récolte des pontes, des larves, des lampes pièges, le décorticage des ceps à l'aide de brosses, de grattoirs, de gants métalliques⁸.

L'ECHAUDEUSE A PYRALES



*L'ébouillantage des ceps ou « échaudage » permet de détruire la pyrale de la vigne (*Sparganothis oenophthira pillerana*).*

C'est un tout petit papillon qui dépose des œufs d'où sortent de minuscules chenilles à tête noire et au corps gris verdâtre qui dévorent les feuilles et les grappes. On essaiera tous les remèdes :

Les messes, les processions, les pèlerinages à Notre-Dame-du-Ver (Ain, Rhône), le décorticage des ceps à l'aide de brosses ou de gants métalliques (ci-après).

GANT EN COTTE DE MAILLES



Gant en cotte de mailles servant à « écorcer », c'est-à-dire enlever les écorces des bras de chaque cep de vigne pour déloger le parasite, la pyrale.

Vous imaginez le travail...

3 A – APPAREILS DE TRAITEMENTS



Le Mildiou est d'origine américaine. Il a été observé en France pour la première fois en 1878.

Ce redoutable champignon attaque les feuilles et les grappes, très vulnérables au moment de la floraison.

On le combat grâce au cuivre ou à la « bouillie bordelaise » découverte par Alexis Millardet.





L'ÉPOUSSETTE Vers 1850, pour "soufrer", on emploie principalement deux instruments : le soufflet, que nous allons découvrir, et l'époussette.

L'époussette, « *espoussetto* » en provençal, ou encore houppe. Récipient métallique percé de trous, que l'on agite au-dessus des vignes, pour répandre le soufre sur les feuilles.

- À ce propos, Sylvie, je voudrais te raconter une histoire amusante. Ton grand-père maternel, Paul Royer, lors de sa première visite au Musée du Vigneron, me raconta l'anecdote suivante en voyant cet objet :

"une vieille famille de Châteauneuf, composée de trois vieux garçons et d'une vieille fille, avait la réputation d'être très avare. L'un d'entre eux, surnommé "lou zing" était, paraît-il, encore plus avare que les autres... Si bien que lorsqu'il soufrait à « l'espoussetto », il mettait un carton sous la souche pour récupérer le peu de soufre qui risquait de se perdre en tombant sur le sol !... et au bout de la rangée, il reversait dans l'espoussetto le soufre ainsi récupéré".

- Quelle époque ! Nous étions encore loin de la société de consommation, née qu'en 1951, me semble-t-il.



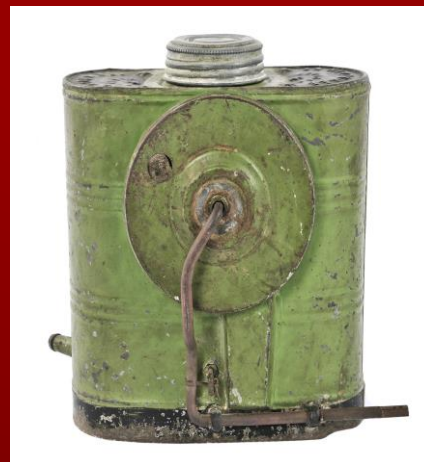
"Système perfectionné..."



LE SOUFFLET *Après « l'espoussetto », un grand progrès voit le jour avec la mise au point de ce soufflet pourvu d'un bec, qui projette le soufre de bas en haut. Il permet d'arroser les parties les plus cachées de la vigne.*
Détail amusant : l'inscription « système perfectionné »...



LES SOUFREUSES POUR EFFECTUER LES TRAITEMENTS DE LA VIGNE AU SOUFRE CONTRE L'OIDIUM





LE DOS DE MULET



