

## Présentation du projet

Entretien de la vigne  
Les différentes tailles

<b>Objectifs du projet: Les différentes tailles</b>	
<b>Découverte des métiers:</b>	Domaine : Floriculture
	Domaine : Espaces Vert
	Domaine : Productions légumières
<b>Phases</b>	<b>Étapes du projet</b>
<b>Séquence 1</b>	<b>Activités de référence</b>
	<b>Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier</b>
<b>Echange sur les tailles</b>	Questions réponses avec les élèves centrées sur les objectifs de la taille et les critères de choix des différents types de tailles
<b>Présentation succincte des critères de choix d'une taille</b>	Lecture du document, surligner les mots importants.

<b>Phases</b>	<b>Étapes du projet</b>
<b>Séquence 1</b>	<b>Activités de référence</b>
	<b>Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier</b>
<b>Détermination des caractéristiques nécessaires au choix du type de taille</b> Période de l'année, type de cépage, le type de sols, présence de vents, vendange mécanique ou non...) Le cahier des charges doit permettre aux élèves de faire une sélection en fonction du dossier ressource ci-dessous	<b>Visite de la vigne</b> pour déterminer les différentes caractéristiques (le type de cépage, le type de sols...) Travail en groupe afin que chaque groupe détermine les éléments permettant de faire le choix d'un type de taille. Leur fournir le cahier des charges, un document ressource relatif à la vigne implanté dans l'établissement et un document réponse avec les différentes données à relever

Phases	Etapas du projet
<b>Séquence 1</b>	<b>Activités de référence</b>
	<b>Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier</b>
<b>Phase de réflexion en groupe</b>	Les élèves déterminent à partir des documents et des données relevés le choix du type de taille
<b>Présentation des solutions par groupe</b>	Restitution orale rapide d'un membre du groupe (explication des choix)
<b>Validation collective du choix qui répond le mieux au cahier des charges</b>	Echanges profs-élèves
<b>Atelier taille</b>	Présentation matériel Application sur la vigne

Phases	Etapas du projet
<b>Séquence 1</b>	<b>Activités de référence</b>
	<b>Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier</b>
<b>Recyclage des déchets</b>	En fonction du contexte déterminez avec les élèves le recyclage le plus adapté pour l'établissement

Phases	Etapas du projet
<b>Séquence 1</b>	<b>Activités de référence</b>
	<b>Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier</b>
<b>Synthèse</b>	Un document de synthèse A4 recto-verso maximum doit permettre à l'élève l'objectif de la taille, les critères de choix, et les principales tailles existantes.

Auparavant nous avons fait la plantation d'un ou de plusieurs pieds de vignes.

Questions réponses (participation orale des élèves) (10 à 15 mn)

**-Quelle taille existe-t-il citez moi des exemples ?**

Mr : il y a la taille en U

Mr : il y a la taille en pyramide

Etc...

**-Connaissez vous la période de taille ?**

Oui, comme le rosier Mr en novembre et en mars

.....

**- Et j'imagine d'autres questions?**

**Le professeur ajoute** il existe différentes tailles pour la vigne.

La taille simple (guyot)

La taille en gobelet

La taille en cordon

Ou aussi une taille de fructification

**Le professeur ajoute** il y a aussi différentes périodes pour la taille de la vigne

En hiver février mars après les fortes gelées. Si il fait doux dans votre région il est possible de commencer la taille dès la chute des feuilles.

Une taille au printemps dans les régions froides mais c'est le dernier moment.

Et une taille l'été, elle n'est pas obligatoire. Il s'agit d'une taille de fructification.

Et comment éliminer le bois coupé.

**Le professeur ajoute** on fera quelques recherches sur internet.

**Le professeur donne le document de lancement de séance aux élèves** : Lecture à voix haute du document, par les élèves et on surligne les informations à retenir. ( 20 à 30 mn)

Après la lecture,

**Avec le professeur** : Direction sur la culture de la vigne, choix des techniques et des outils à employer

**Le professeur attribue** une zone de travail à chacun

Passage aux vestiaires

Préparation du matériel et mise en pratique

**Le professeur passe** de l'un à l'autre pour donner des informations complémentaires et corriger le travail (2 h de pratique)

Le travail d'application à l'écrit sera réalisé pendant la séance d'informatique de lundi .....de 9h à 10 h pour remplir les fiches et revoir les vidéos des vignes.

Nom .....

Prénom .....

Objectif/ C7 Etre autonome dans son travail savoir l'organiser, le planifier, l'anticiper  
C7 Assumer des rôles prendre des initiatives et des décisions

**Objectifs du projet: Les différentes tailles**

<b><u>Découverte des métiers:</u></b>	Domaine : Floriculture
	Domaine : Espaces Vert
	Domaine : Productions légumières
<b>Phases</b>	<b>Etapes du projet</b>
<b>Séquence 1</b>	<b>Activités de référence</b>
	<b>Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier</b>
<b>Echange sur les tailles</b>	Questions réponses avec les élèves centrées sur les objectifs de la taille et les critères de choix des différents types de tailles
<b>Présentation succincte des critères de choix d'une taille</b>	Lecture du document, surligner les mots importants.

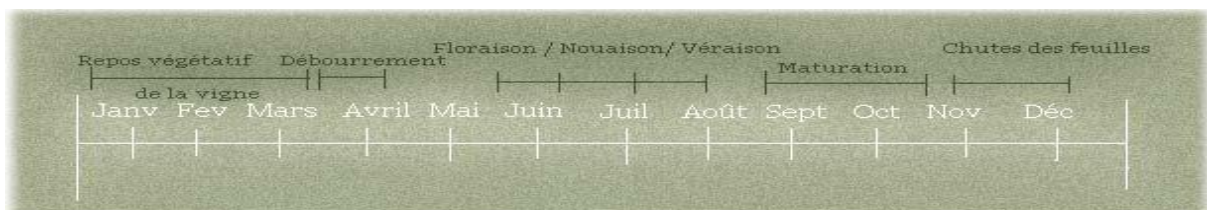
*Les techniques de taille*

- Rappel

Cycle végétatif de la vigne

**Le cycle végétatif** est caractérisé par plusieurs stades.

**Après plusieurs mois de repos** (de décembre à fin février début mars).



**1) Définition**

La taille de la vigne : elle consiste à couper du bois de vigne pour faire une sélection des bourgeons que l'on appelle aussi des yeux. Certains ne donneront pas de raisins alors que d'autres seront très fertiles. C'est un travail manuel assisté désormais par des sécateurs électriques.

## **2) Pourquoi faut il tailler ?**

Pour La taille à plusieurs objectifs : assurer la production de raisin, canaliser la vigueur de la plante, diminuer les risques de maladies et assurer sa pérennité.

Le vigneron armé de son sécateur doit également préparer la naissance des sarments de l'année suivante.

C'est au moment de la taille que le vigneron va décider du nombre de raisins par cep : la charge.

Ce nombre est déterminé par la nature même de la vigne.

Une jeune vigne vigoureuse sera en capacité de supporter une charge plus importante qu'une vieille vigne.

La taille se déroule pendant la phase de repos végétatif de la vigne : la dormance.

Cette phase commence à la chute des feuilles en novembre et s'achève en mars.

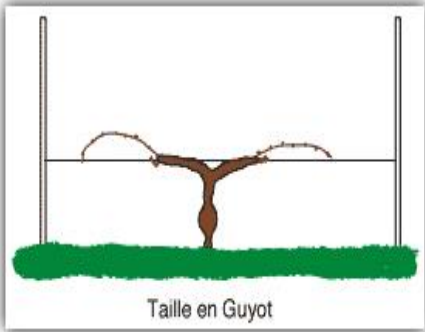

### **Critères de choix pour la date de la taille :**

- ✓ la précocité du cépage,
- ✓ l'âge de la vigne,
- ✓ la surface à tailler,
- ✓ la météo.
- ✓

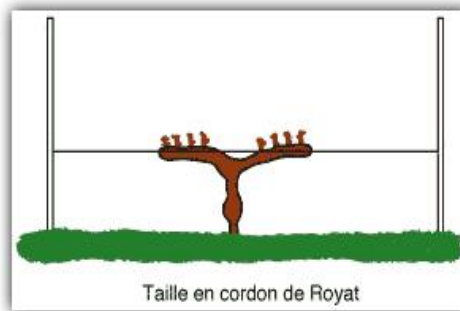
### **Critères de choix pour le type de taille (courtes ou longues) :**

- ✓ en fonction du cépage,
- ✓ en fonction des sols,
- ✓ en fonction du climat
- ✓ en fonction de la législation.

<b>Phases</b>	<b>Etapes du projet</b>
<b>Séquence 1</b>	<b>Activités de référence</b>
	<b>Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier</b>
<b>Détermination des caractéristiques nécessaires au choix du type de taille</b> Période de l'année, type de cépage, le type de sols, présence de vents, vendange mécanique ou non...) Le cahier des charges doit permettre aux élèves de faire une sélection en fonction du dossier ressource ci-dessous	<b>Visite de la vigne</b> pour déterminer les différentes caractéristiques (le type de cépage, le type de sols...) Travail en groupe afin que chaque groupe détermine les éléments permettant de faire le choix d'un type de taille. Leur fournir le cahier des charges, un document ressource relatif à la vigne implanté dans l'établissement et un document réponse avec les différentes données à relever

<p><b>-La taille Guyot :</b> C'est une taille longue avec une ou deux baguettes fructifères (porteuses de fruit) de 6 à 12 yeux. C'est une taille simple et productive. Elle facilite la mécanisation de la culture et de la vendange.</p>	 <p>Taille en Guyot</p>	<p><b>Avantages :</b> c'est un système de taille rapide et facile à pratiquer. Idéal pour les cépages dont les fertilités (nombres de grappes que donnera le bourgeon) maximales sont sur des bourgeons de rang élevé sur le sarment (4-5) comme le Chardonnay ou le Pinot blanc par exemple.</p> <p><b>Inconvénients :</b> cette taille est épuisante pour le végétal car elle nécessite beaucoup d'énergie pour faire éclore tous les bourgeons de la baguette. Certaine fois, la maturité de la vendange est peu homogène.</p>
<p><b><u>Techniques</u></b></p>	<p><b><u>image</u></b></p>	<p><b><u>Remarques</u></b></p>
<p><b>-La taille en gobelet :</b> C'est une taille courte amenée par les romains. Elle est caractérisée par un tronc plus ou moins haut et des bras en cornes (vieux bois) terminés par un ou deux coursons (bois de l'année dernière et qui correspondent aux sarments à tailler) portant chacun deux ou trois bourgeons.</p>	 <p>Taille en Gobelet</p>	<p><b>Avantages :</b> cette forme de conduite ne nécessite pas la mise en place de fils de palissage. Elle permet une bonne résistance au vent et à la sécheresse. Les raisins sont près du sol ce qui assure une maturité précoce.</p> <p><b>Inconvénients :</b> cette forme de conduite est mal adaptée à la mécanisation (vendange mécanique, écimage et rognage du feuillage,...). Les produits de traitement peuvent avoir quelques difficultés à pénétrer à l'intérieur des bras.</p>
<p><b><u>Techniques</u></b></p>	<p><b><u>image</u></b></p>	<p><b><u>Remarques</u></b></p>
<p><b>-La taille en cordon</b> Taille Royat, originaire de la ville de Royat dans</p>		<p><b>Avantages :</b> c'est le système de taille le plus adapté à la mécanisation</p>

le Puy-de-Dôme, en Auvergne. Cette taille était utilisée à l'origine pour les pommiers, arboriculture très répandue, par le passé, en Auvergne. C'est une taille avec un ou deux bras horizontaux. C'est une taille courte, assez technique et difficile. Elle facilite la mécanisation de la culture et de la vendange.



Taille en cordon de Royat

(vendange mécanique, rognage écimage, pré-taillage,...). La maturité est homogène car les raisins se retrouvent au même niveau avec une exposition souvent identique.

**Inconvénients** :  
obligation de palisser le vignoble. Formation délicate.

<u>Techniques</u>	<u>image</u>	<u>Remarques</u>
<p><u>-La taille de fructification :</u></p> <p>La taille d'été est optionnelle, mais permet de concentrer l'énergie de la plante pour le développement des grappes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Éliminez le feuillage superflu en pinçant les sarments 2 feuilles après les grappes.</li> <li>• Limitez le nombre de grappes à 5 par sarment, en enlevant les petites.</li> <li>• Coupez les sarments qui ne portent aucune grappe.</li> </ul>		
<u>Techniques</u>	<u>image</u>	<u>Remarques</u>



Phases	Etapes du projet
Séquence 1	Activités de référence
	Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier
Phase de réflexion en groupe	Les élèves déterminent à partir des documents et des données relevés le choix du type de taille
Présentation des solutions par groupe	Restitution orale rapide d'un membre du groupe (explication des choix)
Validation collective du choix qui répond le mieux au cahier des charges	Echanges profs-élèves
Atelier taille	Présentation matériel Application sur la vigne

### 3 Matériel pour tailler une vigne



Sécateur



Gants



sécateur électrique



sécateur pneumatique



lunette

- N'oubliez pas de désinfecter vos outils à l'alcool à brûler avant et après l'utilisation pour ne pas propager de maladies.
- N'hésitez pas, choisissez un sécateur de qualité.
- Munissez-vous de gants (surtout si le nombre de ceps à tailler est conséquent), les ampoules arrivent toujours trop vite...
- Existente sur le marché des sécateurs électriques et, encore plus performants, des sécateurs pneumatiques.



Phases	Etapas du projet
Séquence 1	Activités de référence
	Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier
Recyclage des déchets	En fonction du contexte déterminez avec les élèves le recyclage le plus adapté pour l'établissement

-Recyclez le bois de coupe :

Plusieurs solutions s'offrent à vous :

- Broyez-le pour faire du compost.
- Stockez-le en attendant la belle saison, il sera sec pour vos barbecues de cet été.
- Portez les végétaux à la déchetterie ou (si vous possédez l'un ou l'autre) brûlez-les dans votre cheminée ou votre poêle.



**Attention :** depuis novembre 2011, le brûlage des déchets verts est interdit à l'air libre, sauf dérogation spéciale !

Phases	Etapas du projet
Séquence 1	Activités de référence
	Les différentes tailles sur la vigne : Expérience de la taille en classe et en atelier
Synthèse	Un document de synthèse A4 recto-verso maximum doit permettre à l'élève l'objectif de la taille, les critères de choix, et les principales tailles existantes.

**PROJET LES DIFFERENTES TAILLES DE LA VIGNE**

Items socle commun	Explications	Evaluation
<b>C1 Maîtrise de la langue française</b>		
<b>Dire</b> : S'exprimer à l'oral dans un vocabulaire approprié	- Raconter, décrire les modes de reproduction	
<b>Dire</b> : prendre la parole en respectant le niveau de langue adapté	- Prendre la parole à bon escient devant les autres élèves et devant les adultes du collège	
<b>Ecrire</b> : répondre à une question par une phrase complète à l'écrit	- Répondre aux questions des activités et de l'évaluation	
<b>Etude de la langue: vocabulaire</b>  Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient	- Utiliser les termes exacts  - Se référer à un dictionnaire	
<b>C3 Culture scientifique</b>		
Pratiquer une démarche d'investigation	- Mettre en relation les différents modes de multiplication	
<b>C4 Maîtrise des techniques de l'information et de la communication</b>		
Chercher des informations par voie électronique	- Chercher des informations sur les différents cycles d'une plante	
<b>C6 Compétences sociales et civiques</b>		
Avoir un comportement responsable: respecter les règles de la vie collective	- Respecter les règles de vie de classe  - Respecter les règles de sécurité  - Réaliser le travail en groupe  - Faire preuve de civilité envers ses camarades  - Faire preuve de civilité envers les adultes du collège	
<b>C7 Autonomie et initiative</b>		
Respecter des consignes, en autonomie	- Comprendre une consigne à l'oral, en pratique et la reformuler	
Etre persévérant dans toutes les activités	- Réaliser les tâches sérieusement  - Mener son travail à terme	
Commencer à s'auto-évaluer	- Auto-évaluer son classeur (classement des feuilles du projet)  - Compléter les fiches " liste des activités"	
S'impliquer dans un projet individuel et collectif	- Donner les grands axes du projet  - Déterminer les tâches à accomplir  - S'appuyer sur des méthodes de travail  - Contribuer activement à la mise en œuvre du projet sur sa durée	

## LA TAILLE

Niveau : SEGPA

Objectif :

L'élève doit être capable de comprendre pourquoi tailler et les différents choix.

BUT : Les critères de choix pour la période de taille.  
Les critères de choix pour le type de taille.

Le choix du matériel pour tailler est important pour bien réaliser une bonne taille puisqu'il demande un travail de précision.

L'ajustement des postes de travail se fait en fonction du cahier des charges qui détermine les choix d'une taille en fonction du type de sol, période de l'année et ou du cépage.

### Les critères de choix pour la date de la taille et pour le type de taille

#### Métier en relation avec l'activité réalisée

*L'agent viticole travaille en plein air, en toutes saisons.*

l'agent viticole doit connaître :

le cycle végétatif de la vigne .

Les outils de travail.

Son sens de l'observation.

l'agent viticole est autonome dans ses tâches quotidiennes.

#### Les critères de choix

##### Pour la date

- La météo
- La précocité du cépage
- L'âge de la vigne
- La surface à tailler

##### Pour le type de taille

- En fonction du cépage
- En fonction des sols
- En fonction des climats
- En fonction de la législation



##### Cépage précoce

Maturité 10 jours avant le Chasselas

##### Cépage de 1<sup>ère</sup> époque

Maturité en même temps que le Chasselas

##### Cépage de 2<sup>ème</sup> époque

Maturité 12 jours après le chasselas

##### Cépage de 3<sup>ème</sup> époque

Maturité 24 jours après le chasselas

##### Cépage tardif

Maturité 36 jours après le chasselas



Blanc : Chardonnay, sauvignon  
Rouge : gamay, pinot noir

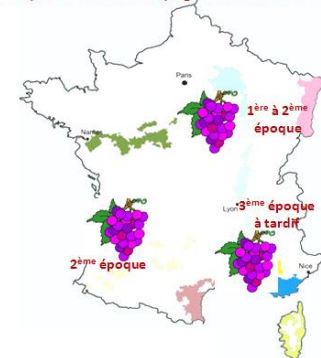
Blanc : chenin, riesling  
Rouge : Cabernet-franc, cabernet-sauvignon, merlot

Blanc : viognier, ugni blanc  
Rouge : tannat, malbec, grenache, syrah

Rouge : carignan, mourvèdre



##### L'implantation des cépages suivant leur maturité



L'Union européenne modifie les règles sur la plantation du vignoble