



## Les mycorhizes - Des champignons utiles en viticulture

Les mycorhizes sont des champignons vivant en symbiose avec des plantes. Les fins fils du champignon sont directement reliés aux racines des plantes et assurent un échange d'éléments nutritifs, où la plante fournit au champignon des combinaisons de sucres, et le champignon à la plante des minéraux importants (surtout du phosphore). A cet effet, la plante investit jusqu'à un quart du sucre qu'elle fabrique par photosynthèse! Les fins fils du champignon peuvent agrandir énormément le réseau racinaire de la plante, permettant à cette dernière un accès à des volumes de sol nettement plus importants et donc à plus d'éléments nutritifs et d'eau. Par ailleurs, le tissu du champignon protège les racines contre des bactéries, des champignons et des virus nocifs.

La vigne peut, tout comme la plupart des types de plantes, constituer des symbioses avec différentes sortes de mycorhizes. Dans la viticulture écologique, les mycorhizes sont particulièrement importantes, car elles permettent de réduire les apports en fertilisants, d'améliorer la résistance à la sécheresse et de diminuer la vulnérabilité face aux maladies.

### Comment le viticulteur peut-il favoriser les mycorhizes naturellement présentes?

- Un travail minimal du sol ménage les mycorhizes. Chaque labour détruit les symbioses entre plantes et champignons.
- Les crucifères (moutarde, colza, chou, etc.) ne développent **pas** de mycorhizes. Elles ne doivent jamais être semées en culture pure, mais uniquement en mélange avec d'autres plantes.
- Le recouvrement organique du sol avec p.ex. de la paille ou des hachures d'écorce, peut conserver l'humidité dans les strates supérieurs du sol et favoriser ainsi les mycorhizes également dans des sols planes et menacés de stress hydrique.

### Inoculation de préparations à base de mycorhizes

L'objectif est d'améliorer la population naturelle de mycorhizes par des mesures d'entretien du sol. Dans des sols, où la propagation des mycorhizes est faible en raison des antécédents de culture, le viticulteur peut inoculer ses vignes de façon ciblée avec des préparations. Celles-ci contiennent des spores ou des fils de champignon et peuvent être

aisément injectées dans le sol sous une forme liquide. En cas de nouvelles plantations de vignes, le recours à des produits de mycorhizes est également à conseiller. Dans ce cas, il s'agit d'inoculer le liquide aux racines des jeunes plants avant la plantation. En outre, l'inoculation de spores de mycorhizes peut contribuer à la lutte contre des champignons nocifs comme p.ex. l'armillaire, car elles augmentent la capacité de résistance des vignes et freinent ou évitent la propagation du champignon indésirable.

A l'Institut Delinat, lors d'essais in situ pratiqués sur des plants jeunes et anciens, aucun effet manifeste causé par les préparations de mycorhizes n'a pu être observé. Mais il semble que l'inoculation impacte positivement sur la croissance ainsi que la floraison des vignes plus anciennes.