

ANALYSE DE TERRE - VITICULTURE

LE PRELEVEMENT ET L'ECHANTILLONNAGE

Prélèvement

Matériel : tarière ou à défaut bêche plate.
 + un seau pour faire le mélange.

1A. Vigne en place – suivi de fertilisation

Réaliser de **12 à 15 prélèvements de base** autant dans les rangs que dans l'interrang, en repérant précisément sur un plan les points (noter les N° de rangées et les N° des pieds)



1B. Vigne en place – problème localisé

Il est nécessaire de faire 2 échantillons distincts en vue de 2 analyses.

On réalisera un échantillon pour la partie atteinte (jaunissement, etc..) : 12 à 15 prélèvements de base dans cette zone en s'y prenant comme dans 1A.

On réalisera un échantillon pour la partie normale, de la même manière.

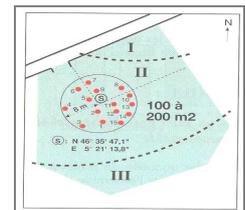
1C. Vigne en plantation :

Le prélèvement est à effectuer dans une zone homogène et représentative de la parcelle.

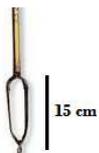
Évitez les endroits singuliers et anormaux (bordures, remblais, mouillères...)

Repérer un point dans la parcelle et reporter ses cotés sur un plan à conserver.

Réaliser de 12 à 15 prélèvements de base sur un cercle de 5 m de rayon autour du point.



Profondeur de prélèvement



Dans chaque cas, il est possible de doubler les échantillons suivant que l'on fait ou non un deuxième prélèvement pour le **sous-sol**. Éliminez les 5 premiers cm.

Si un seul horizon : **0-50 cm**

Si deux horizons : **sol : 0-40 cm**

sous-sol : 40-70 cm

Précisez cependant les profondeurs exactes

Conditionnement, conservation et acheminement

2. Dans chaque cas 1A, 1B, 1C, **Mélanger** soigneusement les prélèvements de base dans le seau et confectionner un **échantillon de 300 gr (500 g maxi.)**

Moins de 300gr suffisent si la terre est exempte de cailloux. Bien noter la proportion de cailloux (grille visuelle) ou pesée du refus au tamis (ex 5mm).



3. ♣ **Conditionner** la terre dans un sachet plastique.

♣ **Identifier l'échantillon** avec le nom du viticulteur, le nom de la parcelle inscrits sur le sachet de manière **indélébile** ou étiqueté.

4. **Accompagner** l'échantillon d'une **fiche de renseignements**

soigneusement remplie. **en notant bien le menu d'analyse**

Préciser le cas de figure : vigne en place, plantation, etc...



♣ La conservation et l'acheminement ne demandent pas de soins particuliers. Un échantillon de terre peut être conservé plusieurs mois dans un local frais avant analyse.