

# ÉPAMPRAGE OU ÉGOURMANDAGE

## PRINCIPE

Supprimer les rameaux indésirables (gourmands) développés sur le point de greffe ou sur le tronc des souches.

Intervenir sur rameaux de 10 à 15 cm (20 cm maxi)

## INTÉRÊT

### Avantages

- Aère la souche
- Limite le temps de taille l'hiver suivant
- Limite la charge pour certains cépages très fructifères
- Facilite le désherbage du cavaillon
- Peut permettre de désherber le cavaillon en même temps

### Inconvénients

- Si épamprage manuel, temps important → Coûts
- Si épamprage chimique, coût du produit et précaution d'application
- Si épamprage mécanique, coût d'amortissement et de fonctionnement du matériel
- Peut augmenter les risques de contamination pour les maladies du bois
- Déconseillé sur jeunes vignes récemment montées.

## TECHNIQUE

### Manuelle

Épamprer à la main ou à l'aide d'un outil tranchant. Le temps d'épamprage est variable selon les cépages : de 15 à 30 h/ha

### Chimique

Appliquer en localisé des herbicides homologués sur l'épamprage du type :

- Basta à 2 %
- Réglone à 1 %
- Shark ou Spotlight à 0,3 %

Temps d'application : 2 à 4 heures/ha

Soigner la qualité de pulvérisation pour éviter les projections.

### Mécanique

Les épampreuses mécaniques sont nombreuses. Elles ont différents principes de fonctionnement.