**Documentation – Les vignobles**

LES ETAPES

🡪 Préparation du sol avec analyse de la terre

Permet de déterminer le « porte-greffe » et le cépage

Déterminer la profondeur du sol

Recherche si des maladies ont déjà été identifiés sur la parcelle

Déterminer la densité de plantation (nombre de pieds/surface)

**🡪** La pousse du raisin

🡪 La récolte du raisin

🡪 La transformation du raisin en vin

🡪 La mise en bouteille du vin

🡪 La vente du vin

🡪 Les visites touristiques

LES ACTEURS

🡪 Le producteur (plante, s’occupe de la mise en bouteille, des contacts pour la vente)

🡪 L’ouvrier qui récolte le raisin

🡪 Les acheteurs/consommateur

🡪 Celui qui fournit les produits phytosanitaires/pour les vignes ?

🡪 L’association

🡪 Les éléments « naturels » qui entrent dans le processus de pousse du raisin

🡪 Touristes

AUTRES ELEMENTS POTENTIELLEMENT INTERESSANTS

🡪 Impact pédologique de l’utilisation de produits chimiques sur les sols

🡪 Etude des sols pour détailler la pousse du raisin ?

IDEES BARDIERE

Caractéristiques géographiques

Gestion des produits phytosanitaires

En plein « boom », s’informatise de plus en plus en ce moment

Proposer un SI ou renseigner

Gérer les productions autour d’un espace viticole ; utilisateurs ; liens avec d’autres SI

Il ne faut pas faire que le modèle de données : partie fonctionnelle et partie données