



**Proconseil Office de conseil viticole**  
 Jordils 3 - CP 1080 • CH-1001 Lausanne  
 Tel : 021 614 24 31 • Fax : 021 614 24 04  
 Email : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)  
 Site web : [www.prometerre.ch](http://www.prometerre.ch)

**Laboratoire cantonal d'œnologie**  
 Direction générale de l'agriculture, de la viticulture  
 et des affaires vétérinaires (DGAV)  
 Avenue de Marcelin 29 • 1110 Morges  
 Tél. 021 557 92 73 ou 079 376 75 10  
 Email : [samuel.panchard@vd.ch](mailto:samuel.panchard@vd.ch)



## VITICULTURE / OENOLOGIE

### BULLETIN D'INFORMATION N° 8 du 8 juin 2020

#### EN BREF

**Situation actuelle** : la floraison se poursuit dans des conditions climatiques mitigées

**Mildiou** : risque en hausse

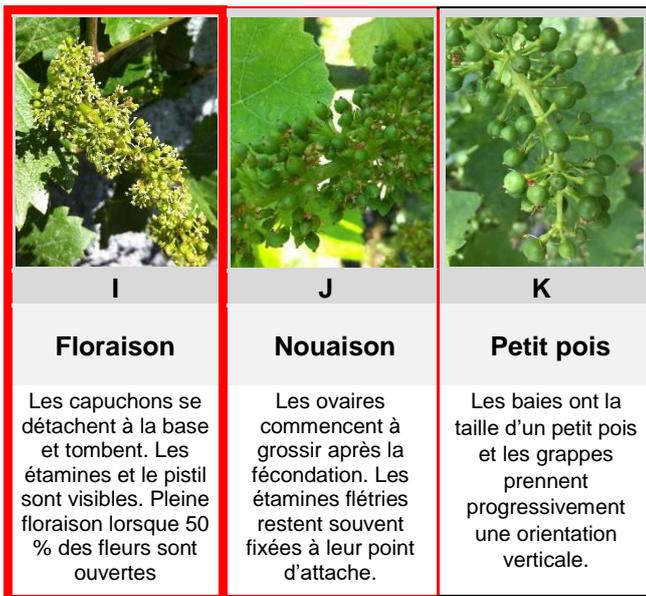
**Oïdium** : risque moyen à élevé

**Signalement des symptômes** : merci de nous communiquer vos observations à [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)

**Flavescence dorée** : séances d'information à Mont-sur-Rolle sur inscription

#### Floraison sous la pluie

La **floraison est en cours**. Dans les secteurs les plus précoces (le long des murs), le stade « grains de plomb » peut s'observer.



Après plusieurs semaines sèches et ensoleillées, mercredi dernier a signé le retour des précipitations qui se sont peu interrompues depuis. A Etoy, plus de 89 mm sont tombés depuis le début avec 45 mm sur la seule journée de jeudi. Les précipitations se sont accompagnées d'un rafraîchissement des températures avec 13.5°C en moyenne depuis mercredi au lieu de 16.9°C en moyenne sur la semaine précédente.

Lieu	Pluies (mm)	Températures moy. (°C)
La Côte	47 à 89	16.0
Lavaux	46 à 54	16.0
Chablais	31 à 46	15.9
Orbe Bonvillars	33 à 47	15.2
Vully	38 à 40	15.5

*Précipitations et températures moyennes pour la période du 27 mai au 7 juin 2020. Réseau de stations [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch)*

Dans les prochains jours, les températures resteront autour des 14-15°C. Des précipitations importantes sont attendues mardi et mercredi puis samedi. Jeudi et vendredi sont pour le moment les jours les plus propices pour une prochaine intervention, mais attention au retour possible de la bise.

Les températures plus fraîches ainsi que les pluies en pleine floraison, pourraient provoquer un peu de coulure sur les inflorescences. Etant donné le potentiel de rendement actuel, il ne devrait pas y avoir de conséquences.

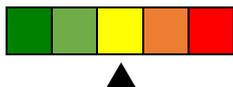
#### MILDIOU

##### Observations :

- Les inflorescences et les baies en formation sont particulièrement sensibles aux attaques de mildiou.
- Aucun cycle n'était en cours avant les pluies.
- Depuis mercredi, les pluies ont déclenché des contaminations primaires sur les parcelles sans symptômes (très large majorité du vignoble vaudois) ou des contaminations secondaires en présence de taches.

- Les cumuls de pluie depuis mercredi dernier sont partout bien supérieurs à 20 mm donc les produits de contact utilisés ont été lessivés.
- D'autres précipitations sont annoncées mardi et mercredi puis à nouveau ce week-end.
- Les températures autour de 15°C en moyenne, entraineront un temps d'incubation de 9-10 jours environ. Les premiers symptômes issus des contaminations de la semaine dernière pourraient donc être visibles à partir de jeudi.

Risque moyen estimé :



### Stratégie :

Une attaque de mildiou sur une vigne mal protégée aujourd'hui peut avoir des conséquences importantes sur la récolte. Il est important de maintenir une couverture sans faille.

Dans tous les cas, il s'agit de positionner le produit **avant les prochaines pluies contaminatrices**, dès que les conditions le permettront, c'est-à-dire jeudi ou vendredi.

Respectez donc un intervalle de 12 jours maximum pour des matières actives avec action systémique et/ou pénétrante. Pour des programmes de traitement avec des produits à action de contact uniquement, réalisez un traitement aussi tôt que possible en priorisant les parcelles sensibles régulièrement touchées.

### NB : rognage et produits systémiques

L'idéal est de rogner avant un traitement contenant des produits systémiques. Si cela n'est pas possible, intervenir au maximum 48h après l'application ou 7 à 8 jours plus tard pour éviter la perte de produit. En effet, ces substances présentent une systémie ascendante, c'est-à-dire qu'elles migrent dans la plante et se concentrent dans les apex 3 à 4 jours après le traitement.

### Stratégie mildiou en bio :

Comme évoqué précédemment, les produits de contact ont été lessivés par les précipitations des derniers jours. Il est donc impératif de procéder à un renouvellement dès que possible.

Des doses de 250 à 300 g/ha de cuivre métal pourront être appliquées selon le développement de la vigne et la qualité de l'application.

Pour rappel, voici les doses annuelles de cuivre à respecter :

#### **Maximum 4 kg de cuivre métal/ha/an :**

- Parcelles «PER» sans utilisation de cuivre avant fleur
- Parcelles «Sans Produits de Synthèse» : ni fongicides, ni engrais minéraux, ni herbicides
- «Bio Suisse» «Bio fédéral» (max 6 kg par année mais 20 kg sur 5 ans)

#### **Maximum 3 kg de cuivre métal/ha/an :**

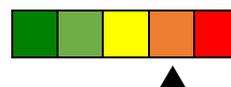
- Certificat Vitiswiss
- Parcelles «PER» si utilisation de cuivre avant fleur
- Parcelles traitées «Sans Produits de Synthèse» mais utilisation d'engrais et/ou herbicides de synthèse
- Demeter (max 4 kg par année mais 15 kg sur 5 ans)

## OÏDIUM

### Observations :

- Il est essentiel de protéger rigoureusement les inflorescences et grappes en formation pour éviter la présence de mycélium sur les pédicelles.
- Des symptômes sur feuilles sont observés de plus en plus fréquemment sur vigne traitée, dans des secteurs favorables à l'oïdium (proche forêt, proche cours d'eau, secteur peu ventilé...) et sur cépage sensible (Chardonnay). Des symptômes sur inflorescence sont observés sur témoin non traité avec historique.
- Les précipitations importantes type « lavante » sont peu favorables à l'oïdium mais entretiennent un microclimat humide dans les parcelles.
- Le temps couvert avec une faible luminosité risque de se prolonger dans les prochains jours.
- Le retour possible de la bise attendu jeudi pourrait aider à assécher le feuillage.
- La pression oïdium est toujours actuellement plus importante que celle du mildiou, malgré les dernières précipitations.

Risque moyen estimé :



### Stratégie :

L'objectif est de maintenir des grappes indemnes de mycélium jusqu'à la fermeture de la grappe, stade à partir duquel la sensibilité aux nouvelles contaminations diminue drastiquement.

La période est critique, il est fortement recommandé de respecter les intervalles de traitement.

### **Stratégie oïdium en bio :**

De même que pour le mildiou, les produits de contact utilisés ont été lessivés sur les 5 derniers jours. Il est donc essentiel de renouveler le traitement dès que possible.

Appliquez des quantités de 4 à 4.5 kg/ha de soufre selon le développement de la vigne, l'historique de la parcelle et la qualité de pulvérisation du matériel utilisé.

**NB :** Concernant les cépages résistants au mildiou type Divico et Divona, au moins deux traitements contre l'oïdium sont nécessaires en encadrement de floraison.

### **Flavescence dorée – traitements et séances d'information**

Avec les conditions climatiques des derniers jours, les différents stades de développement durent plus longtemps. Les traitements insecticides dans les périmètres de lutte obligatoire, initialement programmés dans la semaine du 8 au 12 juin restent valables mais peuvent également être décalés à la semaine du 15 au 19 juin en cas de nécessité. Le second traitement, concernant uniquement les périmètres de lutte de la région de La Côte, sera toujours à effectuer 10 à 12 jours après le premier.

**Rappel :** le produit est à appliquer sur tout le feuillage, si possible en face par face.

Deux séances d'information sur la mise en place de la stratégie de lutte contre la flavescence dorée sont

organisées les 22 et 26 juin, à 10h00 à la grande salle de Mont-sur-Rolle. Les places, **avec inscription obligatoire**, sont en priorité pour les viticulteurs des nouveaux périmètres de lutte concernés. Il reste encore des places disponibles pour toute personne intéressée. Pour plus de renseignements et inscription veuillez contacter Michel Jeanrenaud, DGAV, Police phytosanitaire au 021 316 65 66 ou à l'adresse mail suivante [michel.jeanrenaud@vd.ch](mailto:michel.jeanrenaud@vd.ch).

### **Patente Viticulture Biologique 2020**

Agrilogie propose pour la troisième fois la formation pour l'obtention de la Patente cantonale de spécialisation en viticulture biologique. Cette formation s'adresse aux viticulteurs et vigneron-encaveurs romands intéressés par la diminution de l'utilisation d'agents de synthèse ou qui veulent convertir leur exploitation à la viticulture biologique. Elle se suit en cours d'emploi et se déroule sur 30 jours, à raison d'un jour de cours par semaine (mercredi) essentiellement de novembre à mars, avec des visites d'exploitations et des activités en vignoble. Les cours portent sur l'environnement, les sols, les cahiers des charges, la culture de la vigne sans recourir aux agents de synthèse, les stratégies de culture, le recyclage des effluents ainsi que sur la rentabilité de la viticulture bio.

La prochaine volée débutera fin août 2020. Renseignements et inscription à Agrilogie Marcelin, au 021 557 92 50 ou [yes.pottu@vd.ch](mailto:yes.pottu@vd.ch).

### **En ce moment au vignoble...**



*Traitement sur parcelle d'essai*

Les traitements aériens via drones sont de plus en plus fréquents sur les parcelles non mécanisables. Après un repérage sur le terrain des contours de la parcelle par le pilote, le vol est entièrement automatisé.

Afin d'assurer une protection optimale en encadrement de fleur, au minimum deux passages complémentaires au sol sont encore nécessaires à cette période.

### **Auteurs :**

**Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard**

Questions en lien avec la viticulture : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)

**Samuel Panchard, Oenologue cantonal**

Questions en lien avec l'œnologie : [samuel.panchard@vd.ch](mailto:samuel.panchard@vd.ch)

**Remarque :** L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité des auteurs. Pour tous les produits utilisés, respectez scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.