



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
Site web : 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. 079 941 09 18
Email : philippe.meyer@vd.ch



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 14 du 11 septembre 2020

EN BREF

Drosophila suzukii : augmentation des pontes observées, quelques perforations suite aux éclosions, attention à vos parcelles sensibles !

Maturation : en cours dans de bonnes conditions

Enquête viticulture bio FiBL : pour un bilan de la saison et des pratiques des exploitations cultivant leurs vignes en viticulture biologique

Vendanges et Covid-19 : respect des règles pour la sécurité des vendangeurs

Drosophila suzukii

Le suivi des pontes de *Drosophila suzukii* s'est poursuivi cette semaine. On observe de plus en plus de pontes, de perforations suite à éclosion et de baies qui « coulent ». La plupart des parcelles sensibles ont dépassé le seuil de 4% soit 2 pontes pour 50 baies observées.

La situation doit être évaluée au cas par cas, les parcelles historiquement problématiques (cépages sensibles, parcelles régulièrement touchées, en bordure de bois, etc...) peuvent être protégées dès maintenant mais il convient de raisonner cette intervention en fonction de la date de récolte prévue. Vous pouvez toujours suivre les relevés de pontes sur Agrometeo.ch (rubrique *viticulture / observations*).

Lorsque la date de récolte est encore éloignée, une application de kaolin ciblée sur la zone des grappes est recommandée dans les cas décrits ci-dessus, 12 kg/ha suffisent pour obtenir une bonne efficacité.

NB : Le kaolin participe également à la lutte contre les foyers de botrytis, notamment dans le cas des baies blessées ou éclatées, grâce à son pouvoir absorbant de l'humidité.

Maturation

Les derniers relevés de maturité du canton montrent que les raisins poursuivent leur maturation avec une augmentation régulière des teneurs en sucre (+4 à 5°Oe en une semaine pour le Chasselas).



Evolution des teneurs en sucre moyennes pour le Chasselas avec en rouge, l'année 2020 (source : laboratoire cantonal, prélèvements du 07/09/20).

Les données des suivis de maturité réalisés par Agroscope et le laboratoire cantonal sont disponibles via Agrométéo, rubrique *Viticulture* puis *Observations*.



Enquête viticulture bio – saison 2020

Le FiBL propose une enquête en ligne qui s'adresse aux domaines qui exploitent tout ou partie de leurs vignes selon le cahier des charges de la viticulture biologique et/ou biodynamique qu'ils soient certifiés ou non. Cette enquête (15 à 30 min) a pour but de faire un bilan de la saison qui s'achève au niveau des maladies, des pratiques culturales et des besoins de formation et de recherche.

Vous pouvez y accéder via ce lien : <https://forms.gle/9tZ93Lswq3qUxSjXA>

Bilan de la saison 2020 en viticulture biologique

Cette enquête vise à faire un bilan de la campagne 2020 et de faire aussi un bilan des pratiques en viticulture biologique en Suisse romande.

Elle s'adresse aux domaines qui exploitent toute ou partie de leurs vignes selon le cahier des charges de la viticulture biologique et/ou biodynamique qu'ils soient certifiés ou non.

Les objectifs sont :

- d'acquérir des références spécifiques à la viticulture biologique en Suisse ;
- de pouvoir vous situer par rapport à la moyenne des exploitations de votre région ;
- de suivre l'évolution des pratiques sur le terrain ;
- de pouvoir améliorer la vulgarisation et les conseils en viticulture « bio » les prochaines saisons ;
- d'avoir votre retour sur les priorités en terme de développement et recherche en bio.

Toutes les données individuelles resteront confidentielles et si vous le désirez, vous pouvez remplir ce questionnaire de façon anonyme.

Le questionnaire comporte 7 pages de questions (Exploitation, Mildiou, Oïdium, Autres maladies, Biodynamie, Entretien du sol, Besoin en formation et recherche). Aucune question n'est obligatoire donc vous pouvez passer sans répondre si cela ne vous concerne pas.

Un grand merci d'avance pour le temps consacré à cette enquête qui peut être estimé entre 15 et 30 minutes selon le détail de vos réponses.

Suivant

Vendanges Covid-19

C'est une vendange particulière qui s'annonce cette année, sur fond de crise sanitaire et nous vous rappelons qu'il est important de respecter les recommandations cantonales concernant la protection contre la COVID-19, notamment :

- mettre à disposition des travailleurs les moyens pour respecter les mesures de prévention (moyens d'hygiène, affichage des recommandations de l'OFSP...);
- adapter l'organisation du travail pour garantir autant que possible les règles de distanciation sociale (amplitude horaires, fractionnement des pauses, déplacement dans les véhicules individuels, transmission des consignes par téléphone, ...);
- respect des mesures barrières durant les repas (1,5 mètre entre chaque travailleur à table, de préférence à l'extérieur, nettoyage des surfaces après utilisation, ...).

Cette liste n'est pas exhaustive et il convient de se référer au documents édités par l'OFSP et le DEIS. Toutes les informations disponibles et nécessaires sont accessibles sur le site de la Fédération vaudoise des vigneronnes via le portail membres.

Auteurs :

Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard
Philippe Meyer, œnologue cantonal

Questions en lien avec la viticulture : viticulture@prometerre.ch

Questions en lien avec l'œnologie : philippe.meyer@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.