



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° 06 du 12 mai 2021

Situation actuelle : accélération de la pousse et pluies abondantes




Mildiou : les premières infections primaires ont été calculées, il est temps de prévoir la première intervention

Oïdium : il est tôt pour démarrer la lutte

Agrométéo : quelques repères pour le modèle mildiou

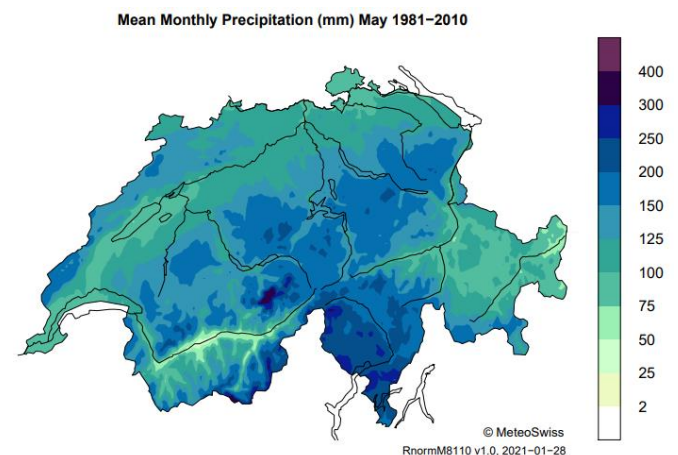
Situation actuelle

A la faveur des précipitations et des chaleurs de ce week-end, la pousse de la vigne s'est accélérée de façon impressionnante ! Le Chasselas est maintenant en moyenne au stade F « grappes visibles » sur La Côte et le Nord Vaudois et plutôt au stade G « boutons floraux agglomérés » en Lavaux et Chablais.

		
E	F	G
2-3 feuilles étalées	Grappes visibles	Boutons floraux agglomérés
Les premières feuilles sont totalement dégagées. Le rameau est nettement visible	Des grappes rudimentaires apparaissent au sommet de la pousse. 4 à 6 feuilles étalées.	Les grappes s'espacent et s'allongent sur la pousse.

Les quantités de précipitations sont importantes. En 6 jours, et seulement 4 jours de pluies, de 33 à 75 mm sont tombés.

Pour comparaison, depuis le 1^{er} mai, entre 60 et 110mm ont été enregistrés dans les stations viticoles du canton de Vaud. Les normes (moyennes des précipitations du mois de mai entre 1981 et 2010) sont déjà atteintes en seulement 10 jours.



Précipitations et températures moyennes du 6 au 11 mai 2021. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. moy. (°C)
La Côte (8)	53 à 66	12.3
Lavaux (6)	58 à 69	12.7
Chablais (4)	33 à 55	12.9
Orbe-Bonvillars (4)	54 à 75	12.0
Vully (1)	53	12.4




Mildiou

Observations :

- L'alternance des pluies abondantes et les fortes températures du week-end ont accéléré la maturation des oospores (cf. bulletin précédent).
- Les conditions météorologiques des prochains jours sont favorables au développement du mildiou avec ce long épisode pluvieux et des températures moyennes supérieures à 10-12°C. Les températures restent modérées, sa durée d'incubation est donc plutôt longue, autour de 10 jours.
- La vigne a poussé et la surface foliaire a augmenté.
- Le modèle *VM plasmopora* utilisé sur Agrometeo a calculé de potentielles infections primaires dès le 7 mai au Chablais et depuis le 11 mai dans les vignobles du Chablais et de Lavaux. Les conditions

sont donc réunies pour envisager le démarrage de la lutte prochainement.

- Sur certaines stations météo de l'arc lémanique, le modèle n'a pas calculé d'infection primaire en ce début de semaine. En effet, d'après les données d'entrée qu'il prend en compte, le seuil de maturation des oospores n'était pas encore atteint pour ces stations. Or, les suivis biologiques de mise en incubation réalisés par Proconseil, Agroscope (site de Changins) et les différents services viticoles de Romandie montrent que la maturité des oospores était déjà atteinte. Il serait donc prudent de les considérer comme « mûrs » sur l'ensemble du canton même si le taux de germination est particulièrement faible.
- Ces infections primaires peuvent être considérées comme de faible intensité.

Maturité œufs d'hiver		Atteint (suivi biologique à Changins et Aigle)
Réceptivité de la vigne		Atteint
Infection primaire		Atteint dans la plupart des régions

Checklist mildiou: état des conditions pour le démarrage de la lutte.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

Nous vous conseillons donc de démarrer la lutte en deuxième partie de semaine prochaine. Les températures sont fraîches et la durée d'incubation sera relativement longue, il n'y a donc pas d'urgence pour intervenir. Il sera important de traiter avant la fin d'incubation de la première contamination primaire (80% d'incubation en général, à suivre sur vos stations les plus proches et le modèle disponible sur Agrometeo.ch). En cas de mauvais temps en fin de semaine prochaine, il sera nécessaire d'anticiper le traitement.

Dans les régions moins précoces, vous pouvez également attendre l'observation des premières taches ailleurs pour démarrer la lutte. Dans tous les cas, le traitement démarrera au plus tard au stade 7-8 feuilles avec le début de la lutte anti-oïdium.

Etant donné le faible volume foliaire, nous recommandons de démarrer avec des produits de contact (Folpet ou cuivre).

Stratégie mildiou en bio :

La stratégie de lutte conseillée en viticulture biologique est identique. Le premier traitement est à appliquer avant la fin d'incubation de la première contamination primaire, avec 75 à 100g/ha de Cuivre métal (par ex. 375 à 500g/ha de bouillie bordelaise à 20%).



Rappel « protection des eaux » : attention à bien lire les étiquettes de vos produits phytosanitaires pour vérifier les distances à respecter vis-à-vis des eaux de surfaces et les mesures éventuelles à mettre en place pour réduire les risques de pollution par ruissellement.

En parallèle du démarrage de la lutte, veillez à épamprer rigoureusement vos vignes sensibles, en particulier si elles sont basses ou en coteau. Ceci évite de fournir un « escalier » au mildiou jusqu'à la haie foliaire et permet de retarder les contaminations primaires.

Pour quelques rappels sur les mesures prophylactiques à mettre en place tout au long de la saison, vous pouvez visionner la [courte vidéo](#) réalisée sur le domaine du Satyre l'année passée.

Oïdium

Ni la phénologie, ni les conditions météorologiques ne sont propices à cette maladie et le démarrage de la lutte peut attendre. Pour ceux qui souhaitent réaliser une lutte couplée avec le mildiou ou qui ont été fortement touchés par l'oïdium l'année dernière, nous vous recommandons d'appliquer 2 kg/ha de soufre lors de la première intervention dictée par le mildiou.

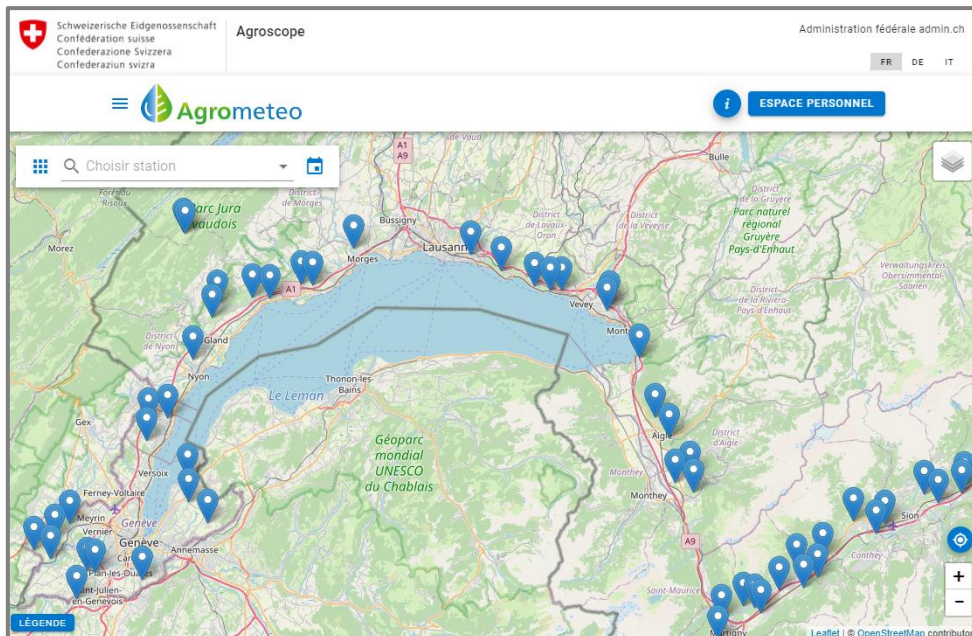
Signalez vos observations

Nous vous encourageons à nous faire part de vos observations importantes dans le vignoble (par ex. premiers symptômes) afin que nous puissions vous transmettre nos conseils avec les informations les plus précises possible.

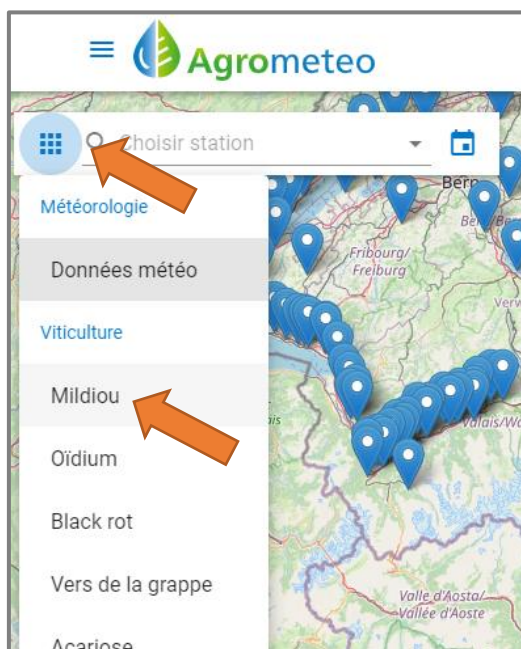
Agrométéo : nouvelle interface

Depuis le début de l'année, une nouvelle interface d'Agrométéo est disponible à l'adresse www.agrometeo.ch. Toutes les informations de l'ancienne version, et même d'avantage, sont disponibles mais vous avez peut-être perdu vos repères. Voici quelques impressions d'écran pour une des différentes façons de retrouver vos informations habituelles sur le modèle mildiou.

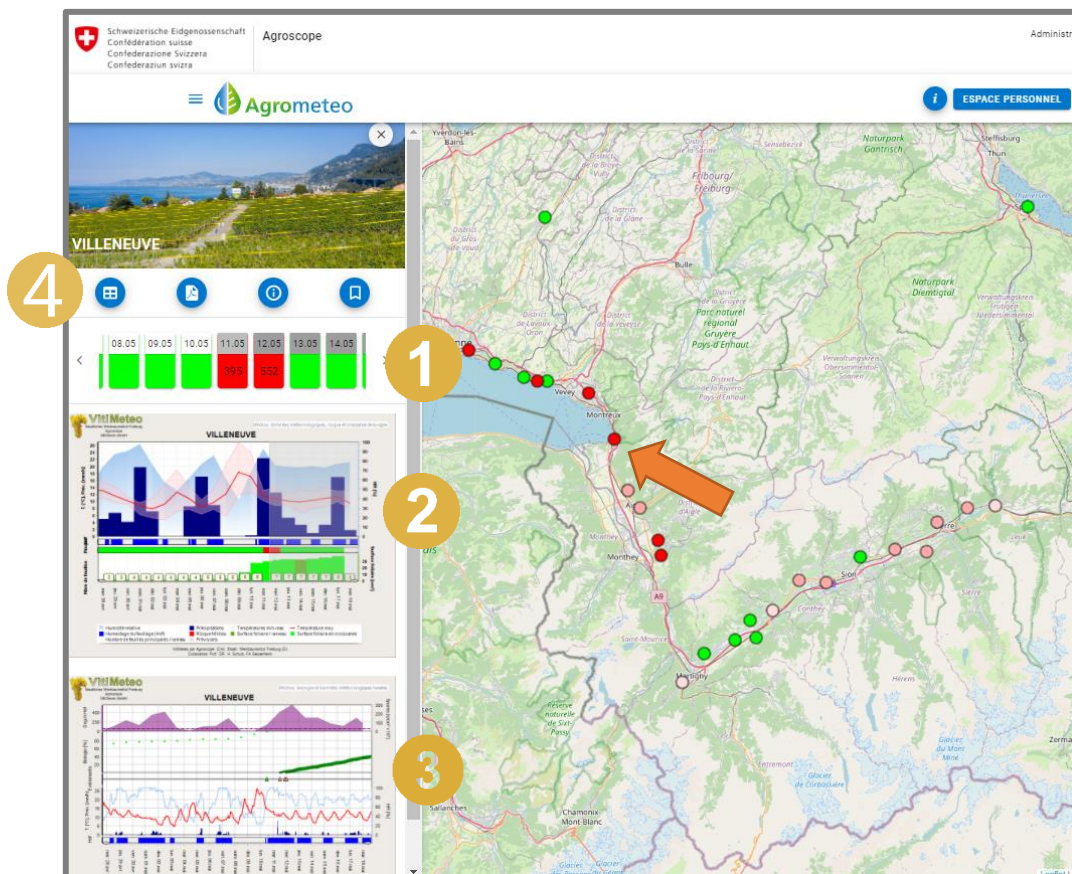
1. Rendez vous sur : www.agrometeo.ch pour retrouver cette page d'accueil :



2. Cliquez sur le symbole suivant pour accéder au menu déroulant et choisissez « mildiou » dans celui-ci. Vous accédez à la vue du niveau de risque pour chaque station, calculé par le modèle Mildiou à l'instant t.



3. Cliquez sur la station de votre choix, un panneau latéral apparaît :



Vous retrouvez :

- la frise « calendrier » interactive avec les prévisions sur 6 jours **1** ;
- le graphique météo-risque-croissance de la vigne **2** ;
- le graphique infection-incubation **3** .

Les différents boutons ronds et bleus **4** permettent d'accéder à d'autres fonctionnalités et données :

	Moteur de recherche et visualisation de la situation sur 4 stations alentours. Permet également d'accéder aux archives des années précédentes.	
	Télécharge le bulletin détaillé de prévision du mildiou et croissance de la vigne	
	Accéder aux informations de la station	
	Permet d'ajouter la station à ses favoris, sous réserve d'avoir créé un espace personnel (via www.agrometeo.ch/user/register)	

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.