



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° 7 du 17 mai 2022

Phénologie : allongement des inflorescences et des rameaux

Mildiou : les pluies sont faibles et hétérogènes, le risque est faible

Oïdium : la sensibilité de la vigne augmente, il est temps de démarrer la lutte si ce n'est pas déjà fait

Nutrition : les engrais minéraux peuvent encore être appliqués au sol avant la floraison

Phéno et météo

Le développement de la vigne se poursuit et la vigne est maintenant en moyenne cantonale au stade G (BBCH 55) « boutons floraux agglomérés ». Certains cépages américains de treille sont même à floraison !



Figure 1: Riparia en pleine fleur, Ollon, 15/05/22. Source: PCO

Monthly Precipitation Anomaly (%) Mar 2022 (Ref. 1991–2020)

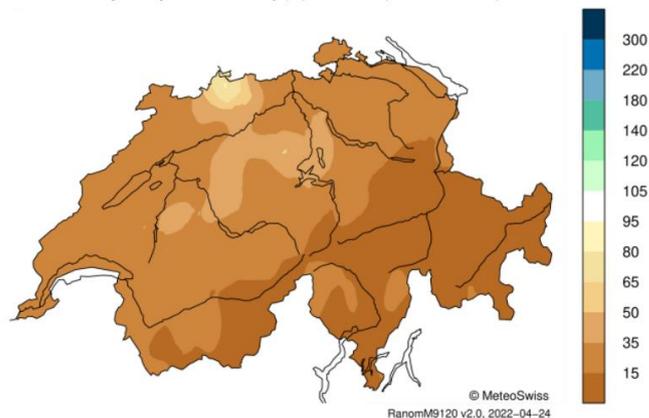


Figure 2: Carte de l'écart des précipitations (en %) du mois de mars par rapport à la moyenne 1991-2020 (référence à 100%). Source: meteosuisse

Précipitations et températures moyennes du 9 au 16 mai 2022. Réseau de stations Agrometeo.

| Région (nb de stations) | Pluies (mm) | Temp. moy. (°C) |
|-------------------------|-------------|-----------------|
| La Côte (8) | 0.1 à 7 | 18.4 |
| Lavaux (6) | 0 à 3 | 18.9 |
| Chablais (5) | 0 à 4 | 19.1 |
| Orbe-Bonvillars (4) | 0.8 à 8.6 | 18.0 |
| Vully (1) | 2.7 | 18.8 |

Les températures prévues cette semaine sont bien au-dessus des normales saisonnières avec 30°C attendus jeudi et vendredi.

Niveau précipitations, les prévisions varient fréquemment en raison de leur caractère orageux. L'outil « multimodel » de [Meteoblue](http://meteoblue.com) permet de comparer rapidement les prévisions de plusieurs modèles météo

| F | G | H |
|--|--|--|
| | | |
| Grappes visibles | Boutons floraux agglomérés | Boutons floraux séparés |
| 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 boutons floraux sont nettement séparés et la forme typique de la grappe apparaît. 10-12 feuilles étalées |

jusqu'à 7 jours. Des orages pourraient avoir lieu jeudi soir et ce week-end.

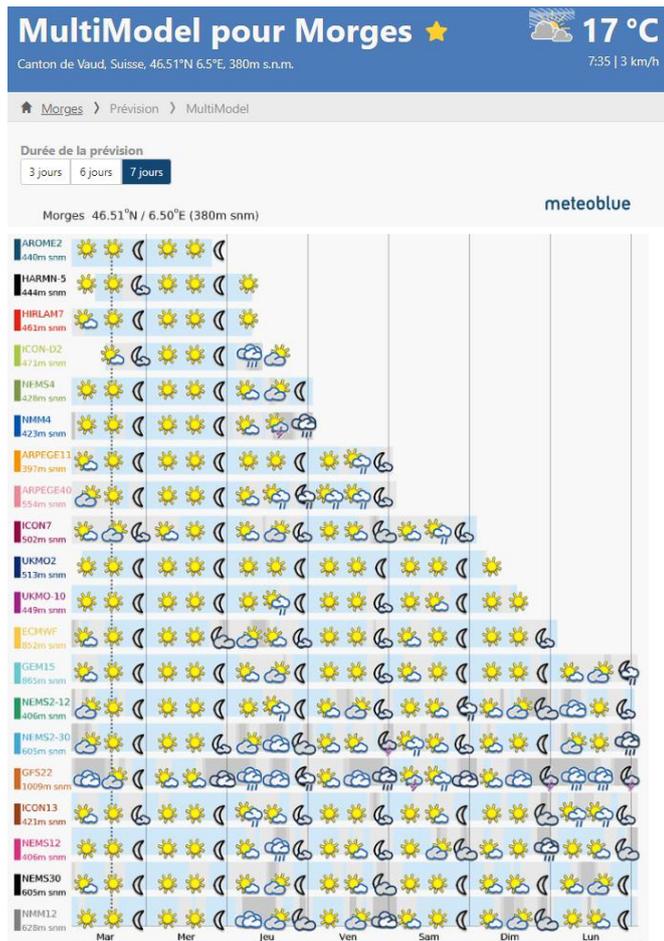


Figure 3: Prévisions MultiModel à 7 jours pour Morges. Source: Meteoblue, 17/05/22

Mildiou

Observations :

L'absence d'eau liquide et les températures avoisinant les 30°C ne sont pas favorables au développement de ce champignon-algue.

Dans les secteurs où l'infection primaire a déjà eu lieu, l'humectation des feuilles pendant plus de 50°C heures est suffisante pour provoquer des infections secondaires. C'est-à-dire qu'à 25°C, les feuilles doivent être mouillées au moins 2 heures ; s'il fait 17°C, elles doivent être mouillées pendant au moins 3 heures, etc...

La durée d'incubation à 19°C de moyenne est d'environ 5 jours. Cette durée peut également varier selon l'humidité relative et le cépage.

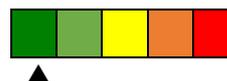
Aucune tache d'huile n'a été signalée sur le réseau d'observation, même sur les témoins non traités.

La phénologie de la vigne avance rapidement et la période de sensibilité maximale (floraison) s'approche.

La pousse de la vigne « dilue » les produits de traitement.

Les pluies de type orageuses sont difficiles à prévoir tant au niveau de leur intensité que de leur localisation.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

Deux cas de figure se présentent :

- Les secteurs qui ont enregistré une infection primaire le 5 mai (Chablais, Lavaux, Vully)
- Les secteurs qui n'ont pas eu assez de pluies pour déclencher des infections primaires.

Dans le premier cas, il s'agit de renouveler la protection à 9-10 jours pour protéger des infections secondaires qui peuvent avoir lieu rapidement sur feuilles humectées aux températures actuelles. Pour que la protection soit efficace, les applications doivent être réalisées avant les pluies.

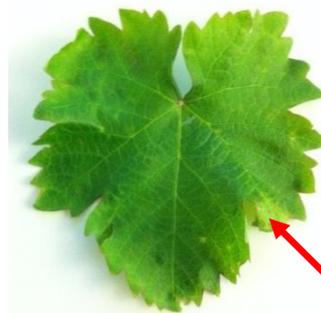
Dans le second cas, le traitement anti-mildiou est à considérer comme préventif, avant de potentielles infections primaires liées aux prochaines pluies. Le démarrage de la protection est dans ce cas plutôt déterminé par le démarrage de la lutte contre l'oïdium.

Préférez les produits de contact pour cette première partie de saison où la pression est plutôt faible.

Stratégie mildiou en bio :

Une dose de Cuivre métal de 100 à 150 g/ha peut être appliquée pour ce premier traitement. L'idéal serait une application juste avant les prochaines précipitations attendues ce jeudi. Adaptez-vous selon le temps nécessaire pour protéger votre domaine.

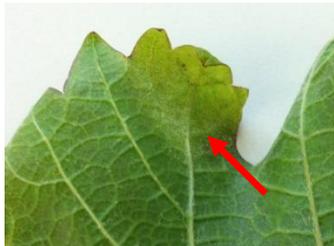
Protocole « confirmation tache de mildiou »



Si vous observez une tache décolorée type tache d'huile, prélevez la feuille.

Mettez la dans un sachet avec un morceau de coton humide ou papier ménage (pour une atmosphère proche de 100% d'humidité) et laissez-la à température ambiante toute une nuit.





Si vous observez des sporulations sur le verso au matin, il s'agit bien de mildiou.

Sinon, il peut s'agir de diverses décoloration physiologiques.

Idem que pour le mildiou, préférez les produits de contact en cette première partie de saison.

Stratégie oïdium en bio :

Appliquez des doses de 2.4 à 3.5 kg de soufre par hectare selon le stade de la vigne et la sensibilité de la parcelle.

Concernant les risques de brûlures, les quantités de soufre préconisées sont faibles donc il y a peu de risques mais évitez de traiter pendant les grosses chaleurs en début d'après-midi.

Les produits avec adjuvants à base de terpènes sont plus susceptibles de réagir aux fortes chaleurs.

Oïdium

Observations :

Le stade 6-7 feuilles est atteint dans la plupart des secteurs. La sensibilité des inflorescences aux attaques d'oïdium est en pleine croissance.

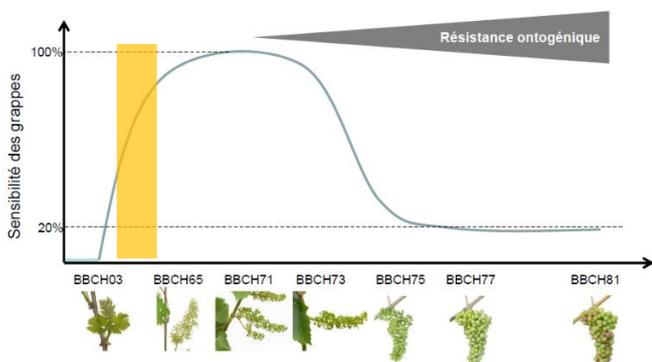
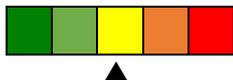


Figure 4: Evolution de la sensibilité des inflorescences/grappes aux nouvelles infections d'oïdium. En jaune, la plage de stades phénologiques actuels sur le canton. Source: modèle VitiMeteo-oïdium.

Certains secteurs peu ventilés peuvent présenter de la rosée le matin et donc une atmosphère humide et chaude en journée.

Les enherbements atteignent parfois le fil porteur et empêchent une bonne aération de la zone des inflorescences.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

La protection contre l'oïdium peut démarrer si ce n'est pas déjà fait.

Veillez à réguler vos couverts pour favoriser l'aération du feuillage. Priorisez vos travaux d'ébourgeonnage sur les cépages sensibles comme Gamay et Chardonnay ou des zones peu ventilées.

Vers de la grappe et *Scaphoideus*

Les suivis de vols des vers de la grappe dans les zones du canton sans confusion sexuelle ni traitement montrent une activité moyenne des eudémis. Le pic de vol de la première génération a été atteint début mai. Aucune cochylys n'a été piégée jusqu'à aujourd'hui.

Les œufs de cicadelles *Scaphoideus titanus*, vectrices de la flavescence dorée, ont éclos. Les premières larves ont été observées à Gland par Agroscope. Nous rappelons que chaque nouvelle génération de cet insecte est indemne de maladie, les individus doivent se nourrir sur des ceps malades pour acquérir le phytoplasme de la flavescence dorée et le transmettre à d'autres ceps sains. Il est donc essentiel de travailler à assainir le vignoble et ôter les ceps malades pour réduire les chances de rencontre entre un cep atteint et son insecte vecteur.

Nutrition minérale

Les besoins de la vigne vont progressivement augmenter pour atteindre leur apogée au stade petit pois. Du débourrement à la floraison, la vigne se nourrit principalement sur ses réserves accumulées à l'automne précédent. A l'approche de la floraison, la vigne va progressivement transférer sa source d'approvisionnement depuis ses réserves à ce qui se trouve dans le sol. Il est encore temps d'apporter des engrais minéraux dont les éléments nutritifs sont disponibles rapidement. Attention à respecter un bilan de fumure équilibré.

Agenda

📅 24 mai de 9h30 à 12h et de 14h à 16h30 : **Journée de démonstration de matériel de désherbage mécanique** à [Villeneuve](#). L'accès est libre tout au long de la journée. Les visiteurs sont invités à circuler entre les différents stands de démonstration où

les exposants feront tourner les machines dans différentes configurations de vigne.

Plus d'informations sur le site de [vitiplus](http://vitiplus.ch), rubrique NEWS.

Attention, en cas de météo défavorable, la journée est reportée d'une semaine, le 31 mai.

1 Les prochaines séances d'information viti^{PLUS} auront lieu les 25 mai et 1^{er} juin, sur la thématique de la qualité des eaux, avec en intervenant M. André Zimmermann de la Station cantonale de Protection des Plantes.

Outil Agrométéo

Quatre utilisateurs d'Agrometeo expliquent leur expérience de l'outil, en viticulture et en arboriculture. La vidéo est disponible en suivant ce lien : www.youtube.com/watch?v=cohsHZBxqn8

Un document en ligne indique comment exploiter cet outil et ses modèles pour construire sa stratégie de lutte phytosanitaire tout au long de la saison : www.revuevitiarbohorti.ch/wp-content/uploads/Strategies-de-lutte-phytosanitaire-avec-les-modeles-dAgrometeo.pdf

Vus dans les vignes

La biodiversité est présente partout dans les vignes. Quelques exemples ci-dessous. Pour en savoir plus, nous vous proposons un cours intitulé « où se cache la biodiversité dans ma vigne ? » qui aura lieu le 16 juin. [Plus d'infos](#) sur le site Prométerre, rubrique Agenda puis Formations.



Lézard des murailles (*Podarcis muralis*)



Larve de cicadelles écumeuses (ou crachat de coucou), enveloppée de bulles pour la protéger des prédateurs et lui offrir un environnement favorable



Heliophanus kochii de la famille des araignées *Salticidae*



Reste de mue de larve de coccinelle, particulièrement friande de cochenilles et autres larves

Auteurs :

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

Questions en lien avec la viticulture : yiticulture@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.