

Proconseil Office de conseil viticole

Jordils 3 - CP 1080 • CH-1001 Lausanne Tel : 021 614 24 31 • Fax : 021 614 24 04

Email : <u>viticulture@prometerre.ch</u> Site web : <u>www.prometerre.ch</u>

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° 3 du 13 avril 2023

Stade phénologique : bourgeon dans le coton

Excoriose : Lutte au cas par cas, selon les symptômes observés dans les parcelles

Mesures Plan Climat Vaudois : Des mesures concernent la viticulture

Flavescence dorée : Zoom sur l'évolution dans une parcelle entre 2021 et 2022

Situation

Le développement se poursuit de manière relativement lente en cette première partie du mois d'avril. Les températures sont à nouveau fraiches et il y a régulièrement de faibles pluies. Ces conditions humides devraient permettre aux oospores de mildiou d'atteindre leur maturité très rapidement. Il n'y a toutefois aucun risque pour l'instant et des points de situation réguliers vous serons transmis lorsque la vigne sera réceptive et que les conditions d'infection seront propices.

Excoriose

Peu de symptômes s'observent sur les bois car la pression du champignon a été faible en 2022. Cette maladie est principalement dommageable pour les vignes en taille courte. Lors de très fortes attaques, les rameaux peuvent être déformés et cassants par la suite.



Bien qu'impressionnante, l'incidence de l'excoriose n'est pas forcément importante et il convient de traiter seulement parcelles présentant des symptômes sur bois. Pour juger de l'efficacité d'une nous application, VOUS conseillons de laisser une petite fenêtre témoin dans une parcelle homogène pour comparaison.

Mesures préventives :

- Ne pas laisser les sarments entiers au sol à l'approche du débourrement, mais les broyer.

Lutte:

- 1 à 2 traitements juste avant les précipitations. Le premier au stade C-D (40% de bourgeons au stade D) puis au stade E, 1 à 4 feuilles étalées.

Produits:

Voici les principales familles de produits utilisables :

- Soufre mouillable à 2% (16 kg/ha) uniquement au stade C-D (après ce stade : risque de brûlures)
- Folpet, strobilurines (dosage : voir index phyto)

Technique d'application :

Il est important de bien mouiller les bourgeons ou les pousses lors de l'application. Nous vous conseillons d'utiliser des buses à grosses gouttes avec un important volume de bouillie par hectare (800l/ha).

Plan Climat Vaudois

Le programme cantonal « Plan Climat Vaudois » a dévoilé récemment ses mesures concernant les activités agricoles. La viticulture est concernée pour différentes mesures de soutien. Les détails des différentes mesures sont disponibles sur le site internet de Prométerre.

Paillage ou feutres végétaux sous le rang

La gestion de la concurrence par une barrière physique et organique est encouragée. Paillage, BRF, copeaux de bois ou feutres végétaux peuvent être mis en place et permettent d'obtenir une contribution unique de CHF 2'400.-/ha.

→ Inscriptions jusqu'au 30 avril. La mise en place devra être réalisée avant le 1^{er} juin. Les paillages et feutres installés depuis septembre 2022 sont éligibles. L'inscription se fait via la plateforme Acorda, onglet « lien » menu « Projet 77A ».

Fiches techniques paillages

Gaz à effet de serre (GES)

Il existe différentes contributions selon le niveau de diagnostic choisi et la mise en place d'un plan d'action. Ces contributions concernent la réalisation d'un diagnostic d'émission de GES et /ou de stockage de carbone Ainsi que la réalisation d'un plan d'action et de mesures d'impulsion.

Fiche technique diagnostics et plans d'actions

Agenda

Le programme des séances VITIplus de printemps vous est parvenu ces derniers jours. Elles traiteront des ravageurs émergents à travers l'expérience du Tessin et de l'impact de différents itinéraires de gestion des sols sans herbicides sur l'écosystème viticole.

Des journées techniques et démonstrations sont également mises en place :

20 Avril : Journée technique sur l'entretien du sol et

cavaillon sans herbicides à Marcelin. En

collaboration avec le FiBL

Formulaire d'inscription à la journée

6 juin : Démonstration de la chenillette autonome

STEVMotion sàrl à Mathod, parcelle 1101

(entre le stand de tir et le refuge)

7 juin : Démonstration de la chenillette autonome

STEVMotion sàrl à Yvorne, Champ Rogier

parcelle 311

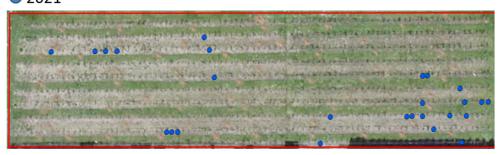
28 avril : Initiation à l'ébourgeonnage de la vigne 9h-12h à Marcelin

Pour consulter l'entièreté de l'offre de cours et vous y inscrire, rendez-vous sur le <u>site de Prométerre</u> (rubrique Agenda puis Formations).

Flavescence dorée

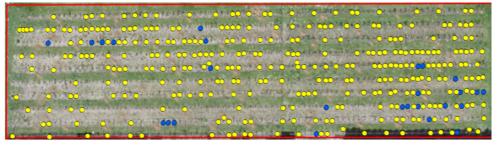
L'arrivée du printemps a été l'occasion de faire le point sur les mesures de lutte dans les périmètres concernés. Nous ne rappellerons jamais assez l'impact particulièrement dommageable de cette maladie. Sa dynamique particulièrement épidémique, qui provoque la mort des ceps, en fait l'une maladies dont le potentiel de pertes économiques est le plus élevé. L'expérience acquise sur le canton de Vaud nous permet d'illustrer ces propos grâce aux images ci-dessous. Ce genre de situation engendre une obligation d'arrachage de la parcelle entière. A noter que les ceps en bleu sur l'image ci-dessous, ont été arrachés durant l'hiver 2021/2022.

2021



2021

2022



Evolution du nombre de ceps malades entre 2021 et 2021. En bleu, ceps symptomatiques identifiés en 2021. En jaune, ceps contaminés dont la maladie s'est exprimée en 2022. Images, M. Jeanrenaud, inspectorat phytosanitaire / DGAV.

Auteurs:

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

Questions en lien avec la viticulture : <u>viticulture@prometerre.ch</u> Questions en lien avec l'œnologie : <u>philippe.meyer@vd.ch</u>

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.