



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 15 mai 2023

Stade phénologique et météo : stade moyen F, météo incertaine.

Mildiou : plusieurs contaminations primaires enregistrées depuis le 7 mai, 1^{er} traitement à placer cette semaine.

Oïdium : stade de début de sensibilité en général atteint, protection à démarrer en simultané avec le mildiou.

Stade phénologique et météo

La vigne se situe toujours entre les stades E, F et G c'est-à-dire entre « 3 feuilles étalées » et « boutons floraux agglomérés ». La croissance est relativement rapide.

Précipitations et températures moyennes du 9 au 14 mai 2023. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. moy. (°C)
La Côte (8)	13.7 à 32.9	13.0
Lavaux (6)	20.5 à 34.4	13.1
Chablais (5)	26.7 à 35.2	12.5
Orbe-Bonvillars (4)	11.2 à 32.2	12.7
Vully (1)	39.9	13.0

Les fenêtres de traitement sont réduites ces prochains jours (à cause de la pluie et/ou de la bise). D'après plusieurs modèles, la pluie devrait être la plus intense mardi en milieu de journée. Mercredi, quelques averses en matinée mais surtout du vent sont attendus. Le temps devrait s'améliorer de jeudi à dimanche.

Il vous faudra probablement fractionner les traitements. Priorisez les parcelles les plus sensibles : les plus avancées au niveau phénologique, avec des ceps proches du sol, peu ventilées ou avec du retard sur les travaux de nettoyage du tronc.

Mildiou

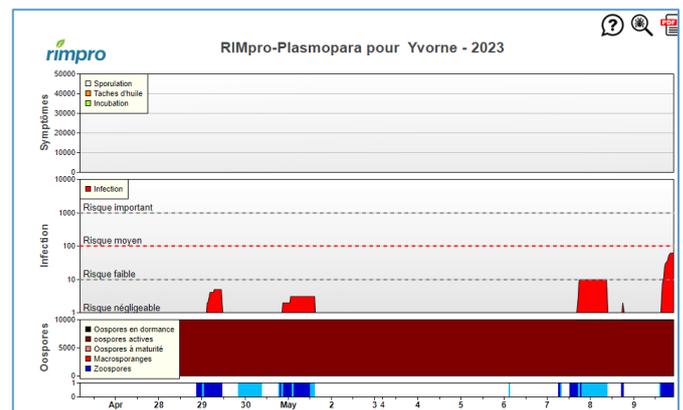
Situation et observations :

La plupart des stations météo du réseau Agrometeo ont calculé des infections primaires du 7 au 11 mai.

En raison des températures moyennes journalières plutôt basses depuis ces infections (entre 11 et 15°C), les temps d'incubation sont longs (>10 jours). Les infections du 7 mai arriveraient à 100% d'incubation le samedi 20 et celles du 9 mai terminent leur incubation le

21 mai (compte tenu des prévisions actuelles de température).

Une tache d'huile a été observée à Aigle, dans une parcelle peu ventilée en zone résidentielle, probablement issue de la contamination de faible ampleur, sur quelques secteurs les plus précoces et sensibles, le 29 avril ou 1^{er} mai (cf. modèle RIMPRO Yvorne).



Des symptômes ont été également observés le 11 mai dans le dispositif expérimental d'Agroscope à Nyon : stock de feuilles avec oospores sous les ceps pendant l'hiver et rameaux proches du sol.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

Observez attentivement les parcelles ou secteurs les plus avancés lors du 1^{er} mai (notamment au niveau des feuilles des repousses au pied du cep) qui pourraient avoir eu une infection primaire. Éliminez les repousses et protégez ces zones en priorité pour éviter le repiquage.

Pour les infections primaires ayant eu lieu entre le 7 et le 11 mai, un traitement de contact doit être réalisé au plus proche des 80% d'incubation, en tenant compte de la météo. Nous recommandons de traiter dès que possible et au plus tard vendredi (attention au jeudi férié). Il est essentiel que le produit soit présent sur les feuilles et inflorescences lorsque les 100% d'incubation sont atteints et avant les pluies suivantes pour éviter les contaminations secondaires. Le placement est identique en cas d'utilisation de produits pénétrants ou systémiques. Ces derniers permettront d'agir également sur le développement du mycélium.

Pour rappel, idéalement il faut un délai d'une à deux heures entre l'application d'un produit de contact et une pluie afin que la bouillie puisse sécher et les matières actives être efficaces. Pour les produits pénétrants, la durée « minimale » varie selon leur mode d'action et la formulation. Elle peut varier de 2 à 6h. Pour connaître les délais spécifiques par produit, consultez la fiche technique du produit ou votre fournisseur.

Gestion des renouvellements :

Produits de contact	Produits pénétrants/systémiques
8 - 10 jours	10 – 12 jours
20 à 25 mm de pluie (lessivage)	
Croissance des organes : dès + 500 cm ² de surface foliaire ou 15-20 cm de pousse (cf ci-dessous)	

Date	Densité des spores	Infection	Incubation		Températures °C			Précipitations mm	Humectage heures	Degrés heures	Croissance des feuilles principales	
			14/05	21/05	Min	Moy	Max				bre	Surface en cm ²
29/04					12,8	15,0	18,8	17,6	13,5	218	2	7
30/04					10,8	12,8	14,2	4,5	4,2	52	2	9
01/05					9,7	10,9	13,4	11,5	18,2	233	2	9
02/05					9,1	13,4	18,6	0,3	9,7	97	2	11
03/05					8,7	14,4	19,7				0	14
04/05					10,6	16,6	22,4				0	29
05/05					13,6	18,1	21,5				0	44

Figure 1: extrait des PDF disponibles par station sur Agrometeo, colonne à observer pour l'indication de vitesse de croissance.

Stratégie mildiou en bio :

Une dose de 80 à 100 g/ha de cuivre métal peut être appliquée pour ce premier traitement.

Oïdium

Situation et observations :

Le stade phénologique de début de sensibilité « 6-7 feuilles étalées » est atteint dans plusieurs secteurs.

La couverture nuageuse est plutôt favorable à ce champignon et même si la présence d'eau liquide n'est pas favorable à son développement, il peut bénéficier de l'humidité ambiante entre les averses.

Les températures actuelles relativement basses sont plutôt défavorables au développement de ce champignon.

Globalement le risque est faible mais prenez soin des parcelles à cépage sensible, avancées au niveau phénologique (G) et peu ventilées.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

Vous pouvez démarrer également la protection « oïdium » avec la protection mildiou car le stade phénologique de début de sensibilité sera atteint prochainement si ce n'est pas déjà le cas.

Stratégie oïdium en bio :

Appliquez des doses de 2.4 à 3.2 kg de soufre par hectare selon le stade de la vigne et la sensibilité de la parcelle.

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.