



**Proconseil Office de conseil viticole**  
 Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne  
 021 614 24 31  
 Email : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)  
 Site web : [www.prometerre.ch](http://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  
 079 941 09 18  
 Email : [philippe.meyer@vd.ch](mailto:philippe.meyer@vd.ch)



## VITICULTURE / OENOLOGIE

### BULLETIN D'INFORMATION N°20 du 30 juillet 2024

**Mildiou** : la véraison est en cours. La sensibilité des baies décroît fortement. Attention dans les parcelles fortement atteintes : garder du feuillage fonctionnel pour la suite de la saison.

**Oïdium** : situations parfois très inquiétantes mais globalement, la maladie est maîtrisée.

**Gestion de la fin de saison et résidus** : le raisonnement doit se porter sur les matières actives utilisées.

**Pose des filets de protection** : la conformité de la pose est essentielle pour l'image de la profession.

**Gestion de l'azote assimilable** : réalisez un suivi afin d'apporter d'éventuelles corrections.




**Préparation des contrôles** : de nouveaux documents vous permettent de faciliter la saisie des interventions.

### Météo et phénologie

La véraison est en cours dans la majorité du vignoble. Bien que pour l'heure celle-ci n'en soit qu'au début, ce stade marque (enfin !) la baisse importante de sensibilité aux nouvelles contaminations mildiou et oïdium.

extrêmement localisé des averses que l'on rencontre actuellement avec cette météo estivale.

Un temps incertain est prévu à partir du milieu de semaine avec une alternance de temps ensoleillé et d'averses de type orageux. Le jour le plus pluvieux est pour le moment vendredi où 10 à 20 mm sont annoncés.

		
<b>L</b>	<b>M</b>	<b>N</b>
<b>Fermeture de la grappe</b>	<b>Véraison</b>	<b>Maturité</b>
Les baies atteignent une taille suffisante pour se toucher.	Les baies s'éclaircissent pour le raisin blanc ou se colorent pour le raisin rouge.	Les baies sont prêtes pour la récolte car elles ont atteint leurs maturités.

### Mildiou

#### Situation et observations :

→ Depuis la première grande « vague » de début juillet, des symptômes continuent de sortir sur grappes (rot brun) et sur jeunes feuilles plus sensibles.

→ D'éventuelles contaminations ayant eu lieu le 21 et/ou le 22 juillet peuvent encore apparaître sur feuilles et grappes prochainement.

→ Certaines parcelles sont saines, d'autres, très fortement atteintes avec parfois une incidence importante sur le potentiel de récolte.

→ Si la sensibilité des grappes aux nouvelles contaminations décroît fortement avec la véraison, les jeunes organes sont toujours sensibles (restez attentifs au décalage phénologique dans les zones gelées en début de saison).

→ Il est important de conserver un feuillage fonctionnel pour la phase de maturation qui approche puis la phase de mise en réserve.

Précipitations et températures moyennes du 22 au 28 juillet 2024. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. Moy. (°C)
La Côte (8)	0 à 2	22.8
Lavaux (5)	0 à 12	23.4
Chablais (5)	0 à 31	23.1
Orbe-Bonvillars (4)	1 à 5	22.2
Vully (1)	3	22.6

#### Risque moyen estimé :



*Rappel : Le risque varie fortement en fonction de l'état sanitaire de vos parcelles. En cas d'absence ou quasi-absence de symptômes sur feuilles et sur grappes, le risque concerne principalement les tout jeunes organes.*

Les écarts de précipitations observés sur la période précédente illustrent le caractère orageux et

### Stratégie :

S'il n'est pas encore temps d'arrêter la lutte, il est possible de planifier la fin de la saison des traitements. Cette réflexion doit se baser sur l'intensité des organes touchés et sur les conditions météorologiques à venir pour ce mois d'août. De grandes disparités existent concernant l'état sanitaire du vignoble à travers le canton.

→ Dans le cas des vignes déjà affectées par le mildiou, dont la protection arrive en fin de rémanence, la protection doit être renouvelée.

→ La réflexion est similaire dans le cas des vignes un peu plus tardives, pour lesquelles l'amorce de la véraison n'est pas d'actualité.

→ Pour les autres situations, la protection doit être maintenue mais les intervalles peuvent maintenant être allongés.

### Viticulture biologique

Selon l'intensité des symptômes dans vos parcelles (et le solde de cuivre encore à disposition selon les programmes), appliquez entre 200 et 350 g de cuivre métal/ha. Un passage face par face, bien réalisé, permet d'appliquer les doses de cuivre situées dans le bas de la fourchette conseillée. Renouvelez en fonction des précipitations. Au stade actuel, la réussite de la protection des grappes est jouée. C'est bien l'état sanitaire général du feuillage qui va être déterminé dans les jours à venir.

### Oïdium

#### Situation et observations :

→ Les parcelles touchées se cantonnent généralement à quelques parcelles, cépages ou mêmes clones plus sensibles.

→ La majorité du vignoble est finalement saine et la situation ne devrait plus évoluer au stade actuel.

#### Risque moyen estimé :



#### Stratégie :

→ Si vos parcelles sont totalement indemnes, un arrêt de la protection peut être envisagé dès le début de la véraison.

→ Sur parcelles atteintes et historiquement problématiques, poursuivez la lutte jusqu'à la véraison (ou au plus tard le 15 août, en accord avec l'homologation des produits de traitement).

→ Avec les fortes chaleurs prévues pour ces prochains jours, il convient d'être prudent quant aux formulations et quantités de soufre utilisées (4 kg max/ha). Il en va de même avec les bicarbonates qui pourraient occasionner des brûlures lorsqu'ils sont utilisés de manière successive ou à de trop fortes concentrations.

### Viticulture biologique

La stratégie est identique en viticulture biologique. Raisonner les doses et la poursuite des traitements selon l'observation de symptômes dans vos parcelles.

### Gestion de la fin de saison et résidus

A l'approche de la récolte, le raisonnement des produits appliqués doit également porter sur les risques de résidus dans les vins. Afin d'en limiter le nombre, il convient de porter son choix sur les produits simples, de contact et d'éviter les mélanges de différents produits visant la même maladie.

Les anti-botrytis constituent une famille de produits qui, lorsqu'ils sont utilisés, sont très facilement retrouvés par la suite. Il convient donc d'en limiter l'utilisation aux stades phénologiques plus en amont (jusqu'à fermeture de la grappe au plus tard) et aux cépages et parcelles problématiques.

### Pose des filets de protection

La véraison marque le début de l'appétence des raisins pour les oiseaux et insectes. Contre les oiseaux, privilégiez les filets latéraux aux filets de couverture sur plusieurs rangs. Ils permettent d'éventuels travaux du sol et traitements de fin de saison. Ils limitent le risque de piégeage de la faune du vignoble. Dans tous les cas, respectez les « bonnes pratiques » rappelées dans la [fiche Agroscope](#) « Protection conforme du vignoble, respectueuse des oiseaux et des autres animaux ».

Respectez absolument ces 3 éléments :

- **Fixez solidement les extrémités proches du sol** de façon tendue aux ceps ou au système de palissage ;
- **Contrôlez régulièrement** les filets pour libérer au plus vite les éventuels animaux piégés ;
- Lors des vendanges, **retirez les filets des parcelles** et ne les laissez surtout pas trainer en tas au sol.

### Gestion de l'azote assimilable

Dès la véraison, il est conseillé de réaliser un premier bilan des quantités d'azote assimilable dans vos parcelles, ceci afin de planifier une éventuelle correction. Celle-ci peut se faire de différentes manières : fertilisation foliaire, gestion de la concurrence de l'enherbement ou encore une correction a posteriori à la cave.

A noter que des pulvérisations foliaires avec des préparations du commerce constituent une solution à court terme. Sur le long terme, il s'agit d'augmenter le taux de matière organique dans le sol et d'équilibrer la vigueur et le rapport feuille/fruit. Le choix du porte-greffe à la plantation est aussi essentiel pour éviter ces problèmes récurrents lorsqu'ils sont liés à la nature du sol.

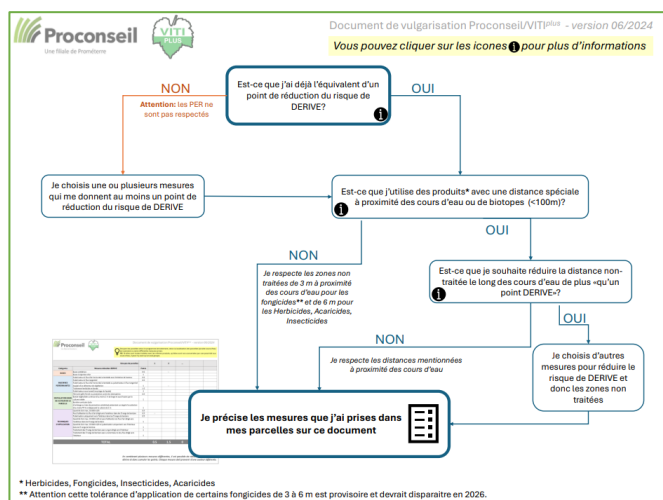
Le lien suivant vous dirige sur un [article d'Agroscope](#) qui traite de l'influence de la période d'apport de la fertilisation azotée en viticulture.

## Préparation des contrôles

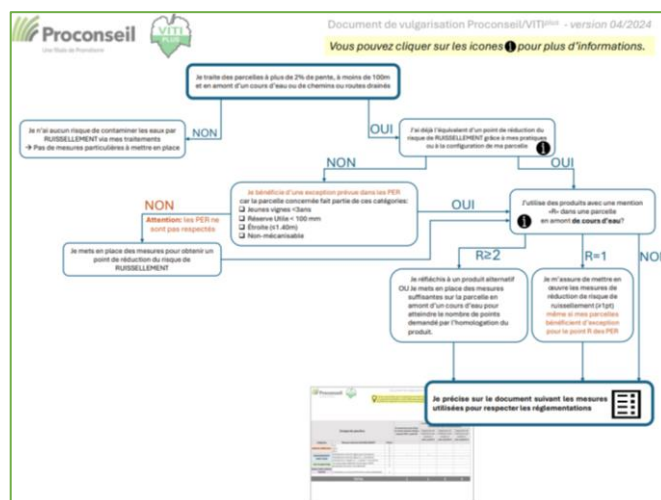
La période des contrôles PER et certificat VITISWISS approche. De nouveaux documents ont été élaborés afin de faciliter la saisie de vos interventions.

Ces documents sont disponibles sur [vitiplus.ch](http://vitiplus.ch) (PER et certificat / Document de contrôles / Outils d'aide et infos utiles). Ces documents peuvent vous aider à préparer un contrôle.

Une **nouvelle version numérique du Journal d'exploitation VITISWISS** est également en ligne. Le numéro d'homologation du produit et la toxicité vis-à-vis des typhlodromes sont automatiquement renseignés. De plus, un nouvel onglet « *recap-contraintes-D&R&B* » reprend les produits renseignés et leurs contraintes d'homologation vis-à-vis des eaux de surface, biotopes et risques ruissellement.



[Cliquez ici](#) pour accéder directement à l'arbre de décision concernant la DERIVE.



[Cliquez ici](#) pour accéder directement à l'arbre de décision concernant le RUISSELLEMENT.

De plus, une **liste récapitulative de tous les fongicides, insecticides et herbicides** de l'index phytosanitaire d'Agroscope 2024, avec leurs contraintes SPe3, c'est-à-dire les distances non traitées à proximité des cours d'eau, des biotopes et les points Ruissellement est disponible au téléchargement ici : <https://vitiplus.ch/wp-content/uploads/2024/06/24-dtr-00p-liste-pph-a-imprimer.pdf>

## Agenda

### SEANCES VITI<sup>plus</sup> ÉTÉ :

**06/08 ; 14H00 ; Yvorne** : découverte des essais et études mis en place dans le cadre du projet Yvorne Grandeur Nature, avec CHANGINS (Serana Fantasia).

**08/08 ; 10H00 ; Rivaz** : visite d'essais nutrition azotée organique, avec Agroscope (Thibaut Verdental).

### Auteurs :

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

Questions en lien avec la viticulture : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)

Questions en lien avec l'œnologie : [philippe.meyer@vd.ch](mailto: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.