

Communiqué phytosanitaire

n° 31 du 28.08.2024

SOMMAIRE

Viticulture

- Mildiou
- *Drosophila suzukii*
- Filets de protection contre les oiseaux
- Contrôle maturité
- Azote assimilable

VITICULTURE

MILDIOU

C'est la dernière semaine pour envisager un traitement de couverture de fin de saison au cuivre. La fin de l'utilisation de produits à base de cuivre est fixée au 30 août. Ce traitement vise à maintenir un feuillage actif afin de favoriser la maturation des baies ainsi que la mise en réserve de la vigne. Une intervention est justifiée dans les nouvelles plantations et dans les parcelles qui présentent une forte attaque de mildiou sur le feuillage. Les parcelles généralement saines ne nécessitent pas d'intervention supplémentaire.

Il est recommandé d'utiliser des doses de 200 à 300 g/ha de cuivre métal en tenant compte de la [quantité maximale de cuivre autorisée par année](#).

DROSOPHILA SUZUKII

Les conditions météorologiques actuelles sont, dans la majorité du vignoble, défavorables à l'activité de *D. suzukii*. Les résultats du contrôle des échantillons de baies de raisin issus de parcelles sensibles révèlent aucun dégât directement liée à *D. suzukii*. Des pontes ont été observées uniquement sur Dunkelfelder.

Résultat du contrôle des échantillons issus de parcelles à risque

Le détail des résultats est visible sur : [Insect Monitoring *D. suzukii* ponte](#) (mis à jour tous les mercredis).

Prélèvement le 26 août (9 échantillons) :

Aucune ponte	1 Pinot noir ; 4 Gamay ; 1 Gamaret ; 1 Garanoir
> 4 % de baies avec ponte	2 Dunkelfelder



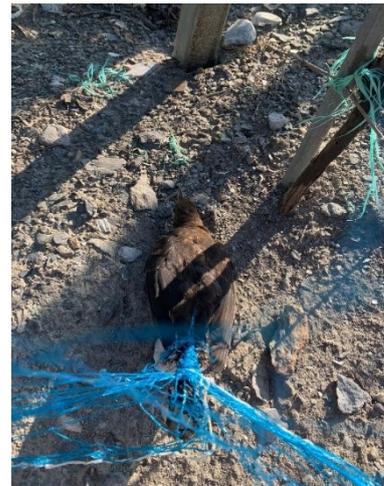
FILETS DE PROTECTION CONTRE LES OISEAUX

Nous vous rappelons que les filets posés de manière inadéquate représentent un grand danger pour la faune du vignoble. Retrouver les informations utiles pour une pose et gestion correcte des filets dans notre communiqué [n°27 du 31 juillet dernier](#).

La découverte d'un animal piégé dans un filet peut être annoncé via le formulaire d'annonce sur le site internet swisswine.ch.



Filet mal posé, l'excédent est au sol



Conséquence d'un filet mal posé: oiseau piégé

CONTRÔLE MATURITÉ

Le suivi du contrôle officiel de maturité a débuté le 27 août 2024. Les résultats hebdomadaires sont disponibles tous les mardis en fin d'après-midi et accessibles électroniquement via notre site internet <https://www.vs.ch/web/sca/controle-de-maturite-des-raisins> ou via notre application AgriVS. Les résultats à venir seront également diffusés au travers de ce communiqué. Les suivis de maturité sur Petite Arvine, Humagne rouge, Cornalin et Syrah commenceront la semaine prochaine.

Date	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin		
	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
27.08.24	63.0	7.8	2.86	65.5	12.2	1.87	73.0	11.3	1.39	67.2	11.4	2.08

AZOTE ASSIMILABLE

Dans les suivis de maturité, la teneur en azote est désormais exprimée en mg/l d'azote assimilable et non plus par l'indice de formol. Cela facilite les calculs de corrections sur moûts. Si vous souhaitez convertir l'azote assimilable en indice de formol, il suffit de le diviser par 14.

Les résultats du mardi 27 août ont révélé peu de parcelles carencées sur Pinot noir, Gamay, Chasselas et Rhin.

Date	Azote assimilable mg/l			
	Chasselas	Gamay	Pinot Noir	Rhin
27.08.24	180.4	194	227.9	211.5

Un apport de 20 à 50 mg/l d'azote assimilable devrait suffire à assurer les fins de fermentation.

Quelques recommandations pour ajuster les teneurs en azote :

- Viser entre 150 et 200 mg/l d'azote assimilable ;
- Contrôler la concentration en azote du produit utilisé, il n'y a parfois que 20% d'azote dans certaines formulations;
- Ajouter l'azote en une fois, au premier tiers de la fermentation (2-3 jours) et en profiter pour ajouter de l'oxygène (remontage à l'air ou cliquage);
- Il est déconseillé de faire des ajouts systématiques, un excès d'azote est source de nutriments pour les Brettanomyces ou autres microorganismes pendant l'élevage et peut également favoriser la production d'acétate par les levures.

Service cantonal de l'agriculture

