

Communiqué phytosanitaire

n° 33 du 11 septembre 2024

SOMMAIRE

Arboriculture

- Séminaire des fruits à noyau
- Carpodapse des pommes et des poires
- Eriophyides gallicoles du poirier

Viticulture

- Météo
- Flavescence dorée
- *Drosophila suzukii*
- Contrôle maturité
- Point « Œnologie »

ARBORICULTURE

SÉMINAIRE DES FRUITS À NOYAU

La Fruit Union Suisse organise le séminaire des fruits à noyau à Berne les 4 et 5 décembre 2024.

Les renseignements concernant ces deux journées se trouvent sur ce lien : [Inscription et programme](#)



CARPOCAPSE DES POMMES ET DES POIRES

En août, des contrôles pré-récolte ont été effectués sur cinq parcelles de Gala et dix parcelles de Golden. Onze parcelles ne présentaient aucune perforation. Sur les quatre autres parcelles, le pourcentage de fruits attaqués variait 0.1 et 1.1 %. Des contrôles ont aussi été effectués sur 4 parcelles de poiriers. Une parcelle ne présente aucune perforation. Deux parcelles comptent 0.1% de fruits attaqués. La plus forte infestation a été observée sur une parcelle de Williams (3.5% des fruits attaqués). Nous vous conseillons d'effectuer les contrôles à la récolte afin d'évaluer l'efficacité de la stratégie de lutte et de préparer celle de la saison à venir (voir [communiqué 28](#)).



ERIOPHYIDES GALLICOLES DU POIRIER

Cet acarien microscopique se loge dans des galles. Mis à part lors des périodes de migration, il est relativement à l'abri des traitements. En cas d'attaque, des pustules, rougeâtres sur fleurs et fruits et verdâtres puis rouges sur feuilles, apparaissent au printemps. Ces galles deviennent jaunes puis noirâtres au cours de la saison.

Les traitements doivent être positionnés lorsque ces acariens migrent vers les lieux d'hivernation (anfractuosités de l'écorce ou sous les écailles des bourgeons) à l'automne ou lorsqu'ils colonisent les fleurs au printemps.



En cas de symptômes constatés durant la saison, un traitement avec du soufre (2 %) peut être appliqué après la récolte des poires.



VITICULTURE

MÉTÉO

Depuis dimanche, une situation plus humide et instable accompagné d'une baisse des températures s'est installée et devrait perdurer jusqu'à la fin de la semaine. Le retour des précipitations met fin à une période plus sèche qui s'est étendue de la mi-août au week-end dernier. Depuis mercredi passé entre 12 et 38 mm de pluie sont tombés. Le Valais central a été moins arrosé que le Haut et le Bas-Valais.

En avançant dans l'automne, la probabilité de journées estivales (température maximale atteint ou dépasse >25°C) diminue. Il est toutefois trop tôt pour affirmer que les températures ne remonteront plus au-dessus de ce seuil. A la même période en 2023, les températures journalières maximales ont souvent dépassé les 30°C durant plusieurs jours.

FLAVESCENCE DORÉE

Les symptômes de la flavescence dorée sont actuellement toujours bien visibles. L'office de la vigne et du vin ainsi que les groupements des communes concernées continuent à effectuer des prospections dans le vignoble. Si vous observez des rubalises dans vos parcelles, merci de ne pas les enlever et d'attendre que nous vous fournissions les résultats des analyses. Si les ceps sont marqués d'une rubalise et sprayés en rouge, cela signifie que les ceps sont positifs à la flavescence dorée ou au bois noir. Vous pouvez, par précaution, rabattre la végétation afin de limiter la propagation de la maladie. Si des arrachages doivent être effectués, les propriétaires des vignes concernées seront informés personnellement dans le courant de l'automne.

Si vous observez des ceps suspects, merci de bien vouloir les noter à l'aide d'une rubalise et de nous les annoncer au plus vite via notre formulaire en ligne <https://www.vs.ch/web/sca/annonces-de-cas-suspects>.



Symptômes sur cépage blanc



Symptômes sur cépage rouge

Description des symptômes (cliquer sur le lien) :

[reconnaître les symptômes](#)



DROSOPHILA SUZUKII

Cette semaine 12 échantillons ont été prélevés, 6 d'entre eux présentaient des pontes fraîches de *D. suzukii* (trous de <1 mm). Comparativement à la semaine passée, il y a 2 parcelles supplémentaires avec des pontes. A noter toutefois que le nombre de pontes n'a pas augmenté dans les parcelles où il y en avait il y a sept jours. A ce stade, seules les parcelles ayant plus de 4% de baies avec pontes présentent une dégradation de la vendange due essentiellement à de la piqûre acétique. Dans ces conditions, veillez à éliminer hors de la parcelle les éventuels foyers de piqûre acétique. L'application de kaolin ou l'installation de filets à mailles fines constituent une barrière physique qui réduit les dégâts.

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 9 septembre 2024 (12 échantillons) :

Aucune ponte	3 Pinot noir ; 2 Gamaret ; 1 Gamay
2 à 4 % de baies avec ponte	2 Garanoir ; 1 Gamay ; 1 Diolinoir
> 4 % de baies avec ponte	1 Dunkelfelder ; 1 Gamay

CONTRÔLE MATURITÉ

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.

Il est important de bien suivre la maturité des diverses parcelles afin de récolter au meilleur moment. En particulier pour les raisins destinés à l'élaboration des vins rosés et des mousseux, afin de préserver la fraîcheur et l'équilibre entre l'acidité et l'alcool, veillez à ne pas les récolter trop tard.

La pluie et la baisse des températures ont bien ralenti l'évolution de la maturité. En plus des teneurs en sucre et des pH, il faudra bien tenir compte des maturités phénoliques et aromatiques, ainsi que de l'état sanitaire, pour déterminer le meilleur moment pour la récolte.

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
03.09.24	69.1	6.3	2.81	75.1	10.5	1.89	82.9	9.8	1.41	80.4	8.4	2.03
10.09.24	71.2	5.6	2.9	78.5	9.0	2.0	86.4	8.0	1.5	82.0	7.5	2.1

Date	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
03.09.24	68.6	11.9	1.12	73.3	11.1	1.52	70.9	8.1	1.73	71.8	10.7	1.69
10.09.24	76.0	8.8	1.2	78.7	8.7	1.6	76.5	6.3	1.9	75.0	8.6	1.8



POINT « ŒNOLOGIE »

Au terme de cette saison viticole compliquée, de nombreuses parcelles présentent des grappes touchées par le mildiou. Les grains ont séché mais restent accrochés aux grappes. Avec les dernières pluies, des foyers de Botrytis risquent de se développer. L'oïdium et les dégâts liés à la présence *Drosophila suzukii*, peuvent également altérer la qualité de la vendange.

Afin de ne pas entacher la qualité des vins finis, il est important de trier au mieux les raisins atteints de problèmes sanitaires à la vigne.

En cas de vendanges altérées, vous trouverez ci-dessous quelques conseils pour adapter vos protocoles de vinification.

Stratégie Blancs sur vendange altérée :

- Éviter les macérations pelliculaires
- Enzymer au pressoir afin d'extraire les jus plus rapidement et efficacement (moins de rebêchages)
- Augmenter les doses de SO₂
- Soigner le débouillage (bentonite 10-30 g/hl)
- Si à la dégustation le moût présente des défauts organoleptiques, ne pas hésiter à utiliser du charbon

Stratégie Rouges sur vendange altérées :

- Réduire le temps de contact entre le jus et les pellicules, avec moins de macération pré et post fermentaire
- Utiliser des levures sèches actives (LSA)
- Éviter la trituration en fin de macération
- Éviter de trop chauffer

Service cantonal de l'agriculture

