



Bulletin d'avertissement viticole

Avis n°1 – 08 avril 2020



www.carah.be/

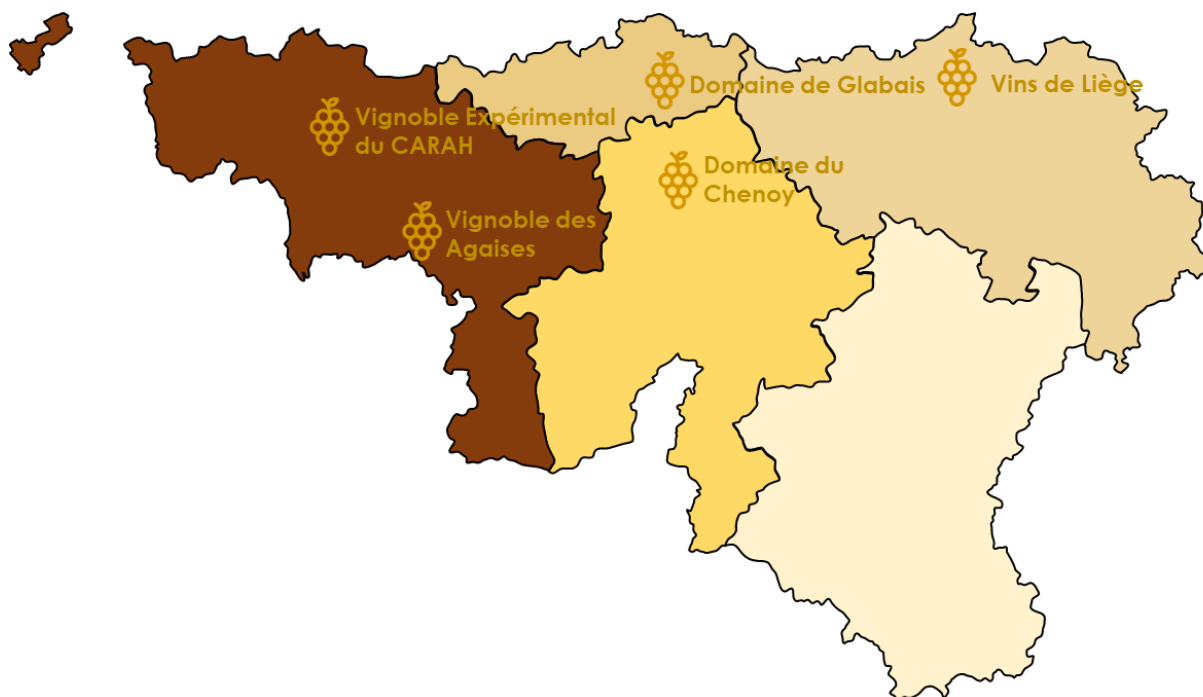
En bref...

- ☛ **PHENOLOGIE** : Gonflement des bourgeons - bourgeons dans le coton
- ☛ **MANGE-BOURGEONS** : Début de la période de sensibilité, à surveiller
- ☛ **GELEES** : Pas de gelées prévues pour les semaines à venir

Réseau de surveillance

Le **réseau de surveillance de la vigne** en Wallonie comprend 5 vignobles situés de manière transversale dans toute la Wallonie : le Vignoble des Agaises, le Domaine du Chenoy, le Vin de Liège, Le Domaine de Glabais et le Vignoble Expérimental du CARAH (voir carte ci-dessous).

L'objectif de ce bulletin est de partager, pendant toute la saison viticole, la situation sanitaire de la vigne dans ces différents domaines viticoles et l'analyse de risque qui en découle afin que les viticulteurs wallons puissent raisonner aux mieux leurs pratiques phytosanitaires.



CARAH asbl – Rue Paul Pastur, 11 – 7800 ATH
a.stalport@carah.be



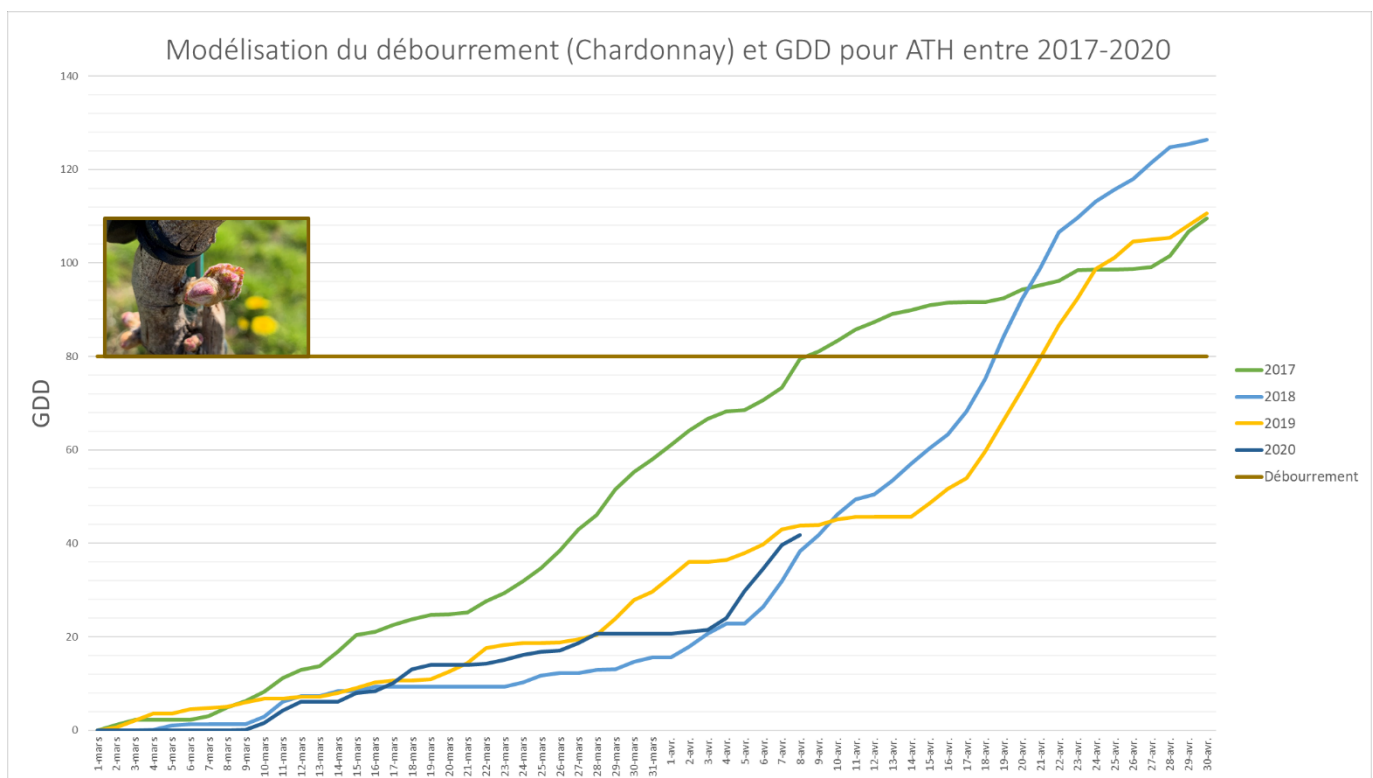
068 264 631

Stades phénologiques et conditions météorologiques

L'hiver assez pluvieux que nous avons connu a permis de réalimenter dans une certaine mesure les réserves en eau des sols. L'anticyclone présent depuis mi-mars a apporté beaucoup de soleil mais aussi des températures négatives pendant la nuit, ce qui n'a pas été trop problématique puisque la vigne était encore aux stades « gonflement des bourgeons » - « bourgeon dans le coton ».

Les températures vont continuer à être douces dans les jours à venir, les bourgeons devraient continuer leur développement. **Aucun gel nocturne n'est pour l'instant annoncé.**

Le graphique ci-dessous reprend les sommes de températures nécessaires au débourrement de la vigne (représenté par la ligne brune pour le Chardonnay). Les données ici représentées sont celles de la station météo de Ath, mais les tendances sont similaires ailleurs en Wallonie. Ce graphique permet aussi de situer l'année 2020 par rapport aux années précédentes. Au vu des conditions climatiques annoncées, celle-ci devrait suivre la même tendance que la courbe de 2018.



CARAH asbl – Rue Paul Pastur, 11 – 7800 ATH

www.carah.be



068 264 631

Ravageurs

Manges-bourgeons

La période de sensibilité de la vigne aux mange-bourgeons s'étale du stade « bourgeon dans le coton » au stade « première feuille étalée »

Le **seuil de nuisibilité** est de au moins 15% des ceps avec un bourgeon évidé. N'intervenir que si le stade phénologique de la vigne est peu avancé.

Comment surveiller les mange-bourgeons ?

Réaliser une observation sur 100 ceps (par 20 séries de 5 ceps) choisis au hasard à l'intérieur de la parcelle (pour éviter l'effet de bordure)

Quels sont les mange-bourgeons que l'on peut rencontrer ?



La **boarmie** des bourgeons (*Peribatodes rhomboidaria*) est une chenille arpeuteuse gris-brunâtre de 40mm de longueur. Elle perce et évide les bourgeons par le côté, contrairement à la noctuelle.



Les **chenilles de noctuelles** terricoles (plusieurs genres nuisibles : *Agrotis*, *Euxoa*, *Noctua* et *Xestia*) se caractérisent par un épiderme lisse, 5 paires de fausses pattes et une taille qui varie entre 35mm et 50mm. Leur couleur est verte aux jeunes stades et évolue ensuite selon l'espèce. Elles évident les bourgeons comme un œuf à la coque.

Source : INRA



Les **charançons** sont les petits coléoptères qui se caractérisent par l'allongement de la tête en rostre (plusieurs genres nuisibles : *Otiorrhynchus*, *Peritelus* et *Geonemus*).

Enfin, les **escargots** raffolent des bourgeons tendres. Des traces de bave caractéristiques permettront d'incriminer les dommages à leur présence.



CARAH asbl – Rue Paul Pastur, 11 – 7800 ATH

www.carah.be



068 264 631

Tordeuses

Un réseau de piégeage et d'observation des premiers vols éventuels de tordeuses va être mis en place début mai (Eudémis : *Lobesia botrana* et Cochylys : *Eupoecilia ambiguella*).

Taille et maladies du bois

Qui dit débourrement dit aussi porte d'entrée pour certaines maladies du bois. Un bulletin spécial y a été consacré, vous pouvez le retrouver à l'adresse suivante : http://www.carah.be/images/experimentation/Vigne/La-taille-et-les-maladies-du-bois_2020.pdf.

Excoriose (*Phomopsis viticola*)

L'excoriose est un champignon qui se conserve l'hiver sous forme de mycélium dans les bourgeons et de pycnides dans les écorces de sarments contaminés. Au printemps, lorsque le temps est humide ou pluvieux, les pycnides germent et produisent des spores qui seront disséminées sous l'action de la pluie.

Conditions optimales pour la germination des spores (et donc pour la contamination des jeunes organes) :

- Vigne réceptive : du stade éclatement du bourgeon à 2-3 feuilles étalées
- Température > 8°C
- Humectation de minimum 13h à 10°, 9h à 15°

Seuil d'intervention : n'intervenir que si les conditions ci-dessus sont réunies et que plus de 10% des ceps sont régulièrement atteints.



Symptômes d'excoriose sur rameau

L'équipe viticulture

Rédaction : Anouck Stalport – a.stalport@carah.be

Enseignant – chercheur : Julien Louvieux – j.louvieux@carah.be

Coordination : Olivier Mahieu - mahieu@carah.be

Merci au Vignoble des Agaises, Domaine du Chenoy, Vin de Liège et Domaine de Glabais pour leurs observations avisées et leur participation au réseau.

L'analyse de risque proposée par le CARAH n'est qu'indicative. Elle n'engage pas la responsabilité du CARAH en cas de disparités avec la situation réelle sur une ou un ensemble de parcelle. La décision de traiter est sous l'entière responsabilité du viticulteur.



CARAH asbl – Rue Paul Pastur, 11 – 7800 ATH
www.carah.be



068 264 631