



ALTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°20
19/09/2024



Bulletin technique collectif rédigé par l'équipe viticole de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire pour l'ensemble des vignerons du 37

Des conseils pour vous accompagner dans vos décisions et vos stratégies



La synthèse de la semaine à venir

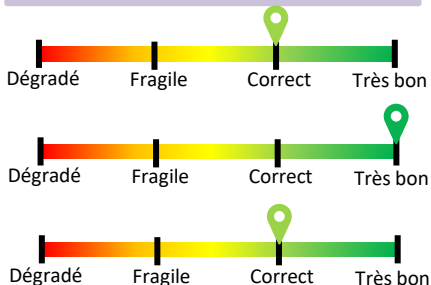
FLASH !!!!!..... A RETENIR CETTE SEMAINE...

- Maturité ralentie sur les parcelles plus chargées.
- Retour de flux d'ouest humide ce weekend et la semaine prochaine.
- Légère progression de la pourriture sur l'ensemble des vignobles.
- Début de récolte dans le Noble Joué et le secteur de Bléré.

CEPAGES OUEST 37



Etat sanitaire



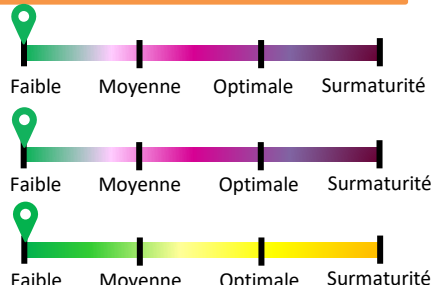
Cliquez sur le lien du cépage pour aller directement à sa page explicative

Cabernet

Grolleau

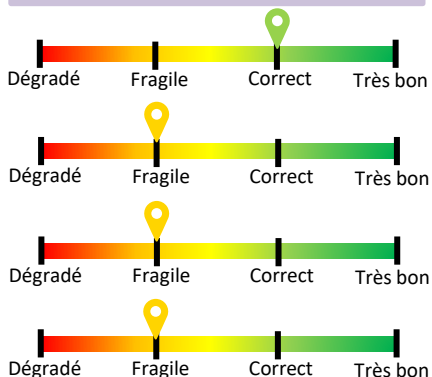
Chenin

Maturité



CEPAGES EST 37

Etat sanitaire



Cliquez sur le lien de la maladie pour aller directement à sa page explicative

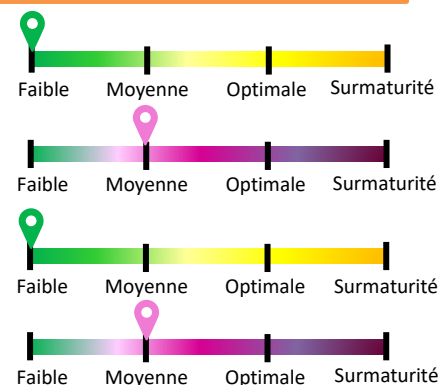
Chenin

Pinots

Sauvignon

Gamay

Maturité





SOMMAIRE

Page

<u>Point météo du 20/09 au 26/09</u>	2
<u>Etat sanitaire : fragilité des cépages précoces, résistance des plus tardifs</u>	2
<u>Les appellations Touraine Azay, Bléré</u>	3
<u>Les appellations Touraine Noble Joué et Amboise</u>	4
<u>Réseau maturité chenin : Montlouis et Vouvray</u>	5
<u>Réseau maturité cabernet franc : Bourgueil</u>	6
<u>Réseau maturité cabernet franc : Saint Nicolas, Chinon</u>	7
<u>Réseau drosophiles : les populations augmentent</u>	9
<u>Notes sur la pyrale du daphnée repérée dans le sud de la France</u>	10

QUE RETENIR DE LA SEMAINE ?

Météo plus humide
Fraîcheur
Acidité
Belle évolution de maturité

Point météo du 20/09 au 26/09

Ven 20/09	Sam 21/09	Dim 22/09	Lun 23/09	Mar 24/09	Mer 25/09	Jeu 26/09
 13 °C 23 °C	 14 °C 22 °C	 16 °C 20 °C	 13 °C 19 °C	 12 °C 19 °C	 11 °C 20 °C	 13 °C 17 °C

Sources : Windy, Meteociel, meteologix, meteoblue

Etat sanitaire : fragilité des cépages précoces, résistance des plus tardifs

OUEST

Cabernet / chenin / grolleau : peu de foyers de pourriture.

Hétérogénéité présente. Surveillance sur les parcelles plus chargées. Maturité plus ou moins rapide selon les secteurs.



EST

Gamay / sauvignon / pinots : dégradation sanitaire assez marquée. Récolte à envisager.
Chenin / cot : sain de manière générale.

Récolte des cépages précoces à envisager cette semaine malgré le manque de maturité.



Grande hétérogénéité à considérer, cabernet, Panzault, 16/09/2024



Importante évolution de maturité à surveiller sur les parcelles à très faible rendement, cabernet, Savigny, 16/09/2024



Coloration violette des pinceaux signe d'une maturité qui arrive, Gamay, Civray, 16/09/2024



Etat sanitaire général préservé, Limeray, 16/09/2024



Grille de notation état sanitaire

Cette fiche de notation reprend l'état sanitaire et la vigueur de chacune des parcelles prélevées pour les contrôles de maturité. Une numérotation indiquée en bas de chaque tableau sera donc affectée pour caractériser le rendement et l'aspect sanitaire.

Rendement (hl/ha)			Etat sanitaire					
			grappe (intensité)			feuillage (intensité)		
0		très faible < 20	0		mauvais (> 60 %)	0		mauvais (< 60 %)
1		faible 20 à 40	1		dégradé (30 – 60 %)	1		dégradé (30 – 60 %)
2		moyenne 40 à 60	2		propagation (10 – 30 %)	2		peu dégradé (5 – 30 %)
3		élevée 60 à 70	3		début dégradation (1 – 10 %)	3		saine (< 5 %)
4		très élevée > 70	4		saine (< 1 %)			

Les appellations Touraine

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Touraine Azay



		Grolleau Vallières	Grolleau Cheillé	Moyenne	Chenin Cheillé	Chenin Lignières	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	10	10,2	10,1	11,5	8,7	10,1
	Ecart	1,6	1,5	1,6	2,2	2,2	2,2
pH (irtf)	cette semaine	3,05	3,05	3,1	3,01	2,87	2,9
	Ecart	0,11	0,16	0,1	0,1	0,09	0,1
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	7,06	6,06	6,6	7,53	8,92	8,2
	Ecart	-0,43	-1,2	-0,8	-1,89	-0,75	-1,32
Acide malique (g/l)	cette semaine	6,4	4,7	5,55	6,5	8,6	7,55
	Ecart	-0,3	-1,2	-0,75	-2,9	-1,2	-2,05
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	23,9	28,4	26	25,6	16,4	21
	Ecart	5	8,2	6,6	8,9	5,1	7
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,747	0,855	0,801			
	Ecart	0,118	0,2	0,159			
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	116	113	114,5	107	97	102
	Ecart	42	71	56,5	107	97	102
Rendement		2	2		1	2	
Etat sanitaire grappe		4	4		4	4	
Etat feuillage		2	2		2	1	

- Nette évolution de la maturité.
- Secteur de Cheillé plus en avance que les autres avec les grolleau et chenin qui progressent bien.



Touraine secteur Bléré



		Sauvignon Civray	Gamay Civray	Cot Bléré
pH (irtf)	cette semaine	3,06	3,04	3,11
	Ecart	0,14	0,05	
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	5,23	6,04	5,95
	Ecart	-0,62	0,02	
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	34,2	32,5	32,4
	Ecart	6,6	3,4	
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	172	153	161
	Ecart	34	29	
Acide malique (g/l)	cette semaine	3,2	3,2	4,7
	Ecart	-0,2	0,1	
Titre alcoométrique probable	cette semaine	10,8	11,6	11,5
	Ecart	1,2	1,2	
Rendement		2	1	1
Etat sanitaire grappe		0	2	4
Etat feuillage		1	2	1

- Etat sanitaire plus fragile se dégradant sérieusement sur les sauvignon et gamay → récolte à envisager cette semaine probablement.
- Cot : indice cot à 31 avec des anthocyanes à 1,35 g/kg.



LTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°20
19/09/2024



Les appellations Touraine

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Touraine Noble Joué

inovalys



		Pinot gris	Pinot meunier	Pinot noir	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	12,3	11,5	8,4	10,7
	Ecart	2,1	0,5	-0,5	0,7
pH (irtf)	cette semaine	3,26	3,22	3,02	3,17
	Ecart	0,1	0,08	0,02	0,07
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	5,42	5,88	7,1	6,1
	Ecart	-0,4	-0,18	0,19	-0,1
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	38,1	33	19,9	30,3
	Ecart	8,5	2,4	21,7	27,3
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	219	183	145	182
	Ecart	34	32	-1,8	3,0
Rendement		2	2	2	
Etat sanitaire grappe		1	1	2	
Etat feuillage		2	1	2	

- Forte dégradation de l'état sanitaire.
- Envisager les vendanges avant les prochaines pluies pour le pinot meunier et pinot gris.



Touraine Amboise

inovalys

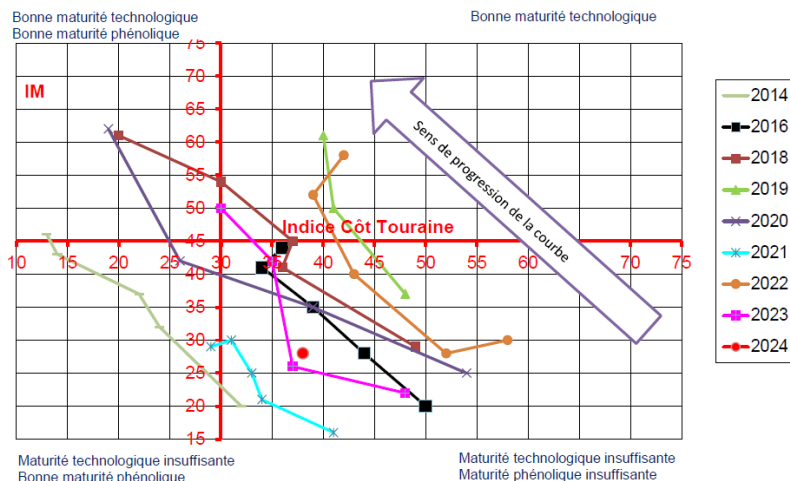


		Chenin Chargé	Chenin Limeray	Moyenne	Cot Mosnes	Cot Limeray	Moyenne
pH (irtf)	cette semaine	2,88	2,9	2,9	3,03	3,08	3,06
	Ecart						
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	8,74	8,33	8,5	7,2	7,24	7,2
	Ecart						
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	18,2	22,5	20,4	24,7	26,5	25,6
	Ecart						
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	0	0	0,0	134	196	165,0
	Ecart	0	0	0,0			
Indice cot	cette semaine				52	33	42,5
	Ecart						
TAV	cette semaine	9,4	11,1	10,3	10,6	11,2	10,9
	Ecart						
Rendement		1	1		0	1	
Etat sanitaire grappe		3	4		4	4	
Etat feuillage		2	1		2	2	

- Très faible rendement sur Mosnes avec un feuillage assez atteint.
- Acidité générale très présente qui va devoir chuter pour respecter un équilibre → Limeray a un TAV à 11 % pour 8,33 g/l d'acidité totale.

Maturité globale : IM / Indice Côt Touraine

inovalys



- Ce réseau comprend 3 parcelles : Limeray, Mosnes et Bléré.
- Encore trop tôt pour évoquer des comparatifs mais cela semble être proche de 2023.
- Retard de maturité sur la parcelle de Mosnes.



LTERNATIVES

VITICOLES

N°20
19/09/2024
Spécial œnologie



Réseau maturité chenin

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Montlouis vin de base, nature et fermentation unique

invalys



		Chouettes vin de base Saint Martin	Petit boulay nature Saint Martin	Fermentation unique Pintray	Husseau nature	Husseau vin de base	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	10,6	11,1	10,6	10,7	10,9	10,8
	Ecart	0,5	1,9	1,9	0,6	2,3	1,4
pH (irtf)	cette semaine	2,94	2,98	3,02	3,01	2,98	3,0
	Ecart	-0,07	0,06	0,11	0	0,16	0,1
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	7,87	8,66	7,79	8,4	7,4	8,0
	Ecart	0,33	-1,13	-0,81	-0,36	-1,85	-0,8
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	22,7	21,5	22,9	21,4	24,8	22,7
	Ecart	0,2	5,7	5,9	2,1	9,1	4,6
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	139	99	163	185	118	140,8
	Ecart	5	22	65	37	64	38,6
Rendement		2	1	3	2	2	
Etat sanitaire grappe		3	4	3	4	3	
Etat feuillage		2	3	2	3	3	

- Etat sanitaire relativement stable mais à surveiller de près avec la météo plus humide annoncée.
- Belle progression de la maturité mais avec une acidité qui descend peu, liée aux récentes nuits fraîches.
- Récolte des bases mousseux à envisager prochainement pour conserver un état sanitaire propre.



Vouvray vin de base

invalys



		Noizay	Chançay	Reugny	Vernou	Vouvray	Rochecorbon	Parçay-Meslay	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	10,4	10	10,3	9,5	8,9	10,5	9,6	9,9
	Ecart	1,2	0,1	0,7	1,1	0,5	0,4	1,6	0,8
pH (irtf)	cette semaine	2,96	2,87	2,91	2,82	2,77	2,94	2,84	2,9
	Ecart	0,09	0,01	0,05	0,09	0,04	0,09	0,11	0,1
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	7,3	8,52	10,37	9,74	10,96	7,66	8,82	9,1
	Ecart	-1,24	0,41	0,15	-1,19	-0,02	-0,73	-1,69	-0,6
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	24	19,7	16,7	16,4	13,7	23	18,4	19
	Ecart	5,8	-0,8	0,8	3,5	0,8	2,7	5,6	2,6
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	70	62	144	88	72	70	61	81
	Ecart	3	-5	11	25	4	11	21	10
Rendement		1	1	1	1	1	0	1	
Etat sanitaire grappe		2	1	1	1	1	1	1	
Etat feuillage		2	2	2	2	2	2	2	

- Etat sanitaire qui se fragilise et sera donc déterminant pour la date de récolte → vigilance avec la météo humide annoncée.
- Maturité encore insuffisante liée à l'acidité.
- A noter que les parcelles de Reugny et Rochecorbon ont de très faibles rendements et iront certainement vite en maturité.



La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA

Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire - 38 rue Augustin Fresnel - BP 50139 - 37171 Chambray-lès-Tours cedex



LTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°20
19/09/2024



Réseau maturité chenin

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Vouvray nature

inovalys



		Rochecorbon	Vouvray	Vernou - Château	Noizay	Vernou - Cousse	Chançay	Reugny	Moyenne
pH (irtf)	cette semaine	2,91	2,97	2,97	3,02	2,85	2,99	3,01	3,0
	Ecart								
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	6,82	7,55	8,22	7,48	10,93	7,75	7,68	8,1
	Ecart								
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	27,8	25,2	22,2	23,9	15,2	21,6	25,6	23
	Ecart								
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	60	51	102	130	61	141	72	88
	Ecart								
Titre alcoométrique probable	cette semaine	11,2	11,3	10,8	10,6	9,9	9,9	11,7	10,8
	Ecart								
Rendement		1	0	0	1	0	0	0	
Etat sanitaire grappe		4	4	4	3	4	4	4	
Etat feuillage		3	3	3	3	3	3	3	

- Maturité intéressante mais avec une acidité qui reste encore omniprésente, garante d'une stabilité microbienne.
- A noter le faible rendement sur toutes ces parcelles favorisant une maturité plus rapide et donc à surveiller de près.

Réseau maturité cabernet franc

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Réseau Cabernet - Bourgueil



		Ingrandes	Chevalerie	Abbaye	La Forêt	Restigné	Marquises	Moyenne	Chenin
Titre alcoométrique probable	cette semaine	10,3	9,3	9,9	9,6	10,2	9,8	9,9	11,5
	Ecart	0,7	1,6	1,1	1,3	0,9	1,1	1,1	0,9
pH (irtf)	cette semaine	3	2,91	2,96	2,95	3,03	2,87	3,0	2,94
	Ecart	0,07	0,05	0,03	0,05	0,02	-0,14	0,0	0,03
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	6,8	9,2	7,1	7,9	6,77	9,4	7,9	8,6
	Ecart	-1,21	-1,34	-0,35	-0,51	0,05	-0,24	-0,6	1,25
Acide malique (g/l)	cette semaine	4,4	7,8	4,7	5,6	4,9	7,3	5,8	8,3
	Ecart	-1	-1,2	-0,2	-0,7	0,36	0,09	-0,4	2,87
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	26	17	24	20	25	18	22	23
	Ecart	6	5	4	3	1	23	7,0	-1
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,78	0,62	0,79	0,83	0,72	0,93	0,8	
	Ecart	-0,04	0,29	0,32	0,29	0,21	0,16	0,2	
CAB 37	cette semaine	60	68	66	60	61	62	63	
	Ecart	-3	-17	-13	-12	-3	-8	-9	
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	57	57	30	67	67	17	49	126
	Ecart	37	14	-29	50	17	3	15	102
Rendement		3	3	3	3	3	3		3
Etat sanitaire grappe		3	3	4	3	3	3		1
Etat feuillage		1	1	2	1	2	2		2

- Evolution lente de la maturité et teneur en acide malique bien présente.
- Etat sanitaire à surveiller.
- Parcelle des Marquises se rapproche de 1g/kg d'anthocyanes.



La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA

Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire - 38 rue Augustin Fresnel - BP 50139 - 37171 Chambray-lès-Tours cedex



LTERNATIVES

VITICOLES

N°20
19/09/2024
Spécial œnologie



Réseau maturité cabernet franc

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Réseau Cabernet – Saint Nicolas de Bourgueil



		Beau Puy	Le Bourg	Coteaux	Fondis	Pelouses	La taille	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	9,7	9,6	8,6	8,2	10,1	9	9,2
	Ecart	1,5	1,2	0	0,1	1,8	-0,1	0,8
pH (irtf)	cette semaine	2,94	2,98	2,9	2,9	2,9	3,02	2,9
	Ecart	0,09	0,06	0	0	0,1	0,02	0,0
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	8,2	7,4	9,58	7,4	6,3	8,3	7,9
	Ecart	-0,8	-2,1	0,78	-0,2	-1,5	0,29	-0,6
Acide malique (g/l)	cette semaine	5,9	5,3	8,1	4,2	3	6,6	5,5
	Ecart	-1,9	-2,8	0,5	-0,6	-1,5	0,7	-0,9
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	20	22	15	19	27	18	20
	Ecart	5	7	-1	1	9	18	6,5
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,7	0,88	0,74	0,67	1,2	0,71	0,82
	Ecart	0,23	0,19	0,24	0,08	0,56	0,08	0,23
CAB 37	cette semaine	62	42	61	64	42	62	56
	Ecart	-18	-20	-12	-5	-30	0	-14
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	35	109	55	55	19	48	54
	Ecart	-3	-5	10	14	-6	-25	-2,5
Rendement		2	2	2	2	2	2	
Etat sanitaire grappe		3	3	3	3	3	3	
Etat feuillage		1	2	3	2	2	2	

Une fréquence de petits foyers de botrytis de plus en plus présente. Une acidité encore élevée et un niveau d'anthocyanes qui a peu évolué. L'indice de maturité est encore loin de 50.



Réseau Cabernet - Chinon



		Panzoult	Cravant	Chinon	Ligré	Vaugaudry	La Croix Boissée	Les Grézeaux	Beaumont	La Centrale	Moyenne	chenin olive
TAV	cette semaine	10,9	10,5	11,2	10,3	10	11,9	10,6	11,6	11,6	11,0	9,9
	Ecart	2,1	1,2	2,2	2,3	1,3	1,4	1,3	1,3	1,7	1,6	-0,6
pH (irtf)	cette semaine	2,93	12,9	3	3	3	0	0	0	3,05	3,1	3
	Ecart	0,15	10,08	2,88	0,11	0,07	-2,95	-2,96	-3,03	0,05	0,5	-0,2
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	6	5,5	5,6	6,2	6,5	5,3	6,1	6,2	6,2	6,0	9,83
	Ecart	-0,83	-0,52	-0,87	-1	-0,55	-0,43	-0,22	-0,46	-0,84	-0,64	-0,53
Acide malique (g/l)	cette semaine	3	2,9	3,4	4,3	5				4,1	3,8	
	Ecart											
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	31	32	34	28	26	38	0	31	6,2	25	17
	Ecart	10	6	11	9	5	7	29	5	-17,8	7	3
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,99	0,9	1,1	0,8	0,76				1,03	0,93	
	Ecart											
CAB 37	cette semaine	50	59	43	56	63				62	55,5	
	Ecart											
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	114	169	178	98	116	0	0	0	122	89	
	Ecart											
Rendement		2	2	1	1	3	2	2	1	2		2
Etat sanitaire grappe		4	4	4	3	4	4	3	4	4		4
Etat feuillage		3	3	3	2	3	2	2	2	2		3

Belle évolution du degré lié au volume de récolte moyen. L'acidité est confortable et le pH reste bas. La patience est de mise. L'état sanitaire est à surveiller de près. Le niveau d'anthocyanes est intéressant et se rapproche du 1g/kg.



La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA

Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire - 38 rue Augustin Fresnel - BP 50139 - 37171 Chambray-lès-Tours cedex



LTERNATIVES

VITICOLES

N°20
19/09/2024
Spécial œnologie

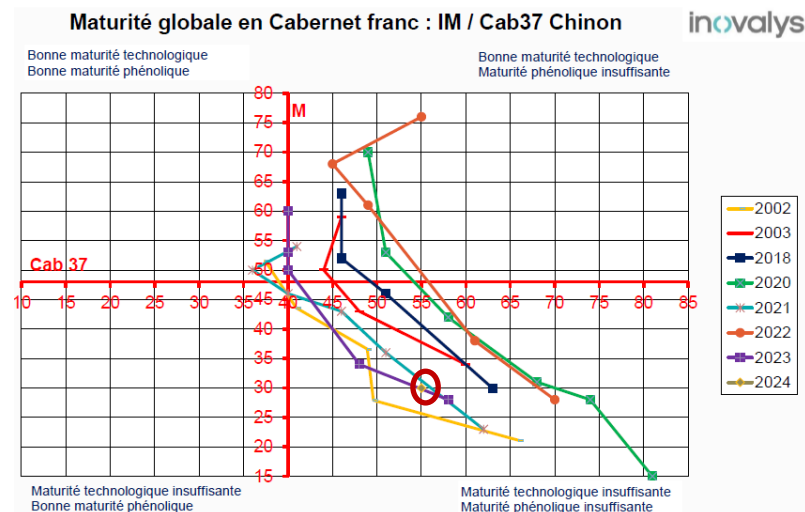


Réseau maturité cabernet franc

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Réseau Cabernet - Chinon



Ce graphique reprend les données historiques du CAB37 comparées à 2024 sur Chinon. Pour rappel, l'historique du CAB37 comprend les vignobles de Bourgueil et de St Nicolas de Bourgueil en plus de Chinon. Analyses Inovalys

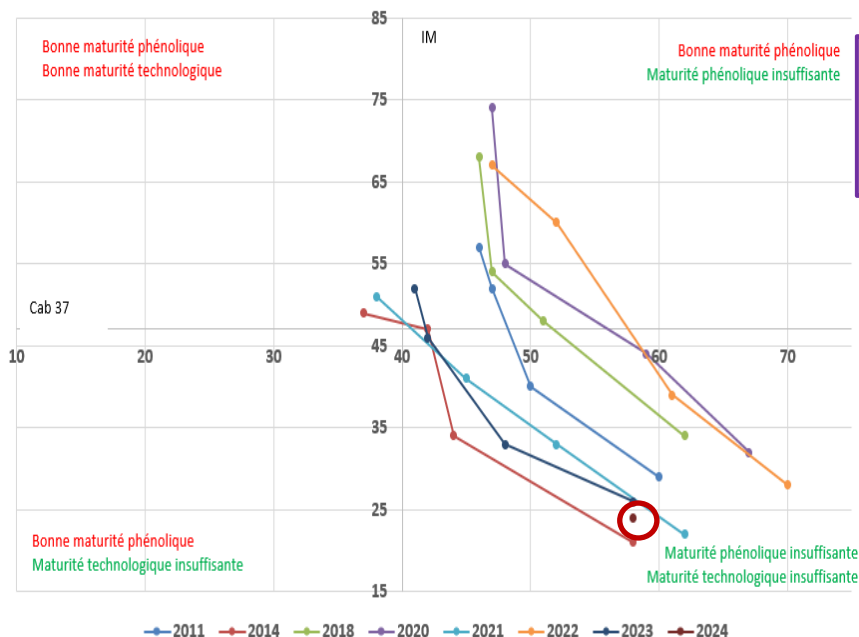
- CAB37 se situant autour de 2023 (avec 15 jours de retard)
- A noter que certaines parcelles du réseau cab ont une récolte plus faible favorisant donc la concentration.

Réseau maturité cabernet franc (Chinon, Bourgueil, Saint Nicolas)

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Maturité globale en Cabernet Franc : IM / Cab 37



Synthèse graphique historique issue des résultats d'analyses des laboratoires de la LITOV et d'Inovalys pour les 3 appellations de cabernet.

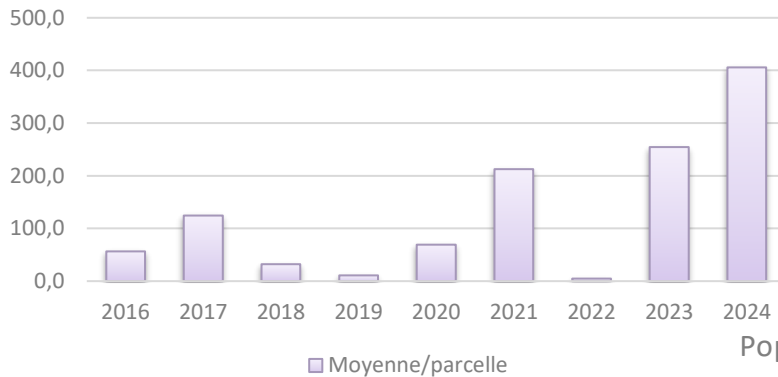
- Démarrage proche de 2023 (31/08) et 2014 (08/09) mais avec 1 semaine à 15 jours de décalage en plus sur les premiers prélèvements.
- L'état sanitaire sera probablement l'élément déclencheur de la récolte.



Réseau drosophiles : les populations augmentent

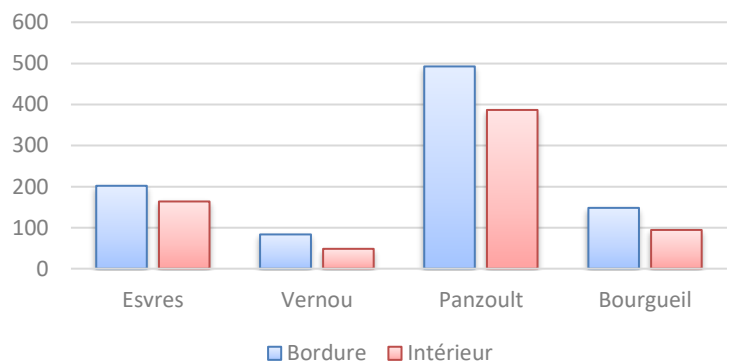
- Le réseau drosophiles a débuté le 26/08. Les premiers relevés ont dénombré peu de drosophiles. Les populations se sont multipliées par 3 de manière très disparate sur le département.

Moyenne drosophiles/parcelle depuis 2016



- Sur ce graphique annuel, 2024 dépasse 2021 et 2023.
- A noter que c'est la parcelle de Panzoult qui fait monter la moyenne.
- Seuil de surveillance > 150, valeur sur laquelle nous sommes déjà aujourd'hui.**

Populations totales relevées en 2024



- Populations très disparates d'un secteur à un autre.
- Importante population sur Panzoult.
- Moyenne autour de 100 pour les autres parcelles qui ont des valeurs contenues pour le moment c'est-à-dire en-dessous de 2021 et 2023 et similaire à 2017.

Drosophila suzukii attaque différemment de D. melanogaster

- Tous les cépages n'ont pas la même sensibilité

- Sensibilité accrue sur les cépages rouges

- Influence de l'épaisseur de la pellicule

- Plus la pellicule est fine, plus le taux d'infestation sera conséquent → par défaut, des raisins qui décrochent sont des raisins plus vulnérables.

- D. suzukii permet la colonisation de D. melanogaster

- Ponte sur raisins précocement même si la baie ne présente pas de dégradation.
- Si attaque précoce, colonisation des larves à l'intérieur de la baie.
- Portes ouvertes aux différentes bactéries et levures oxydatives ainsi qu'à D. melanogaster accélérant le processus de pourriture acétique.

Quelles méthodes de lutte ?



- Attention, la corrélation entre les niveaux de piégeage réalisés sur une parcelle et le niveau des dégâts n'a pas encore pu être mise en évidence.**
- Pas de dégâts directs sur raisin, pas de stratégie de protection **insecticide préconisable**. Par ailleurs, les produits autorisés sur drosophiles en vigne, exclusivement adulticides, ne sont pas adaptés au cycle de Drosophila suzukii.
- L'Agroscope de Changins (Suisse) a démontré l'absence d'efficacité sur la pourriture acide en appliquant trois insecticides entre début véraison et vendanges.
- Efficacité reconnue du talc, de l'argile et de l'effeuillage.



LTERNATIVES

VITICOLES

N°20
19/09/2024
Spécial œnologie



Notes sur la pyrale du daphnée repérée dans le sud de la France

- Nous avons reçu dernièrement une note de l'IFV de Nîmes sur une enquête (questionnaire) sur le développement de la pyrale du daphnée repérée sur tout l'arc méditerranéen. Ainsi, vous trouverez ci-dessous la note écrite diffusée ainsi que le lien du questionnaire à remplir ci-dessous.



- Cryptoblabes gnidiella* (couramment appelée la pyrale du daphné) est un ravageur présent dans le vignoble du pourtour méditerranéen depuis une dizaine d'années. Initialement rencontré uniquement sur la frange littorale, sa zone de présence s'étend à l'intérieur des terres d'années en années (ex : Limoux, Malepère, Terrasses du Larzac, Châteauneuf du Pape, Sud de l'Ardèche....).
- Afin de mieux évaluer l'impact économique de ce ravageur pour la filière viticole régionale, l'IFV et les partenaires techniques régionaux (Chambres d'agriculture, Civam Bio, Sudvinbio, Interbio Corse, Le Syndicat des Vignerons des Costières de Nîmes, les Vignerons Indépendants du Gard, CTIFL....) réalisent une enquête auprès de l'ensemble des viticulteurs des vignobles du pourtour méditerranéen.

L'objectif de ce questionnaire est de cartographier le territoire sur lequel ce ravageur est implanté, évaluer les pertes de rendement qu'il entraîne et identifier certains facteurs qui augmentent les risques de dégâts.

Questionnaire à remplir :

L'enquête est accessible via le lien : <https://forms.gle/ntCFJJ9ZNqKhCHRe9>. Le remplissage de ce questionnaire vous prendra entre 5 et 10 minutes. L'ensemble des données collectées resteront confidentielles et seront traitées de manière anonyme.



Message rédigé par les conseillers viticoles de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire
Adeline Mallet : 06 42 24 56 69 / Nicolas Pichard : 06 08 47 01 59 / Philippe Gabillot : 06 80 42 98 21
Faustine Roubez : 06 24 79 88 68 / Manon Thauay : 06 23 82 54 92 / Maxime Garcia : 06 14 25 48 43
Mél. viti-oeno@cda37.fr

Toute reproduction, même partielle des informations est strictement interdite.

Lien vers E-Phy le catalogue des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages, des matières fertilisantes et des supports de culture autorisés en France

Si aucune alternative à l'utilisation de produits phytosanitaires n'est proposée, c'est qu'il n'en existe pas de connue suffisamment pertinente à ce stade. Cependant, des alternatives préventives existent. Les produits commerciaux, cités à titre d'exemple, sont adaptés aux situations décrites. Pour identifier d'autres produits commerciaux, connaître les exigences réglementaires et les bonnes pratiques ainsi que la totalité des méthodes alternatives adaptées à la vigne, vous référer au site officiel: <https://ephy.anses.fr/>. Attention, les informations ci-dessus ne sont valables que dans la mise en œuvre de bonnes pratiques agronomiques et biologiques respectueuses du sol et de la plante. Et sous réserve que les "fondamentaux" soient maîtrisés (qualité de pulvérisation, positionnement des traitements...). Vérifier les conditions d'emploi sur les étiquettes.

Avec la participation financière de la FAV 37-72, d'InterLoire, du réseau DEPHY ferme.



La Chambre d'agriculture d'Indre et Loire est titulaire d'un contrat d'assurance n° 1112628777/4042 & 4049 garantissant notamment sa responsabilité civile professionnelle pour l'activité de conseil indépendant en préconisations phytopharmaceutiques pour laquelle elle est agréée sous le n°IF01762



La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA

Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire - 38 rue Augustin Fresnel - BP 50139 - 37171 Chambray-lès-Tours cedex