



ALTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°21
26/09/2024



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



Alternative et innovation

La synthèse de la semaine à venir

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

- Etat sanitaire qui se fragilise sérieusement.
- Pluviométrie du weekend dernier très variable.
- Début de récolte dans l'est pour les gamays, sauvignons et vin de base.
- Surveillance généralisée au décrochement des raisins.

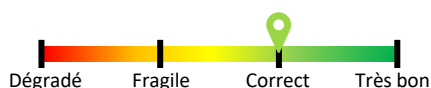
CEPAGES OUEST 37



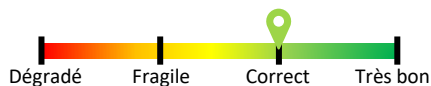
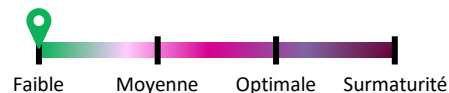
Etat sanitaire

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

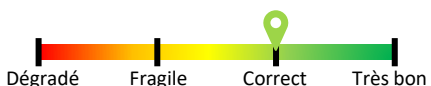
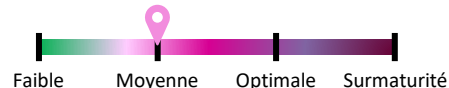
Maturité



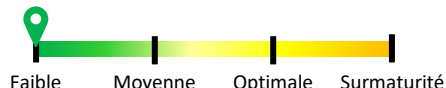
Cabernet



Grolleau



Chenin

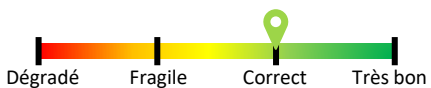


CEPAGES EST 37

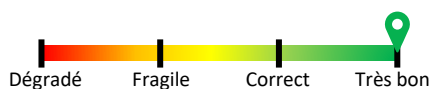
Etat sanitaire

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

Maturité



Chenin



Cot





SOMMAIRE

Page

<u>Point météo du 27/09 au 03/10</u>	2
<u>Etat sanitaire : surveillance accrue à la pourriture</u>	2
<u>Les appellations Touraine</u>	3
<u>Réseau vin de base</u>	5
<u>Réseau maturité chenin</u>	6
<u>Réseau maturité cabernet franc</u>	6
<u>Réseau drosophiles : les populations continuent leur développement</u>	9

QUE RETENIR DE LA SEMAINE ?

Baisse de l'acidité
Pic d'Anthocyanes
Décrochage
Récolte imminente

Point météo du 27/09 au 03/10

Ven 27/09	Sam 28/09	Dim 29/09	Lun 30/09	Mar 01/10	Mer 02/10	Jeu 03/10
 12 °C 16 °C	 9 °C 15 °C	 7 °C 16 °C	 14 °C 19 °C	 13 °C 17 °C	 14 °C 21 °C	 14 °C 17 °C

Sources : Windy, Meteociel, meteologix, meteoblue

Etat sanitaire : surveillance accrue à la pourriture

OUEST

Cabernet / chenin : dégradation qui s'accroît surtout sur Lignières
Grolleau : dégradation sur Lignières

Fragilité à prendre en compte avec certaines parcelles de cabernet qui décrochent.



EST

Chenin : sain de manière générale tendant vers une fragilité à surveiller
Cot : état sanitaire stable

Progression du botrytis encore mesurée sur le secteur mais qui tend à augmenter avec les conditions météo défavorables.



Vendange généreuse avec un état sanitaire stable et sain, chenin, Chinon, 23/09/2024



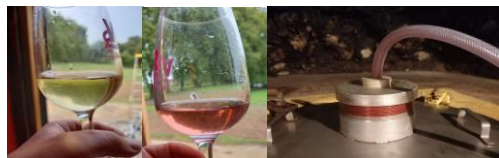
Etat sanitaire sain, grolleau, Cheillé, 23/09/2024



Début de pourriture noble sur certaines grappes, chenin, Montlouis, 23/09/2024



Etat sanitaire général préservé, cot, Limeray, 23/09/2024



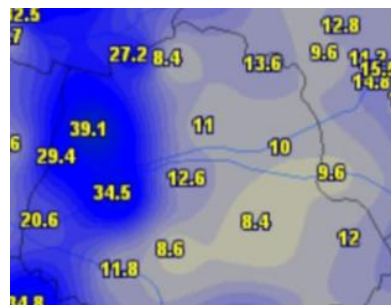
Etat sanitaire : surveillance accrue à la pourriture

Photos comparatives d'un foyer de botrytis sur une même grappe entre le 16 et le 23/09, cabernet, Cravant



Les baies entourées en rouge sont celles qui sont nouvellement touchées par le botrytis durant la semaine dernière.

Pluviométrie du weekend dernier sur 72h
(source : météociel.fr)



La journée du 22/09 a été particulièrement arrosée de manière très disparate selon les secteurs. La partie ouest a reçu entre **25 et 30 mm** de moyenne alors que sur l'est, les cumuls se situent autour de **15 mm**.

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 secteur Bléré

invalys



	Titre alcoométrique probable		pH (irtf)		Acidité Totale en H2SO4 (g/l)		Anthocyanes (g/kg)		Indice de maturité (calc.)		Indice cot		Azote assimilable (mg/l)		Acide malique (g/l)		Estimation de rendement	Etat sanitaire grappe	Etat feuillage
	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart			
Cot Bléré	12,4	0,9	3,2	0,09	5,52	-0,4	1,276	-0,07	37,9	5,5	31	-20,4	87	-74	3,8	-0,9	1	3	2

- Belle progression de la maturité générale.
- Plafonnement des anthocyanes → la maturité phénolique est à son pic et ne progressera plus.
- Récolte à envisager les jours prochains.



LTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°21
26/09/2024

Les appellations Touraine

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



Touraine Azay

inovalys



	Titre alcoométrique probable		pH (irtf)		Acidité Totale en H2SO4 (g/l)		Indice de maturité (calc.)		Azote assimilable (mg/l)		Potassium (mg/l)		Estimation de rendement	Etat sanitaire grappe	Etat feuillage
	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart			
Grolleau Vallères	10,3	0,3	3,13	0,08	6,15	-0,91	28,1	4,2	28	4,2	1356	-113	2	3	2
Grolleau Cheillé	10,5	0,3	3,11	0,06	5,69	-0,37	31,1	2,7	31	2,7	1200	-61	1	4	2
Moyenne	10,4	0,3	3,12	0,07	5,92	-0,64	29,6	3,5	30	3,5	1278	-87			
Chenin Cheillé	11,5	0	3,12	0,11	7,08	-0,45	27,3	1,7	27	1,7	1405	106	3	2	2
Chenin Lignières	6,9	-1,8	2,9	0,03	8,4	-0,52	13,9	-2,5	14	-2,5	1155	-93	2	2	1
Moyenne	9,2	-0,9	3,01	0,07	7,74	-0,49	20,6	-0,4	21	-0,4	1280	6,5			

- Plafonnement des maturités sur grolleau avec peu de variations d'anthocyanes en 1 semaine (env. 0,9 g/kg).
- Pas d'évolution sur le chenin de Cheillé mise à part l'acidité.
- Importante dégradation sanitaire sur le chenin de Lignières.



Touraine Amboise

inovalys

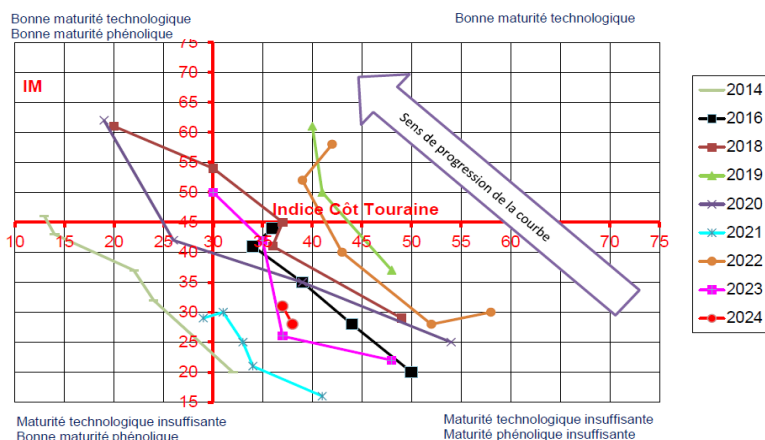


		Chenin Limeray	Chenin Chargé	Moyenne	Cot Mosnes	Cot Limeray	Moyenne
		cette semaine	cette semaine				
pH (irtf)	cette semaine	3,02	3,07	3,0	3,16	3,08	3,12
	Ecart	0,14	0,17		0,13	0	0,065
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	7,01	7,12	7,1	6,76	6,66	6,7
	Ecart	-1,73	-1,21		-0,44	-0,58	-0,5
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	28,3	24,6	26,5	28,7	27,7	28,2
	Ecart	10,1	2,1		4	1,2	2,6
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine				96	109	102,5
	Ecart				-38	-87	-62,5
Indice cot	cette semaine				46	34	40,0
	Ecart				1	-6	-2,5
TAV	cette semaine	11,8	10,4	11,1	11,1	11	11,1
	Ecart	2,4	-0,7		0,5	-0,2	0,2
Estimation de rendement		1	1		0	1	
Etat sanitaire grappe		1	2		4	4	
Etat feuillage		1	1		0	2	

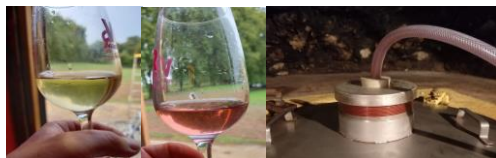
- Maturité à son pic sur le cot de Limeray malgré un pH bas protecteur.
- Belle évolution de maturité du chenin de Limeray – attention à l'état sanitaire qui se fragilise un peu.
- État sanitaire qui se dégrade sur le chenin de Chargé.

Maturité globale : IM / Indice Côt Touraine

inovalys



- Ce réseau comprend 3 parcelles : Limeray, Mosnes et Bléré.
- Plafonnement général des maturités.
- Baisse de maturité de - 0,2 (g/kg) des anthocyanes → phénologiquement, les cots auront du mal à progresser.



ALTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°21
26/09/2024



Réseau vin de base

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



Montlouis vin de base, nature et fermentation unique

inovalys



	Titre alcoométrique probable		pH (irtf)		Acidité Totale en H2SO4 (g/l)		Indice de maturité (calc.)		Azote assimilable (mg/l)		Potassium (mg/l)		Estimation de rendement	Etat sanitaire grappe	Etat feuillage
	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart			
Chouettes vin de base Saint Martin	11,2	0,6	3,12	0,18	7,37	-0,5	25,5	2,8	20	-119	1544	429	2	2	2
Petit boulay nature Saint Martin	11,1	0	3,09	0,11	7,9	-0,76	23,7	2,2	20	-79	1598	234	1	3	1
Fermentation unique Pintray	10,8	0,2	3,16	0,14	7,12	-0,67	25,6	2,7	53	-110	1561	203	3	2	2
Husseau nature	11,2	0,5	3,14	0,13	7,53	-0,87	25	3,6	41	-144	1612	187	2	2	2
Husseau vin de base	11,2	0,3	3,13	0,15	6,11	-1,29	30,9	6,1	25	-93	1359	136	2	3	2
Moyenne	11,1	0,3	3,1	0,1	7,2	-0,8	26,1	3,5	31,8	-109	1535	238			

- Etat sanitaire à surveiller → développement sous forme lente de pourriture grise.
- Acidités encore hautes mais potassium également élevé ayant des chances de favoriser les précipitations tartriques.
- Maturité qui semble plafonner avec un TAP ayant faiblement progressé → attention au décrochage !!
- Vins de base à récolter.



Vouvray vin de base

inovalys



		Noizay	Chançay	Reugny	Vernou	Vouvray	Rochecorbon	Parçay-Meslay	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	11	12,4	11,5	9,5	10,7	12	10,3	11,1
	Ecart	0,6	2,4	1,2	0	1,8	1,5	0,7	1,2
pH (irtf)	cette semaine	3,12	3,13	3,07	2,95	2,95	3,07	2,97	3,0
	Ecart	0,16	0,26	0,16	0,13	0,18	0,13	0,13	0,2
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	6,3	6,07	7,75	7,99	8,23	6,49	7,87	7,2
	Ecart	-1	-2,45	-2,62	-1,75	-2,73	-1,17	-0,95	-1,8
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	29,5	34,3	25,1	20,1	21,9	31,1	22	26
	Ecart	5,5	14,6	8,4	3,7	8,2	8,1	3,6	7,4
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	22	20	57	20	27	20	20	27
	Ecart	-48	-42	-87	-68	-45	-50	-41	-54
Estimation de rendement		1	1	1	1	1	0	1	
Etat sanitaire grappe		1	1	1	1	1	1	1	
Etat feuillage		2	2	2	2	2	2	2	

- Maturité générale intéressante pour récolter en vue des bases mousseux.
- Baisse sensible de l'acidité à prévoir avec les pluies.
- Pression renforcée du botrytis cette semaine.
- Carence azotée sur tout le réseau.



LTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°21
26/09/2024



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	3,08	3	3,06	3,08	3,1	3,07	3,16	3,1
	Ecart	0,17	0,03	0,09	0,06	0,25	0,08	0,15	0,1
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	5,87	7,44	7,33	7,63	8,02	6,43	6,34	7,0
	Ecart	-0,95	-0,11	-0,89	0,15	-2,91	-1,32	-1,34	-1,1
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	35,6	23,7	25,3	23,9	24,7	29,6	33,5	28
	Ecart	7,8	-1,5	3,1	0	9,5	8	7,9	5,0
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	20	20	46	67	20	41	20	33
	Ecart	-40	-31	-56	-63	-41	-100	-52	-55
Titre alcoométrique probable	cette semaine	12,4	10,5	11	10,8	11,8	11,3	12,6	11,5
	Ecart	1,2	-0,8	0,2	0,2	1,9	1,4	0,9	0,7
Estimation de rendement		1	0	0	1	0	0	0	
Etat sanitaire grappe		3	3	2	2	3	3	3	
Etat feuillage		2	2	2	2	2	2	2	

- L'état sanitaire évolue mais reste bon. L'acidité reste confortable et garante d'une certaine stabilité microbienne.
- L'azote est très faible et nécessitera un réajustement. L'équilibre sucre / acide permet d'entrevoir de jolis vins secs pour les raisins récoltés courant de la semaine prochaine (notamment Rochecorbon et Reugny).

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	11,3	10,8	10,8	10,6	10,6	10,6	10,8	11,7
	Ecart	1	1,5	0,9	1	0,4	0,8	0,9	0,2
pH (irtf)	cette semaine	3,09	3,02	3,06	3,11	3,1	2,87	3,0	3,08
	Ecart	0,09	0,11	0,1	0,16	0,07	0	0,1	0,14
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	5,92	7,03	5,84	6	5,85	7	6,3	6,49
	Ecart	-0,88	-2,17	-1,26	-1,9	-0,92	-2,4	-1,6	-2,11
Acide malique (g/l)	cette semaine	3,572	4,946	3,61	4,25	4,17	4,85	4,2	5,46
	Ecart	-0,828	-2,854	-1,09	-1,35	-0,73	-2,45	-1,6	2,87
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	32	26	31	30	30	25	29	30
	Ecart	6	9	7	10	5	23	10	7
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	1,211	1,082	1,059	0,954	0,829	0,969	1,0	
	Ecart	0,431	0,462	0,269	0,124	0,109	0,04	0,2	
CAB 37	cette semaine	46	48	50	49	53	52	50	
	Ecart	-14	-20	-16	-11	-8	-10	-13	
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	33	26	47	93	51	37	48	133
	Ecart	-24	-31	17	26	-16	20	-1	7
Estimation de rendement		3	3	3	3	3	3		3
Etat sanitaire grappe		2	2	3	2	2	2		0
Etat feuillage		1	1	2	1	2	2		2

- Belle évolution des anthocyanes et du degré.
- Le pH reste bas, l'acide malique est encore élevé.
- L'état sanitaire se dégrade d'une façon générale et déterminera le point de départ de la récolte.
- Chenin à récolter compte tenu de l'état sanitaire mais également de la maturité.



LTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°21
26/09/2024



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	10	9,3	8,6	11,3	10,2	9,9
	Ecart	0	0,4	0,7	0,4	1,2	1,2	0,7
pH (irtf)	cette semaine	2,98	3,1	3,07	3,1	3,02	3,12	3,1
	Ecart	0,04	0,12	0	0,2	0,12	0,1	0,1
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	8,05	5,69	6,77	5,83	5,82	6,38	6,4
	Ecart	-0,15	-1,71	-2,81	-1,57	-0,48	-1,92	-1,4
Acide malique (g/l)	cette semaine	5,68	3,59	5,1	3,29	3,36	4,68	4,3
	Ecart	-0,22	-1,71	-3	-0,91	0,36	-1,92	-1,2
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	20	30	23	25	33	27	26
	Ecart	0	8	8	6	6	9	6,2
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,695	1,028	0,681	0,734	1,245	0,73	0,85
	Ecart	-0,005	0,148	-0,059	0,064	0,045	0,02	0,04
CAB 37	cette semaine	61	46	55	57	42	58	53
	Ecart	-1	4	-6	-7	0	-4	-2
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	55	74	78	75	25	63	62
	Ecart	20	-35	23	20	6	15	8
Estimation de rendement		2	2	2	2	2	2	
Etat sanitaire grappe		2	1	2	2	3	2	
Etat feuillage		1	2	3	2	2	2	

- Stabilisation des anthocyanes. L'état sanitaire se dégrade pour le Bourg, parcelle à récolter. La parcelle Les Pelouses paraît bonne à vendanger.
- Le niveau moyen d'anthocyanes est faible et a peu évolué.
- IM encore faible mais l'état sanitaire pourrait obliger une anticipation des vendanges.



Réseau Cabernet - Chinon



		Panzoult	Cravant	Chinon	Ligré	Vaugaudry	La Croix Boissée	Les Grézeaux	Beaumont	La Centrale	Moyenne	chenin olive
TAV	cette semaine	11,8	11,1	11,3	11	10,8	12,4	11,2	11,7	11,7	11,4	9,3
	Ecart	0,9	0,6	0,1	0,7	0,8	0,5	0,6	0,1	0,1	0,5	1
pH (irtf)	cette semaine	3,06	3,11	3,1	3,14	3,16	3,19	3,13	3,17	3,19	3,1	2,8
	Ecart	0,13	-9,79	2,88	0,14	0,16	3,19	3,13	3,17	0,14	0,4	0,15
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	5,5	4,3	5	5,8	5,6	4,5	5,3	5,8	5,5	5,3	9,3
	Ecart	-0,5	-1,2	-0,6	-0,4	-0,9	-0,8	-0,8	-0,4	-0,7	-0,70	-2,4
Acide malique (g/l)	cette semaine	2,3	1,7	2,6	4	3,6				3,5	3,0	
	Ecart											
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	36	43	38	32	32	46	36	34	36	37	25
	Ecart	5	11	4	4	6	8	0	3	29,8	8	8
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,93	0,89	0,84	0,78	0,79				0,91	0,86	
	Ecart	-0,06	-0,01	-0,26	0	0,01				-0,12	-0,1	
CAB 37	cette semaine	45	50	44	49	52				55	49	
	Ecart	-5	-9	0	-7	-11				-7	-8	
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	70	104	10	47	42	0	0	0	75	39	
	Ecart											
Estimation de rendement		2	2	1	1	3	2	2	1	2		2
Etat sanitaire grappe		4	3	4	3	4	4	2	4	4		4
Etat feuillage		3	3	3	2	3	2	2	2	2		3

- Les anthocyanes commencent à chuter, ce qui montre que la date de récolte est très proche. Les pluies pourraient accélérer cette chute avec la dégradation de l'état sanitaire. L'IM est proche de 50 pour la Croix Boissée.
- Le botrytis évolue fortement aux Grézeaux, la récolte est à envisager.
- Le chenin de l'Olive est encore très acide.



LTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°21
26/09/2024



Réseau maturité cabernet franc

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



Réseau Cabernet - Chinon

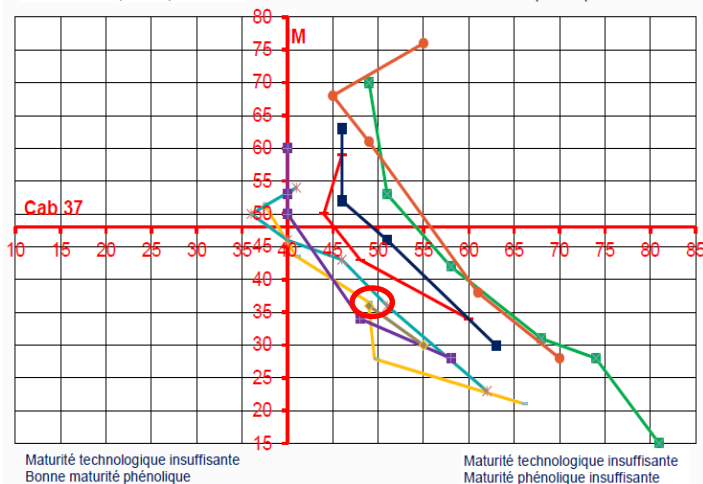
Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37 Chinon

invalys



Bonne maturité technologique
Bonne maturité phénolique

Bonne maturité technologique
Maturité phénolique insuffisante



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.

- Maturité phénolique dans la lignée de 2002 sur Chinon avec une semaine de retard cette année.
- **Palier atteint pour les anthocyanes.** Pour rappel, il est considéré que la maturité phénolique est atteinte dès l'instant qu'on observe une baisse de - 0,2 g/kg de leur concentration.

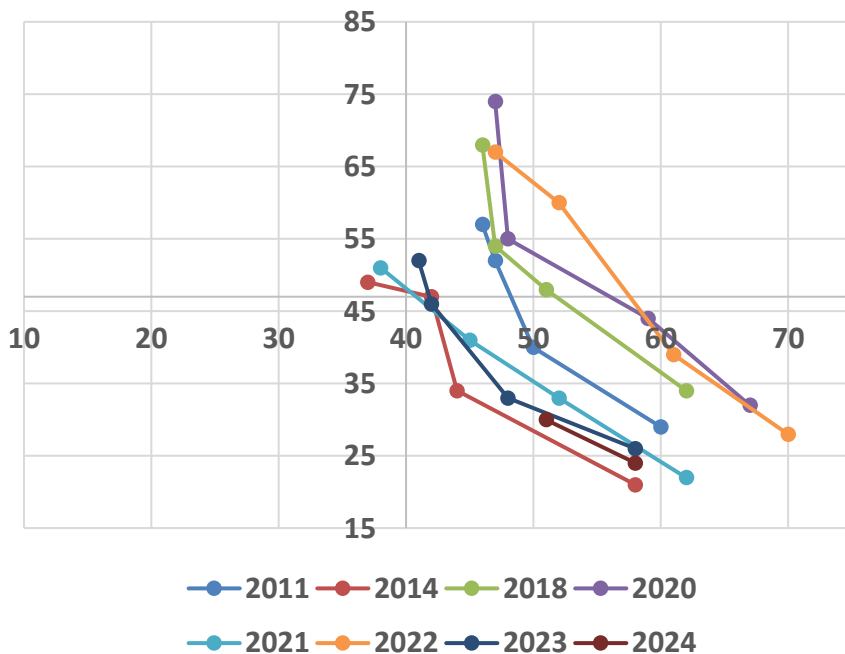
Réseau maturité cabernet franc (Chinon, Bourgueil, Saint Nicolas)

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

invalys

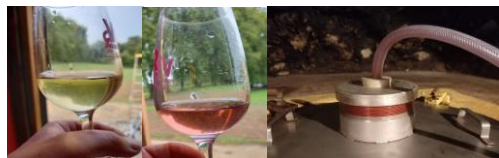


Maturité globale en Cabernet Franc : IM / Cab 37



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.
- Lente progression de la maturité du CAB37.
- De manière générale, l'état sanitaire sera sans doute la priorité.
- Maturité phénolique à rechercher sur les parcelles les plus résistantes.



ALTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

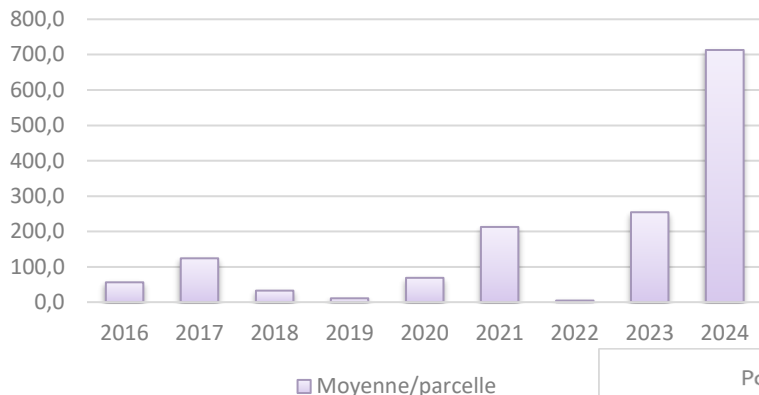
N°21
26/09/2024



Réseau drosophiles : les populations continuent leur développement

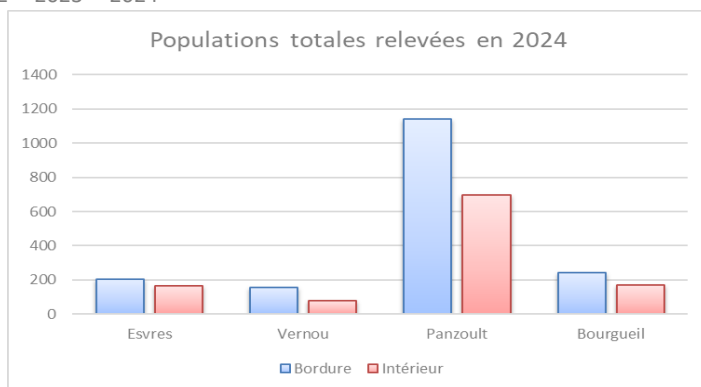
- Le réseau drosophiles a débuté le 26/08. Les populations sont toujours en cours de multiplication toutes parcelles confondues. La parcelle d'Esves a été récoltée cette semaine donc prélèvement terminé sur ce secteur.

Moyenne drosophiles/parcelle depuis 2016



- 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.

- 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.**



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 Thauunay : 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