

# Mag'viti-oeno

# Spécial Mildiou

Flash mildiou n° 1 du 10 avril 2020

# STRATEGIE PHYTOSANITAIRE

MILDIOU (cf. Guide des vignobles 2018 p 16-20)

# Description de la maladie : voir fiche téléchargeable ici

**Biologie :** le champignon se conserve l'hiver sous forme d'œufs présents surtout dans les feuilles mortes. La qualité de conservation dépend des précipitations et de la température de l'hiver.

Pour que les œufs provoquent les premières contaminations (**foyers primaires**), il faut réunir ces 3 conditions :

- Présence de végétation suffisante (dès stade pointe verte, semis de pépins compris)
- Présence de flaques
- Températures moyennes supérieures à 10°C

# **Symptômes**:

• 10 à 20 jours après les contaminations, les foyers primaires apparaissent, sur les organes verts proches du sol en général. Ce sont des taches jaunes (taches d'huile), souvent en bordure de limbe, sur la face supérieure de la feuille, avec sporulation blanche sur la face inférieure en présence d'humidité (voir photos ci-contre)





#### Prévisions météo

**Plusieurs épisodes de pluies** sont annoncés la semaine prochaine.

A ce jour, ils sont prévus pour mardi et **mercredi (plus fort épisode)**, puis éventuellement samedi, dimanche et lundi.

Dans tous les cas, consulter régulièrement les prévisions météo pour actualiser les données et vous adapter au mieux à ces prévisions très changeantes actuellement.

#### **Observations**

Pas de pluie enregistrée depuis début avril.

Les pluies de la fin mars n'ont, a priori, pas provoquées de contamination sur les zones arrosées, compte tenu des températures très fraiches et des stades majoritairement peu avancés sur ces secteurs à cette date.

Point de Vigilance : Les premières pluies contaminatrices pourraient avoir lieu mardi 14 avril ou/et mercredi 15 avril. Ces pluies pourraient être suivies d'autres épisodes pluvieux rapprochés (week-end et début de semaine suivante?).

Si ces conditions météo se confirment, cette situation particulièrement favorable à la maladie pourrait déclencher des cycles mildiou raccourcis (cycles de 10/15 jours au lieu de 20 jours), puis les 1<sup>ers</sup> foyers primaires, sur les parcelles avec des organes verts.

Les pluies successives, si elles ont lieu, pourraient aussi rapidement provoquer des **repiquages**.

#### Risaue

- Nul actuellement en l'absence de pluies et de foyer primaire dans le cas général
- Risque fort en cas de pluies significatives sur les parcelles sensibles avec des organes verts présents au moment des pluies et sur parcelles difficile d'accès, bas fonds...

### **Préconisations**

• Cas général : pas d'intervention à envisager.

Attendre l'évolution des prévisions météo, des stades phénologiques plus avancés et de la sortie des foyers primaires pour intervenir.

Cas uniquement des parcelles sensibles avec des organes verts présents au moment des pluies et sur parcelles difficile d'accès, bas fonds: prévoir un premier traitement pour <u>être couvert avant les 1ères pluies</u> significatives annoncées pour mardi, si la météo se confirme.



# MILDIOU (cf. Guide des vignobles 2018 p 16-20)

#### Préconisations—suite

Pour les cas particuliers des parcelles sensibles (voir page précédente), privilégier un traitement à base de produits de biocontrôle à associer à un fongicide de contact comme le cuivre

Exemple de produits :

Substance active	Spécialités commer- ciales	Dose homologuée en l/ha
Phosphonates	LBG-01F34, Etonan,	
	Pertinan (+ fongicide	3
	de contact)	

ou un traitement à **base de cuivre à 200-300 g/ha de cuivre métal**. (attention au lessivage—15 mm de pluies) Exemple de produits (attention DRE 24h):

Substance active	Spécialités com- merciales	Dose homologuée en kg/ha ou I/ha
Sulfate de cuivre	Champ flo Ampli	2
Sulfate de cuivre	BB Manica, BB Manica NC	3.75

En viticulture biologique : même stratégie à base de cuivre—tableau ci-dessus.



Sur les parcelles sensibles ayant atteint le stade d'une première intervention contre l'oïdium (<u>voir bulletin n°6</u>), un traitement couplé mildiou-oïdium est possible.

Pour calculer la dose adaptée à vos parcelles, consultez l'outil <u>Optidose ici</u>. Pour que la méthode soit efficace, veillez à bien respecter les conditions d'utilisation.

## **Prophylaxie**

- Limiter les mouillères
- Supprimer les pampres (à réfléchir selon l'impact du gel 2020)

A retenir : laisser l'herbe dans les rangs de traitement : il est fortement conseillé de ne pas travailler tous les rangs et de garder les rangs de traitement enherbés et broyés. Cette mesure permettra de rentrer dans les parcelles mêmes en conditions difficiles.

Retrouvez ici la liste complète des spécialités pour intervenir sur le mildiou : cliquez-ici.

# Exemples de spécialités commerciales dans vos bulletins techniques

La majorité des Chambres d'agriculture de l'Arc méditerranéen sont agréées par le Ministère en charge de l'agriculture pour leur activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. La Chambre d'Agriculture du Var est certifiée par l'AF-NOR pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro PA01464.

Dans ce contexte, <u>la citation d'un nom de spécialité commerciale est obligatoire</u>. Pour la filière viticole, un groupe de travail issu de l'Arc méditerranéen a défini des critères de choix permettant de construire une liste de spécialités commerciales dont vous retrouverez les noms dans vos bulletins d'information techniques. Les spécialités commerciales sont retenues selon les critères d'efficacité, de toxicité, de DRE (Délai de Rentrée), de ZNT aquatique (Zone Non Traitée) et des distances de sécurité au voisinage (le décret et l'arrêté du 27 décembre 2019).

Pour répondre aux impasses techniques, certains produits pourront être préconisés alors qu'ils ne satisfont pas aux critères précédents. Ces listes ne comprennent aucune spécialité commerciale à toxicité aigüe et aucune spécialité commerciale CMR (Cancérogène, Mutagène et Reprotoxique). Pour vous permettre de choisir vos spécialités commerciales en tenant compte des contraintes rencontrées sur vos propres exploitations, vous pouvez consulter les tableaux plus exhaustifs du Guide des Vignobles Rhône-Méditerranée 2020-2021 ou du Coût des Fournitures en Viticulture et Œnologie 2020 ou faire appel à votre conseiller Chambre d'agriculture de secteur.

<u>Rappel</u>: seule l'étiquette de la spécialité commerciale fait foi. Cette sélection de spécialités commerciales n'exclue pas de tenir compte de leurs conditions d'utilisation et des bonnes pratiques agricoles (port des EPI...).

Alpes Côte d'Azur