

Communiqué phytosanitaire

n° 32 du 6 septembre 2023

SOMMAIRE

Arboriculture

- Carpocapse des pommes et des poires
- Enroulement chlorotique de l'abricotier

Viticulture

- Flavescence dorée
- Echaudage
- *Drosophila suzukii*
- Contrôle de maturité

ARBORICULTURE

CARPOCAPSE DES POMMES ET DES POIRES

En août, des contrôles pré-récolte ont été effectués sur quatre parcelles de Gala et neuf parcelles de Golden. Sept parcelles ne présentent aucune perforation. Sur cinq parcelles, le pourcentage de fruits attaqués était faible avec 0.1 et 0.6 %. Une forte infestation a été observée sur une parcelle de Golden (11.2 % 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](#)).



ENROULEMENT CHLOROTIQUE DE L'ABRICOTIER (ECA)

L'automne est une bonne période pour détecter les arbres atteints d'ECA. Une chlorose internervaire apparaît, les feuilles jaunissent précocement et s'enroulent autour de la nervure principale, en cuillère. Ces symptômes varient en intensité selon la variété et le porte-greffe.

Depuis janvier 2020, l'ECA n'est plus considéré comme un organisme de quarantaine. Cependant, l'élimination des arbres infectés et des repousses de porte-greffe est fortement conseillée.

VITICULTURE

FLAVESCENCE DORÉE

Des dizaines d'hectare ont été contrôlés ces dernières semaines dans le cadre des prospections de la jaunisse de la vigne sur l'ensemble du vignoble valaisan. Les ceps suspects ont été marqués avec des rubalises oranges (voir photo ci-contre), propres au Service de l'agriculture.

Merci de laisser en place ces éléments de marquage et ne pas arracher les ceps marqués. Ces derniers feront prochainement l'objet d'un prélèvement de matériel végétal pour analyse moléculaire. Une **fois les résultats connus**, les propriétaires respectivement les exploitants concernés par de l'arrachage seront contactés personnellement.



Pour plus d'informations sur la flavescence dorée, veuillez consulter notre site internet : <https://www.vs.ch/web/sca/flavescence-doree>.



DROSOPHILA SUZUKII

Dans les conditions actuelles, le risque de dégradation du raisin suite à des pontes de l'insecte sont faibles (les trous restent ponctuels et n'endommagent pas l'ensemble de la grappe). A noter que la présence de drosophiles dans la zone des grappes ne s'accompagne pas systématiquement de pontes sur le raisin.

Résultat du contrôle des échantillons issus de parcelles à risque : Des pontes ont été observées dans les échantillons de seulement deux parcelles sur neuf contrôlées. Le détail des résultats est visible sur : <https://www.agrometeo.ch/viticulture/drosophila-pontes> (mis à jour tous les mardis en fin de journée).

ECHAUDAGE

Des symptômes d'échaudage sont observables dans le vignoble. Les baies brunissent et finissent par dessécher. Les observations sont généralement limitées aux baies directement exposées mais parfois une portion de la rafle peut également sécher. Les fortes chaleurs couplées à une exposition directe au soleil sont à l'origine de ces symptômes.

Si les baies parviennent à sécher avant les vendanges, les effets indésirables en vinification devraient être limités. Si toutefois les baies ne devaient pas sécher un tri s'avérera judicieux.



A ne pas confondre avec de la pourriture acide, qui dégage une odeur de vinaigre.

CONTRÔLE DE MATURITÉ DES PRINCIPAUX CÉPAGES

Le suivi du contrôle officiel de maturité a débuté le 22 août 2023. 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/contrôle-de-maturité-des-raisins> ou via notre application AgriVS. Les résultats à venir seront également diffusés au travers de ce communiqué.

2023

Date	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin		
	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
22.08	62.9	8.6	2.42	68.0	13.5	1.59	70.1	12.1	1.32	64.6	11.0	1.82
29.08	67.3	6.3	2.65	74.6	9.7	1.65	74.6	8.2	1.39	72.4	8.1	1.86
05.09	71.0	5.8	2.69	80.0	9.2	1.72	81.8	7.5	1.40	77.6	7.0	1.86

2023

Date	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
05.09	71.2	10.1	1.13	76.7	8.8	1.62	73.4	6.2	1.93	78.0	8.2	1.56

Evolution hebdomadaire de la teneur en sucre naturel en °Oechsle (°Oe), du taux d'acidité totale (g/l) et du poids moyen du grain de raisin (g).

Malgré les fortes pluies de fin août (26-28.08) le poids des baies a très peu augmenté et l'évolution des sucres suit une croissance assez régulière. Le début de la semaine dernière a été marquée par la fin d'un épisode caniculaire (22.08 au 24.08) qui a contribué à une perte importante d'acidité totale des raisins. Depuis mardi passé (29.08 au 05.09), la dégradation de l'acidité totale des raisins a été moins forte. Les courbes d'évolution des différents paramètres peuvent être consultés sur notre site internet ou via l'application AgriVS et permettent de se rendre compte des dynamiques du millésime en cours.

En comparaison au millésime 2022 et en se basant sur la quantité de sucre (°Oe), le millésime 2023 présente un retard d'environ 10 à 14 jours selon les cépages et expositions.

Service cantonal de l'agriculture

