



INFO Viti 49

Bulletin Technique Viticole des vignerons d'Anjou Saumur



Ce bulletin s'adresse aux viticulteurs en production raisonnée, biologique, biodynamique

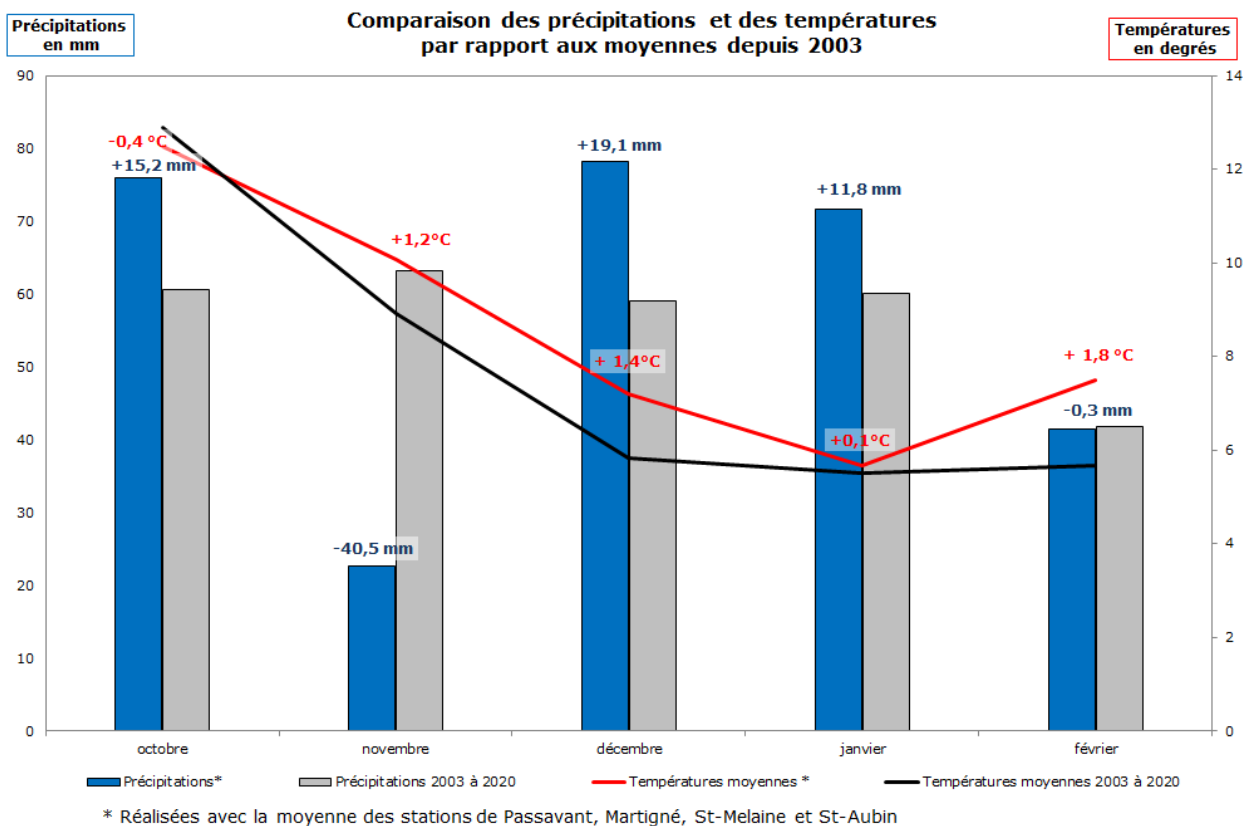
Sommaire



Pour accéder directement à la partie que vous souhaitez lire,
cliquez dessus dans le sommaire

Météo	2
➤ Bilan météo d'octobre 2020 à février 2021	2
➤ Relevés météo entre le 23 et le 29 mars	3
➤ Prévisions météo.....	3
Présentation de notre réseau de parcelles	4
Dans les vignes	5
➤ Stade phénologique.....	5
Maladies cryptogamiques	6
➤ Excoriose : pas d'intervention pour le moment... à surveiller.....	6
Ravageurs	8
➤ Escargots : pression faible	8
➤ Mange-bourgeons : pression faible	8
Entretien du sol	9
➤ Apports organique et calcaire : dernier moment.....	9
➤ Travail du sol : à finaliser cette semaine	10
Préparation à base de plantes et biodynamie	10
➤ Décoction de prêle	10
➤ Bouse de corne (500 et 500P)	11
➤ Calendrier lunaire et planétaire.....	11
Photo de la semaine	12

➤ Bilan météo d'octobre 2020 à février 2021



Par rapport aux températures moyennes depuis 2003, les températures ont été plus élevées de 0,8°C en moyenne pour ces 5 derniers mois et de +0,9°C depuis janvier. En comparaison avec 2020, année exceptionnellement chaude, **janvier et février ont été plus frais avec respectivement -1,9 et -1,7°C.**

Pour les précipitations, elles sont proches de la moyenne avec un léger **excédent de 5 mm.**

➤ Relevés météo entre le 23 et le 29 mars

SECTEUR	SAUMUROIS		AUBANCE		LAYON
STATION	Les Ulmes ⁽²⁾	Le Puy Notre Dame ⁽¹⁾	St Melaine ⁽²⁾	Juigné sur Loire ⁽³⁾	Martigne-Briand ⁽⁴⁾
Somme pluies (mm)	1.8	1.4	3.4	4.6	2.8
T°C moy	9.5	8.3	9.0	8.7	9.5
T°C min ; max	0.7 ; 32.1	-2.8 ; 24	-1.3 ; 22.8	-2.5 ; 23.5	-1.4 ; 23.2
Humidité moyenne (%)	70.6	76.2	73.8	84.4	*

SECTEUR	LAYON			LOIRE	
STATION	Passavant ⁽²⁾	St Aubin ⁽²⁾	Savennières ⁽²⁾	La Pommeraye ⁽²⁾	Drain ⁽²⁾
Somme pluies (mm)	1.6	4.6	3.2	4.6	4.8
T°C moy	8.9	9.5	8.0	9.0	9.17
T°C min ; max	-0.8 ; 22.8	0.7 ; 22.5	-3.9 ; 27.4	-0.3 ; 21.1	0.6 ; 22.7
Humidité moyenne (%)	74.4	73.4	75.0	76.4	79.9

⁽¹⁾ Station Pessl® avec sonde de température à 1.60 cm du sol. ⁽²⁾ Station Davis® avec sonde de température sous abris à 1 mètre du sol. ⁽³⁾ Station Pessl® avec sonde de température à 60 cm du sol ; ⁽⁴⁾ Station MétéoFrance avec sonde de température sous abris à 1 mètre du sol.

* données non disponibles

➤ Prévisions météo Sources MétéoFrance, Météo60, Ventusky

	Temps	Précipitations en mm	Humidité moyenne (%)	T°C min au sol	T°C Min ; Max	Vent vitesse (km/h)		
						matin	après-midi	soirée
Mercredi	ensoleillé	0	55	5	5 ; 26			
Jeudi			51	4	6 ; 27			
Vendredi			65	6	8 ; 25			
Samedi	éclaircie		65	3	5 ; 16			

Les cases rouges indiquent les plages horaires où le vent est supérieur à 20km/h. Les cases colorées en vert indiquent les fenêtres où la vitesse du vent est inférieure à 19 km/h. Arrêté du 04/05/2017 : « Les produits ne peuvent être utilisés en pulvérisation ou poudrage que si le vent a un degré d'intensité inférieur ou égal à 3 sur l'échelle de Beaufort (19 km/h, NDLR) ».

Tendances pour les jours suivants : après cet épisode estival, des températures négatives jusqu'à - 4 °C sont annoncées en début de semaine prochaine. Des risques de pluies sont à confirmer.

Présentation de notre réseau de parcelles

Le réseau d'observation de l'ATV49 se compose de 35 parcelles dont **14 ont des témoins non traités*** :



* Témoin non traité : quelques ceps sont laissés non traités, cela permet de détecter les premières contaminations de mildiou et d'oïdium. La pression de l'année peut être évaluée et cela conforte le vigneron sur sa stratégie de protection. Si le témoin non traité est restreint à quelques ceps, il n'y a aucun risque de contamination du témoin vers le reste de la parcelle.

Ces parcelles font parties d'un réseau plus large dans le cadre de la Surveillance Biologique du Territoire (SBT) des Pays de la Loire, animée par la Chambre d'Agriculture et financée par le Ministère chargé de l'agriculture avec des fonds de l'Office Français pour la Biodiversité (OFB). Plusieurs partenaires sont impliqués dont les caves coopératives, les acteurs de la distribution et les conseillers des organismes techniques. Parallèlement à cela, un réseau de piégeage est aussi suivi.

A l'issue de ces observations, le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) est rédigé par la Chambre d'Agriculture en concertation avec les acteurs.

Vous pouvez vous abonner gratuitement au BSV, en cliquant sur l'image ci-contre ou en suivant le lien ci-dessous :

<https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/innovation-rd/agronomie-vegetal/bulletins-techniques-dont-bsv/bsv-pays-de-la-loire/abonnez-vous-gratuitement-aux-bsv/>

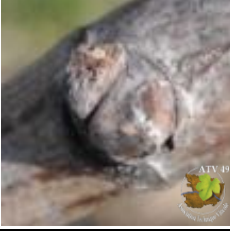

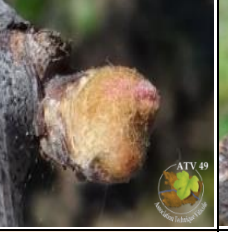



Les autres parcelles suivies se trouvent chez des vignerons engagés volontairement dans le dispositif DEPHY Ferme du plan ECOPHYTO.

Dans les vignes

➤ Stade phénologique : « dans le coton »

✓ Évolution des stades sur notre réseau de parcelles

CÉPAGE <i>(Nombre de parcelles observées)</i>	Repos hivernal Bourgeon gonflé	Bourgeon dans le coton	Pointe Verte	Eclatement du bourgeon
				
PINOT NOIR <i>(1 parcelle)</i>			1	
CHARDONNAY <i>(7 parcelles)</i>	2	5		
GAMAY <i>(1 parcelle)</i>		1		
GROLLEAU <i>(2 parcelles)</i>	1	1		
CHENIN <i>(9 parcelles)</i>	1	4	4	
CABERNET FRANC <i>(13 parcelles)</i>	3	10		
CABERNET SAUV. <i>(2 parcelles)</i>	2			

Dans la majeure partie des parcelles observées, la vigne est au stade « bourgeon dans le coton », elle démarre tranquillement.

Maladies cryptogamiques

➤ Excoriose : pas d'intervention pour le moment... à surveiller

✓ Observations réalisées dans notre réseau de parcelles

Comme chaque année, vous devez faire **l'état des lieux de vos parcelles** pour déterminer celles qui méritent d'être protégées. Le **seuil de vigilance est : au moins 20% de ceps avec des symptômes.**

Nous l'avons fait ce lundi sur notre réseau de parcelles ainsi que l'observation des stades des bourgeons de la base :

CEPAGE Nombre de parcelles observées	Nombre de parcelles avec des symptômes	Moyenne de ceps atteints sur les parcelles qui présentent des symptômes en %	Nombre de parcelles qui ont au moins 20% de symptômes	Nombre de parcelles qui n'ont pas encore atteints la période de réceptivité*	Nombre de parcelles dont au moins 40% des bourgeons de la base sont en période de réceptivité*	Nombre de parcelles qui ont dépassé la période de réceptivité*
PINOT NOIR 1 parcelle	1	5 % (5 % en 2020)	0 (0 en 2020)	1	0	0
GAMAY 1 parcelle	1	15 % (26 % en 2020)	0 (1 en 2020)	1	0	0
GROLLEAU 2 parcelles	2	33 % (23 % en 2020)	2 (1 en 2020)	2	0	0
CHARDONNAY 7 parcelles	6	12 % (14 % en 2020)	1 (0 en 2020)	7	0	0
CHENIN 9 parcelles	7	20 % (1% en 2019)	2 (0 en 2020)	9	0	0
CABERNET FRANC 13 parcelles	11	52 % (20 % en 2020)	10 (7 en 2020)	13	0	0
CABERNET SAUVIGNON 2 parcelles	1	2 % (23 % en 2020)	0 (1 en 2020)	2	0	0

* Période de réceptivité : les **bourgeons** de la vigne sont réceptifs aux contaminations de l'excoriose du **stade « éclatement du bourgeon » à « 4 feuilles étalées »**.

Comme le montre le tableau ci-dessus, nous observons des **symptômes d'excoriose** dans **29 parcelles des 35** qui composent notre réseau soit 82 % d'entre-elles. **14 parcelles atteignent le seuil de 20%** de ceps atteints. **Les symptômes sont en hausse par rapport à l'année dernière.**

✓ Stratégie de protection

La protection ne doit pas être négligée car les nécroses fragilisent les sarments qui cassent facilement (voir photo ci-contre). Elles altèrent les yeux de la base et peuvent empêcher leur débourrement au printemps suivant.



Notre Avis :

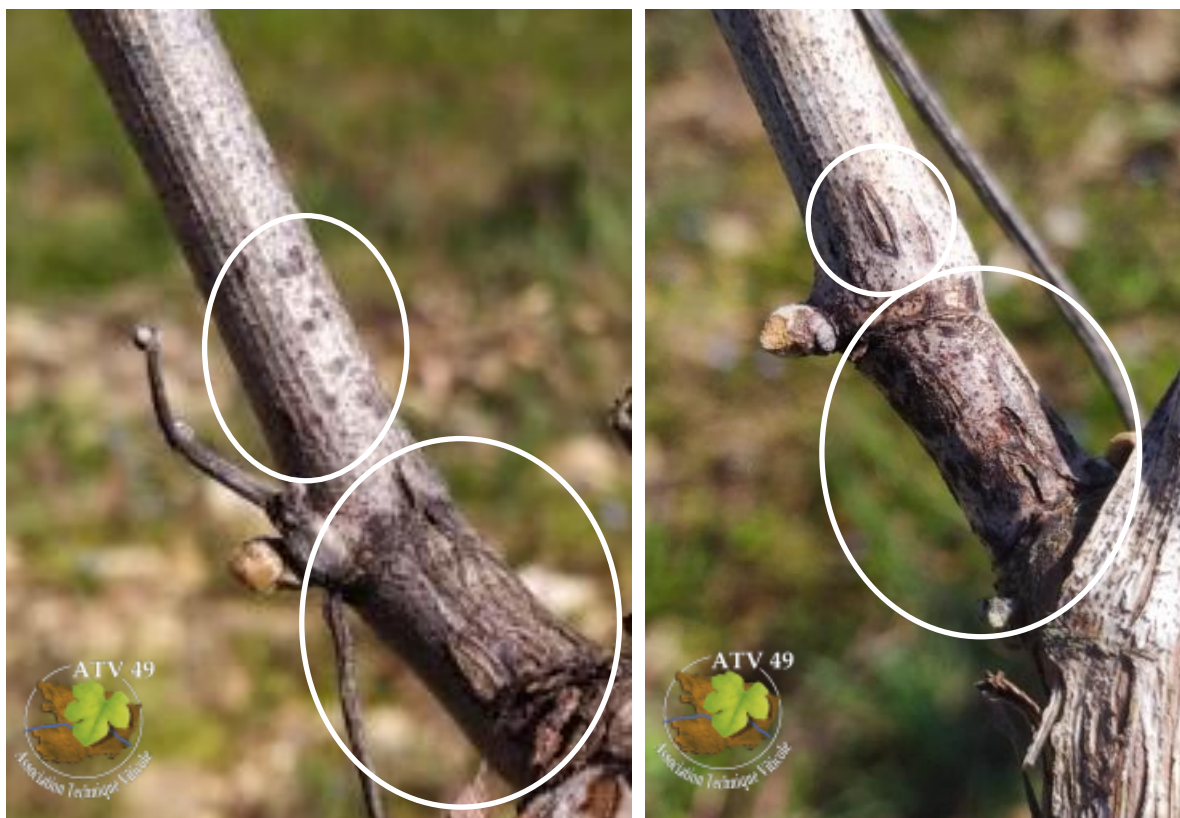
D'après les prévisions météo, les conditions climatiques ne seront pas favorables aux contaminations d'excoriose ces prochains jours : cette semaine les durées d'humectation seront insuffisantes puis, à partir du début de semaine prochaine, les températures seront trop faibles.

En effet, comme le montre le tableau ci-dessous, les conditions d'humidité et de températures mentionnées doivent être réunies pour permettre aux spores de germer et de contaminer :

Température (°C)	8-9	10	11-12	13-14	15	16
Durée d'humectation nécessaire pour la contamination	13 h	12 h	11 h	10 h	9 h	8 h

Tableau des conditions de contamination de l'excoriose en fonction de la durée d'humectation et de la température

Rappel des symptômes d'excoriose :



Symptômes d'excoriose : nécroses fasciés « tablette de chocolat » à la base du sarment et/ou en forme d'amande sur le sarment blanchi.



[Retrouvez la stratégie de protection détaillée et d'autres photos de symptômes dans notre fiche « TECH'Viti Excoriose » en cliquant sur l'image](#)

Ravageurs

➤ Escargots : pression faible

La vigne est sensible aux escargots du stade « **éclatement du bourgeon** » à « **4/5 feuilles étalées** ».

✓ Observations

Les escargots ont été observés dans 4 parcelles sur les 35 de notre réseau. Ils commencent à remonter dans les souches avec un maximum de 10% de ceps où au moins un escargot a été observé.

Aucun dégât n'a été constaté.

✓ Stratégie de protection

Dans vos parcelles sensibles, vous pouvez profiter des derniers travaux de taille et de pliage pour ramasser les escargots au fur et à mesure dans les ceps, dans les poches ou le cas échéant, sous les pièges au sol.

Notre avis : Au vu de la faible pression, nous ne préconisons pas d'intervention avec des hélicides.



Les produits hélicides ont des répercussions sur toute la chaîne alimentaire, leur usage est donc à limiter et à réserver aux parcelles particulièrement sensibles, et uniquement lorsque vous piègez des escargots avant leur ascension des ceps.



[Retrouvez notre fiche technique « TECH'Viti Escargots » en cliquant sur l'image](#)

➤ Mange-bourgeons : pression faible

✓ Observations

Cette semaine, 85% de nos parcelles étaient saines et ne présentaient aucun symptôme de mange-bourgeon.

Sur les quelques parcelles touchées, la fréquence d'attaque varie de 2 à 8% donc elle est de faible niveau. Nous n'observons pas de disparité entre les secteurs du vignoble, ni entre les cépages. Nous observons des symptômes dans des Chenin, Cabernet, Chardonnay...

✓ Stratégie de protection

La vigne est sensible aux mange-bourgeons du stade « **bourgeon dans le coton** » à « **première feuille étalée** ».

En général, les attaques sont concentrées à un **seul endroit dans la parcelle**, par exemple, sur les deux premières piquetées en bordure d'un chemin. Il faut repérer ces endroits pour réaliser des observations dès que les premiers



Chenille de noctuelle,
Photo Sébastien Prudhomme

bourgeons sont dans le coton.

Le **ramassage est une technique efficace**. Les noctuelles et les boarmies ont des mœurs nocturnes, vous devez alors passer au coucher du soleil ou à l'aube.

Si vous ne pouvez pas envisager le ramassage et que vous avez constaté une réelle dépréciation de récolte l'année précédente, il reste la possibilité d'appliquer au pulvérisateur à dos un produit homologué pour ces ravageurs. Il n'y a pas de produit homologué en AB. Le seuil de vigilance est de 15% de pieds avec un bourgeon mangé (source : Guide des pratiques viti-vinicole, Techniloire, septembre 2006).

Les prédateurs naturels de ces larves sont nombreux et il faut être conscient qu'un insecticide non sélectif va les tuer, ainsi que tous les autres auxiliaires et insectes. Remarquons que l'enherbement des inter-rangs peut limiter leur montée dans les ceps.



[Retrouvez notre fiche technique « TECH'Viti Mange-Bourgeons » en cliquant sur l'image](#)

Entretien du sol

➤ Apports organique et calcaire : dernier moment

C'est le dernier moment pour réaliser vos apports de matière organique. En effet, les épandre plus tard risquerait de favoriser les maladies et les ravageurs. Il est recommandé de les incorporer en surface par un travail du sol superficiel pour favoriser leur humectation et le contact avec les micro-organismes de la terre. Cependant, les sols sont secs et une pluie va être nécessaire pour enclencher leur dégradation.



Si le paramètre Ca/CEC sur vos analyses de sols est inférieur à 70%, cela signifie que vos sols ont besoin de carbonates. Dans ce cas, privilégiez cet apport et reportez la fertilisation organique à la campagne suivante. En effet, il n'est pas conseillé de réaliser les 2 apports (matière organique et calcaire) la même saison.

➤ Travail du sol : à finaliser cette semaine

Depuis début mars, il y a eu de nombreuses fenêtres avec de bonnes conditions pour travailler les sols.

Si vous n'avez pas terminé, profitez de l'absence de risque de gel cette semaine car les températures risquent de redescendre en dessous de zéro la semaine prochaine.

Nous rappelons qu'il **déconseillé de travailler ses sols et/ou de faucher au moins 48 heures avant des risques de gelées blanches.**



Retrouvez en suivant le lien ci-dessous une brève vidéo de vigneron qui présentent les outils pour optimiser le travail du sol dans les plantiers :

<https://www.youtube.com/watch?v=8me8B60UfHs&t=26s>



[Et notre fiche technique TECH'Sol « Travail du sol » en cliquant sur l'image](#)

Préparation à base de plantes et biodynamie

➤ Décoction de prêle

La prêle des champs (*Equisetum arvense*) est une substance de base notamment employée en viticulture pour ses propriétés antifongiques.

Certains essais ont montré son intérêt pour **limiter le développement de l'inoculum de mildiou et retarder la germination des œufs**, lorsqu'une décoction **est pulvérisée au sol avant le débourrement.**



✓ **Comment réaliser une décoction de prêle ?**

- 100 g de prêle sèche par hectare
- Une macération de quelques heures à 1 jour avant la cuisson renforcerait son efficacité
- **Cuire à feu doux dans 3 à 5L d'eau de pluie en laissant frémir durant 30 minutes** dans un récipient couvert
- Laisser refroidir puis **filtrer**
- **Diluer au 10^{ème}** jusqu'à obtention d'une couleur de thé moyenne (idéalement 1 partie pour 9 parties d'eau)
- **Dynamiser pendant 20 minutes juste avant d'épandre**
- **Pulvériser** sur le sol avec une buse de diamètre assez gros afin d'avoir de grosses gouttes



[Retrouvez le Cahier technique « Les extraits végétaux en viticulture, situation en 2019 », Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, en cliquant sur l'image](#)

➤ **Bouse de corne (500 et 500P)**

La bouse de corne occupe une place primordiale dans les pratiques biodynamiques, car elle s'adresse au sol et aux racines de la plante. Cette préparation a un rôle structurant sur le sol, favorise l'activité microbienne et la formation d'humus. Elle régule aussi le pH et stimule la croissance générale du système racinaire, en particulier l'enracinement vertical.

Au moins deux applications par an sont préconisées :

- **Au printemps, aux alentours du débourrement.**
- A l'automne, le plus tôt possible après les vendanges.

L'application doit se faire en conditions de sols suffisamment humides et réchauffés, en soirée, pas avant 17h, heure d'été et 16h, heure d'hiver. On peut essayer de privilégier une période de lune descendante et les jours « racine », mais ce n'est pas primordial.

✓ **Préparation et application**

Pour 1ha, on utilise 100g de préparation pour 25 à 35L d'eau.

L'eau doit être non calcaire, la moins minéralisée possible et chauffée à 35-37°C.

La préparation doit être diluée dans l'eau tiédie et dynamisée pendant 1h. Il faut ensuite la filtrer soigneusement avant de la pulvériser, dans les 2h qui suivent la dynamisation, sur le sol et à basse pression (de 0,5 à 1bar).

Des résultats préliminaires en [France](#), [Espagne](#) et [Etats Unis](#) semblent montrer que les préparations biodynamiques favorisent les réseaux densément groupés et équilibrés dans les communautés microbiennes locales, en comparaison aux conduites de vignoble bio et conventionnelle .

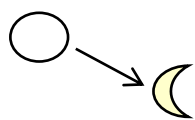


L'étude [BIODYNAVITI](#), réalisée par l'ATV49 et visant à mesurer l'impact sur le fonctionnement de la vigne et la qualité des raisins, n'a pas, quant à elle, permis de mettre en évidence de différences significatives (ATV49, 2017).

Source site internet :

- ✓ Biodynamie Recherche : <https://biodynamie-recherche.org/les-bacteries-et-les-champignons-interagissent-30-fois-plus-en-biodynamie>
- ✓ BIODYNAVITI : https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Pays_de_la_Loire/2017_impact_utilisation_preparats_biodynamiques_fonctionnement_vigne_qualite_raisins.pdf

➤ **Calendrier lunaire et planétaire**



Nous commençons cette semaine en lune descendante, puis nous passerons en lune montante à partir de dimanche.

La lune sera décroissante toute la semaine.

A noter cette semaine :

- **Périgée lunaire** mardi 30 (Lune à la distance minimale de la Terre le long de sa trajectoire elliptique). Ce jour est parfois considéré comme défavorable pour la stimulation des plantes vigoureuses ou sensibles aux maladies cryptogamiques. On évitera par exemple d'appliquer une 500, de travailler les sols ou de tailler. En revanche, le périgée serait favorable au soin sur des plantes faibles et aux traitements préventifs.
- **Nœud lunaire** vendredi 2 avril : tous les travaux sont déconseillés.

Les jours fruits, fleurs, feuilles et racines se répartissent cette semaine comme suit:

Mardi 30	Merc. 31	Jeudi 01	Vend. 02	Sam. 03	Dim. 04	Lundi 05	Mardi 06
							

Sources: Agenda biodynamique de Pierre et Vincent MASSON, Biodynamie Services. Calendrier des semis d'après Maria et Mathias K. THUN, MABD.

Photo de la semaine



Vous aussi, faites des photos et envoyez-les nous !

Cep artistique, Jean-Philippe Fines, Lycée de Montreuil-Bellay



Araignées préparant leur futur nid





Notre bulletin est disponible sur simple inscription

⁽¹⁾Retrouvez tous nos bulletins et fiches techniques sur le site de la Chambre d'agriculture : <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/innovation-rd/agronomie-vegetal/bulletins-techniques-dont-bsv/info-viti-49/>

Si vous ne souhaitez plus le recevoir, merci de nous en informer.

Participent à la rédaction et à la relecture de ce bulletin :

Guillaume Gastaldi : *Coordinateur de l'équipe viticulture et Viticulture et environnement*
Tel : 06.24.89.02.70 guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr

Brigitte Grolleau : *Assistante de l'équipe viticulture*
Tel : 02.49.18.78.14 brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr

Thomas Chassaing : *Viticulture et œnologie*
Tel : 06.71.57.80.35 thomas.chassaing@pl.chambagri.fr

Elsa Denerf : *Viticulture et environnement*
Tel : 06.65.66.18.20 Elsa.DENERF@pl.chambagri.fr

Perrine Dubois : *Viticulture et sol*
Tel : 06.83.89.85.39 perrine.dubois@pl.chambagri.fr

Marie Esmiller : *Viticulture et œnologie*
Tel : 06.26.72.69.18 marie.esmiller@pl.chambagri.fr

Bertille Matray : *Viticulture biologique et biodynamique*
Tel : 07.86.43.03.38 bertille.matray@pl.chambagri.fr

Cécile Moulis : *Viticulture et environnement*
Tel : 06.28.91.71.25 cecile.moulis@pl.chambagri.fr

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

Nos partenaires :



Base d'observations : parcelles situées en Maine-et-Loire, Vienne, Deux-Sèvres et utilisation des observations du Bulletin de santé du végétal consultable gratuitement sur <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/innovation-rd/agronomie-vegetal/bulletins-techniques-dont-bsv/bsv-pays-de-la-loire/>

La Chambre d'Agriculture Pays de la Loire est agréée par le Ministère chargé de l'Agriculture pour son activité de Conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques n°IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA. Adresse : BP 70510, 9 Rue André Brouard, 49105 Angers.
Dans le cadre de sa responsabilité civile, la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire est assurée pour toutes ses activités de conseil y compris phytosanitaire.

Retrouvez Le catalogue des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages, des matières fertilisantes et des supports de culture autorisés en France sur le site <https://ephy.anses.fr>

Retrouvez la liste des produits NODU vert biocontrôle <https://ecophytopic.fr/reglementation/protoger/liste-des-produits-de-biocontrôle>

Attention : Avant toute utilisation de produits phytosanitaires, bien lire l'étiquette où tous les risques et les restrictions d'emploi figurent

