



Comité RQD
Reconversion Qualitative Différée du vignoble

THEME : LES MALADIES DE LA VIGNE

14/11/2019

MISE A JOUR DU 27/09/2021

Bien connaître les maladies qui affectent la vigne est essentiel pour raisonner la protection des parcelles. Biologie, conditions favorables, symptômes, nuisibilité : voici les caractéristiques du mildiou, de l'oïdium, du black-rot, des maladies du bois (esca), de l'excoriose et du botrytis.



• Les maladies du bois

Elles sont le résultat de phénomènes complexes encore mal connus. On sait cependant que les agents *pathogènes se transmettent essentiellement par voie aérienne et pénètrent par les plaies laissées après la taille, qui sont la porte d'entrée majeure des pathogènes, et ce, chaque année. Les zones sans flux de sève meurent. Les symptômes n'apparaissent que **5 à 8 ans** après le début des contaminations. On en compte plusieurs comme l'esca (pour en savoir plus : https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/vigne/maladies_de_la_vigne)

• Le mildiou de la vigne

C'est un champignon parasite spécifique de la vigne. Il se développe à la faveur des printemps pluvieux et doux. Contaminant les organes herbacés de la vigne, il peut entraîner d'importantes pertes de récoltes, ainsi que des problèmes de qualité des vins et d'affaiblissement des ceps.

(Pour en savoir plus : https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/vigne/maladies_de_la_vigne)

• L'oïdium de la vigne

C'est une maladie *cryptogamique encore mal connue. Peu visible à ses débuts, difficile à contrôler une fois installée, son impact peut être considérable aussi bien en termes de rendement que de qualité. L'oïdium se développe rapidement dès que les **températures deviennent supérieures à 12°C (optimum vers 25°C)** et quand **l'humidité relative est comprise entre 40 et 100%**. En revanche, l'eau libre et la lumière intense gênent la germination des spores et le développement du mycélium. Elle se traite de manière préventive.

(Pour en savoir plus : https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/vigne/maladies_de_la_vigne)

• Le black-rot de la vigne

Le black-rot est une maladie *cryptogamique explosive dont les conséquences peuvent être importantes tant sur le rendement que sur la qualité du vin. Touchant initialement les régions atlantiques, le black-rot sévit désormais dans tous les vignobles.

Le black-rot touche tous les organes de la vigne dans leur phase de croissance active. Les attaques les plus visibles se situent sur les feuilles. Rameaux, grappes. Les dégâts sur les feuilles ne sont pas directement préjudiciables à la vigne. En revanche, les attaques sur les

grappes peuvent entraîner des pertes de rendement ainsi qu'une dégradation de la qualité des baies pouvant compromettre la récolte.

(Pour en savoir plus : https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/vigne/maladies_de_la_vigne)

- **L'excoriose de la vigne**

C'est une maladie *cryptogamique de la vigne, provoquée par le champignon *Phomopsis viticola*. Elle s'attaque très tôt à la vigne, dès le *débourement et entraîne une casse des bois qui complique la taille des ceps l'année suivante. Les sarments qui sont fortement touchés par le champignon, peuvent facilement se briser sous l'effet du vent, ou du passage des matériels viticoles dans la parcelle.

L'excoriose peut provoquer **15 % de pertes de rameaux**. (Pour en savoir plus :

https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/vigne/maladies_de_la_vigne)

- **Le botrytis de la vigne**

Le botrytis, ou pourriture grise, est une maladie de la vigne causée par un champignon particulièrement* polyphage, *Botrytis cinerea*. **Le Botrytis** est activé par les pluies printanières. Il s'installe précocement sur la vigne. Les grappes deviennent réceptives à la *véraison. Il peut toucher tous les organes verts de la vigne mais affecte principalement les baies. Le botrytis a des effets négatifs sur les critères essentiels de la qualité du vin : la couleur, les arômes ainsi que la tenue au vieillissement.

(Pour en savoir plus : https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/vigne/maladies_de_la_vigne)



Les Ravageurs de la vigne

- **Cicadelle de la flavescence dorée**

La cicadelle est un ravageur redouté des viticulteurs car elle est le vecteur de la flavescence dorée, une maladie de quarantaine qui peut entraîner l'arrachage de la parcelle, un agent biologique persistant qui provoque la mort du cep contaminé au bout de deux ans.

(Pour en savoir plus : https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/vigne/maladies_de_la_vigne)

- **Cochylis ou vers de la grappe**

Les papillons de la première génération volent de début avril à début mai/mi-mai (vignobles sud) et de fin avril/début mai à fin mai/début juin (vignobles nord)

Les papillons de deuxième génération volent entre fin juin et début juillet et pendant environ un mois.

Les papillons 1ère génération déclenchent un dessèchement, voire un avortement des boutons. La deuxième quant à elle peut endommager plusieurs grains, occasionnant des blessures, portes d'entrée à la pourriture grise et les pourritures secondaires.

(Pour en savoir plus : https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/vigne/maladies_de_la_vigne)

L'eudémis

L'eudémis est un lépidoptère appartenant à la famille des tordeuses ou vers de la grappe. Les chenilles des deuxièmes et troisièmes générations perforent les grains de raisin, favorisant l'installation de la pourriture grise et d'autres pourritures secondaires.

Pour en savoir plus : https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/vigne/maladies_de_la_vigne

Lexique

Cryptogamique	est une maladie causée à une plante par un champignon
Pathogène	Qui engendre des maladies
Polyphage	est un régime alimentaire constitué d'aliments variés, les <i>insectes</i> ravageurs pour exemple
Mycélium	Le <i>mycélium</i> est la partie végétative d'un champignon
Débourrement	Le débourrement correspond au moment clé du réveil végétatif de la vigne ; il marque la fin du repos hivernal. Concrètement, les bourgeons entourés de leurs écailles - la bourre - commencent à pointer le bout de leurs feuilles. Généralement, cela a lieu avec l'arrivée du printemps.
Véraison	La véraison est le moment de l'année où le grain de raisin gonfle et passe du vert au rouge vif pour les raisins noirs, au jaune translucide pour les raisins blancs, ou au rosé pour les raisins gris. Il commence à prendre la couleur qu'il aura à maturité. Les baies jusqu'alors dures, se ramollissent.

Stades phénologiques repères de la vigne

Auteurs: Bernard Bloesch et Olivier Viret, Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW, CP 1012, 1260 Nyon

0 Débourrement	1 Développement des feuilles	5 Apparition des inflorescences	6 Floraison	7 Développement des fruits	8 Maturation des baies																												
<p>Bourgeon d'hiver</p> <p>00 (A)</p> 	<p>Sortie des feuilles</p> <p>10 (D)</p> 	<p>Grappes nettement visibles</p> <p>53 (F)</p> 	<p>Début floraison</p> <p>61</p> 	<p>Nouaison</p> <p>71 (J)</p> 	<p>Début véraison</p> <p>81 (M)</p> 																												
<p>La vigne pleure</p> <p>00-01 (A)</p> 	<p>Développement des feuilles</p> <p>11 (D-E)</p> <p>Première feuille étalée et écartée de la pousse</p> 	<p>Boutons floraux agglomérés</p> <p>55 (G)</p> 	<p>Floraison</p> <p>62-63</p> 	<p>Développement des baies</p> <p>73</p> 	<p>Véraison</p> <p>83-85</p> 																												
<p>Gonflement du bourgeon</p> <p>01 (A)</p> 	<p>12 (E)</p> <p>Deuxième feuille étalée</p> 	<p>Boutons floraux séparés</p> <p>57 (H)</p> 	<p>Pleine fleur</p> <p>65 (I)</p> 	<p>Développement des baies (stade petit pois)</p> <p>75 (K)</p> 	<p>Pleine maturité</p> <p>89 (N)</p> 																												
<p>Bourgeon dans le coton</p> <p>05 (B)</p> 	<p>13 (E)</p> <p>Trois feuilles étalées</p> 	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Stades</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0 = Débourrement</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1 = Développement des feuilles</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5 = Apparition des inflorescences</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 = Floraison</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7 = Développement des fruits</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8 = Maturation des baies</td> <td></td> </tr> <tr> <th>Code BBCH</th> <th>Code Baggiolini</th> </tr> <tr> <td>00 → 09</td> <td>(A → C)</td> </tr> <tr> <td>10 → 14</td> <td>(D → F)</td> </tr> <tr> <td>53 → 55</td> <td>(F → H)</td> </tr> <tr> <td>61 → 69</td> <td>(I)</td> </tr> <tr> <td>71 → 77</td> <td>(J → L)</td> </tr> <tr> <td>81 → 89</td> <td>(M → N)</td> </tr> </tbody> </table>	Stades		0 = Débourrement		1 = Développement des feuilles		5 = Apparition des inflorescences		6 = Floraison		7 = Développement des fruits		8 = Maturation des baies		Code BBCH	Code Baggiolini	00 → 09	(A → C)	10 → 14	(D → F)	53 → 55	(F → H)	61 → 69	(I)	71 → 77	(J → L)	81 → 89	(M → N)	<p>Fin de la floraison</p> <p>67-69</p> 	<p>Fermeture de la grappe</p> <p>77 (L)</p> 	<p>Sources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baggiolini M., 1952. Les stades repères dans le développement annuel de la vigne et leur utilisation pratique. <i>Revue romande d'Agriculture et d'Arboriculture</i> 8 (1), 4-6. • Lancashire P. D., Bleiholder H., Van Den Boom T., Langheld P., Stauss R., Weber E. & Witzinger A., 1991. A uniform decimal code for growth stages of crops and weeds. <i>Ann. Appl. Biol.</i>, 119, 561-601. • Bloesch B. & Viret O., 2008. Stades phénologiques repères de la vigne. <i>Revue suisse Vitic., Arboric., Hort.</i> 40 (6):1-IV.
Stades																																	
0 = Débourrement																																	
1 = Développement des feuilles																																	
5 = Apparition des inflorescences																																	
6 = Floraison																																	
7 = Développement des fruits																																	
8 = Maturation des baies																																	
Code BBCH	Code Baggiolini																																
00 → 09	(A → C)																																
10 → 14	(D → F)																																
53 → 55	(F → H)																																
61 → 69	(I)																																
71 → 77	(J → L)																																
81 → 89	(M → N)																																
<p>Pointe verte</p> <p>09 (C)</p> 	<p>14 (E-F)</p> <p>Quatre feuilles étalées, stade 53 possible</p> 																																

Photographies: Giorgio Skory