

Communiqué phytosanitaire

n° 30 du 27 août 2025

SOMMAIRE

Arboriculture

- Enroulement chlorotique de l'abricotier
- Carpopapse des pommes
- Projet « Variétés de fruits à pépins robustes et résistantes pour demain »

Viticulture

- *Drosophila suzukii*
- Suivi de maturité

Oenologie

- Enquête intrants Bio Suisse

ARBORICULTURE

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 pour limiter la dissémination de la maladie.



CARPOCAPSE DES POMMES ET DES POIRES

Des contrôles pré-récolte ont été effectués sur 20 parcelles de Gala et 19 parcelles de Golden. Seulement deux parcelles étaient exemptes de perforation. Sept parcelles présentaient des pommes avec des larves vivantes allant de 0,1 à 1,2% d'attaque. Sur les autres parcelles, les perforations ont été stoppées. 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 26](#)).



PROJET « VARIÉTÉS DE FRUITS À PÉPINS ROBUSTES ET RÉSISTANTES POUR DEMAIN »

La Fruit Union Suisse mène actuellement le projet « Variétés de fruits à pépins robustes et résistantes pour demain ». L'un des objectifs de ce projet est de réduire les risques liés à l'utilisation de produits phytosanitaires en arboriculture, notamment grâce à la culture de variétés robustes. À ce jour, il reste toutefois difficile d'évaluer dans quelle mesure cette réduction est réellement possible en pratique. La FUS souhaite donc obtenir un aperçu plus clair de la situation actuelle, afin de mieux évaluer ce qui est réalisable sur le terrain. Dans ce but, elle a élaboré un questionnaire en ligne portant sur les expériences des producteurs, et notamment sur les différences de traitements entre les variétés robustes et non robustes. Cette enquête s'adresse aux producteurs qui cultivent des variétés robustes. Le questionnaire prend environ 10 minutes à remplir.

Lien vers le sondage : <https://www.swissfruit.ch/fr/variétés-robustes/>

VITICULTURE

DROSOPHILA SUZUKII

Les conditions météorologiques restent actuellement défavorables à l'insecte. De plus, l'absence de piqûre acétique dans la grande majorité du vignoble, diminue les risques d'infection causés par *D. suzukii*.

La pression du ravageur est considérée à ce jour comme "faible".

Résultats du contrôle des pontes dans les baies

Des pontes ont été observées uniquement sur du Gamay dont l'échantillon provenait d'une parcelle sensible. Aucune ponte n'a été détectée sur les sept autres échantillons. Il n'y a pas de dégradation du raisin de Dunkelfelder sur lequel 2% de baies avaient des pontes la semaine dernière.

Le détail des résultats est visible sur : [Insect Monitoring D. suzukii ponte](#) (mis à jour tous les mercredis).

Prélèvement le 25 août (8 échantillons) issus de parcelles sensibles :

Aucune ponte	2 Pinot noir ; 4 Gamay ; 1 Dunkelfelder
4% de baies avec ponte	1 Gamay

Nous rappelons, qu'en cas de suspicion d'attaque due à *D. suzukii*, il est possible d'apporter vos échantillons à l'Office de la vigne et du vin selon la méthodologie suivante :

- Prélever 5 grappes par parcelle de manière aléatoire
- Mettre les grappes dans un **sachet étiqueté** : Nom, Prénom, n° de téléphone, Commune, n° parcelle, Lieu-dit, cépage
- Apporter les échantillons les **jeudis et vendredis matin** à l'Office de la vigne et du vin

SUIVI DE MATURITÉ

Le suivi du contrôle officiel de maturité continue pour les cépages principaux (Chasselas, Pinot noir, Gamay et Rhin) et a débuté le 26.08.2025 pour les spécialités (Arvine, Cornalin, Humagne rouge et Syrah).

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/controle-de-maturite-des-raisins> ou via notre application AgriVS.



2025	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin		
Date	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
19.08	70.9	7.5	2.48	79.0	12.0	1.73	80.3	10.1	1.32	70.3	10.2	1.86
26.08	73.0	6.3	2.60	80.5	10.3	1.74	84.3	8.4	1.38	77.2	7.9	1.87

	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
Date	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
26.08	76.9	10.3	1.11	79.4	9.8	1.58	75.4	6.3	1.89	76.6	9.2	1.63

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).



ŒNOLOGIE

ENQUÊTE INTRANTS BIO SUISSE

Le Cahier des charges de Bio Suisse concernant la vinification est en cours de révision, afin d'intégrer aussi les expériences des viticulteurs et viticultrices Bourgeon. Vous pouvez faire part de votre avis sur les additifs et auxiliaires technologiques dans la préparation des vins Bourgeon en cliquant sur le lien suivant: [LIEN](#).

Merci d'avance pour votre précieuse contribution.

Service cantonal de l'agriculture

