

Communiqué phytosanitaire

n° 31 du 3 septembre 2025

SOMMAIRE

Arboriculture

- Feu bactérien
- Eriophyides gallicoques du poirier

Viticulture

- *Drosophila suzukii*
- Filets de protection
- Contrôle de maturité

ARBORICULTURE

FEU BACTÉRIEN : RAPPEL

Selon la décision de portée générale relative à la lutte et la surveillance contre le feu bactérien du 12 mars 2025, nous vous rappelons que tous les producteurs de fruits à pépins ont l'obligation de nous retourner le formulaire, daté et signé, des contrôles effectués sur leur exploitation pour le **10 septembre 2025** au plus tard.

ERIOPHYIDES GALLICOQUES DU POIRIER

Cet acarien microscopique se loge dans des galles. Mis à part lors des périodes de migration, il est relativement à l'abri des traitements. En cas d'attaque, des pustules, rougeâtres sur fleurs et fruits et verdâtres puis rouges sur feuilles, apparaissent au printemps. Ces galles deviennent jaunes puis noirâtres au cours de la saison.

Les traitements doivent être positionnés lorsque ces acariens migrent vers les lieux d'hivernation (anfractuosités de l'écorce ou sous les écailles des bourgeons) à l'automne. En cas de symptômes constatés durant la saison, un traitement avec du soufre (2 %) peut être appliqué après la récolte des poires.



VITICULTURE

DROSOPHILA SUZUKII

Cette semaine 6 échantillons ont été prélevés, deux d'entre eux (1 Syrah, 1 Humagne rouge) présentaient des pontes fraîches de *D. suzukii* (trous de <1 mm). Dans ces conditions, veillez à éliminer hors de la parcelle les éventuels foyers de piqûre acétique. L'application de kaolin ou l'installation de filets à mailles fines constituent une barrière physique qui réduit les dégâts.

Résultat du contrôle des échantillons issus de parcelles à risque

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

Prélèvement le 1^{er} septembre 2024 (6 échantillons) :

Aucune ponte	1 Humagne rouge ; 2 Pinot Noir ; 1 Gamay
> 4 % de baies avec ponte	1 Syrah ; 1 Humagne rouge

FILETS DE PROTECTION CONTRE LES OISEAUX

Contrôler régulièrement les filets pour libérer les éventuels animaux capturés. Les filets de protection doivent être évacués de la parcelle sitôt la parcelle vendangée. Laissés dans la parcelle ou en bordure de celle-ci, ils constituent potentiellement un piège pour les petits mammifères et les oiseaux.

Pour rappel : quiconque installe un filet de manière inadaptée et omet de contrôler régulièrement la présence éventuelle d'animaux piégés, encourt le risque d'une poursuite pénale.

Fruits préservés, faune protégée : comment concilier les deux

Les associations de protection des oiseaux, VITISWISS et AGRIDEA mettent à disposition une vidéo didactique sur les différents modes de protection des récoltes de fruit vis-à-vis des oiseaux.

Voir : [Vidéo protection des cultures vis à vis de la faune](#).

Elle présente également les bonnes pratiques pour la pose des filets de protection afin d'éviter de blesser ou de tuer des oiseaux et d'autres animaux. Vous y trouverez aussi des informations sur la réglementation et les organisations à contacter en cas d'oiseaux ou animaux blessés/morts, ou de filets mal posés.



Filets latéraux de couleur voyante, source Christian Linder



Moineau espèce emblématique qui consomme le raisin, source [vidéo](#)



Etourneau espèce emblématique qui consomme le raisin, source site Vitival

CONTRÔLE DE MATURITÉ

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.

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
	02.09	75.1	5.6	2.62	82.7	9.0	1.82	87.1	7.5	1.43	80.7	6.7	2.01

Date	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
	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
02.09	83.2	9.0	1.14	86.8	8.1	1.57	79.9	5.6	1.93	81.7	8.2	1.66

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).

Service cantonal de l'agriculture

