



AVERTISSEMENTS AGRICOLES

POUR DE BONNES PRATIQUES AGRICOLES

V i g n e

CHAMPAGNE ARDENNE

Bulletins Techniques des Stations d'Avertissements Agricoles n° 563 du 27 septembre 2006 - 3 pages

Jaunisses de la vigne : flavescence dorée ou bois noir tout cep suspect doit être signalé!

Au cours de l'automne 2005, pour la première fois en Champagne, un cep contaminé par la flavescence dorée a été détecté. Présente dans la plupart des vignobles français, cette maladie de quarantaine, grave et très épidémique est susceptible de gagner encore des secteurs indemnes. Il convient donc de surveiller l'aspect de vos parcelles et de signaler tout cas douteux au SRPV. La vigilance de tous les viticulteurs est requise afin de se prémunir contre cette menace sanitaire et économique.

La prospection de cet automne 2006 revêt une importance particulière suite à la détection d'un cas de flavescence dorée l'an dernier sur la commune de Mareuil le Port. Jusqu'à présent la Champagne est surtout concernée par une jaunisse relativement fréquente au vignoble : le bois noir. A la parcelle, visuellement, il est impossible de différencier l'une ou l'autre des jaunisses. Il est alors indispensable d'effectuer des tests génomiques ou sérologiques dans un laboratoire accrédité (en l'occurrence pour 2006, les échantillons seront transmis au laboratoire de Blanquefort via le SRPV).

de récolte sur les ceps touchés).

Ces symptômes s'expriment à partir de la véraison et peuvent n'apparaître que partiellement sur un cep (1 ou 2 rameaux concernés). La progression de cette maladie est en général assez lente.



Source : SRPV Champagne-Ardenne

Comment reconnaître les ceps potentiellement contaminés

Les jaunisses de la vigne se caractérisent par les symptômes suivants :

- **non aoûté**ment des bois qui se traduit par un **port retombant** des rameaux ;
- **feuilles enroulées et colorées** en rouge (pour les cépages noirs) ou en jaune (pour les Chardonnays) ;
- **nervures des feuilles colorées** (en rouge ou en jaune selon le cépage). Cette caractéristique permet de distinguer les jaunisses de la maladie de l'enroulement ;
- **flétrissement des grappes** (pas ou très peu



**Jaunisses
Bois noir /
Flavescence
dorée : repérer,
signaler tout
symptôme
suspect.
Arsénite de
soude et
PPNU :
Collecte unique
les 15 et 16
novembre.
Actualité ré-
glementaire :
parution au JO
arrêté 'phytosa-
nitaires'**

DRAF
Service Régional de la
Protection des Végétaux
Agricoles de Recherches
Agronomiques
2 esplanade Roland
Garros - BP 234
51686 Reims Cedex 2
Tel: 03.26.77.36.40
Fax: 03.26.77.36.74
E-mail: srpv.draf-
champagne-ardenne@
agriculture.gouv.fr

Imprimé à la station
D'Avertissements
Agricoles de
Champagne Ardenne
Directeur gérant :
M. COLLOT
Publication périodique
C.P.P.A.P n°0905 B 05574
ISSN n°0996-9861
Tarifs : Courrier 78 euro
Fax 75 euro Mail 74 euro
Diffusion en collaboration
avec la FREDONCA
(Art. L252-1 à L252-5 du
Code Rural)

La flavescence dorée

La flavescence dorée est provoquée par une bactérie (un phytoplasme) et se transmet par les plants ou par l'intermédiaire d'un vecteur, une cicadelle appelée *scaphoideus titanus*. Il est important de préciser qu'il s'agit d'une espèce différente de la cicadelle des grillures (communément appelée cicadelle verte). Jusqu'à ce jour, aucune cicadelle vectrice de la flavescence dorée n'a été découverte dans le vignoble champenois (voir encart ci-dessous).

En Champagne :

- dès 2006, la **prospection de la cicadelle vectrice** a été renforcée par le SRPV, en partenariat avec la FREDONCA, et le CIVC. Deux méthodes complémentaires sont mises en oeuvre :

- le suivi d'éclosions potentielles des premières larves issues de parcelles susceptibles d'héberger l'insecte (pression insecticide faible à nulle et également pour origine des parcelles de Mareuil-le-Port). Ce dispositif a révélé l'**absence du vecteur** sur ces sites.

- le déploiement sur le secteur de la commune de Mareuil-le-Port d'un réseau de 30 pièges spécifiques (jaunes et englués) au printemps et en été, visant à capturer la cicadelle vectrice, n'a révélé également **aucune capture**.

Ce résultat ne permet cependant pas de certifier que l'ensemble du vignoble champenois est complètement exempt de cette cicadelle.

- les analyses réalisées à l'automne 2005 ont essentiellement révélé et confirmé la **présence de ceps atteints par du bois noir**.

- cette année encore, une partie importante des **vignes-mères de greffons sera prospectée** par Viniflor.

Le bois noir

A l'image de la flavescence dorée, cette jaunisse se transmet par les plants de vigne ou par un insecte vecteur, dénommé *Hyalesthes obsoletus*. Cet insecte, hébergé habituellement par des plantes adventices (liseron, passeraie, ...) n'est présent qu'accidentellement sur vigne. Le bois noir ne présente pas un caractère épidémique grave.

En Champagne :

- les prospections réalisées ces dernières années, ont confirmé la présence de différents foyers de plus ou moins grande ampleur, allant du cep isolé jusqu'à plusieurs centaines de pieds exprimant des symptômes, cas détecté notamment sur la commune de Chouilly. L'expression du bois noir est plus ou moins marquée suivant les années. Les foyers sont recensés plus fréquemment dans la Marne, et concernent principalement les jeunes plants.

La lutte prophylactique

Pour ces deux maladies, la voie d'introduction la plus probable des phytoplasmes dans un vignoble jusque-là indemne est constituée par les plants. En effet, des porte-greffes ou des greffons contaminés peuvent transmettre la maladie à de jeunes plants et introduire ainsi les agents infectieux dans des régions non contaminées. Une série de mesures réglementaires au niveau des vignes mères et pépinières a été mise en place pour prévenir ces risques. Cependant, les précautions prises ne permettent pas de garantir totalement l'absence de phytoplasme. En effet, la durée d'incubation de la flavescence dorée peut être supérieure à un an. Il est donc possible qu'un plant fabriqué avec du matériel contaminé n'exprime pas de symptômes en pépinière et échappe à la vigilance des contrôleurs.

Le traitement systématique du matériel de multiplication à l'eau chaude (thermothérapie) constitue une sécurité supplémentaire avérée vis-à-vis de la flavescence et diminue les risques de transmission du bois noir. Le traitement consiste à immerger le matériel végétal dans de l'eau chaude (50°C pendant 45 minutes). Cette technique détruit l'agent infectieux de la flavescence dorée. Des essais ont été réalisés par l'ENTAV sur du matériel sain, de bonne qualité et conservé dans de bonnes conditions, afin de démontrer que le traitement n'altère pas les capacités de reprise des plants. Après le trempage, les greffés-soudés présentent un retard au débourrement. Celui-ci se résorbe au cours de l'année, et il n'y a pas de conséquence sur la vigne.

Bien qu'en extension, ce traitement est aujourd'hui encore assez peu pratiqué, mais il appartient aux vignerons de l'exiger de leurs pépiniéristes. C'est une garantie importante.

La lutte insecticide contre la cicadelle vectrice n'est mise en place que dans les secteurs touchés par la flavescence dorée. Cette lutte insecticide est alors systématique et obligatoire. En Champagne, ce sont surtout les vignes-mères de portes-greffes et les pépinières font l'objet classiquement d'une lutte obligatoire. Depuis la découverte d'un cep contaminé par la flavescence (bulletin n°542 du 16/02/06), des mesures de lutte obligatoire ont été prises pour le périmètre de la commune concernée (Mareuil-le-Port), conformément à l'arrêté du 9/07/03 (bulletins n°553 du 8/06/06, n°555 du 21/06/06, n°559 du 12/07/06).

Pour le bois noir, il n'y a aucun intérêt à réaliser une intervention insecticide, puisque l'insecte vecteur est très peu présent sur la vigne. Un arrachage systématique des pieds malades sur une parcelle ne permet pas de garantir l'absence de symptômes l'année suivante. D'autre part, tous les pieds atteints ne deviennent pas improductifs. Dans le vignoble champenois, la lutte contre les jaunisses de la vigne est donc encore essentiellement prophylactique: soyez très exigeants sur la qualité des plants de vigne.

■ **Nos conseils : vérifiez l'état de vos parcelles et, en cas de doute, repérez et signalez les ceps au SRPV (03 26 77 36 61). Nous réaliserons alors un prélèvement et un diagnostic au laboratoire. Contrôlez en particulier vos jeunes vignes.**

Journée de prospection 'jaunisses de la vigne' à Mareuil-le-Port rendez-vous le 11 octobre à 8 h 30 salle 'espace 2000' de Mareuil

Nous vous invitons à y participer nombreux !

Réflexe d'automne

■ **Maladies du bois (Esca/BDA, n'oubliez pas la prophylaxie : arrachez puis détruisez les ceps atteints que vous avez repéré précédemment.**

Réglementation publication au JO du 21/09/06

Arrêté du 12 septembre 2006

relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits visés à l'article L.253-1 du code rural

Ce texte annoncé, réforme l'arrêté du 25 février 1975 relatif à l'application et à l'utilisation des produits antiparasitaires à usage agricole. Après avoir défini les notions de produits, bouillie phytosanitaire, fonds de cuve, effluents phytosanitaires, zones non-traitées, points d'eau, dispositifs végétalisés et délai de rentrée, il officialise des règles souvent déjà conseillées d'utilisation, de sécurité pour les utilisateurs, les populations et l'environnement. Désormais, il n'est plus possible de faire des applications si le vent dépasse le niveau 3 de l'échelle de Beaufort. Il est interdit d'utiliser des produits pendant les 3 jours précédant la récolte. Un délai minimum de 6 heures est fixé avant de rentrer dans une parcelle ayant reçu une application de pesticide, ce délai est fixé à 8 heures pour les traitements en milieux fermés, 24 heures si le produit comporte une des phrases de risques R36, R38 ou R41 et 48 heures pour un produit portant une des phrases de risques R42 ou R43.

Lors du remplissage des appareils, il est obligatoire de prévenir les débordements et d'empêcher toute contamination du réseau d'alimentation.

Après l'application, le rinçage à la parcelle, la vidange des fonds de cuve, le rinçage extérieur du pulvérisateur sont autorisés sous certaines conditions. Les effluents phytosanitaires doivent être traités par un procédé chimique, physique ou biologique reconnu. A moins de dispositions précisées sur l'étiquetage, une zone non traitée d'une largeur minimale de 5 mètres est obligatoire en bordure de cours d'eau et au voisinage des points d'eau.

Nous vous invitons bien sûr à prendre connaissance de cet arrêté paru au journal officiel du 21 septembre et disponible à l'adresse internet suivante : <http://www.legifrance.gouv.fr>

Extrait de l'échelle de Beaufort

Degrés Beaufort	Termes descriptifs	Vitesse moyenne en km/h	Observation sur terre
2	Légère brise	6 à 11	Le vent est perçu au visage, les feuilles frémissent, les girouettes tournent
3	Petite brise	12 à 19	Les drapeaux légers se déploient. Les feuilles et les rameaux sont sans cesse agités
4	Jolie brise	20 à 28	Le vent soulève la poussière, les feuilles et les morceaux de papier. Il agite les petites branches, les cheveux sont dérangés, les vêtements claquent

Phrases de risques utilisées dans le l'arrêté :

R36 : irritant pour les yeux

R38 : irritant pour la peau

R41 : risques de lésions oculaires graves

R42 : peut entraîner une sensibilisation par inhalation

R43 : peut entraîner une sensibilisation par contact avec la peau

Collecte unique Arsénite de soude : les 15 et 16 novembre

Grâce au soutien financier du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche et des Agences de l'Eau, et l'appui du Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable, de Mutualité Sociale Agricole, une collecte des produits contenant de l'arsénite de soude est organisée les 15 et 16 novembre prochain. Cinq lieux répartis sur le vignoble champenois seront ouverts :

- dans la Marne à **Gueux** (Etablissements Compas), à **Epernay** (CSGV), à **Vertus** (Appro Champagne Développement)
- dans l'Aube à **Polisot** (Soufflet Agriculture)
- dans l'Aisne à **Chierry** (CAVE/Cohésis)

Ces deux journées permettront également de collecter les **Produits Phytosanitaires Non Utilisables** ou PPNU.

Que doit-on classer PPNU ?

- les produits présentant des caractéristiques physico-chimiques détériorées (gel, prise en masse, ...)
- les produits dont l'emballage ou l'étiquetage est altéré et ne permet plus une identification sans risque d'erreur
- les produits dont l'usage n'est plus justifié sur l'exploitation (abandon d'un type de culture, changement de stratégie d'exploitation, ...)

- les produits interdits d'usage

Comment gérer ces PPNU ?

La meilleure façon est de ne pas générer ces déchets en adaptant au maximum les achats aux besoins et en respectant les consignes de stockage. Malgré cela, les différents retraits de substances actives interdisent l'usage de nombreux produits et créent ainsi des PPNU, l'apport aux collectes organisées régulièrement est indispensable.

Les contrôles réalisés par le Service Régional de la Protection des Végétaux montrent que des agriculteurs ou des viticulteurs conservent ces produits devenus interdits ou sans usages sans les classer PPNU. Réglementairement, cette pratique est un délit, les sanctions pénales et administratives peuvent être conséquentes.

Pour éviter les sanctions :

- laisser les produits dans leurs emballages d'origine,
- au besoin consolider ces emballages afin qu'il n'y ait aucun risque de dissémination dans l'environnement,
- identifier ces produits en portant une mention PPNU,
- conserver ces produits dans votre local de stockage en les isolant des autres,
- éliminer ces PPNU régulièrement lors des collectes
- garder les bordereaux de dépôt.