

BULLETIN DE SANTE DU VEGETAL

Arboriculture

EDITION LANGUEDOC-ROUSSILLON

N°33 – 30 octobre 2020



Abonnez-vous gratuitement aux BSV de la région Occitanie





A retenir

CHÂTAIGNIER

Pouritures: Attention aux pourritures noires pour les dernières récoltes



CHÂTAIGNIER



Récoltes quasiment terminées

Les récoltes sont terminées pour les variétés précoces, et pour les variétés de saison, et se terminent pour les variétés tardives. Ci-dessous la qualité sanitaire des parcelles suivies. Les attaques de carpocapses ne sont pas aussi élevées que l'an dernier.



Directeur de publication :

Qualité sanitaire à la récolte des différentes parcelles de référence

Denis CARRETIER
Président de la Chambre
Régionale d'Agriculture
d'Occitanie
BP 22107
31321 CASTANET
TOLOSAN Cx
Tel 05.61.75.26.00

Dépôt légal : à parution

Comité de validation : Chambres d'agriculture du Gard, de l'Hérault et du Roussillon, Chambre régionale d'Agriculture d'Occitanie, DRAAF Occitanie, France Olive, SUDEXPE



Action du plan Ecophyto pilotée par les ministères en charge de l'agriculture, de l'écologie, de la santé et de la recherche, avec l'appui technique et financier de l'appui français l'Office de Biodiversité

Variété	Lieu	% châtaignes saines	% châtaignes carpocapses	% châtaignes tordeuses	% châtaignes crayeuses	% châtaignes brunes
Bétizac	Mandagout (30)	46,49	49,38	1,03	3,72	0,83
	Vabres (30)	26,25	46,00	0,75	13,50	32,50
	Lasalle (30)	27,50	46,50	0,25	15,25	29,50
M15	Lasalle (30)	64,00	26,75	0,00	9,75	1,25
	Lamalou (34)	47,50	18,25	5,50	5,00	0,75
	Colognac (30)	45,00	46,25	4,00	3,75	4,75
Pellegrine	Colognac (30)	76,75	14,75	0,75	2,50	5,50
	Branoux (30)	45,00	46,25	2,00	5,25	2,00
	Collet de Dèze (48)	85,07	3,36	3,73	6,34	1,12
Olargues	Lamalou (34)	79,75	8,75	6,25	3,25	2,50

Remarques : Le total fait plus de 100% car certaines châtaignes peuvent être à la fois pourries et véreuses.



Il s'agit de taux d'attaques et de pourritures observés sur un échantillon contenant toutes les châtaignes tombées au sol, y compris celles déformées ou véreuses de façon flagrante, que le producteur élimine d'emblée de son lot commercial.

A la récolte, il est, le plus souvent, très difficile de faire la part des choses entre dégâts de carpocapse et tordeuse.

Les colonnes « carpocapses » et « tordeuses » définissent donc l'ensemble des attaques, même si certaines sont avortées car le ver est mort avant d'avoir fait de gros dégâts (c'est assez souvent le cas sur certaines variétés traditionnelles notamment Pellegrine et Olargues). Ces attaques « avortées » ne provoquent qu'un léger sillon sur l'extérieur de « l'amande ».

• Carpocapse du châtaignier (Cydia splendana) et tordeuse (Pammene fasciana)

Le vol de ces 2 ravageurs est terminé depuis le 19 octobre : aucun papillon n'a plus été piégé dans les pièges à phéromones depuis cette date.

Evaluation du risque : Les vols sont terminés. Le risque d'attaque est donc écarté.



• Pourriture noire de la châtaigne





Apothécie sur châtaigne de l'année précédente, atteinte par la pourriture noire

Pourriture noire de la châtaigne – Apothécies sur des châtaignes atteintes l'année passée

La pourriture noire des châtaignes est un champignon (*Ciboria bastschiana*) disséminé par les spores situées sur les apothécies qui « poussent » sur les châtaignes noires de l'année précédente (momies), quand le temps est frais et pluvieux. Des variétés **comme Marron d'Olargues, Dauphine, Comballe** y sont particulièrement sensibles.

Evaluation du risque : Compte tenu des conditions météorologiques jusqu'au 8 novembre, et des prévisions pour la semaine prochaine, le modèle de prévision, prévoit l'apparition d'apothécies dès la semaine prochaine. Les premiers symptômes dans les fruits devraient apparaître vers le 6 novembre.

Cependant, à Mandagout, le modèle de prévision avait prévu l'apparition d'apothécies à partir du 21 octobre. Les premiers symptômes dans les fruits devaient apparaître vers le 25 octobre, et devraient s'aggraver dès le 31 octobre.

Ces apothécies vont libérer des spores qui vont contaminer les fruits tombés au sol ou dans les bogues ouvertes. Les symptômes n'apparaissent pas aussi tôt, mais le fruit est contaminé.

Méthode prophylactique: La seule façon efficace de bloquer l'apparition des symptômes est de tremper au moins 6 jours les fruits dans l'eau, avant leur apparition. Un petit effet est observé dès 3 jours de trempage. Pour tuer aussi les vers, 9 jours de trempage sont nécessaires.



Ce trempage doit être absolument suivi d'un ressuyage soigné de façon à ce que les fruits retrouvent leur taux d'humidité d'avant le trempage. Après ce ressuyage, les conserver en chambre froide (0°C à 90% d'humidité relative).

La conservation en atmosphère modifiée freine l'apparition des symptômes de pourriture noire mais ne les bloque pas définitivement. Une fois les fruits sortis de l'atmosphère modifiée, les symptômes continuent à évoluer.

Pour davantage de précisions sur les techniques de trempage et ressuyage, contactez votre service technique : JM Thevier au 06 74 45 02 05 ou C. Rochat au 06 08 33 92 27.

Autres pourritures

D'autres types de pourritures sont observées à la récolte, notamment des symptômes « blancs crayeux » ou bruns. On observe de tels symptômes après des étés chauds. Ces champignons (*Phomopsis endogena, Gnomoniopsis castanae*, etc) présents sur toutes les parties de l'arbre peuvent contaminer le fruit dès la floraison.

Malheureusement, le trempage dans l'eau froide pendant 6-9 jours ne bloque pas aussi efficacement ces symptômes que ceux de la pourriture noire.

Maladie de l'encre (Phytophthora cinnamomi)

L'extension des foyers de mortalité occasionnée par ce champignon est importante les années sèches : le champignon se développe dans les systèmes racinaires les années humides et les dégâts occasionnés se voient les années sèches.

Si vous repérez des parcelles en train de sécher, présentant des symptômes de dessèchement qui commencent par la cime, et des arbres qui ne rejettent pas au pied, contactez JM Thevier (06 74 45 02 05) ou C. Rohat (06 08 33 92 27).

REPRODUCTION DU BULLETIN AUTORISÉE SEULEMENT DANS SON INTÉGRALITÉ (REPRODUCTION PARTIELLE INTERDITE)

Le bulletin de santé du végétal a été préparé :

- pour les filières des fruits à pépins et noyau : par l'animateur filière de la chambre de l'Hérault et élaboré sur la base des observations réalisées par le CETA du Vidourle, les Chambres d'agriculture de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, Cofruid'Oc et SudExpé.
- pour la filière Olive : par l'animateur filière de France Olive et élaboré sur la base des observations réalisées par la Chambre d'agriculture de l'Aude, CivamBio 66 et le GE des coopératives oléicoles 30 et 34.

Ce bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles. S'il donne une tendance de la situation sanitaire régionale, celle-ci ne peut pas être transposée telle quelle à la parcelle. La CRA d'Occitanie dégage donc toute responsabilité quant aux décisions prises par les agriculteurs pour la protection de leurs cultures et les invite à prendre ces décisions sur la base des observations qu'ils auront réalisées et en s'appuyant sur les préconisations issues de bulletins techniques.