

Abonnez-vous
gratuitement
aux BSV de la région
Occitanie



A retenir

CHÂTAIGNIER

Pourritures sur fruits : période de risque en cours.

Carpocapse : période de risque en cours sur les variétés dont les fruits ne sont pas encore tombés.

MÉTÉO

- **Prévisions pour la période du 18 au 23 octobre** (Source Météo France)

Département / Jour	Mar	Mer	Jeudi	Vendr	Sam	Dim
Gard						
Hérault						
Aude						
Pyrénées-Orientales						

Le temps se dégrade entre le début et le milieu de semaine, avec des pluies devenant orageuses entre jeudi et vendredi (indice de confiance : 3 à 4/5). Ces pluies seront accompagnées de rafales de vent (50-60 km/h). Le beau temps reviendra en fin de semaine. Les températures resteront très douces cette semaine, avec des maximales avoisinant les 25-26°C.

CHÂTAIGNIER

- **Récoltes**

La récolte des variétés précoces se termine et la qualité sanitaire reste dans l'ensemble comparable à celle de 2021 (principalement véreuse). Le calibre est similaire à 2020 et 2021 et meilleur qu'en 2019. La parcelle de référence de Bouche de Bétizac à Lasalle compte à peine 34% de fruits sains, et 53,5% sur celle sur Mandagout.

La variété Marigoule est récoltée avec une qualité sanitaire plutôt faible (42% de fruits sains).



Directeur de publication :

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, SUDEXPE

ÉCOPHYTO
RÉDUIRE ET AMÉLIORER
L'UTILISATION DES PHYTOS

Action du plan Ecophyto
pilotee 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'Office Français de la
Biodiversité

Marron d'Olargues est à présent tombé depuis 1 semaine. Sa qualité sanitaire s'améliore comparée aux années précédentes (88% de fruits sains) et le calibre à la récolte reste similaire (31 mm).

Pellegrine est également précoce cette année. La qualité sanitaire est moyenne pour la variété (moins bonne qu'en 2021). Le calibre reste comparable à 2021 (ou léger mieux).

- **Tordeuse du châtaignier** (*Pammene fasciana*)

- ✓ Piégeage

Au 10 octobre les captures sont toujours en baisse et sont à des niveaux très faibles (de 0 à 5).

- ✓ Attaques

Seulement 2% des fruits sur Bétizac à Mandagout sont impactés par la tordeuse lors du comptage de récolte.

Sur les Pellegrine à Branoux, les attaques sur bogues ont atteint 9% des bogues (pour 6 % des fruits) mais à la récolte les dégâts sont sous évalués suite à l'élimination des fruits plats (2.4%). Sur Cognac les dégâts progressent à 12% des bogues pour 7.3% des fruits au 03 octobre (2% sur échantillon récolte). Enfin sur Collet-de-Dèze pas de dégâts observés à la récolte.

Concernant les M15, sur la parcelle de référence à Lasalle, il est difficile de se prononcer sur le taux d'attaque final (9% des fruits étaient atteints fin septembre) et sur Cognac pas de nouveaux dégâts observés le 04 octobre même si ceux-ci restent élevés (28 % des bogues étaient attaquées au 03 octobre, et 24 % des fruits). Enfin 2% des fruits sont attaqués à la récolte sur Lamalou.



Larves et dégâts de *Pammene fasciana*

Les attaques de tordeuses restent élevées en 2022 et surtout plus généralisées.

Éléments de biologie : Source : INRA, CRA Occitanie et CA 07

Ce ravageur attaque aussi les chênes et les hêtres. La larve est beige rosée avec de nombreuses ponctuations noires et un peigne anal. Elle est plus fine qu'un carpocapse et beaucoup plus « nerveuse ».

Les papillons de la tordeuse sont déjà présents à la mi-juin en quantité très importante puis la population baisse avec des pics secondaires autour de mi-juillet et mi-août.

Une partie de la population émerge tard, jusque fin septembre. La jeune chenille perce la bogue, « grignote » parfois plusieurs fruits et pénètre dans la partie basale du jeune fruit dans lequel elle creuse de longues galeries.

Elle rejette à l'extérieur de la cupule ses excréments, retenus par des fils soyeux. On la trouve parfois entre les fruits. Une seule larve peut infester successivement plusieurs fruits. Au bout de 40 jours, sa croissance achevée, la chenille quitte la bogue et tisse un cocon dans lequel elle reste en diapause sous l'écorce de l'arbre-hôte.

Evaluation du risque : La période de risque est terminée.

Si vous observez ce type de dégâts, de larves ou des chutes prématurées de bogues, prévenez J-M THEVIER au 06 74 45 02 05 ou Cédric PORTAL au 07 77 46 02 45.

- **Carpocapse du châtaignier** (*Cydia splendana*)

Le vol se termine : les pièges à phéromone G3 ont capturé entre 1 et 30 papillons selon les parcelles au 10 octobre. Aucune capture avec les pièges alimentaires.

Variété précoce Bouche de Bétizac	La récolte est terminée. - parcelle de Mandagout : 25.5% de fruits attaqués sur toute la récolte. - parcelle de Lasalle : 40,5% à la récolte.
Variété Marigoule	La récolte est terminée : - parcelle de Lasalle : 32 % des fruits attaqués (à la récolte en général 27 à 32% d'attaques) - parcelle de Cognac 54 % des fruits touchés (46 à 61% des fruits peuvent être atteints à la récolte).
Variétés de saison et tardives : Pellegrine Marron d'Olargues	Sur Pellegrine → A Branoux 22% des fruits sont attaqués à la récolte, 8 % sur Collet et 21% sur Cognac : Niveaux d'attaques plus élevés qu'en 2021. Sur Marron d'Olargues 4% de fruits attaqués à la récolte (comme en 2020).



Larves et dégâts de *Cydia splendana*

Evaluation du risque : Période de risque toujours en cours sur variétés tardives.

- **Pourriture noire de la châtaigne**

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 ou Comballe** y sont particulièrement sensibles. La seule façon efficace de bloquer l'apparition de ces symptômes est de tremper au moins 6 jours les fruits dans l'eau, avant l'apparition des symptômes. On observe un petit effet dès 3 jours de trempage. Pour tuer aussi les vers, 9 jours de trempage sont nécessaires.



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

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

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

Evaluation du risque :

Compte tenu des conditions météorologiques des 15 derniers jours, et des prévisions à venir, le modèle de prévision annonce l'apparition d'apothécies à partir du 08 octobre (modèle classique) pour les fruits tombés au 03 octobre. Cependant **le début d'apparition des premiers symptômes dans les fruits n'est pas encore prévu**. Cette semaine, le risque ne devrait pas évoluer compte tenu des températures minimales > à 12°C jusqu'au 24 octobre (et au-delà sur d'autres secteurs).

Même si des conditions pluvieuses sont annoncées cette semaine, tant que les températures restent douces, il n'est pas utile d'envisager un trempage long pour bloquer l'apparition des

symptômes de pourriture noire dans les fruits. Un stockage le plus proche possible de 0°C à 90% d'humidité devrait suffire.

Pour davantage de précisions sur les techniques de trempage et ressuyage, contacter votre service technique : JM Thevier 06 74 45 02 05 ou Cédric PORTAL au 07 77 46 02 45.

- **Autres pourritures**

D'autres types de pourritures sont observés 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.

Sur Bétizac : Sur Le Vigan, 19 % des fruits sont impactés 1 semaine après récolte, et 34% sur Lasalle.

Sur la parcelle de Marigoule à Lasalle, 16% de fruits avec pourritures à la récolte (4% à Cognac).

Sur la récolte de Pellegrine secteur Lasalle, un taux moyen de 5% de fruits pourris, 13.4%.

- **Maladie de l'encre (*Phytophthora cinamomi*)**

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, avec des symptômes de dessèchement qui commencent par la cime, et des arbres qui ne rejettent pas au pied, contacter JM Thevier 06 74 45 02 05 ou Cédric PORTAL au 07 77 46 02 45.

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

Le bulletin de santé du végétal a été préparé :

- **pour la filière châtaigne** : par l'animateur filière de la Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie et élaboré sur la base des observations réalisées par la Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie et les agriculteurs observateurs.

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.