

AB2F CONSEILS

Gestion l'oïdium, échecs et réussites

La saison végétative a été marquée par une pression en oïdium forte. Au stade 3-4 feuilles, les analyses de PCR quantitative d'oïdium sur feuille laissaient entrevoir que la saison serait compliquée. Observations du responsable d'AB2F Conseil, Aymé Dumas.

La saison a été très compliquée pour lutter contre l'oïdium, non seulement à cause d'une pression précoce, mais également en raison de conditions thermiques d'application du soufre trop froides et peu propices à l'efficacité du traitement. Le soufre a en effet besoin de chaleur pour sublimer.

Ainsi, les programmes « tout soufre », se sont avérés inefficaces ou presque en situation de forte pression. Les conseillers d'AB2F Conseils estiment aujourd'hui qu'il est inéluctable de « compléter son programme avec des biocarbonates ou des hydrogencarbonates », avec des solutions telles que l'Armicarbu ou le Carbobasic. Elles permettent de remplacer le soufre lorsque ce dernier est rendu inefficace par des printemps froids.

28MG/L DE RÉSIDU DE SOUFRE ÉQUIVALENT SO₂

En fin de cycle (avant ou début véraison), il peut également être oenologiquement intéressant d'éviter le risque d'avoir des résidus de soufre dans les vins. Une étude nationale d'enquête de résidus, appelée étude SDQPV, avait conclu sur la base de 1700 vins analysés, que la teneur moyenne de résidu en soufre des jus, en équivalent SO₂, est de 28 mg/l. Il est donc intéressant de trouver des alternatives au soufre en fin de cycle. « Nous avons de bons résultats également avec des programmes sans soufre, à base de bacillus ou d'exsudats de bacillus, équivalents aux produits conventionnels, observe Aymé Dumas. Ces micro-organismes fonctionnent par compétition avec l'oïdium. »

BIEN NOURRIR POUR BIEN SE DÉFENDRE

Reste que l'un des leviers importants de lutte est de bien préparer la vigne au plan nutritif, selon la règle simple qu'un être bien nourri se défend na-



Les photobioréacteurs pour la production d'algues sont utilisés en vue de produire des métabolites ciblés pour les défenses naturelles de la vigne.

tuellement mieux. AB2F Conseils fait des observations de la sorte par rapport au mildiou sur la base de programmes nutritifs de biostimulants. Dans ce cas, « on ne cherche pas d'efficacité directe contre le mildiou ou l'oïdium, mais on recherche la qualité globale de la vigne jusqu'à la mise en réserves », précise Aymé Dumas. Exemple de biostimulants : des microalgues *ascophyllum nodosum* récoltées en Atlantique Nord, et des *ecklonia maxima*, récoltées sur les côtes sud de l'Afrique. Des algues riches en hormones en gibbérellines, en auxines et en acides aminés. D'autres microalgues, non pas récoltées par les goémoniers mais multipliées en photobioréacteur dans l'objectif de productions de métabolites ciblés sont à l'essai.

LUTTER CONTRE LES UV

Pour que la vigne se défende mieux, il faut également l'aider à se protéger d'agresseurs comme les UV solaires, des rayonnements très énergétiques qui ont des effets délétères sur les feuilles et les raisins. AB2F teste des

« crèmes solaires » pour protéger les raisins d'origine minérale comme des kaolins ou organiques. Des protecteurs solaires qui doivent cependant laisser passer un certain spectre du rayonnement solaire pour que la photosynthèse puisse se poursuivre.

ACIDES AMINÉS

Parmi les nouvelles solutions nutritives, AB2F teste des pulvérisations foliaires d'azotobacters, microorganismes qui captent l'azote de l'air pour le restituer à la plante en tant qu'élément fertilisant. Une autre voie de nutrition importante désormais est celle des acides aminés appliqués par des extraits végétaux. Ces acides aminés sont utilisés pour faciliter le transport d'oligoéléments. Et également pour shunter les métabolismes d'organification de l'azote à partir des nitrates, coûteux en énergie et en eau. Appliqués en début cycle et à la reprise de végétation, associés au premier traitement : « 4 000 ha de vignes sont aujourd'hui traitées avec les acides aminés. »