

France

Published on Syngenta France (<https://www.syngenta.fr>)

[Accueil](#) > Oïdium de la vigne





Oïdium de la vigne
Uncinula necator

Maladies

L'oïdium présente la particularité d'attaquer tous les organes verts de la vigne :

- Symptômes sur les jeunes rameaux

Au printemps, le mycélium se développe sur les jeunes rameaux, issus de bourgeons contaminés l'année précédente. Ils ont une croissance ralentie et les feuilles finissent par se crispier. L'ensemble se couvre de tâches grisâtres irrégulières et poudreuses qui s'agrandissent et forment des plages. On parle alors de « pousse oïdiée » ou « drapeau ». Ce type de symptômes se développe essentiellement sur le Carignan dans les vignobles du Sud-Est de la France.

- Symptômes sur les feuilles

Les premiers symptômes de la maladie sont en général difficiles à repérer. Ils apparaissent après les contaminations primaires et peuvent être observables dès le début du mois de mai. Sur certains cépages, ils peuvent passer inaperçus ou être confondus avec d'autres altérations du feuillage.

En début de saison, le champignon se développe à la face inférieure des feuilles sous la forme d'un mycélium discret et on peut observer sur la face supérieure des tâches luisantes qui sont parfois confondues avec les « tâches d'huile » provoquées par le mildiou. Puis, la maladie s'étend sur les feuilles et se manifeste souvent par une déformation et par une décoloration du limbe en particulier sur les jeunes feuilles qui sont plus sensibles. Par la suite, l'oïdium envahit les faces inférieures et supérieures, les feuilles prennent progressivement une apparence poussiéreuse de couleur blanc-grisâtre. L'attaque du champignon peut aller jusqu'à induire des nécroses foliaires et une réduction de l'activité photosynthétique.

- Symptômes sur les inflorescences et les baies

L'oïdium peut atteindre les inflorescences et s'installer sur les baies dès leur formation jusqu'à la véraison. Des infections sévères peuvent provoquer de fortes coulures.

Les jeunes baies sont particulièrement sensibles à l'oïdium. De la nouaison à la fermeture de la grappe, un feutrage blanc-grisâtre apparaît sur un grain isolé, plusieurs grains ou la grappe entière, mais les organes restent verts. L'infection des baies est possible du stade boutons floraux séparés à la fermeture de la grappe avec un maximum de sensibilité au stade nouaison.

- Symptômes sur les sarments

Les pétioles, les vrilles ainsi que les sarments aoûtés peuvent être infectés durant la période végétative. Ils deviennent fragiles et cassants.

En hiver, les sarments aoûtés présentent des tâches de formes très variables et diffuses dont la couleur varie de lie de vin rouge au gris violacé. Ces dernières se situent souvent sur les entre-nœuds et elles constituent un risque de contamination pour les bourgeons.

Cycle de développement

Durant l'hiver, le champignon se conserve sous deux formes :

- Forme sexuée (la plus répandue) : L'oïdium se conserve essentiellement sous la forme de petits organes sphériques issus de la reproduction sexuée du champignon appelés « cléistothèces ». Ceux-ci se forment sur tous les organes très atteints par la maladie mais plus généralement sur les feuilles à partir de la fin de l'été et murissent à l'automne. La majeure partie des cléistothèces est lessivée par les pluies d'automne, seuls ceux restant sur l'écorce des ceps sont viables et formeront l'inoculum primaire.

A maturité, au printemps, ils libèrent des spores (ascospores) contenues dans des asques qui sont expulsées dès que les conditions sont favorables.

- Forme asexuée : Le mycélium se conserve pendant l'hiver entre les écailles des bourgeons infectés au cours de la saison précédente. Au printemps, les filaments mycéliens se développent et contaminent très précocement les jeunes pousses en croissance qu'ils parasitent via des suçoirs et forment des conidies qui assurent la dissémination de la maladie. C'est le mode de contamination primaire de la forme asexuée.

Par la suite, du printemps à l'automne, de nombreux cycles de contaminations secondaires se répètent. Les conidies sont libérées suite à un choc (vent, traitements, rognage, pluie violente), celles-ci germent et forment un nouveau mycélium. La durée du cycle est variable et peut aller de 5 à 6 jours entre 23 et 30°C jusqu'à 32 jours à 7°C.

La maladie est polycyclique et a un développement épidémique qui est assuré par des cycles successifs de contamination / infection.

Facteurs favorables

Plusieurs facteurs climatiques conditionnent le développement de la maladie :

- La température est un facteur environnemental limitant pour le développement du champignon. Les conidies peuvent germer de 4°C à 32°C et à 25°C, elles germent en 5 heures. Le champignon se développe entre 6 et 32°C et atteint son optimum pour la contamination et l'infection entre 20 et 27°C.
- L'humidité des pluies orageuses d'été, les nuits fraîches avec rosée et brouillards matinaux créent un environnement humide qui est bénéfique pour le développement du champignon. Les conditions optimales se situent à 85% d'humidité relative mais la germination reste possible jusqu'à 20%.
- Le vent permet la dissémination des conidies. Cependant, un vent trop persistant perturbe le développement du pathogène par son effet desséchant.
- La lumière directe, en particulier les UVB sont néfastes pour le champignon. C'est pourquoi il se développe préférentiellement sur la face inférieure des feuilles ou sous le couvert végétal.

Dégâts

L'oïdium altère la vie de la souche, réduit le volume de la récolte et déprécie la qualité du vin. Ces dégradations sont d'autant plus importantes que l'attaque est précoce.

- Dégâts sur les organes de la vigne :

Feuilles :

- Diminution de la surface foliaire
- Réduction de la photosynthèse.

Grappes :

- Problème de maturation
- Eclatement possible des baies suivi d'un dessèchement
- Baies éclatées : porte d'entrée pour la pourriture grise (*Botrytis cinerea*) et les moisissures secondaires.

Rameaux :

- Mauvais aoûtement des bois
- Affaiblissement progressif des ceps (résistance aux stress hivernaux amoindrie)
- Contamination et baisse de la viabilité des bourgeons.

Des parcelles atteintes ont une forte probabilité d'être attaquées les saisons suivantes.

- Pertes quantitatives :

La maladie provoque une détérioration de la vigueur et de la productivité des ceps. Dès 25% de grappes touchées, on constate une diminution du poids de la grappe de 30%. Par ailleurs, on observe également une baisse des rendements en jus.

- Pertes qualitatives :

Dès 8 % de grappes attaquées par l'oïdium, des défauts organoleptiques sont perceptibles : arômes de type moisi, perte d'arômes fruités, diminution de la sensation d'acidité.

La vinification des raisins oïdiés est possible à condition de :

- Limiter les durées de macération.

- Eviter les températures trop élevées.
- Limiter le pressurage.
- Favoriser l'extraction rapide de la couleur et des arômes.

Au-delà de 15 %, les défauts sont rédhibitoires (arômes indésirables, amertume et acidité) et il n'est plus possible de les corriger.

Mesures prophylactiques

La lutte chimique est d'autant plus efficace qu'elle s'accompagne de mesures prophylactiques limitant le développement du champignon. On peut recommander les mesures suivantes :

- Prendre en compte l'historique des parcelles et la sensibilité des cépages
 - Maîtriser la vigueur de la vigne (choix du porte-greffe, taille, fertilisation adaptée, enherbement,...),
 - Aérer les grappes (palissage, effeuillage), ces travaux permettent une meilleure pénétration de la pulvérisation et améliorent l'efficacité de la protection
 - Epamprer
 - Nettoyer précautionneusement les souches en éliminant les bois contaminés.
-