



ÉDITION ARBORICULTURE
POMMIER

Numéro
61

12 août
2014

A retenir :

CARPOCAPSE	Le vol de deuxième génération se poursuit
ACARIENS	Ponctuellement des remontées de populations mal maîtrisées
PUCERON LA-NIGERE	A surveiller jusqu'à l'automne
TAVELURE	Contaminations secondaires possibles en vergers tavelés
AUTRES MALADIES ET RAVAGEURS	Moniliose sur pommes, chancre à Nectria sur pousses et fruits (<i>Cylindrocarpon mali</i>).
PROCHAIN BSV	Mardi 26 août



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
POITOU-CHARENTES

Directeur de publication :
Luc SERVANT
Président de la
Chambre
régionale d'Agriculture
de Poitou-Charentes

Animateur référent :
Hélène HANTZBERG
Fredon Poitou-
Charentes
helene.hantzberg@fredonpc.fr

Animateur suppléant :
Corinne BORDEAU
Fredon Poitou-
Charentes
corinne.bordeau@fredonpc.fr

Météorologie

La semaine dernière, de fortes pluies ont été enregistrées vendredi 8 août (30 mm à Thurageau). Les températures sont restées fraîches pour la saison.

Météo-France place la région Poitou-Charentes en vigilance orange du mardi 12/08 jusqu'à mercredi 13/8 6 heures

Cette semaine, l'instabilité demeure. Météo-France prévoit pour la semaine une alternance d'averses se raréfiant dès jeudi 14 août. Les prévisions météorologique pour la fin de semaine sont incertaines car un doute subsiste sur l'évolution de l'anticyclone. Les températures prévues restent inférieures aux normales de saison.

Tavelure (*Venturia inaequalis*)

Rappel sur la biologie du champignon : voir le BSV n°43.

• Situation sanitaire

Les fortes pluies de la semaine dernière ont entraîné des repiquages de tavelure sur les fruits mais aussi sur les jeunes pousses. La situation évolue peu globalement.

• Evaluation du risque

Météo France prévoit plusieurs épisodes pluvieux pour la semaine du 12/08/14 au 19/08/14. Des nouvelles contaminations sont susceptibles d'apparaître dans les vergers tavelés.



Carpocapse des pommes (*Cydia pomonella*)

Rappel sur la biologie du ravageur : voir le BSV n°51.

• Situation sanitaire

Le réseau de piégeage nord Poitou-Charentes est composé de 11 pièges situés en parcelles non confusées, au sein de vergers « témoins » et conventionnels. Ils sont relevés au minimum une fois par semaine par les observateurs (professionnels et amateurs).

Une diminution du nombre de captures la semaine dernière est observé au sein du réseau de piégeage. Ceci est sûrement due aux mauvaises conditions climatiques (orages de début août). On note cette semaine une reprise sensible des captures.

Piégeage du carpocapse des pommes - 2014
Réseau nord Poitou-Charentes (Vienne, Deux-Sèvres, nord Charente)
Moyenne sur 11 pièges

BSV Poitou-Charentes



• Evaluation du risque

Le vol de deuxième génération se poursuit, son intensité sera lié aux conditions climatiques. On constate encore dans les fruits la présence de chenilles actives issues du pic de vol. La période d'expression des dégâts n'est pas terminée.

Acariens (*Panonychus ulmi*, *Aculus schlechtendali*)

• Situation sanitaire

Dans la majorité des cas les remontées de populations d'acariens sont maîtrisées par les phytoseiides. On nous signale cependant quelques problèmes de maîtrise de populations en vergers conventionnels. Notamment en nord Charente.

• Evaluation du risque

Poursuivez la surveillance des acariens rouges : il est conseillé de dénombrer les formes mobiles sur 100 feuilles.

En absence de phytoséiides : le seuil de nuisibilité est de 50% de feuilles occupées par les acariens nuisibles.

En présence de phytoséiides (au minimum 30% de feuilles occupées), le seuil est de 80%.

Pucerons lanigères (*Eriosoma lanigerum*)

Rappel sur la biologie du ravageur : voir le BSV n°46.

• Situation sanitaire

Le parasitisme par *Aphelinus mali* a été efficace, les foyers ne sont plus actifs actuellement (présence des anciens corps momifiés des pucerons). Les dégâts commencent à être visibles. La remontée des nouveaux adultes n'a pas encore eu lieu.

• Evaluation du risque

Le risque est actuellement faible mais la surveillance devra se poursuivre jusqu'à l'automne.

Cécidomyies des feuilles du pommier

Rappel sur la biologie du ravageur: voir le BSV n°52

• Situation sanitaire

De nouveaux symptômes ont été observé cette semaine en verger sur les nouvelles pousses.

• Evaluation du risque

Aucun seuil de nuisibilité n'a été établi pour la cécidomyie du pommier car il n'est pas nécessaire de lutter contre cet insecte dans les vergers de pommiers à maturité. En revanche, les dégâts peuvent être problématiques dans les jeunes plantations (baisse de la photosynthèse et rabougrissement des pousses terminales).

Dégâts occasionnés par les cécidomyies chenille du carpocapse



Photo Fredon PC

MALADIES DE CONSERVATION

Les conditions climatiques particulièrement pluvieuses de cette année sont favorables au développement des maladies de conservation. Les principaux champignons responsables de ces pathologies sont, soit des parasites latents (champignons qui pénètrent dans le fruit par des portes d'entrées naturelles), soit des parasites de blessures (champignons qui pénètrent dans les fruits par des blessures).

Les parasites latents

Ces parasites pénètrent par lenticelle, œil, pédoncule... Ils se développent lentement après un temps de latence plus ou moins long. La contamination se fait essentiellement en vergers à la faveur des pluies qui disséminent les spores.

- Les Gloeosporioses (*Gloeosporium perennans* et *Gloeosporium fructigena*) sont des champignons qui pénètrent dans l'arbre grâce aux blessures (intempéries climatiques ou plaies de tailles). Ils se développent alors sur rameaux des chancres qui par la production de spores émises en période pluvieuse contaminent les fruits. Le développement du champignon s'effectue quand la composition du fruit est favorable. La pourriture se présente sous forme de taches circulaires marrons.

Le chancre commun : (*Cylindrocarpon mali*) est un champignon à l'origine de chancres ceinturant les rameaux et les branches. Il se conserve pendant l'hiver sous forme de périthèces petites granulations rouges. En fin d'hiver et au printemps les spores sont libérées. La dissémination est assurée par les pluies. Ce champignon provoque une pourriture circulaire à contour net, de couleur brune de consistance molle, la pourriture interne est brune.

Symptômes de chancre commun



Photo Fredon PC

Phytophthora cactorum : est un champignon qui se conserve dans le sol. Les fruits tombés ou ceux qui sont sur les branches basses sont les premiers à être contaminés. Une pourriture se développe soit en vergers soit après récolte. On observe une tache brune qui progresse rapidement et peu s'étendre jusqu'aux loges carpellaires.

Les parasites de blessure

Ces parasites pénètrent dans les fruits par des portes d'entrées accidentelles. Ces champignons ont un développement rapide. La contamination peut se faire en vergers mais aussi dans les locaux de conservation.

Les monilioses : (*Monilia fructigena*) les fruits pourris se couvrent rapidement de fructifications en formes de coussinets brun, épais et généralement disposés en cercles concentriques. Ils sèchent et restent souvent accrochés dans l'arbre (fruits momifiés), ces fruits servent de sources de contaminations. En chambre froides fruits atteints prennent un couleur noirâtre, les coussinets n'apparaissent que plus tard.

Dégâts de moniliose suite à une blessure



Photo Fredon PC

Pourriture de l'œil : (*Botrytis cinerea*) la contamination a lieu sur des fruits blessés. La pourriture est brune, molle mais non humide se couvrant d'un feutrage de couleur gris. Ce parasite peut aussi avoir le comportement d'un parasite latent. A la floraison, en conditions pluvieuses les pétales et sépales sont envahis de *botrytis* qui seront à l'origine de contaminations du pédoncule ou du calice.

Penicillium expansum : Ce champignon se présente sous forme de pourriture molle libérant un jus abondant. Les fructifications apparaissent sous la forme d'une moisissure bleu verdâtre. Ce champignon se conserve et se dissémine souvent à partir des caisses et pallox.

Les mesures culturales et prophylactiques à mettre en œuvre :

- Éliminer les chancres sur bois
- Éviter les chocs sur les fruits
- Ne pas laisser de branches trop basses avec des fruits proches du sol
- Éviter de cueillir sous la pluie
- Ne pas laisser les pallox sur sols boueux

• Evaluation du risque

Des conditions climatiques humides pendant le mois précédant la récolte favoriseront directement le développement des maladies de conservation.



Ce Bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles. S'il donne une tendance de la situation sanitaire, celle-ci ne peut pas être transposée telle quelle à la parcelle. La Chambre Régionale d'Agriculture et la FREDON Poitou Charentes dégagent donc toute responsabilité quant aux décisions prises et invite chacun à prendre des décisions à partir d'observations réalisées sur ses propres parcelles et / ou en s'appuyant sur les préconisations issues de bulletins techniques. Bulletin rédigé par la FREDON Poitou-Charentes

