



JURA'VIGNES

Bulletin de conseil collectif du vignoble jurassien

N°2

10 mars 2016



Société de Viticulture du Jura agréée pour le conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques sous le N° FC 00544
Chambre d'agriculture du Jura agréée pour le conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques sous le N° FC 00551

En bref :

BILAN METEO

hiver 2015-2016 en
fin de bulletin

DECOCTION DE PRELE :

application du 14
au 21 mars 2016

Vous allez recevoir le MEMO VIGNE 2016

**prochainement
dès réception de votre
cotisation annuelle**

*Pour les coopérateurs,
celui-ci sera disponible
dans vos fruitières
viniholes*

Nous contacter :

Marie DARNAND

marie.darnand@jura.chambagri.fr

Gaël DELORME

gael.delorme@jura.chambagri.fr

Tel : 03.84.35.14.39

► Décoction de prêles et inoculum mildiou

Grâce à une nouvelle procédure d'approbation européenne, certains produits non commercialisés en tant que produits phytopharmaceutiques pourront être utilisés à des fins phytosanitaires. Ces « substances de base » figurent sur une liste positive reprenant leurs dosages et leurs applications spécifiques. Neuf **substances de base** sont déjà été approuvées par la Commission Européenne, dont **la prêles des champs (*Equisetum arvense*)**. Vous trouverez le dossier complet sur le site de l'ITAB : <http://www.itab.asso.fr/itab/substances-de-base.php>

La Prêles des champs - *Equisetum arvense*

Composition : riche en silice, calcium, acide nicotinique
Propriétés décoction de prêles : aide aux durcissements des parois cellulaires des feuilles et limiterait ainsi la pénétration du champignon dans la plante



Quand réaliser la décoction de prêles en 2016 ?

Cette année, la décoction de prêles au sol est à réaliser **entre le 14 et le 21 mars 2016** (période qui précède la pleine lune de Pâques).

Comment réaliser une décoction de prêles ? (source Biodynamie services)

Pour 1 hectare, mettre à tremper la veille 100gr de prêles des champs sèche dans 3.5 litres d'eau froide de bonne qualité (eau de pluie ou eau de source non calcaire).

Cuire avec un couvercle dès l'ébullition puis réduire la chaleur pour laisser frémir doucement durant 45 minutes.

Si possible, laisser le tout macérer dans une ambiance tempérée durant quelques jours. Une légère fermentation améliore l'efficacité du produit.

Pour l'application, filtrer et diluer les 3 litres restant après cuisson dans 30 litres d'eau de bonne qualité. Dynamiser 20 minutes immédiatement avant emploi.

Comment appliquer la décoction de prêles ?

Entre 30 et 50L/ha le matin ou en fin d'après-midi.

Pour les petites surfaces, pulvérisateur à dos avec une buse réglée pour obtenir un jet en gouttes moyennes.

Pour les grandes surfaces, possibilité d'utiliser un pulvérisateur sur tracteur (réservés pour les préparations biodynamiques) : en gouttes idéalement moyennes, sinon fines.



Prêles des champs
Equisetum arvense
Tige striée



Grande Prêles
Equisetum telmateia
Tige ronde

Depuis 2011, la Société de Viticulture du Jura réalise des essais sur l'influence de la décoction de prêle sur le mildiou. Vous trouverez ci-dessous une synthèse de ces essais.

ESSAI JURA : mesurer l'intérêt de la décoction de prêle sur les premières contaminations de mildiou

Contexte et objectifs de l'essai

De nombreux viticulteurs du Jura en biodynamie appliquent une décoction de prêle la semaine avant Pâques. Cette décoction jouerait le rôle **d'agent anti-cryptogamique**, qui, utilisée en préventif dans les jours avant la pleine lune précédant Pâques fixerait les champignons (mildiou et oïdium) au sol. Source : P MEYER et P MASSON. L'objectif de cet essai est d'observer l'influence de la décoction de prêle appliquée au sol la semaine avant Pâques sur la maturation des œufs de mildiou ainsi que sur leur potentiel germinatif. *Rappelons que l'une des conditions pour qu'une contamination mildiou ait lieu est la maturation des œufs d'hiver (germination en moins de 24H en milieu contrôlé).*

Lieu et dispositif expérimental

De 2011 à 2013, l'essai est mis en place sur une seule parcelle. En 2014, nous avons 3 parcelles d'essai. Jusqu'en 2014, les essais étaient composés de 2 modalités en bande : avec ou sans application de décoction de prêle. A partir de 2015, les 2 modalités sont répétées 4 fois réparties sur 4 bandes, Chacune présente 2 tubes de conservation des œufs de mildiou. L'application de la décoction de prêle est effectuée par le viticulteur à la bouillie à dos en cuivre. En 2015, la décoction a été appliquée le 1er avril (Pâques étant le 5 avril), Contrairement à 2014, la végétation a débourré tardivement (20 avril).



Notations réalisées

La notation porte essentiellement sur le suivi biologique des œufs d'hiver au printemps. Un premier prélèvement sur chaque lot est effectué avant l'application de la décoction pour avoir un point zéro. Plusieurs prélèvements sont réalisés par la suite au moins jusqu'à maturation des œufs des 2 modalités. Le suivi à la loupe binoculaire s'effectue quotidiennement, afin de compter les conidies germées, et ce jusqu'à explosion du nombre de conidies afin d'évaluer le potentiel germinatif. En 2015, une 60aine de prélèvements a été réalisé et environ 400 observations sous loupe binoculaire. Une seconde notation porte sur le suivi des premiers symptômes de mildiou.

	Dates de maturation des œufs d'hiver		Gain de temps prêle	Date Pâques (dimanche)	Date application décoction prêle	Date de débourrement
	Montaigu TNT	Montaigu Prêle				
2011	13-avr.	>27-avr	> 7 jours	24-avr	20-avr.	4-avr.
2012	13-avr.	16-avr	3 jours	08-avr	5-avr.	7-avr.
2013	23-avr.	02 au 06-mai	9 à 13 jours	31-mars	27-mars	20-avr.
2014	23-avr.	23-avr.	0 jour	21-avr	3-avr.	3-avr.
2015	2-mai	02-mai	0 jour	05-avr	1-avr.	20-avr.

Discussions, conclusions et perspectives

En 2015, il n'y a pas de différence de date de maturation des œufs de mildiou entre les modalités avec ou sans décoction de prêle, contrairement aux 1ères années d'essai. Concernant le potentiel germinatif des œufs, il existe une très grande variabilité entre les différents blocs d'une même modalité. Il est difficile de contrôler les variabilités générées par le terrain. L'effet prêle, s'il existe, n'est pas suffisamment fort pour palier à l'effet microclimat. L'essai est reconduit en 2016.

Ce bulletin est rédigé à partir d'observations hebdomadaires sur un réseau de parcelles BSV, complété d'un réseau spécifique Jura'Vignes. Vous trouverez les Bulletins de Santé du Végétal sur le lien suivant : <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/Bulletins-de-Sante-du-Vegetal>

Société de Viticulture du Jura

BP 40417 – 455, rue du Colonel de Casteljau - 39016 LONS LE SAUNIER Cedex
Site : www.sv-jura.com