

RAVAGEURS

Le contrôle des bois d'hiver à la loupe

Bernard Messerli

Les contrôles hivernaux des bois, pratiqués autrefois par les arboriculteurs se font plus rares.

L'hiver neigeux recouvrant les vergers, on voyait les arboriculteurs débarquer dans un local chauffé, petits fagots de rameaux de pommiers et livret rouge sous le bras. Le débat autour des loupes binoculaires prenait une après-midi et les producteurs rentraient avec un état de lieux des ravageurs de leurs parcelles, acariens rouges en tête. De l'histoire ancienne? Que sont devenus ces contrôles d'hiver?

Contrôles lémaniques individuels

«Ils ont toujours un intérêt, mais sont pratiqués de manière individuelle.» Cyrielle Coutant, directrice de l'Union fruitière lémanique (UFL), précise que cette dernière n'organise pas ces séances de contrôle. Les résultats de ceux-ci

restent donc en mains des producteurs. Ce qui n'est pas le cas de la Suisse alémanique.

Le contrôle des bois se pratique sur des portions de deux décimètres de bois de deux ans

«A Wädenswil, les arboriculteurs viennent contrôler leur bois sous les loupes binoculaires et nous publions les résultats dans les *Zeitschrift für Obst und Weinbau*», se réjouit Patrick Kehrl, entomologiste de l'Agroscope ACW de Changins. Reprenons le petit livre rouge, pas celui du Grand Timonier, mais celui de l'OILB (Organisation internationale de lutte biologique) qui traite du «Contrôle visuel en verger de pommier».

Œufs et ooplaques en hivernage

Le contrôle hivernal des ravageurs se pratique sur des

portions de deux décimètres de bois de deux ans; une cinquantaine par parcelle. Sous la loupe (de poche: grossisse-



Œufs de puceron vert.

ment 10x ou binoculaire 20x), on scrute sur chaque rameau deux obstacles, c'est-à-dire des zones de relief, bien ridées, telles que socle de bouton floral ou base de lamourde, ou autre bourrelet.

Ces minuscules interstices sont autant de lieux de ponte des femelles d'acariens, pucerons, psylles et cheimatobies. Les premiers, acariens, étaient en tête des investigations; on comptait les œufs, mini oignons rouges munis d'une soie terminale. Les mêmes, tout blancs, nous indiquaient éclosion ou mortalité. Aujourd'hui, grâce à la présence de leur efficace prédateur, le typhlodrome, l'acarien rouge ne représente plus un problème, comme le confirme Patrick Kehrl. L'Agroscope donne néanmoins le seuil de 30 œufs par obstacle. Un peu plus, il faut prévoir de traiter avant fleur, un peu moins en postfloral; entre 10 et 20 œufs par obstacle, il faut suivre l'évolution des populations. Au milieu des

œufs d'acariens, on observe parfois une petite banane, c'est l'œuf d'une punaise prédatrice, précieux auxiliaire. Les pontes de pucerons, le plus souvent situées au sommet des rameaux neufs, ressemblent en miniature à des grains de riz noir. Lisses et brillants, ce sont presque toujours ceux du puceron vert, le plus fréquent, celui qu'il faudra surveiller après la floraison. Mère psylle pond aussi des micro-grains de riz plus allongés, jaunâtres.

Les pontes de pucerons, le plus souvent situées au sommet des rameaux neufs, ressemblent en miniature à des grains de riz noir

En octobre, vous l'avez prise pour une araignée car elle n'a pas d'ailes; la cheimatobie brumeuse (papillon géométrique) fécondée, en pleine ascension de rameau où elle va déposer ses œufs, petits tonnelets orangés. Certaines tordeuses installent des multi-packs d'œufs (ooplaques) en particulier la tordeuse des buissons et l'hyponomeute.

Larves en diapause

Plaque ne signifie pas toujours ooplaque. Il faut se méfier de certains disques informes et grisâtres. En les soulevant de la pointe du couteau, on peut dénicher les jeunes chenilles de certaines tordeuses, dont l'hyponomeute citée.

En saison estivale, les pucerons ne perdent pas de temps à pondre des œufs. A plein tube, il sort des bébés de pucerons vierges, qui seraient bien incapables de résister aux froidures de l'hiver. Seul l'œuf présente cette rusticité. Ainsi, tous les pucerons arboricoles indigènes pratiquent la ponte pré-hivernale. Un puceron, originaire de régions douces de l'Amérique du Nord (importé chez nous en 1870), ne connaît pas cette précaution. Sa larve doit se cacher dans les chancres et les broussins pour passer les frimas sans trop d'ennuis. C'est le puceron lanigère, dont les exsudats cotonneux trahissent la présence dans les anfractuosités et bourrelets, du collet le plus souvent.

Adultes plus ou moins planqués

Pour simplifier, disons que l'adulte le plus fréquent sur le bois d'hiver se présente sous forme de petits boucliers; ce-



Ooplaque d'hyponomeute.

lui des femelles de cochenilles. Ronds et gris, ça peut être le pou de San José. Idem, mais un peu moins rond, l'ostreiforme, analogue miniaturisée de l'huître.

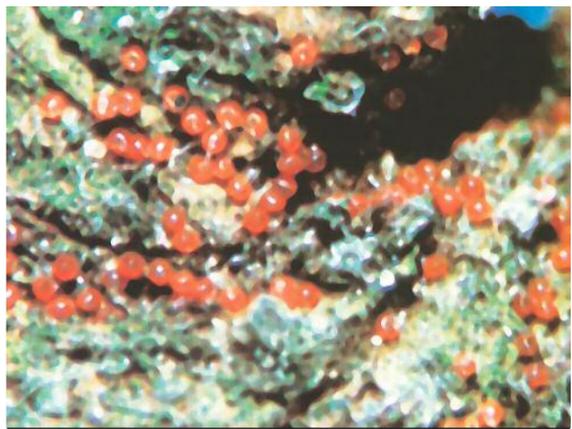
Bombé, brillant, brun, le lécanium du cornouiller. Brun gris allongé, la virgule du pommier. Pour l'application d'une huile de paraffine, les Services phytosanitaires cantonaux ainsi que l'UFL informent pour intervenir au moment optimal



Œuf de cheimatobie.

et à la concentration efficace. Intervenir trop tôt rime avec gaspillage inutile. Quelques acariens (souvent acariennes!) peuvent s'observer en leur déplacement grâce à la chaleur de la lampe d'observation: le vilain acarien jaune, tisserand de son état, le gentil typhlodrome aux pattes allongées, et quelques indifférents du genre oribate, tarsonème si ce n'est tydède.

Pour être complètes, les investigations devraient aussi concerner la profondeur du bois, où se logent les xylophages: sésie, zeuzère, coscus, scolytes et bostryches. Sans oublier les chancres, déformations d'écorce et de rameaux et autres colorations fongiques sous corticales. Pour ceux qui ont encore un peu de temps...



Ponte d'acariens rouges.

CULTURES SPÉCIALES

Multiples points forts chez Agridea

L'équipe des cultures spéciales chez Agridea répond aux besoins spécifiques des cultures et des clients.

Cinq personnes travaillent dans l'équipe cultures spéciales chez Agridea, deux à Lindau et trois à Lausanne. Les responsables pour la viticulture, l'œnologie et les plantes aromatiques et médicinales sont situés sur le site de Lausanne, alors que les responsables pour l'arboriculture, la transformation des fruits et les baies se trouvent à Lindau. Une suppléance sur l'autre site est assurée pour chaque domaine thématique, ce qui permet de garantir une personne de contact dans les deux langues. Grâce à la collaboration étroite entre responsable et suppléant, les besoins respectifs de la Suisse allemande, de la Romandie et du Tessin sont pris en compte. Les points forts d'Agridea dans le domaine des cultures spéciales s'orientent en fonction des besoins spécifiques des cultures et des clients.

L'Office fédéral de l'agriculture a réduit de 10% le budget alloué à Agridea à partir de 2014. Les conséquences pour l'équipe cultures spéciales sont l'abandon du domaine des cultures maraîchères.

Arboriculture, transformation

Agridea préside le groupe de travail pour la production intégrée en arboriculture (GTPI). Cet organe de la Fruit-Union Suisse (FUS) dans lequel sont également représentés Agroscope, les services de vulgarisation ainsi que les producteurs publie annuellement les directives pour les PER et s'engage dans le développement de la production intégrée en arboriculture. De plus, Agridea tient les secrétariats de diverses plates-formes dont celui de la CIRTA (Commission intercantonale romande et tessinoise d'arboriculture) et du SKOF (Conférence suisse des stations et offices cantonaux d'arboriculture). Le SKOF forme une plate-forme d'échanges entre la vulgarisation, la recherche et l'administration; ses membres se réunissent deux fois par an. Le projet SOA (Support-Obst-Arbo) constitue un point fort en arboriculture, il soutient une production arboricole rentable en Suisse, en collaboration avec Agroscope et la FUS. Dans ce but, Agridea gère un réseau d'exploitations arboricoles professionnelles qui enregistrent leurs données techniques et économiques. Les résultats de l'analyse des données sont publiés dans les revues spécialisées et font l'objet de présentation lors de

cours et de séances. En collaboration avec d'autres organismes, Agridea soutient l'échange d'informations dans la branche.

Agridea contribue au développement de la production fermière de jus de fruits; elle propose notamment un classeur de fiches techniques lié à cette production de niche importante pour la mise en valeur des fruits issus du verger traditionnel. En étroite collaboration avec le CRP (Centre romand de pasteurisation), elle organise également des cours de formation continue destinés aux producteurs.

Dans le domaine des baies, Agridea participe au groupe de travail économique de la FUS. Ce groupe s'occupe des frais de production et est responsable du développement du logiciel Beerenkost pour le calcul des frais de production.

Viticulture et œnologie

Agridea publie les fiches techniques viticulture. Ce classeur, qui constitue une référence pour la branche, est destiné à la vulgarisation et aux producteurs. La gestion d'entreprise est un autre domaine d'activité important. Sur la base d'un réseau de plus de 80 viticulteurs et viticultrices situés dans les principales régions viticoles suisses, Agridea calcule les coûts de

production de la viticulture suisse dont les résultats sont publiés dans différentes brochures. Agridea est un des initiateurs du Forum vitivinicole suisse fondé en 2010, une plate-forme qui réunit les divers acteurs du secteur. Agridea organise aussi des cours pour les vulgarisateurs et, dans certains cas, pour les producteurs. Elle participe aux commissions techniques de Vitiswiss.

Le classeur œnologie est un instrument important pour les encaveurs. Il contient des conseils et directives techniques ainsi que des explications détaillées pour toutes les opérations de la transformation jusqu'au stockage. Sur la base des coûts de vinification, les encaveurs et fournisseurs de raisin peuvent estimer les coûts de vinification ainsi que la valeur ajoutée de leurs raisins.

Plantes aromatiques et médicinales

Agridea anime une plate-forme d'échanges qui réunit la recherche, les conseillers, les producteurs et les acheteurs. Un classeur de fiches techniques donne aux personnes intéressées un aperçu de la situation du marché et la description des espèces ainsi que les conseils de culture, de séchage, transformation et conservation.

CÉPAGES VALAISANS

Le cornalin a plus de 700 ans

Michel Pilet

Le plus ancien cépage rouge du Valais a fêté son 700^e anniversaire en septembre dernier.

Dans la foulée, la Maison des cornalins a été inaugurée à Flanthey.

La date de la première mention «rouge du pays» dans un registre officiel date de 1313. C'est donc en toute légitimité que le 700^e anniversaire du cornalin a été fêté l'année dernière à Flanthey, berceau actuel de ce cépage. L'Association des vigneron-encaveurs de Flanthey indique que «c'est dans le Registre d'Anniviers que les historiens ont mis la main sur la première trace écrite concernant un vin rouge valaisan». Le 17 février 1313, ce registre recensait la vente d'une vigne «abondante en grappes» près de Granges, sur la route qui va à Lens, soit le vignoble de Flanthey. Cette vigne était plantée de neyrum (de nigrum = noir), le rouge du pays ou landroin, devenu plus tard cornalin.

Les recherches effectuées par l'Association des vigneron-encaveurs de Flanthey, forte de 13 membres, ont permis de constater que le vin de cornalin était la boisson quotidienne des Valaisans jusqu'au

début du XX^e siècle. «Mais la menace du phylloxéra et la reconstitution imposée du vignoble l'écartent au profit de nouveaux cépages, plus faciles à travailler et plus productifs. C'est ainsi que le rouge du pays disparaît et qu'il n'en reste que quelques ceps dans les années 1970.»

L'histoire du cornalin ne s'arrête pas là car l'ingénieur agronome Jean Nicollier décide alors de réhabiliter l'ancien cépage et de le rebaptiser cornalin. Les vigneron-encaveurs de Flanthey l'affirment aujourd'hui: «Oublié puis retrouvé, l'ancien rouge du pays fait désormais l'objet d'un programme de sauvegarde du patrimoine génétique viticole».

La Maison des cornalins

Grâce à divers soutiens, l'Association Le château de Vaas a ouvert la Maison des cornalins dans ce site historique de Flanthey. Cette ancienne résidence d'été des seigneurs de Granges date de 1221. Inoccupée depuis une cinquantaine d'années, elle a maintenant été rénovée dans le plus grand respect des lignes d'origine. Le sous-sol et le rez sont réservés à la dégustation et à la vente des crus régionaux. Le deuxième étage prendra forme cette année avec des animations audiovisuelles sur la culture et l'élevage du cépage cornalin.