

Le contenu de cette fiche est issu du **Guide de la Protection Intégrée du Vignoble en Lorraine**, rédigé par la FREDON Lorraine avec le financement de l'Agence de l'Eau Rhin Meuse.

Éléments de biologie

L'oïdium, *Uncinula* ou *Erysiphe necator*, est un champignon parasite de la vigne qui s'attaque à tous les organes verts (feuilles, sarments, grappes). Il peut hiverner sous deux formes :

- Sous forme de mycélium dormant au niveau des bourgeons
- Sous forme de cléistothèces dans les sarments, les feuilles ou l'écorce

Au printemps, les spores issues des cléistothèces et les conidies produites par le mycélium dormant sont projetées sur la végétation. Elles germent et envahissent les tissus végétaux. Ce champignon ne nécessite pas d'eau liquide pour germer et se développer (une forte hygrométrie suffit).

COMMENT RECONNAÎTRE L'OÏDIUM ?

Sur feuilles :

- Petites taches chlorotiques sur la face supérieure et duveteuses (grisâtres, aspect farine) sur la face inférieure des feuilles. Les nervures nécrosent et noircissent.

Sur inflorescence et grappes :

- Formation d'un feutrage gris poussiéreux sur les fleurs qui se dessèchent ensuite.
- Formation d'une poussière grise d'aspect farineux sur fruits. Les baies contaminées brunissent et éclatent laissant apparaître les pépins (porte d'entrée pour Botrytis).

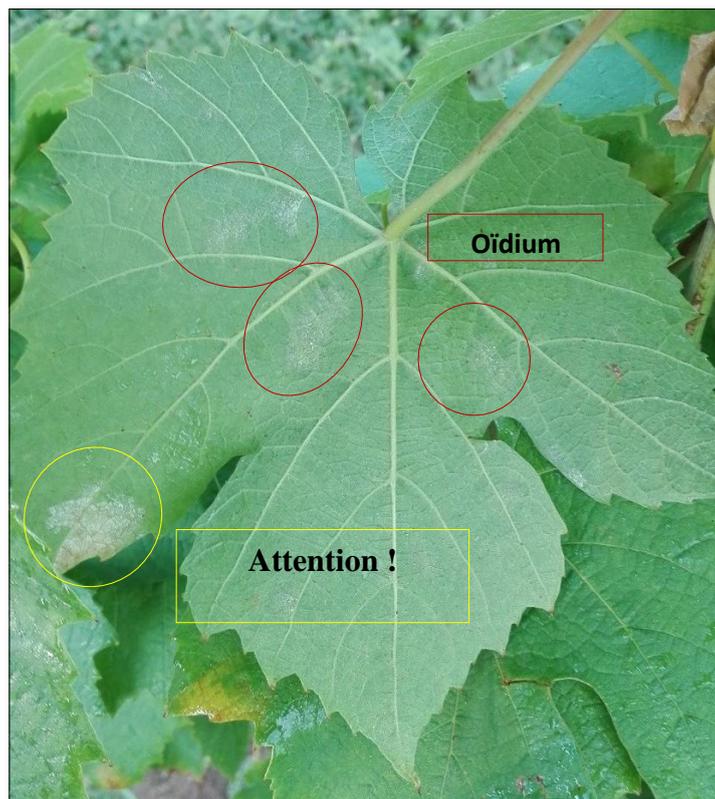
Sur rameaux :

- Sur les cépages très sensibles, les jeunes rameaux attaqués peuvent être recouverts d'un feutrage gris et devenir rabougris (symptômes « drapeaux »).

Sur les sarments, l'oïdium se manifeste par des nécroses brunâtres à lie de vin, mal définies et plus ou moins poudreuses.



Taches poudreuses d'aspect farineux provoquées par l'oïdium sur la face supérieure d'une feuille - D. Blancard - INRA



Taches poudreuses provoquées par l'oïdium sur la face inférieure d'une feuille - Amélie MARI (FREDON Lorraine)



Début d'attaque d'oidium sur baies (à gauche) et forte attaque avec éclatement des baies (à droite) – Amélie MARI (FREDON Lorraine)



Symptôme « de drapeau » sur rameau de cépage très sensible – P. Cartolaro-INRA

COMMENT REALISER CE SUIVI SUR MA PARCELLE ?

Pour évaluer la pression oïdium :

- Du stade 7- 8 F à la fermeture des grappes, 1 fois par semaine
- Observer aléatoirement 25 ceps à l'aller et 25 ceps au retour
- Sur chaque cep, observer les deux faces de quelques feuilles. **CIBLER LES FEUILLES DE LA BASE, à l'intérieur de la végétation et proches des rameaux.**
- Observer 2 grappes/inflorescences par cep
- Noter le nombre de ceps avec au moins une tache (multipliez par 2 pour obtenir le % de ceps atteints)
- Noter le nombre de grappes/inflorescences attaquées

Prophylaxie et lutte alternative

Les pratiques limitant la vigueur de la vigne (enherbement, gestion de la fertilisation azotée...) et favorisant

l'aération du feuillage (effeuillage, ébourgeonnage) permettent de diminuer la pression du

champignon. Il existe des **produits de biocontrôle** pour lutter contre l'oidium.