



## A retenir

### CHÂTAIGNIER

**Pouritures:** Période de risque en cours.

## CHÂTAIGNIER

### • Récoltes en cours

La récolte des **variétés précoces** se termine et la qualité sanitaire est médiocre (principalement véreuse). Le calibre est légèrement inférieur à celui de l'an dernier. La parcelle de référence de Bouche de Bétizac à Lasalle atteignait 48% de fruits attaqués par le carpocapse mi-septembre

La variété **Marigoule** est en cours de chute des fruits.

Les tout premiers fruits des **variétés de saison** comme Marron d'Olargues, Pellegrine commencent à bien tomber.

### • Tordeuse du châtaignier (*Pammene fasciana*)

#### ✓ Piégeage

Le vol des tordeuses se termine : une à zéro capture par semaine dans toutes les parcelles depuis fin septembre.

#### ✓ Attaques

Dans la parcelle de référence de Cognac (30) (variété **Marigoule**) qui est attaquée depuis 5-6 ans par ce ravageur, 30% des bogues ont été visitées par la tordeuse fin septembre, mais seulement 13% des « amandes ».

Sur la parcelle de référence à Lasalle (30) (variété **Marigoule**), au 5 octobre, 10% des bogues sont atteintes et 2.5% des « amandes ». Concernant la parcelle de **Pellegrine** à Branoux, seulement 3% des bogues ont été attaquées le 28 septembre, et 1.2% des amandes.

Seulement 1% des **Bétizac** de Mandagout ont été attaquées par la tordeuse à la récolte, et quelques attaques ont pu être relevées à Lamalou-les Bains sur la variété **Marigoule**, notamment lors de la récolte (5.5% des amandes infestées).

Directeur de publication :

Denis CARRETIER  
Président de la Chambre  
Régionale d'Agriculture  
d'Occitanie  
BP 22107  
31321 CASTANET  
TOLOSAN Cx  
Tel 05.61.75.26.00

Dépôt légal : à parution

Comité de validation :  
Chambres d'agriculture du  
Gard, de l'Hérault et du  
Roussillon, Chambre  
régionale d'Agriculture  
d'Occitanie, DRAAF  
Occitanie, France Olive,  
SUDEXPE



ÉCOPHYTO  
RÉDUIRE ET AMÉLIORER  
L'UTILISATION DES PHYTOS

Action du plan Ecophyto  
pilotee par les ministères en  
charge de l'agriculture, de  
l'écologie, de la santé et de la  
recherche, avec l'appui  
technique et financier de  
l'Office français de la  
Biodiversité



Dégâts et larves de tordeuse du châtaignier

*Éléments de biologie : Source : INRA, CRA Occitanie et CA 07*

*Ce ravageur attaque aussi les chênes et les hêtres. La larve est beige rosée avec de nombreuses ponctuations noires et un peigne anal. Elle est plus fine qu'un carpocapse et beaucoup plus « nerveuse ».*

*Les papillons de la tordeuse sont déjà présents à la mi-juin en quantité très importante puis la population baisse avec des pics secondaires autour de mi-juillet et mi-août.*

*Une partie de la population émerge tard, jusque fin septembre. La jeune chenille perce la bogue, « grignote » parfois plusieurs fruits et pénètre dans la partie basale du jeune fruit dans lequel elle creuse de longues galeries.*

*Elle rejette à l'extérieur de la cupule ses excréments, retenus par des fils soyeux. On la trouve parfois entre les fruits. Une seule larve peut infester successivement plusieurs fruits. Au bout de 40 jours, sa croissance achevée, la chenille quitte la bogue et tisse un cocon dans lequel elle reste en diapause sous l'écorce de l'arbre-hôte*

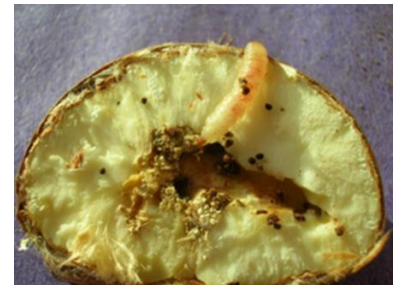
- **Carpocapse du châtaignier (*Cydia splendana*)**

- ✓ **Piégeage**

Le vol se termine : les pièges à phéromone ont capturé entre 0 et 5 papillons selon les parcelles, depuis le 5 octobre. Le risque d'attaque est terminé.

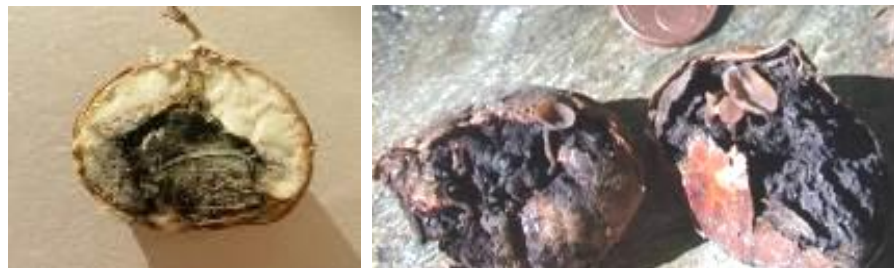
- ✓ **Attaques**

<b>Variété précoce Bouche de Bétizac</b>	La récolte est terminée : 50% des châtaignes sont attaquées sur la parcelle à Mandagout.
<b>Variété Marigoule</b>	La récolte est en cours. Le 28 octobre, 45% des châtaignes étaient attaquées à Cognac, 12% à Lamalou et 17% à Lasalle. A la récolte, à Lamalou, 18% des châtaignes étaient attaquées.
<b>Pellegrine</b>	Le taux d'attaque atteint 6% le 5 octobre sur les parcelles de référence de Lasalle (30). A Branoux-les-Taillades (30) et au Collet de Dèze, les taux d'attaque, fin septembre, étaient, respectivement, de 7.5% et 4.5%.
<b>Marron d'Olargues</b>	Dans la parcelle de référence de Lamalou (34), le 5 octobre, les attaques de carpocapse dans les fruits s'élevaient à 7%.



*Larves et dégâts de *Cydia splendana**

- **Pourriture noire de la châtaigne**



*Pourriture noire de la châtaigne – Apothécies sur des châtaignes atteintes l'année passée*

La pourriture noire des châtaignes est un champignon (*Ciboria bastichiana*) disséminé par les spores situées sur les apothécies qui « poussent » sur les châtaignes noires de l'année précédente (momies), quand le temps est frais et pluvieux...Des variétés **comme Marron d'Olargues, Dauphine, Comballe** y sont particulièrement sensibles.

- ✓ **Données du modèle de prévision**

Compte tenu des conditions météorologiques jusqu'au 15 octobre, et des prévisions pour la semaine prochaine, le modèle ne prévoit pas encore d'apparition d'apothécies aux alentours d'Olargues. Le risque de pourriture noire est donc faible pour le moment.

Cependant, à Mandagout, le modèle prévoit l'apparition d'apothécies à partir du 21 octobre. Les premiers symptômes dans les fruits devraient apparaître vers le 25 octobre.

**Evaluation du risque :** Pour la zone d'Olargues, le risque de pourriture noire est faible pour le moment. Cependant, à Mandagout, les premiers symptômes dans les fruits devraient apparaître vers le 25 octobre.

Ces apothécies vont libérer des spores qui vont contaminer les fruits tombés au sol ou dans les bogues ouvertes. Les symptômes n'apparaissent pas aussi tôt, mais le fruit est contaminé.

Pour davantage de précisions sur les techniques de trempage et ressuyage, contactez votre service technique : JM Thevier au 06 74 45 02 05 ou C. Rochat au 06 08 33 92 27.

**Méthode prophylactique :** La seule façon efficace de bloquer l'apparition des symptômes est de tremper au moins 6 jours les fruits dans l'eau, avant leur apparition. Un petit effet est observé dès 3 jours de trempage. Pour tuer aussi les vers, 9 jours de trempage sont nécessaires.

Ce trempage doit être absolument suivi d'un ressuyage soigné de façon à ce que les fruits retrouvent leur taux d'humidité d'avant le trempage. Après ce ressuyage, les conserver en chambre froide (0°C à 90% d'humidité relative).

La conservation en atmosphère modifiée freine l'apparition des symptômes de pourriture noire mais ne les bloque pas définitivement. Une fois les fruits sortis de l'atmosphère modifiée, les symptômes continuent à évoluer.

### • **Autres pourritures**

D'autres types de pourritures sont observées à la récolte, notamment des symptômes « blancs crayeux » ou bruns. On observe de tels symptômes après des étés chauds. Ces champignons (*Phomopsis endogena*, *Gnomoniopsis castanae*, etc) présents sur toutes les parties de l'arbre peuvent contaminer le fruit dès la floraison.

Malheureusement, le trempage dans l'eau froide pendant 6-9 jours ne bloque pas aussi efficacement ces symptômes que ceux de la pourriture noire.

### • **Maladie de l'encre (*Phytophthora cinnamomi*)**

L'extension des foyers de mortalité occasionnée par ce champignon est importante les années sèches : le champignon se développe dans les systèmes racinaires les années humides et les dégâts occasionnés se voient les années sèches.

Si vous repérez des parcelles en train de sécher, présentant des symptômes de dessèchement qui commencent par la cime, et des arbres qui ne rejettent pas au pied, contactez JM Thevier (06 74 45 02 05) ou C. Rohat (06 08 33 92 27).

## REPRODUCTION DU BULLETIN AUTORISÉE SEULEMENT DANS SON INTÉGRALITÉ (REPRODUCTION PARTIELLE INTERDITE)

Le bulletin de santé du végétal a été préparé :

- **pour les filières des fruits à pépins et noyau** : par l'animateur filière de la chambre de l'Hérault et élaboré sur la base des observations réalisées par le CETA du Vidourle, les Chambres d'agriculture de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, Cofruid'Oc et SudExpé.

- **pour la filière Olive** : par l'animateur filière de France Olive et élaboré sur la base des observations réalisées par la Chambre d'agriculture de l'Aude, CivamBio 66 et le GE des coopératives oléicoles 30 et 34.

Ce bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles. S'il donne une tendance de la situation sanitaire régionale, celle-ci ne peut pas être transposée telle quelle à la parcelle. La CRA d'Occitanie dégage donc toute responsabilité quant aux décisions prises par les agriculteurs pour la protection de leurs cultures et les invite à prendre ces décisions sur la base des observations qu'ils auront réalisées et en s'appuyant sur les préconisations issues de bulletins techniques.