

# Face au mildiou et à l'oïdium

## Quelle solution pour les viticulteurs ?

*Solution de biocontrôle, Roméo® se développe dans le Luberon. Une voie innovante vers l'agroécologie qui rend possible la réduction des traitements phytosanitaires conventionnels ou encore la diminution de l'utilisation du cuivre et du soufre en viticulture biologique. Le Domaine de la Citadelle à Ménerbes est un exemple à suivre....*



**Yves Rousset-Rouard, propriétaire du Domaine de la Citadelle, Lionel Bourgue, directeur technique du Domaine de la Citadelle, Cédric Besançon, directeur général d'OMAG, filiale du groupe Perret, Caroline Cordier, CAP - conseiller agronomique et préconisateur, OMA, Gilles Le Fur, responsable technique BASF France division Agro**

Le mildiou et l'oïdium sont deux maladies fongiques particulièrement virulentes. Sans une protection adaptée, les conséquences peuvent être dramatiques pour les producteurs : pertes de récoltes et qualité du vin menacée. Ces champignons mettent en péril nos vignobles.

Provoqué par un champignon parasite spécifique de la vigne, *Plasmopara viticola*, le mildiou s'attaque à toutes les parties de la vigne : feuilles, inflorescences, grappes, vrilles et rameaux.

Repérable en cas d'apparition de taches décolorées sur le dessus des jeunes feuilles et d'un duvet blanc en dessous, le mildiou prend l'apparence de taches jaunes et brunes en forme de mosaïques sur les feuilles plus âgées.

Si cette année la pression du mildiou reste relative pour le moment, les fortes chaleurs et la canicule durant la période estivale favorisent le développement de l'oïdium, maladie provoquée par un champignon qui apprécie les atmosphères chaudes et humides, *Erysiphe necator*. Après un ralentissement

de la croissance, l'oïdium contamine les grappes et la peau des baies se fendille, favorisant l'écoulement prématuré du jus et le développement d'autres champignons pathogènes comme *Botrytis cinerea*, responsable de la pourriture grise. Outre un impact direct sur les rendements, cette maladie menace les arômes et le goût du vin en cas d'attaque tardive. Peu visible à ses débuts, l'oïdium est une maladie difficile à contrôler une fois installée.

### Imiter la nature pour protéger les cultures

Les parois de levures inertes de Roméo® vont naturellement stimuler les défenses naturelles de la vigne. Développée en partenariat avec Agrauxine, cette solution à action préventive permet à la vigne de renforcer ses capacités de défense. C'est le mécanisme de potentialisation. Adaptée aux besoins des viticulteurs, cette innovation agit donc sur la plante elle-même et non sur la maladie.

C'est parce qu'elle sera fortifiée que la vigne sera plus résistante aux attaques de mildiou et d'oïdium. Roméo® se mélange facilement et son application est peu contraignante : sensibilité faible aux aléas climatiques, délai d'emploi avant récolte restreint, faible dose d'utilisation, etc. Solution non classée, elle

n'a pas de Limite maximale de résidus (LMR) et est préconisée avec une Zone non traitée (ZNT) de seulement 5 mètres. Résultat ? Autorisée en agriculture biologique et conventionnelle, Roméo® permet de répondre aux nouvelles attentes sociétales.

### Le Domaine de la Citadelle

Exploitation en agriculture biologique de 50 ha dans le Luberon, le Domaine de la Citadelle bénéficie de l'accompagnement par les techniciens viticoles d'OMAG depuis une dizaine d'années. Les solutions de biocontrôle, et notamment Roméo®, lui ont permis de s'engager avec succès dans l'excellence agronomique et environnementale avec à la clé la certification HVE. L'objectif du Domaine est de réduire au maximum l'utilisation du cuivre, compte tenu de sa toxicité pour les sols. Le défi est pleinement relevé depuis deux ans. Désormais, les viticulteurs ne doivent pas dépasser les 4 kg de cuivre/ha/an. En 2019, le Domaine de la Citadelle devrait utiliser 600 g/ha ! Pour Lionel Bourgue, directeur technique du Domaine, l'innovation a toute sa place au cœur du vignoble pour protéger efficacement une production si particulière et qui fait la fierté de nos terroirs. Pour garantir une protection efficace du vignoble tout en optimisant les traitements phytosanitaires, le biocontrôle est en fort développement dans le vignoble du Luberon.