



A retenir

CHÂTAIGNIER

Carpocapse : période de risque en cours sur les variétés dont les fruits ne sont pas encore tombés.

CHÂTAIGNIER

• Récoltes

La récolte des variétés précoces est en cours : elle se termine sur Bétizac où la qualité sanitaire est correcte pour cette variété (vers et pourritures blanches surtout). Les deux années précédentes, à la récolte, la parcelle de référence de Bouche de Bétizac à Lasalle atteignait 43 à 47 % de fruits attaqués par le carpocapse.

La chute des fruits a commencé sur la variété Marigoule.

• Tordeuse du châtaignier (*Pammene fasciana*)

✓ Piégeage

Au 5 octobre les captures sont toujours en baisse et sont à des niveaux très faibles (de 0 à 1).

✓ Attaques

- Bétizac à Mandagout : seulement 1% des fruits impactés par la tordeuse lors du comptage de récolte.
- Pellegrine à Branoux : les attaques sur bogues atteignent 15% au 27 septembre (pour 11 % des fruits) mais pas de nouveaux dégâts cette semaine.
- Pellegrine à Cognac : les dégâts restent aussi élevés (6% des bogues/4% des fruits).
- M15 à Lasalle : on observe toujours de faibles attaques (3% des bogues /3% des fruits)
- M15 à Cognac pas de nouveaux dégâts même si ceux-ci restent élevés (22 % des bogues étaient attaquées ce lundi, et 15 % des fruits).

Les attaques de tordeuses sont moins importantes en 2021 qu'elles ne l'ont été auparavant.

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.



Larves et dégâts de *Pammene fasciana*



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, 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

Evaluation du risque : La période de risque est terminée.

Si vous observez ce type de dégâts, de larves ou des chutes prématurées de bogues, prévenez J-M THEVIER au 06 74 45 02 05 ou Cédric PORTAL au 07 77 46 02 45.

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

Le vol se termine : les pièges à phéromone ont capturé entre 0 et 14 papillons selon les parcelles au 4 octobre. Le risque d'attaque est terminé.

Variété précoce Bouche de Bétizac	La récolte est terminée. - parcelle de Mandagout : 50% de fruits attaqués à mi-récolte - parcelle de Lasalle : 43 à 46% de dégâts sur fruits à la récolte.
Variété Marigoule	La récolte est en cours. - parcelle de Lasalle : 29 % des fruits attaqués (à la récolte en général 27 à 32% d'attaques) - parcelle de Cognac 32 % des fruits touchés (46 à 61% des fruits peuvent être atteints à la récolte).
Variétés de saison et tardives : Pellegrine Marron d'Olargues	niveaux d'attaques plus faibles que les autres années - parcelle de Cognac : 5.7% - parcelle de Branoux : 5.8%



Larves et dégâts de *Cydia splendana*

Evaluation du risque : Période de risque toujours en cours sur variétés tardives.

• **Pourriture noire de la châtaigne**

La pourriture noire des châtaignes est un champignon (*Ciboria bastschiana*) 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 ou Comballe** y sont particulièrement sensibles. La seule façon efficace de bloquer l'apparition de ces symptômes est de tremper au moins 6 jours les fruits dans l'eau, avant l'apparition des symptômes. On observe un petit effet dès 3 jours de trempage. Pour tuer aussi les vers, 9 jours de trempage sont nécessaires.



Apothécie sur châtaigne de l'année précédente, atteinte par la pourriture noire

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 90% HR).

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

Evaluation du risque : Compte-tenu des conditions météo jusqu'au 5 octobre, et des prévisions pour la semaine prochaine, le modèle de prévision, ne prévoit pas encore d'apparition d'apothécies sur tous les secteurs. Le risque de pourriture noire est donc faible pour le moment.

Tant que le temps ne change pas et ne devient pas frais et pluvieux, il n'est pas utile d'envisager un trempage long pour bloquer l'apparition des symptômes de pourriture noire dans les fruits. Un stockage le plus proche possible de 0°C à 90% d'humidité devrait suffire.

Pour davantage de précisions sur les techniques de trempage et ressuyage, contacter votre service technique : JM Thevier 06 74 45 02 05 ou Cédric PORTAL au 07 77 46 02 45.

- **Autres pourritures**

D'autres types de pourritures sont observés 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.

Sur la parcelle de référence de Bétizac (Le Vigan) 12% des fruits sont impactés 1 semaine après récolte, avec en majorité de la pourriture crayeuse (75%).

- **Maladie de l'encre (*Phytophthora cinamomi*)**

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, avec des symptômes de dessèchement qui commencent par la cime, et des arbres qui ne rejettent pas au pied, contacter JM Thevier 06 74 45 02 05 ou Cédric PORTAL au 07 77 46 02 45.

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

Le bulletin de santé du végétal a été préparé :

- **pour la filière châtaigne** : par l'animateur filière de la Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie et élaboré sur la base des observations réalisées par la Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie et les agriculteurs observateurs.

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.