

Abonnez-vous
gratuitement
aux BSV de la région
Occitanie



A retenir

MILDIU

Des **suspensions de mildiou** ont été signalées dans certaines parcelles. Les conditions météorologiques récentes (orages, pluies) sont favorables au développement de la maladie. **Si les plantes sont humectées et les températures plutôt chaudes, le risque augmente.**

OIDIUM

Le week-end pluvieux a occasionné quelques écarts de températures jour-nuit assez importants et de l'humectation du feuillage, le risque augmente.

POURRITURE/ MALADIES SUR FRUITS

Risque de pourriture et de maladies sur les fruits : **Botrytis et anthracnose**, à la suite des épisodes pluvieux et orageux de ce week-end.

CHENILLES PHYTOPHAGES

Vol de 2^{ème} génération de pyrales et sésamies terminé. Piégeages modérés.



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 :
Chambre d'Agriculture du
Tarn-et-Garonne, Chambre
régionale d'Agriculture
d'Occitanie, VITIVISTA,
CEFEL, DRAAF Occitanie

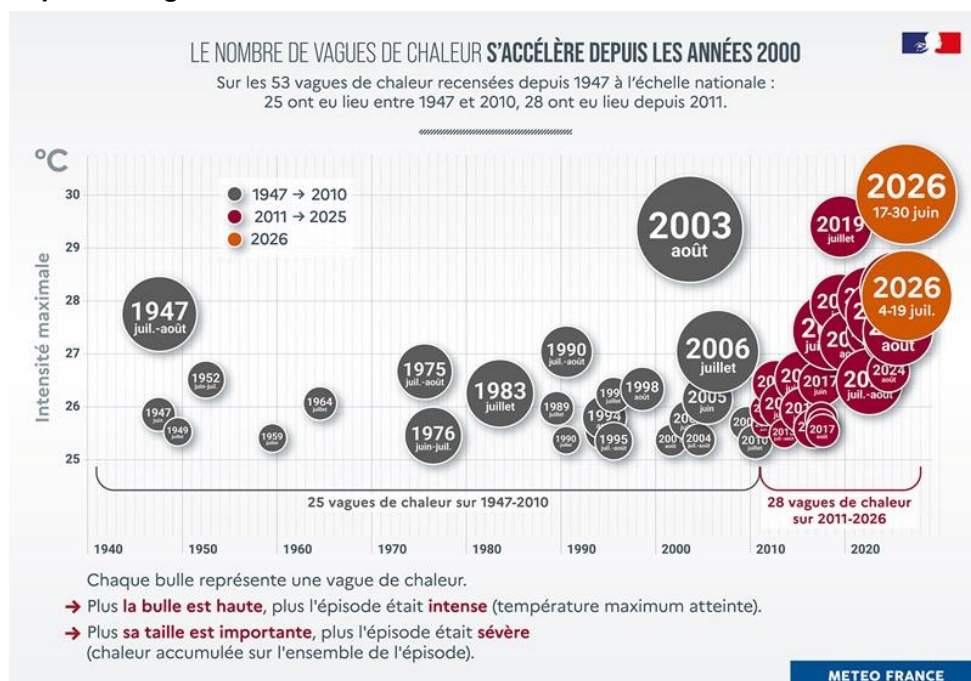
écophyto
Réduire et améliorer l'utilisation des phytos

Action du plan Ecophyto pilotée
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

CONTEXTE ET ETAT DES CULTURES

• Conditions météorologiques et contexte (source : Météo France)

➔ **Retour sur un mois de juillet chaud et sec** : Le mois de juillet 2026 a été marqué par des **températures exceptionnellement élevées et une pluviométrie particulièrement faible**, faisant de ce mois l'un des mois de juillet les plus secs jamais enregistrés. **On se dirige vers la cinquième vague de chaleur..**



On observe davantage de vagues de chaleur. Le mois de juillet a notamment été l'un des mois les plus chauds et les plus secs jamais enregistrés.

Consultez le bilan météorologique du mois de juillet pour plus d'informations. : [Bilan Climatique ICI](#)

Ces conditions de fortes chaleurs ont fortement influencé le développement des cultures, avec notamment un **raccourcissement important des cycles culturels**, pouvant passer d'environ **90 jours à 60 jours**.

Des dégâts importants liés aux fortes chaleurs ont été observés sur les plantes et les fruits, notamment des **brûlures et des coups de soleil ainsi que des problèmes d'écriture**.

Dégâts de la chaleur sur les plants de melon et les fruits : coups de soleil, problèmes d'écriture sur fruits et brûlures sur plants (CA 82)



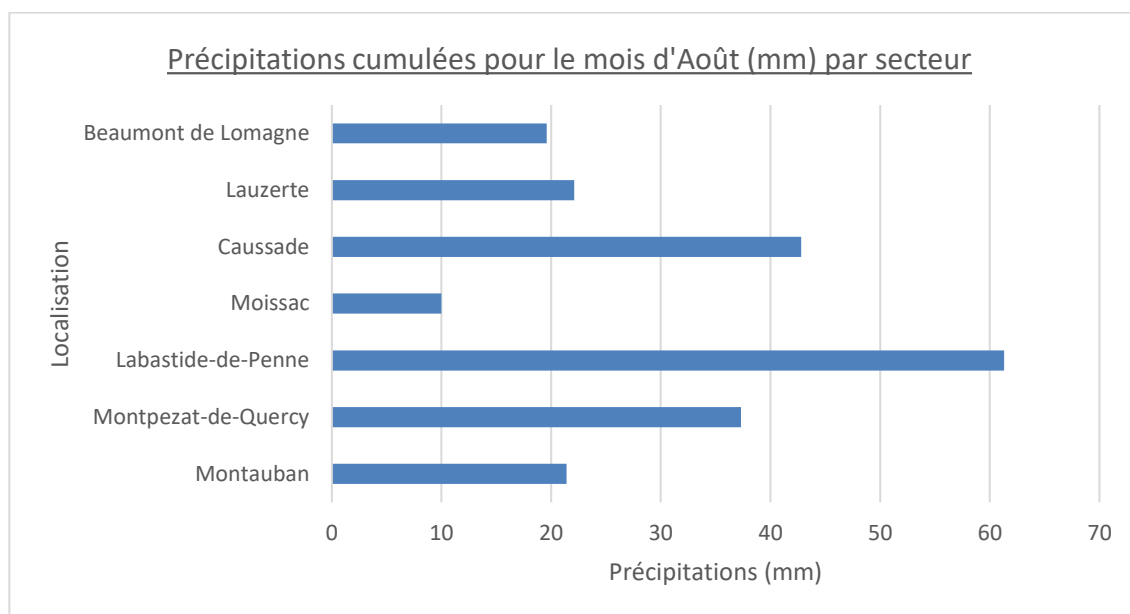
Décrochage des jeunes fruits lors de la troisième vague de chaleur
(D.D – Boyer SA)

→ **Début août : alternance entre épisodes orageux et fortes chaleurs**

Le début du mois d'août est marqué par une alternance entre **épisodes orageux, précipitations localisées et fortes chaleurs**. Des épisodes pluvieux et orageux ont notamment été observés autour du **3 août**, puis entre le **8 et le 11 août**, avec une forte variabilité selon les secteurs. Les précipitations sont restées **très localisées**, avec des cumuls parfois importants sur certains secteurs et peu ou pas de pluie sur d'autres.

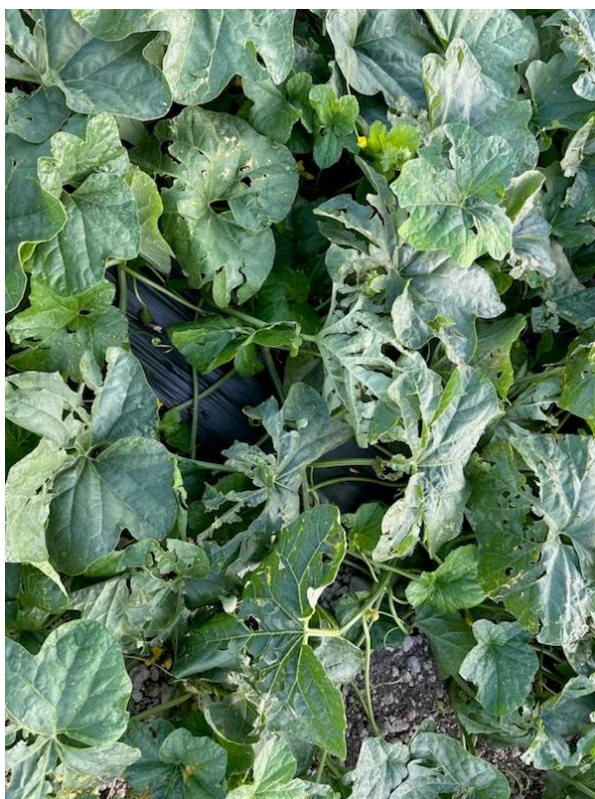
Retour des fortes chaleurs avec une cinquième vague de chaleur en cours, notamment attendue ce mercredi et ce jeudi.

Graphique des précipitations du mois d'août (première quinzaine) par secteur (Weenat)

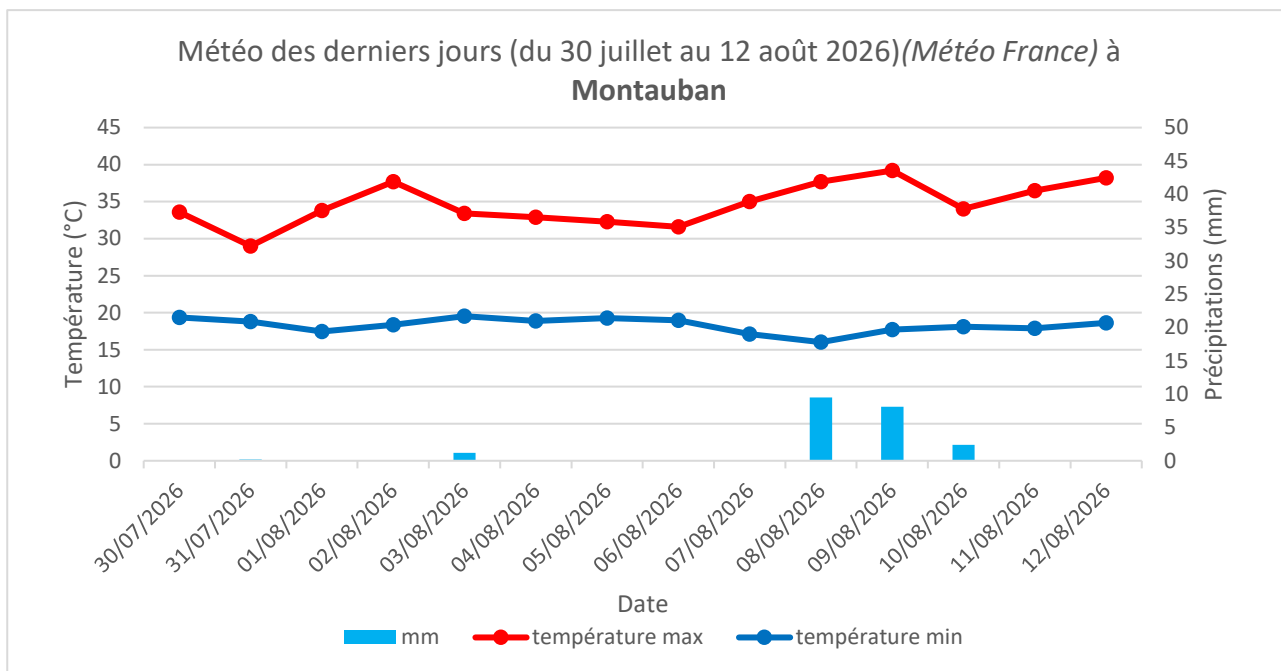


Quelques épisodes de **grêle et de vents violents** ont également été signalés le 9 août.

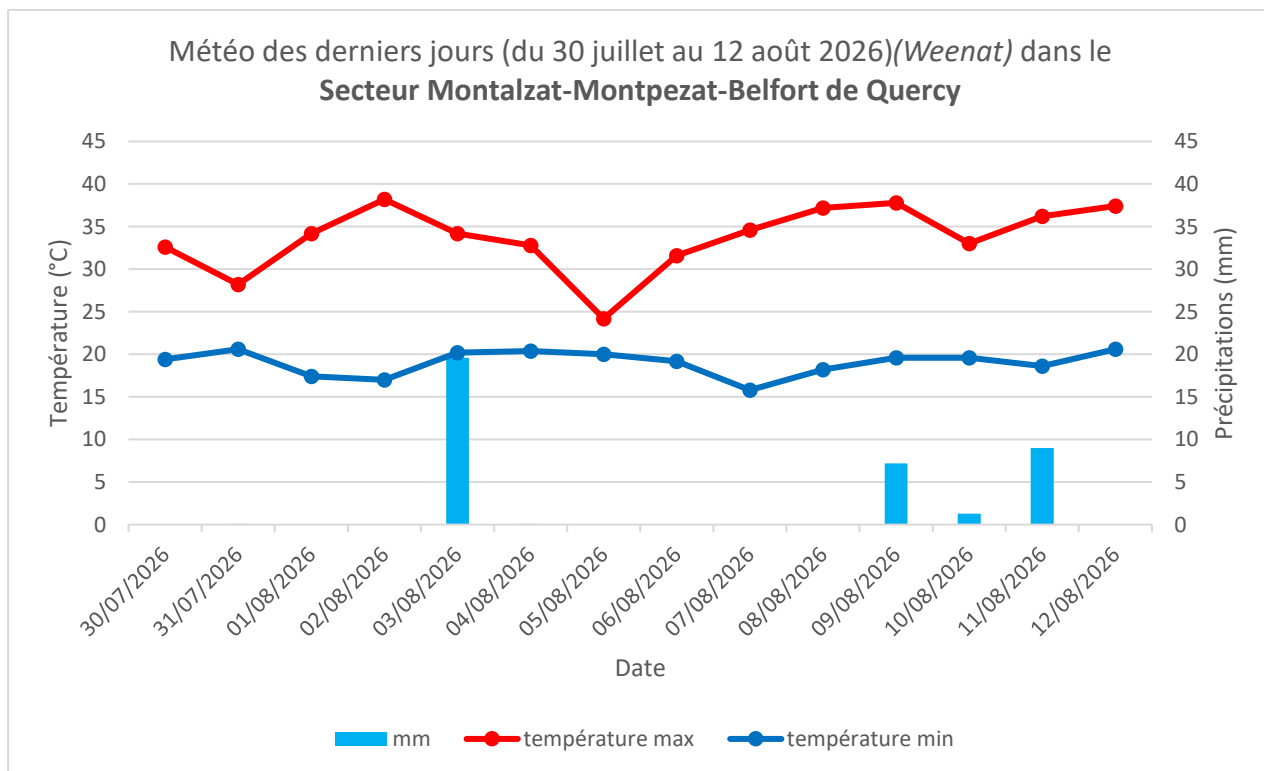
Dégâts de grêle sur les plants et les jeunes fruits à la suite des épisodes orageux du week-end dernier (MG-Coteaux du Quercy)



Graphes de synthèses de la météo passée à Montauban et dans le secteur de Montpezat de Quercy du 30 juillet au 12 août



Température maximale enregistrée : 39.2 °C	Température minimale enregistrée : 19°C
Moyenne des températures maximales : 34.6°C	Moyenne des températures minimales : 20.3°C
Cumul des précipitations : 21.4 mm	



Température maximale enregistrée : 38.2°C	Température minimale enregistrée : 17 °C
Moyenne des températures maximales : 33.7°C	Moyenne des températures minimales : 19°C
Cumul des précipitations : 37.3 mm	

PREVISION METEO POUR LES 8 PROCHAINS JOURS (METEO FRANCE)

Tendance (Météo-France) : Les températures devraient rester supérieures aux normales de saison, mais sans excès.

	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20
Température °C (min – max)	22 - 38	22 – 31	20 – 29	19 – 27	18 – 26	18 – 26	16 – 28
Tendances							
Vent km/h	20	10	10	10	15	10	10

SITUATION DES PLANTATIONS ET AVANCEMENT DES CULTURES

Récoltes : Les récoltes précoces sont terminées et les premières parcelles retirées/broyées.

La campagne est marquée par des **à-coups**, alternant des **périodes de forte cadence de récolte avec un regroupement conséquent et des phases plus calmes**.

Les parcelles de plein champ de saison sont actuellement en cours de récolte.



Une parcelle broyée pour éviter toute contamination (risque oïdium) aux parcelles voisines (CA 82)

Sur les parcelles récoltées, on voit des **fruits fendus**, probablement favorisés par les fortes pluviométries. **Des cas de pourriture sur fruits** ont également été observés lors des récoltes. **(Voir la partie dédiée pour plus d'informations, dans la suite du BSV.)**



Des fruits fendus à la suite des dernières précipitations (CA 82)

Les dernières plantations sont au stade floraison/nouaison et progresse avec un bon système végétatif.



Plantation autour du 16 juillet, stade floraison (CA 82)



Plantation début juillet, stade nouaison (CA 82)

Le rafraîchissement ponctuel des températures associé à l'augmentation de l'**hygrométrie** et aux épisodes pluvieux crée désormais des **conditions plus favorables au développement des maladies**. Une vigilance est notamment nécessaire vis-à-vis du **mildiou**, de l'**oïdium** et des **bactérioses**.

MALADIES

• Mildiou (*Pseudoperonospora cubensis*)

Les premiers symptômes de mildiou ont été observés dans le bassin de production au cours du mois de juin. Les conditions climatiques du début de mois, marquées par des températures modérées et une hygrométrie élevée, ont été favorables au développement de la maladie, entraînant l'apparition des premiers foyers.

Des **suspensions de mildiou ont été signalées récemment** dans certaines parcelles. Les conditions orageuses associées à une pluviométrie selon les secteurs ou encore l'irrigation par aspersion, favorisent le développement de la maladie. La légère baisse des températures, associée à une **hygrométrie plus élevée**, crée un **contexte propice aux contaminations en ce début août**.



Symptômes de mildiou (RG - Vitivista)

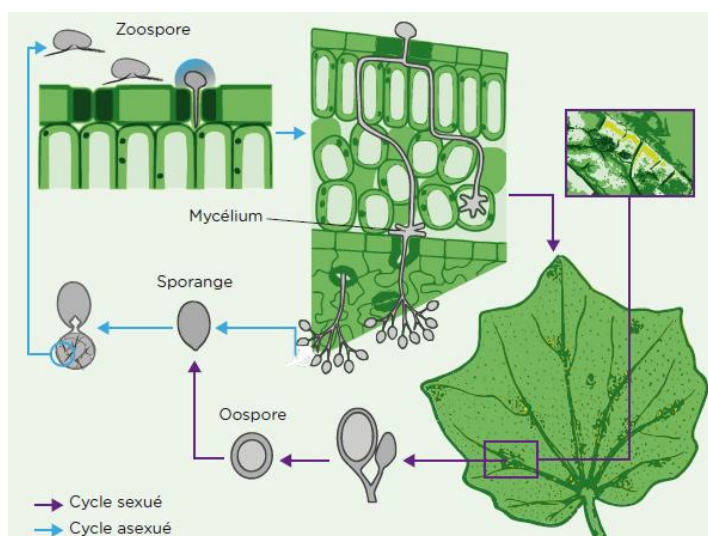
Évaluation du risque : Des **suspensions de mildiou ont été signalées dans certaines parcelles**. Les épisodes orageux et les pluies de ce début août créent des conditions favorables au développement de la maladie. Avec **un feuillage humecté et des températures chaudes**, **le risque de mildiou est en hausse**. La vigilance est de mise : surveillez régulièrement les parcelles afin de détecter précocement l'apparition de nouveaux foyers.

Conditions favorables à son développement :

« Comme de nombreux mildious, il apprécie particulièrement les fortes hygrométries survenant en périodes de brouillards, de rosées, de pluies et d'irrigations par aspersion. La présence d'eau libre sur les feuilles est indispensable à l'infection qui a lieu par exemple en 2 heures si la température est située entre 20 et 25°C. Elle peut se produire pour des températures comprises entre 8 et 27°C, l'optimum se situant entre 18 et 23°C. Ce champignon supporte bien les températures élevées ; plusieurs jours à 37°C n'entament pas sa viabilité, les températures nocturnes plus fraîches lui permettant de survivre. Ces conditions seraient les plus favorables au développement du mildiou.

Son cycle est relativement court puisque les premiers conidiophores apparaissent 3 à 4 jours après l'infection. Ajoutons que le mildiou est une maladie polycyclique.

Notons que les meilleures conditions pour observer aisément les fructifications de mildiou se rencontrent assez tôt le matin, à une période où l'hygrométrie ambiante est élevée et où les sporanges n'ont pas encore été disséminés. »



Graphique issu du site INOKI/CTIFL

(Source : ephytia, pour en savoir plus : [ICI](#))

Mesures prophylactiques :

- **choix de la parcelle** : préférer une parcelle ventilée, afin de diminuer le plus rapidement possible les humectations du feuillage
- **choix de la variété** : des variétés « moins sensibles » au mildiou sont observées. Quand les données sont disponibles, elles sont répertoriées sur **le guide variétal melon Sud Ouest disponible sur le site de la Chambre d'agriculture de Tarn et Garonne, disponible [ICI](#)**
- choisir le mode d'irrigation et éviter les irrigations par aspersion en fin de journée, afin de limiter le temps d'humectation.

Techniques alternatives : L'utilisation de spécialités de bio-contrôle est possible. Contacter votre conseiller.



Produits de Biocontrôle

• Oïdium (*Golovinomyces cichoracearum*, *Podosphaera xanthii*)

Les conditions météorologiques récentes, avec les **épisodes orageux du 3 août et du 8 au 10 août, associés à un léger rafraîchissement des températures**, peuvent devenir plus favorables au développement de l'oïdium.

Aucun signalement n'a été observé à ce jour dans les parcelles suivies.

Evaluation du risque : Aucun cas d'oïdium signalé pour le moment. Vigilance dans les secteurs ayant bénéficié de précipitations et avec la hausse de l'humidité, le risque est présent.

Pour en savoir plus sur l'oïdium, consulter le site ephytia [ICI](#).

Conditions favorables à l'apparition de l'oïdium :

- Les conditions favorables se situent entre **10 et 35 °C**, avec un optimum autour de **23-26 °C**, notamment en présence d'une hygrométrie élevée.
- Les cycles sont rapides, avec apparition des symptômes possible **5 à 7 jours après contamination**.
- Les zones peu exposées à la lumière et au sein d'un couvert végétal dense sont sensibles.
- La lumière directe et les fortes températures supérieures à 38°C limite le développement de l'oïdium.
- L'oïdium **ne nécessite pas forcément la présence d'un film d'eau sur le feuillage** pour se développer, contrairement à de nombreuses autres maladies foliaires.

Mesures prophylactiques :

- **choix de la parcelle** : préférer une parcelle ventilée.
- **choix de la variété** : : préférer pour les plantations de plein champ des variétés avec de « bonnes » résistances intermédiaires à l'oidium surtout au *podosphaera xanthii* (notées Px et numéro de la race concernée), elles sont répertoriées sur **le guide variétal melon Sud Ouest disponible sur le site de la Chambre d'agriculture de Tarn et Garonne, disponible [ICI](#)**
- destruction des melonnières en fin de récolte, l'oidium est un parasite obligatoire.

Techniques alternatives : L'utilisation de spécialités de biocontrôle est possible. Contacter votre conseiller.



Produits de Biocontrôle

- **Didymella (*Didymella bryoniae*)**

Des symptômes de nécrose sur collet faisant penser à du didymella sont davantage signalés, mais pas de forte atteinte sur fruits constatés à ce jour.

Ce champignon peut occasionner deux types de symptômes principaux : **des chancres sur tige plus ou moins gommeux et une pourriture noire des fruits**. Ce champignon opportuniste, va profiter de conditions particulières (hygrométrie excessive, eau libre stagnante, présence de nombreuses blessures de taille ou d'effeuillage ou de nombreux tissus sénescents) pour s'installer sur les plantes (feuilles, tiges / collets et fruits) et occasionner des dégâts.



Didymella sur collet (RG – Vitivista)



Didymella sur collet (D.D Boyer SA)

Évaluation du risque : ce risque est à évaluer en fonction des blessures, stress, présence d'autres micro-organismes. **Les conditions légèrement plus humides (ou aspersion prolongée) et chaudes lui sont favorables.**

Rappels biologiques (Source : *Ephytia*) :

Conservation et survie de *Didymella bryoniae*

Didymella bryoniae se conserve d'une année à l'autre dans le sol, les débris végétaux, les semences et le matériel.

Lors de son développement dans les fruits, où il provoque une pourriture noire, de nombreuses graines sont contaminées en surface et en profondeur et jouent ainsi un rôle dans la conservation et la dissémination du champignon.

Contamination des plantes

Le champignon profite des cucurbitacées et des pratiques culturales pour infecter les plantes. Après germination des spores, il pénètre soit directement à travers la cuticule ou l'épiderme, soit par les espaces intercellulaires. L'infection peut aussi se faire via des blessures liées à la taille, à l'effeuillage, à la récolte ou à d'autres lésions mécaniques, ainsi que par les cicatrices florales chez les fruits. Les plantes affaiblies par des stress ou d'autres agents pathogènes sont particulièrement sensibles.



Symptômes de Didymella sur fruit de l'année dernière (2025) (BSV 2025)

Conditions favorables

Le champignon se développe entre **5 °C et 35 °C**, mais **l'humidité est le facteur clé**. Les infections sont rares autour de 60 % d'humidité relative, mais deviennent importantes dès 95 %, surtout en **présence d'eau libre**. **Un film d'eau d'environ une heure suffit à déclencher la contamination.**

- **Bactériose (*Pseudomonas syringae* pv. aptata) et Cladosporiose (*Cladosporium cucumerinum*)**

A la suite des dernières pluviométrie et conditions orageuses, **des symptômes de bactériose et de cladosporiose réapparaissent sur le feuillage.**



Symptômes de bactériose sur feuille, réapparus suite aux épisodes orageux (Crédit photos : R. G-Vitivista)



Bactériose fraîche sur feuille (MG-Coteaux du Quercy)

Quelques symptômes sont visibles sur fruits, mais en intensité et fréquence faible.



Symptôme de bactériose sur fruits (CA 82)



Symptômes de cladosporiose sur fruits (CA82)

L'**indice de risque bactériose**, calculé par le **CEFEL** selon les données de températures et de pluviométries annonce un **risque faible** de bactériose en prévision.

Évaluation du risque : Risque faible, mais toujours présent en raison de l'humidité et des épisodes orageux. Toutefois, le retour des fortes chaleurs devrait contribuer à réduire le risque lié à ces maladies.

Mesures prophylactiques :

- le choix variétal : des variétés dites « moins sensibles » ont été observées. Les données disponibles ont été répertoriées sur le guide variétal melon du Sud-Ouest disponible [ICI](#).
- le choix de la parcelle : exposition : favorisant une bonne aération et un bon ressuyage.

Mesures alternatives possibles :

L'utilisation de spécialités de bio-contrôle est possible et efficace sur la cible cladosporiose. Lien disponible en fin de document.



Produits de Biocontrôle

• Pourriture sur fruits et Botrytis cinerea (moisissure grise)

Des **cas de pourriture** ont été observés sur les fruits lors des récoltes. Il s'agit principalement de pourritures sans incidence particulière, mais également de quelques foyers de pourriture semblant être du **Botrytis**.



Pourriture sur fruits (CA 82)



Pourriture apparentée à du botrytis (CA 82 à gauche et R.G – Vitivista à droite)

Infos Botrytis et conditions favorables (source : Ephytia) : Comme de nombreux champignons aériens, il affectionne particulièrement les ambiances humides. **Une humidité relative avoisinant 95 % et des températures comprises entre 17 et 23°C** sont des conditions très propices à ses attaques.

Pour en savoir plus sur le Botrytis : [ICI](#)

- **Anthraxose (*Gloeosporium orbiculare*) appelé « Nuile Rouge »**

Quelques symptômes d'**anthracnose sur fruits** ont été observés dans une parcelle. Le **nombre de signalements reste faible**. Les conditions **chaudes et humides** sont favorables au développement de la maladie. Les contaminations sont notamment favorisées par les **pluies, les périodes prolongées d'humectation du feuillage** et l'irrigation par aspersion.

Pour tous renseignements complémentaires sur ce bio-agresseur : [disponible ICI](#)



Nuile rouge sur fruit (CA 82)

RAVAGEURS

- **Taupins (*Agriotes sordidus* et autres)**

Retour des signalements de taupins avec des perforations récentes, très visible avec le plastique biodégradable, à la suite des conditions orageuses, les taupins remontent et les dégâts se manifestent.

Dans certaines parcelles, les attaques sont importantes et peuvent être responsables de **10 à 15 % de déchets sur fruits**.

Évaluation du risque : Le risque est lié à la parcelle, à son historique et aux populations pouvant être présentes. **Risque présent.**



Dégâts importants de taupins sur fruits (CA82)

Mesures alternatives possibles :

- Il est possible de connaître ce risque en amont via des piégeages afin de quantifier la présence de larves de taupins, mais ce travail est fastidieux et ne peut pas être réalisé à grande échelle (à réserver aux parcelles avec un historique à risque)
- Eviter les cultures sur des parcelles à risque élevée avec des précédents cultureux favorables
- Favoriser la rotation des cultures pour perturber le cycle de développement du taupin
- Binages réguliers au printemps pour une destruction partielle des œufs et jeunes larves sensibles à la dessiccation.
- En amont, labour ponctuel en automne pour exposer les larves au gel et aux prédateurs.

• Chenilles phytophages (pyrales, sésamies, héliothis)

Quelques piégeages de pyrales et sésamies sont en cours sur le réseau de surveillance. Faible piégeage.

Le vol de 2^{ème} génération (G2) est terminé pour pyrale et sésamie.

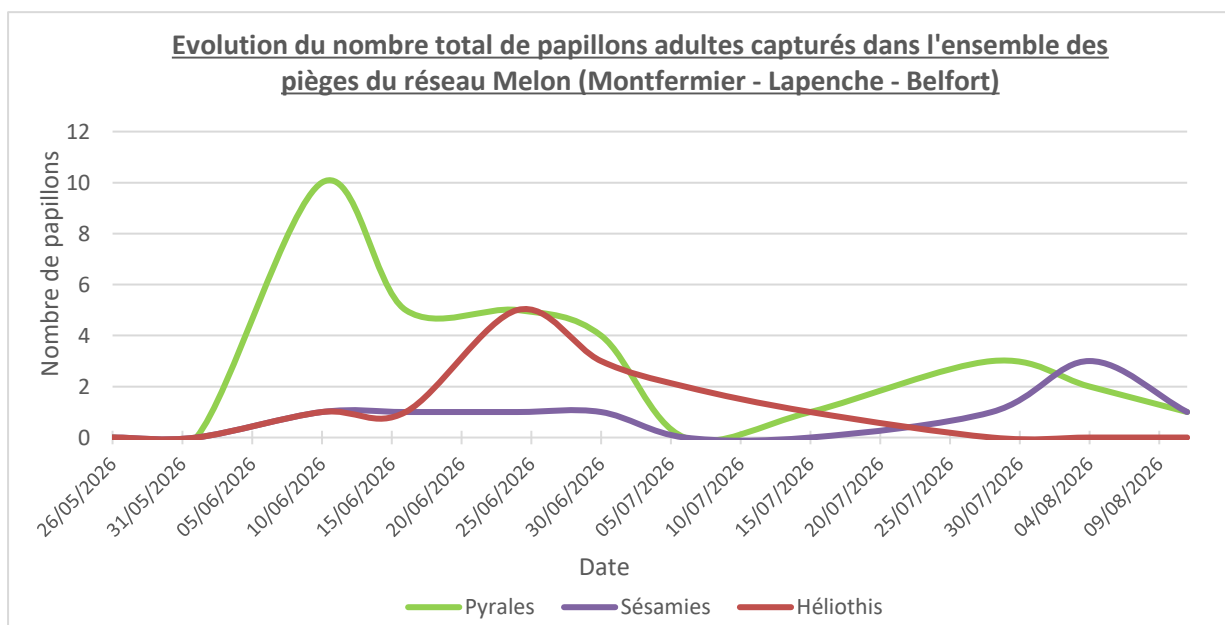
Des dégâts de chenilles phytophages ont été observés **sur les fruits lors des récoltes**, surtout en juin.

➔ **BSV Grandes cultures du 6 août à consulter pour plus d'info :** [BSV disponible ICI](#)

Dégâts de chenilles phytophages sur fruits (de juin) (CA82)



Évaluation du risque : Les piégeages restent modérés à faibles à ce jour, le pic de vol de 2^{ème} génération est terminé.



• Pucerons (*Aphis gossypii* et autres) et Viroses

On ne retrouve quasiment plus aucun foyer de pucerons.

Cependant des cas de viroses sur les apex sont signalés. Pas de virus sur fruits observés dans le réseau.

À noter : Des cicadelles ont été observées dans certaines parcelles de melon.

Evaluation du risque : Faible pression pucerons actuellement.

De **plus en plus** de pieds présentant des **symptômes de viroses** sont signalés dans les parcelles.

Mesures prophylactiques :

- Contrôler la qualité des plants et détecter de manière précoce les premiers foyers de pucerons
- Observer la présence d'auxiliaires qui vont aider à la lutte contre les pucerons. Voir le point « **Savoir reconnaître les principaux auxiliaires des pucerons** » en annexe.



Plant atteint de virose (MG-Coteaux du Quercy) et à droite : CA 82

Pour information concernant les virus :

Plusieurs virus peuvent occasionner des symptômes sur les cultures de melon. Ce n'est pas exclusif, mais les virus sont souvent transmis à la suite de piqûres de pucerons :

- ➔ les virus persistants, plutôt rares, se transmettent par quelques espèces de pucerons bien spécifiques qui conservent longtemps leur pouvoir pathogène.
- ➔ les virus non persistants, transmis et acquis par un grand nombre de pucerons, ils sont transmissibles pour une durée limitée. Les plus connus sont : CMV (Cucumber Mosaic Virus), WMV (Watermelon Mosaic Virus), ZYMV (Zucchini Yellow Mosaic Virus).

Pour plus d'infos sur les virus : [Ephytia](#)

• Punaises

Pour information, la présence de punaises est de plus en plus observée dans les melonnières, sans toutefois que des dégâts ou symptômes associés n'aient été constatés à ce jour.



Punaises vertes (CA 82)



Punaise verte semblable à la Nezara viridula (CA 82)



Punaise du genre carpocoris (DB – Quercy Production)

Plus d'infos : [disponible ICI](#)

MALADIES ABIOTIQUES

• Grillure physiologique (cause non parasitaire)

Quelques signalements de **grillure physiologique** sont observés. Ce **désordre physiologique** se traduit par des nécroses et un dessèchement progressif du feuillage. Lorsque les symptômes sont importants, la destruction des feuilles peut exposer les fruits au risque de coups de soleil.

Évaluation du risque : dans plusieurs parcelles, la présence de **grillure physiologique** est signalée. Les variations marquées de température observées dernièrement constituent un facteur aggravant. Le risque demeure présent, en particulier dans les parcelles chargées en fruits ou présentant un système racinaire peu développé.



Grillure physiologique (Crédit photos : CA82)

• Carences en molybdène

À la suite du **retour de conditions plus fraîches et des précipitations** observées ce week-end, quelques cas de **carence en molybdène** ont été signalés. Ces symptômes sont principalement observés dans les parcelles les plus récentes. Ces carences sont légères et vont tendre à diminuer avec le retour des conditions plus chaudes.

*Carence en molybdène
(Crédit photos : CA82)*



AUTRES OBSERVATIONS

• Dégâts de la faune : Gibier, corbeaux, lièvre, lapin ...

Les dégâts de la faune encore et toujours !

Des dégâts causés par la faune (sangliers, chevreuil, lièvres, lapins, perdreaux, etc) **sont observés dans de nombreuses parcelles du réseau depuis le lancement de la campagne 2026, c'est une des plus importantes problématiques**. Les dégâts reviennent chaque semaine !

La situation est observée sur de nombreuses parcelles avec des conséquences pouvant être très dommageables. De même, on observe **de très nombreux fruits attaqués par les corvidés et oiseaux**. Ces derniers ne s'**attaquent** pas uniquement aux plants, mais également aux **systèmes d'arrosage** : en période de fortes chaleurs, les oiseaux perforent les gaines d'irrigation.

Évaluation du risque : Le risque lié aux dégâts de faune est élevé. De nombreuses parcelles sont touchées, avec des **impacts importants sur les cultures et des pertes**.



Dégâts de corbeaux et de petits gibiers (Crédit photos : CA 82)



Dégâts de corbeaux et de petits gibiers (DB – Quercy Production)

SIGNALER POUR FAIRE REMONTER LES DEGATS DE LA FAUNE !

Face aux dégâts occasionnés par la faune sauvage, la Chambre d'Agriculture France a déployé une application vous permettant de les signaler !

Signalement disponible avec ce lien :

[Signalement Dégâts nuisibles - Déclaration](#)



Ou avec les applications mobiles :

Accédez gratuitement à l'application depuis les stores



Annexe – Notes nationales Biodiversité – BSV (cliquer sur les images)



Produits de Biocontrôle



Résistances aux pesticides

Prochain BSV prévu le jeudi 28 août 2026 !

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

Ce bulletin de santé du végétal a été préparé :

- **pour le melon**, par l'animateur filière melon de la Chambre d'Agriculture du Tarn-et-Garonne et élaboré sur la base des observations réalisées par le CEFEL et la Chambre d'Agriculture du Tarn-et-Garonne.

Avec le soutien financier de



Financé dans le cadre
de la stratégie **écophyto**

