

Abonnez-vous
gratuitement
aux BSV de la région
Occitanie



A retenir

OIDIUM

L'oïdium est très présent dans les vieilles melonnières. Les conditions météorologiques actuelles, notamment la pluviométrie et les écarts de température entre le jour et la nuit, lui sont favorables. Le risque est en hausse.

MILDIOU

Des **symptômes de mildiou** ont été signalés dans certaines parcelles. Les conditions météorologiques récentes (hygrométrie, pluies) sont favorables au développement de la maladie. **Si les plantes sont humectées et les températures plutôt chaudes (optimum entre 18 et 23°C), le risque augmente.**

CHENILLES PHYTOPHAGES

**Piégeages d'héliothis en hausse et signalement de chenilles sur fruits !
A surveiller !**

BACTERIOSE

Avec la pluviométrie et les baisses de températures, **le risque augmente pour ce bioagresseur.**



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

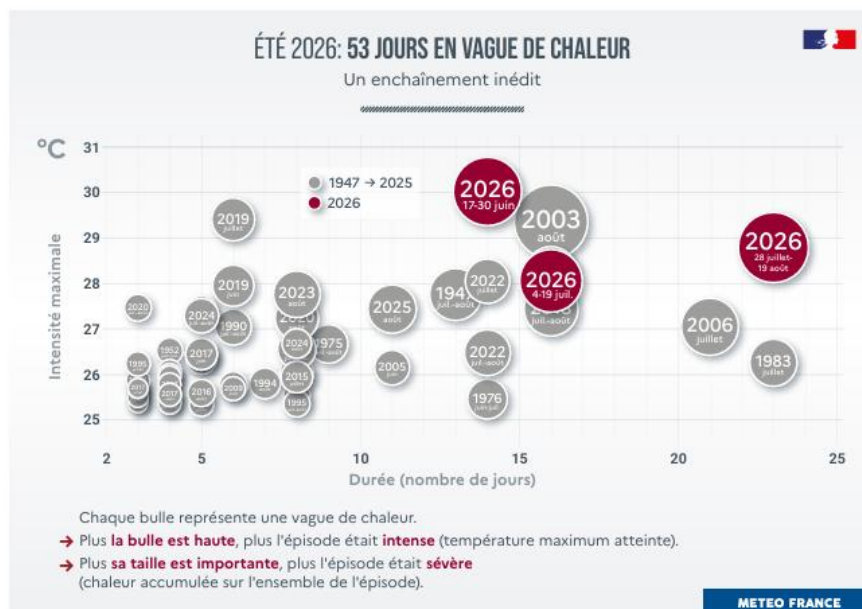
Action du plan Ecophyto pilotée
par les ministères en charge de
l'agriculture, de l'écologie, de la
santé et de la recherche, avec
l'appui technique et financier de
l'Office français de la Biodiversité

CONTEXTE ET ETAT DES CULTURES

• Conditions météorologiques et contexte (source : Météo France)

Retour sur un été chaud et caniculaire

L'été 2026 a été marqué par des **températures exceptionnellement élevées**, avec au total **53 jours en vague de chaleur** au cours de la saison.



Cette période estivale a également été caractérisée par une **pluviométrie très faible**, avec un déficit proche de **40 %** à l'échelle nationale.

Les fortes chaleurs ne se sont toutefois pas limitées à la période estivale. Des **épisodes de chaleur inhabituelle ont également été observés en mai et au début du mois de septembre**, prolongeant ainsi les conditions particulièrement chaudes de cette année.

Le mois d'août a été marqué par une **alternance entre plusieurs périodes de fortes chaleurs et des épisodes pluvio-orageux**.

Un épisode orageux intervenu autour du **24 août** a notamment apporté des précipitations localement accompagnées d'une activité orageuse.

Au début du mois de septembre, un **rafraîchissement des températures** a été observé. Malgré cette baisse, les amplitudes thermiques sont restées importantes, avec des **journées encore chaudes, pouvant atteindre localement 38 °C**, tandis que les températures nocturnes sont plus fraîches.

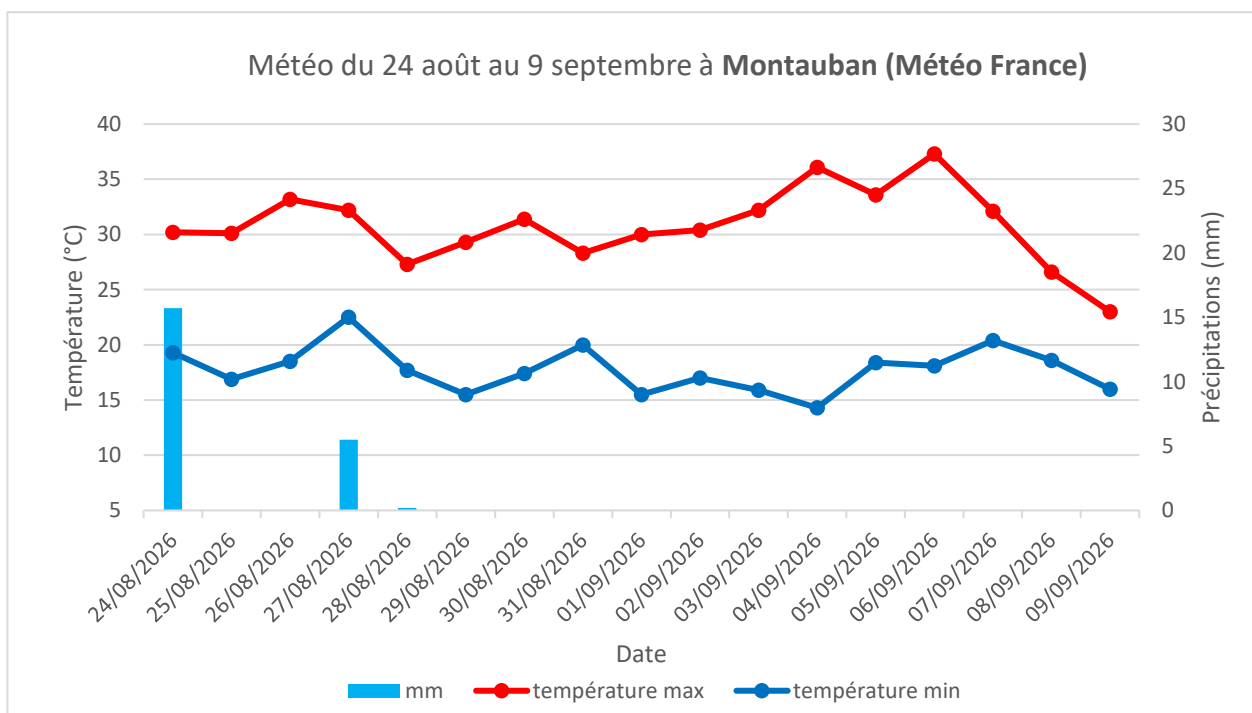
Le début du mois de septembre reste marqué par des **températures particulièrement élevées pour la saison** (journée du 4 au 6 septembre particulièrement chaude).

Cette séquence chaude intervient dans le prolongement d'un **été 2026 historiquement chaud**, décrit comme exceptionnel par Météo-France dans son bilan climatique de l'été.

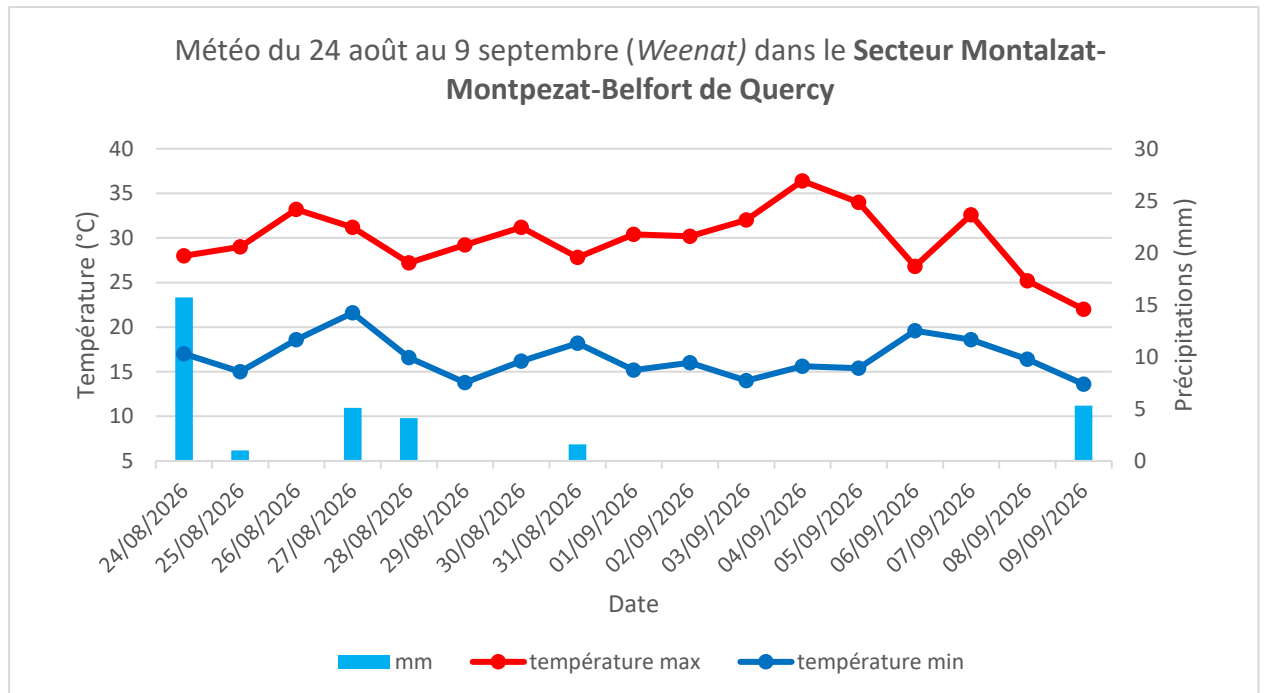
→ **Chute des températures depuis cette semaine**, avec une perte de quasiment 10 degrés par rapport aux jours précédent !

→ Bilan climatique de l'été 2026 : [Disponible ICI](#)

Graphes de synthèses de la météo passée à Montauban et dans le secteur de Montpezat de Quercy du 24 août au 9 septembre



Température maximale enregistrée : 37.3°C	Température minimale enregistrée : 15.5°C
Moyenne des températures maximales : 30.8°C	Moyenne des températures minimales : 17.8°C
Cumul des précipitations : 21.4 mm	



Température maximale enregistrée : 36.4°C	Température minimale enregistrée : 13.6 °C
Moyenne des températures maximales : 29.7°C	Moyenne des températures minimales : 16.5°C
Cumul des précipitations : 32.8 mm	

PREVISION METEO POUR LES 7 PROCHAINS JOURS (METEO FRANCE)

	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17
Température °C (min – max)	11 - 28	13 - 29	13 - 30	14 - 34	16 - 33	18 - 27	14 - 28
Tendances							
Vent km/h	15	10	5	5	20	15	10

→ Continuité d'un **rafraichissement des températures** la nuit mais des journées toujours ensoleillées, la semaine à venir devrait être légèrement plus chaude et plus sèche que la normale, même si une baisse des températures est notée en comparaison à ce que l'on a pu vivre cet été (perte de 10 degrés quasiment).

Pour la période **septembre-octobre-novembre**, Météo-France privilégie actuellement un scénario caractérisé par des **températures supérieures aux normales de saison**.

→ **Bilan tendance des 3 prochains mois** disponible ici : [Tendances septembre-octobre-novembre](#)

SITUATION DES PLANTATIONS ET AVANCEMENT DES CULTURES

Récoltes : La majorité des parcelles de pleins champs a été récoltée, les plantations les plus tardives (de début juillet) sont en cours de récolte.

Les récoltes se poursuivent alors sur les dernières parcelles avec des taux de sucre et des calibres globalement satisfaisant.

Fruit prêt à la récolte (plantation de début juillet) (CA 82)



Sur les parcelles récoltées, des **fruits fendus** et des **cas de pourriture sur fruits** ont été observés. *(Voir la partie dédiée pour plus d'informations, dans la suite du BSV).*



Des fruits fendus à la suite des dernières précipitations (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**.

Il est conseillé de **détruire les vieilles** melonnières arrivées en fin de production afin de limiter le maintien et la dispersion de l'inoculum, et ainsi réduire le risque de contamination des parcelles encore en production.



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

MALADIES

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

De l'oïdium est présent ! On observe une progression de l'oïdium de jour en jour.

Les conditions météorologiques récentes, **avec un léger rafraîchissement des températures**, et une hausse d'hygrométrie sont favorables **au développement de l'oïdium**.

Le développement de l'oïdium est notamment favorisé par des successions d'humectations et d'assèchements du feuillage, ainsi que par d'importantes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit.

Les **vieilles melonnières** sont davantage touchées par l'oïdium, mais les symptômes observés ont **peu d'incidence compte tenu de l'avancement des cultures et de leur arrivée en fin de cycle**.

À l'inverse, les jeunes melonnières encore en production présentent un risque plus important : la maladie peut continuer à progresser et affecter le feuillage et in fine la récolte. **Une vigilance particulière est donc recommandée sur ces parcelles afin de limiter le développement de l'oïdium**.

À noter que **dans les secteurs ayant enregistré des précipitations plus importantes, les symptômes d'oïdium sont particulièrement visibles**.



Symptômes d'oïdium sur face supérieure des feuilles (CA82)



Symptômes d'oïdium sur les dernières melonnières en production (CA82)

Evaluation du risque : Le risque reste présent et en hausse pour les melonnières encore en production. Une vigilance particulière est recommandée !

Les conditions climatiques actuelles sont favorables au développement et à la progression de la maladie. Les vieilles melonnières, davantage touchées et arrivant en fin de cycle, peuvent constituer une source d'inoculum pour les jeunes parcelles si les résidus contaminés sont maintenus sur place.

Il est donc recommandé de broyer rapidement les melonnières en fin de production, afin de limiter le maintien et la dispersion de l'inoculum vers les parcelles encore en production.

Le risque oïdium est présent ! Vigilance pour les melonnières encore en production !

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'oïdium 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'oïdium est un parasite obligatoire.

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



Produits de Biocontrôle

• **Mildiou (*Pseudoperonospora cubensis*)**

Des **symptômes de mildiou ont été signalés dans certaines parcelles vers la fin du mois d'août**. La légère baisse des températures, associée à une **augmentation de l'hygrométrie**, crée actuellement un **contexte plus favorable aux contaminations et au développement de la maladie**.

Cependant, **très peu de cas de mildiou ont été signalés au cours de cette campagne**, et la pression de la maladie reste globalement faible.

Evaluation du risque : Des symptômes de mildiou ont été signalés dans certaines parcelles. Avec un feuillage humecté et des températures douces, le risque de mildiou est présent.



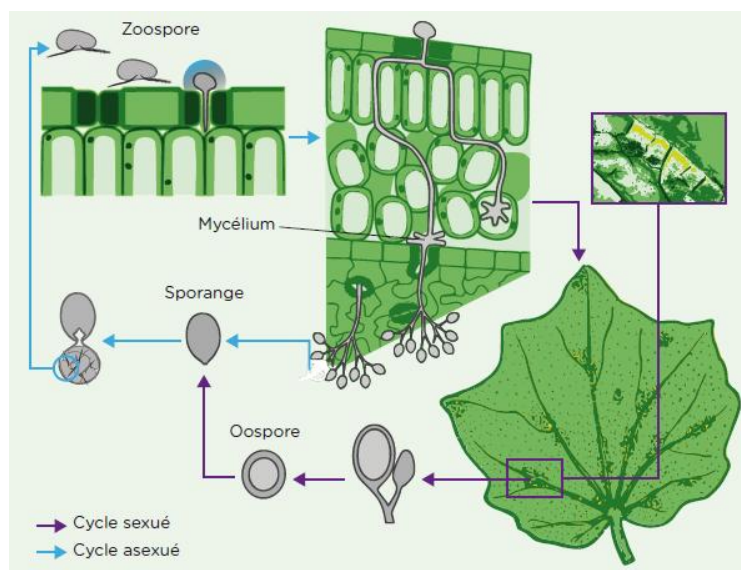
Symptômes de mildiou (D.D – Boyer SA)

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

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

Le retour des conditions plus humides, associé à **des nuits plus fraîches** et à un **rafraîchissement global des températures**, favorise la **réapparition et le développement de la bactériose**. **Les nuits fraîches et humides laisse la bactériose se développer, sans trop d'ampleur.**



Bactériose fraîche sur feuille (CA 82 à gauche et MG-Coteaux du Quercy à droite)

L'**indice de risque bactériose**, calculé par le **CEFEL** à partir des données de température et de pluviométrie, indique actuellement un **risque faible à modéré pour Montauban**.

Évaluation du risque : **Risque présent en raison de l'humidité et de la baisse des températures, avec une réapparition de la bactériose fraîche**, mais sans dégâts importants à ce stade. Très peu de fruits touchés.

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

• Didymella (*Didymella bryoniae*)

Des symptômes de nécrose sur collet faisant penser à du didymella ont été 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.

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



Didymella sur collet (RG – Vitivista) et suspicion Didymella sur fruits (M.L – Boyer SA)



Didymella sur fruits (MG-Coteaux du Quercy)

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.

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**.

• **Pourriture sur fruits et *Botrytis cinerea* (moisissure grise)**

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



Pourriture sur fruits (CA 82)



Pourriture apparentée à du botrytis (R.G – Vitivista)

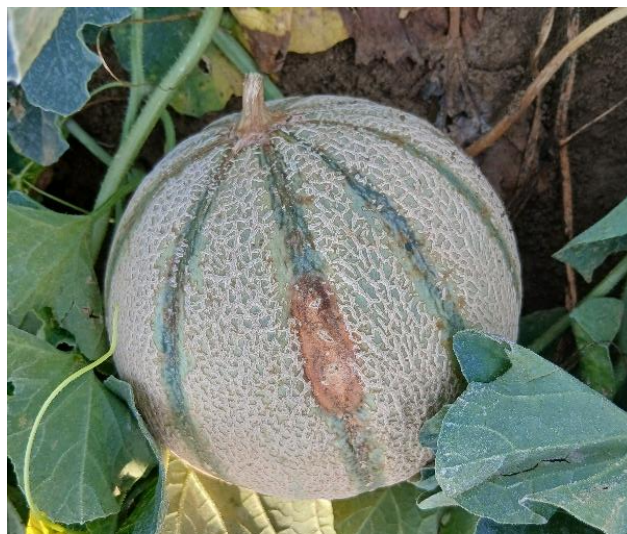
Infos Botrytis et conditions favorables (source : Ephytia) : Comme de nombreux champignons aériens, il affectionne particulièrement les ambiances humides. **Une humidité relative avoisinant 95 % et des températures comprises entre 17 et 23°C** sont des conditions très propices à ses attaques.

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

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

Quelques symptômes d'**anthracnose sur fruits** ont été observés. 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**.

Ces signalements ont surtout été vus en bordure de parcelle, plus humide par endroit.



Nuile rouge sur fruit (RG – Vitivista à gauche et CA 82 à droite)

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

RAVAGEURS

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

Retour des signalements de taupins avec des perforations récentes et fraîches, très visible sur le plastique biodégradable, avec ces conditions humides et fraîche, 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. Des perforations signalés et des taupins visibles !**



Taupin et ses dégâts signalés sur fruit (DB – Quercy Production)



Perforations et dégâts 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)**

Une hausse des piégeages de sésamie et d'héliothis est observée sur le réseau de surveillance autour de Belfort et Lapenche.

Quelques dégâts de chenilles phytophages ont également été signalés sur les fruits. La situation reste limitée à ce stade, mais une surveillance est recommandée, notamment dans les prochains jours en raison de la **présence d'héliothis** et du risque de présence de chenilles phytophages.

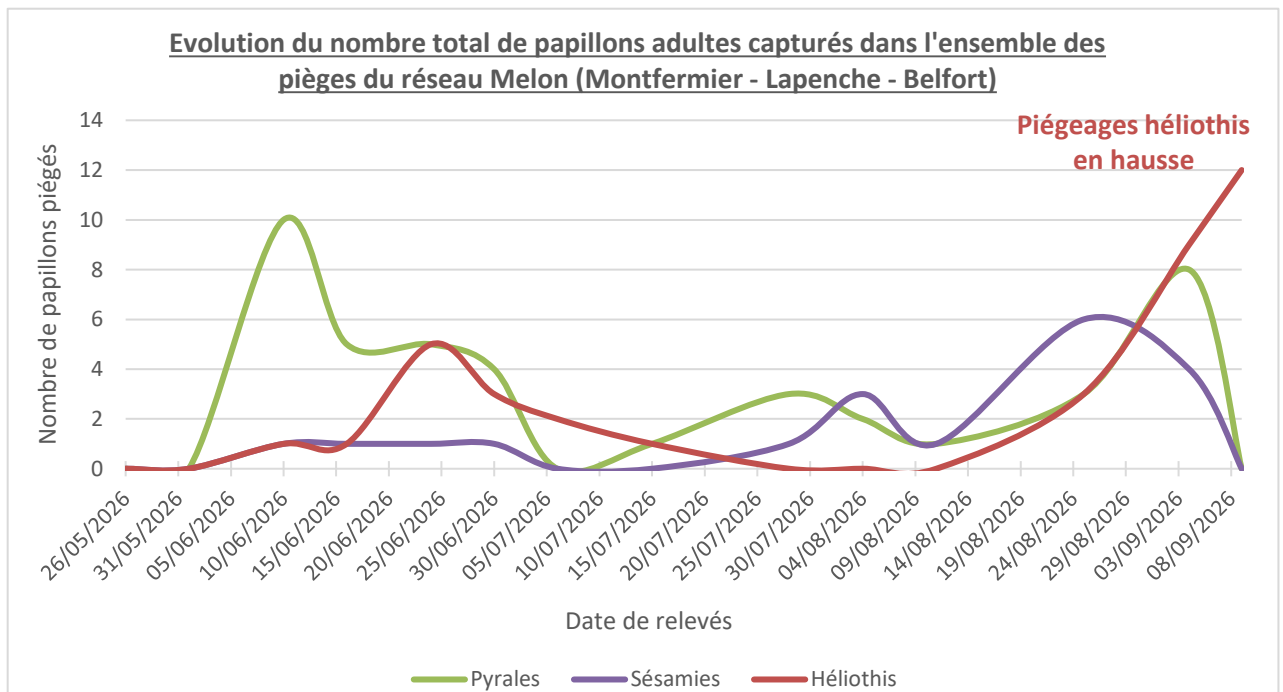
Les fréquences d'attaque restent assez faible.

➔ **Pour plus d'informations, consulter le BSV Grandes cultures du 27 août : [BSV Grandes cultures ICI](#)**

Évaluation du risque : Les piégeages restent modérés à ce jour, **mais une hausse des piégeages est notée** par rapport aux semaines précédentes. Des **héliothis et sésamies** sont piégées et des dégâts sur fruits observés. **A surveiller ! Présence de chenilles phytophages sur fruits. Hausse du nombre d'héliothis !**



Dégâts de chenilles phytophages sur fruits (DB – Quercy Production à gauche, CA82 à droite)



• Viroses (ZYMV, WMV, CMV, CABYV...)

On observe très peu de nouveaux foyers de pucerons.

Cependant des cas de viroses sont de plus en plus signalés. Quelques fruits atteints sont signalés mais sur de vieilles melonnières donc pas de risque. Faible impact des viroses car souvent retrouvés sur les fins de melonnières.

À noter : Des cicadelles et aleurodes ont été observées dans certaines parcelles de melon. La présence d'aleurodes est à surveiller, ces insectes pouvant être vecteurs de viroses.

Evaluation du risque : Faible pression pucerons actuellement. De plus en plus de pieds présentant des symptômes de viroses sont signalés dans les parcelles. Quelques fruits atteints mais en fréquence faible.

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.

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](#)



Plant atteint de virose (CA 82)



Plant atteint de virose et présence d'aleurodes (insecte blanc sur la photo à droite) (RG-Vitivista)



Fruits atteints de virose (RG-Vitivista à gauche et CA82 à droite)

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**, 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 à gauche et M.L – Boyer SA à droite)

AUTRES OBSERVATIONS

- **Dégâts de la faune : Gibier, corbeaux, lièvre, lapin ...**

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.**

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.**

Évaluation du risque : Le risque lié aux dégâts de faune est présent. 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)

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)*



**C'était le dernier BSV de la campagne ! Rendez-vous l'année prochaine !
Un BSV bilan sera prochainement publié.**

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**

