



BULLETIN PHYTOSANITAIRE VITICOLE N°4 du 28 avril 2026

Points importants :

- Météorologie – Phénologie
- Mildiou
- Oïdium
- Vers de la grappe

Météorologie - Phénologie

	
E-F : 5-6 feuilles étalées - grappes nettement visibles	G : Boutons floraux agglomérés
Lully. 28.04.26	Lully. 28.04.26

- Le stade phénologique moyen du canton est actuellement le **stade F : grappes nettement visibles**. La précocité peut varier selon le cépage ou la localisation d'une parcelle.
- Depuis plus d'une semaine, les conditions météorologiques sont plus que favorables à la croissance de la vigne. Des **T°C entre 3°C et 24°C** avec des journées ensoleillées et douces.
- Le **mardi 28.04** a été l'unique journée nuageuse et pluvieuse sur le canton de Genève depuis le **12 et 13 avril**.

	Lully	La Plaine	Anières	Satigny	Soral
12.04	18mm	19mm	16mm	21mm	20mm
28.04	5mm (uniquement le matin)				

- La suite de la semaine s'annonce sèche et ensoleillée jusqu'à la fin de la semaine. Des **T°C entre 9°C et 24°C** sont prévues sur le canton.

Mildiou

- Les quatre conditions, afin que l'infection primaire du mildiou se déclare, sont décrites dans le tableau suivant. Selon les conditions genevoises, uniquement certaines conditions sont atteintes à ce jour.

Maturité des oospores	ATTEINTE
Réceptivité de la vigne (trois feuilles étalées)	ATTEINTE
Pluviométrie (cumul>10mm & intensité >3mm/h)	NON ATTEINTE
T°C > 11°C	NON ATTEINTE

- La **maturité des oospores** et le **stade phénologique (trois feuilles étalées)** pour être réceptif face au mildiou sont **atteints** dans le canton.
- En revanche, il manque pour le moment la **pluie contaminatrice qui déclenchera l'infection primaire**. Cette pluie contaminatrice doit avoir un cumul supérieur à 10mm et une intensité de 3mm/h accompagné d'une T°C>11°C.
- Ces conditions n'ont pas été remplies lors des pluies du 28.04 au matin.
- Une fois cette pluie contaminatrice déclenchée, il faudra attendre 80% de l'incubation avant de traiter.

- Le manque d'eau de ces dernières semaines n'a pas favorisé le développement du champignon et sa virulence est limitée, il n'y pas de grand risque en ce moment.
- Pour résumer, il est pour le moment encore trop tôt pour envisager un traitement.
- Une stratégie pourrait être d'attendre les premières pluies significatrices et contaminatrices (cumul>10mm et intensité>3mm/h) qui déclenchera l'infection primaire, puis traiter à 80% d'incubation de cette dernière infection. A surveiller si les pluies du 28.04 au soir seront suffisantes pour déclencher une éventuelle infection primaire.
- Agrométéo propose un [modèle pour la maladie](#) avec les différentes infections selon les conditions météorologiques.

Stratégie viticulture biologique :

Un traitement entre 50 à 100g de cuivre métal par hectare.

Stratégie viticulture PI :

Un traitement avec 0.75kg/ha de folpet.

Il est nécessaire de consulter [l'index phytosanitaire](#) pour le dosage des autres matières actives.

Oïdium

- Il est également trop tôt pour envisager un traitement contre l'oïdium. La météo sèche de ces dernières semaines a également péjoré le développement du champignon. La situation risque de changer les prochains jours si l'humidité fait son retour.
- La protection contre la maladie se fait à partir du stade 7-8 feuilles partiellement atteint dans le vignoble genevois.
- Il est nécessaire de suivre de près les conditions météorologiques des prochains jours afin de placer au plus juste le premier traitement.
- Agrométéo propose également un [modèle pour la maladie](#) avec les risques selon les conditions météorologiques.

Stratégie traitement :

Traitement avec du soufre mouillable à 2.4 kg/ha. Les doses des différentes matières actives sont disponibles dans [l'index phytosanitaire](#).

Vers de la grappe

- Les premières captures d'Eudémis ont été observées la semaine passée dans des parcelles non-confusées.
- Aucun risque à ce jour. C'est à l'approche de la floraison que les observations sur inflorescences permettront d'identifier d'éventuels dégâts (présence de glomérules ou perforations florales) et d'estimer la pression.