

BULLETIN PHYTOSANITAIRE VITICOLE N°14 du 21 juillet 2026

Points importants :

- Météorologie – Phénologie
- Mildiou
- Oïdium
- Rappel des conditions d'application des mesures de soutien au vignoble
- Agenda
- Label *Vin Suisse Durable*

Météorologie – Phénologie



M : début véraison - véraison

20.07.26

- Le stade phénologique moyen du canton est actuellement le **stade M : début de véraison**.
- Les températures de la semaine dernière ont oscillé entre 15°C et 38°C. Depuis quelques jours les T°C sont chaudes sans être caniculaires.
- Enfin, il y a eu de la pluie qui est tombée sur le canton de Genève entre le 16.06 et le 17.06, entre 27mm et 46mm selon les régions.

	Lully	La Plaine	Anières	Satigny	Soral
16-17.07	31mm	31mm	36mm	32mm	38mm

- Les T°C resteront similaires ces prochains jours.
- Des risques d'orages sont prévus le samedi 25.07 et le dimanche 26.07.

Mildiou

- Les conditions météorologiques de cette saison n'ont pas été propices au champignon du mildiou et la pression face à la maladie est nulle.
- La maladie est inexistante dû au manque d'eau et aux fortes chaleurs.
- **Il est possible de faire l'impasse sur les traitements anti-mildiou pour la fin de la saison dès ce jour.**

Oïdium

- Quelques foyers ont été constatés sur le territoire genevois depuis une semaine. Ces derniers sont généralement d'une virulence modérée.
- Depuis quelques années, le champignon peut être virulent très tardivement dans la saison. La véraison et l'accumulation du sucre dans les baies ne sont plus un critère qui stoppe le développement de l'oïdium.
- **La stratégie de fin de saison pour les traitements anti-oïdium est la suivante :**
 - **Il est possible de faire l'impasse sur les traitements anti-oïdium pour la fin de la saison dès ce jour sur les parcelles saines et peu sensibles.**
 - **En cas de parcelles historiquement sensibles ou avec des symptômes déclarés, il est conseillé de renouveler une dernière fois la protection contre la maladie avant la fin de saison (attaque tardive).**

Stratégie traitement :

Traitement avec du soufre mouillable jusqu'à 4kg/ha à raisonner selon la sensibilité de la parcelle. Le bicarbonate de potassium peut être utilisé en complément pour renforcer la protection ou réduire la dose de soufre (ex : 2kg de soufre combiné avec 2kg de bicarbonate). Les doses des différentes matières actives sont disponibles dans l'index phytosanitaire.

Rappel des conditions d'application des mesures de soutien au vignoble

À l'approche de la période de contrôle des différentes mesures de soutien au vignoble, nous souhaitons rappeler les règles à respecter afin d'en garantir la conformité.

• Arrachage de printemps

La mesure d'arrachage porte sur l'**élimination complète du cep, y compris la souche**. Les travaux doivent être terminés au plus tard le **31 juillet 2026**.

Un arrachage partiel, limité à la rame, ne sera pas considéré comme conforme aux exigences de la mesure.

• Maintien du vignoble

Les parcelles inscrites dans cette mesure doivent être **entièrement déchargées de leur production**. Aucun raisin ne doit subsister sur les vignes concernées après le **31 juillet 2026**.

Agenda

- **Séance technique de dégustation et d'échanges – Projet PiWinemaking (FiBL, BioVaud, BioSuisse)**
 - **Date** : 30 juillet 2026
 - **Lieu** : Salle 114, HES Changins
 - **Horaires** : 10h00 à 12h00
 - **Programme** :
 - Présentation des principaux résultats du projet de caractérisation du potentiel œnologique de cépages PIWI ;
 - Dégustation d'une sélection de vins issus du projet (Divico, Cabernet Jura, Sauvignier gris et Sauvignac) ;
 - Échanges et discussions entre participant·es.
 - **Inscription** : merci d'envoyer vos noms et prénoms à michael.farny@fibl.org
- **Invitation à la rencontre du réseau Inno/OEno PIWI à Changins, le 21 août 2026**
 - Vers de nouveaux cépages robustes pour une viticulture durable
 - Toutes les informations sont en annexe de l'e-mail

Date : Vendredi 21 août 2026

Horaires : 14:00 – 17:00

Lieu : Changins – Haute école de viticulture et d'œnologie, rte de Duillier 52, 1260 Nyon

Participation aux frais : Chf 15.- (Dégustation de vins et collation comprise)

Vin Suisse Durable

- Un nouveau label voit le jour, il se nomme **VIN SUISSE DURABLE**, plus d'informations ci-dessous ou sur le [site internet](#).

LES GRANDS VINS
naissent de celles et ceux qui pensent à demain.

Vin Suisse Durable rassemble les producteurs engagés sous un même label national.

UN LOGO RECONNU
plus de visibilité auprès des consommateurs

UNE ORIGINE SUISSE
fière de notre terroir, crédible et rassurante

UNE VALEUR AJOUTÉE
vos efforts reconnus au-delà des exigences légales

SCANNEZ AVANT LE 31 JUILLET 2026 POUR REJOINDRE LE MOUVEMENT

© Polyconsult