

CHAMPAGNE

Les sept choses à savoir sur la flavescence dorée

MARNE Depuis un mois, les techniciens du Comité Champagne arpentent la région pour sensibiliser les vignerons à la lutte contre la flavescence dorée. Les sept points à savoir.



Lorsque la vigne présente des bois non aoûtés, retombants ou mous, que les nervures des feuilles sont décolorées et que les grappes sont desséchées ou flétries, c'est le signe d'une attaque de flavescence dorée.

Elle est présentée comme « le phylloxera du XXI^e siècle ». La lutte contre la flavescence dorée, jaunisse mortelle et incurable de la vigne, est un enjeu incontournable pour le Comité Champagne qui a mis en place des sessions de formation dans une quarantaine de communes. Elles démarrent de la fin des vendanges jusqu'à mi-octobre, durent deux à trois heures et se terminent par une prospection sur le terrain.

1 UN INSECTE, LA CICADELLE

C'est généralement elle qui diffuse la maladie, en véhiculant le phytoplasme de la flavescence dorée, une bactérie qui vit dans la vigne. La cicadelle est arrivée en Europe avec les pieds de vignes américains, importés pour lutter contre le phylloxera. Mais, cette dernière ne serait appa-

re en Champagne qu'en 2011.

2 DEUX CAS EN CHAMPAGNE

Le premier cas est apparu en 2005, à Mareuil-le-Port alors que la cicadelle n'avait pas encore fait son apparition dans la région. La contamination serait probablement due à un porte-greffe. Puis dernièrement, en 2017 un vieux cep âgé de 40 ans a été contaminé à Vindey dans le Sézannais. La Champagne n'est pas la seule à être touchée. Environ 73 % du vignoble français est en lutte obligatoire face à cette maladie.

3 UN CARACTÈRE ÉPIDÉMIQUE

« En 3 ans, toute la vigne peut être touchée », rappelle le technicien du Comité Champagne, Elyesse Gabriel, exemple à l'appui, à la salle des fêtes de Cramant où avait lieu une formation vendredi. La propagation

peut se faire soit par l'insecte, soit par « du matériel végétal contaminé », c'est-à-dire des porte-greffes ou des greffons. Les pieds touchés sont systématiquement arrachés et brûlés.

4 LES SYMPTÔMES

« On les observe généralement à partir du 20 août, au moment de l'aoûté », indique le technicien. Lorsque la vigne présente des bois non aoûtés, retombants ou mous, que les nervures des feuilles sont décolorées et que les grappes sont desséchées ou flétries, c'est le signe d'une attaque de flavescence dorée. Une vague de prospection a démarré après les vendanges et se poursuit jusqu'à la chute des feuilles.

5 LA RÉGLEMENTATION

La protection contre la flavescence dorée est encadrée par

une directive européenne, confortée par des arrêtés nationaux, voire des zones protégées, comme c'est le cas dans le Grand est.

Cela se traduit notamment par l'obligation de la mention ZP d4 sur le matériel végétal (plants, porte-greffes...). « Légalement, vous devez garder les étiquettes au minimum pendant un an », indique Pascale Pienne, technicienne au Comité Champagne à l'intention des vignerons. Et de les mettre en garde quant à l'achat de matériel à l'étranger « car la déclinaison de la directive européenne est propre à chaque état membre pouvant se traduire par quelques différences de mesures d'application ».

6 LA PRÉVENTION

La seule façon d'éviter la propagation de la maladie est de surveiller les vignes.

Les techniciens du Comité Champagne et du Fredon (Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles) surveillent près de 400 hectares, sur les 34 000 que compte la Champagne.

Les résultats sur les vignes faisant l'objet d'un signalement sont ensuite regroupés par communes avant d'être transmises aux représentants AVC et SGV.

7 VIGICA, L'APPLI

Pour mieux surveiller la propagation de la maladie, le Comité Champagne a mis au point, avec l'Institut national de recherche agronomique (Inra), une application qui permet aux vignerons de signaler eux-mêmes des plants suspectés d'être touchés par la flavescence dorée. ■

LAETITIA VENANCIO