

BSV ARBORICULTURE FRUITIERE - N°18

03 août 2026

Sommaire

Tavelure

Feu bactérien

Chancre commun

Maladies de conservation

Maladies de l'épiderme

Cicadelles

Tordeuses

Tordeuse orientale du
pêcher

Carpocapse

Zeuzère

Punaises

Auxiliaires

Psylle du poirier

ONE HEALTH

La Patuline

Notes nationales -
nouvelles fiches
biodiversité

Ce bulletin est rédigé sur la base d'observations provenant de vergers répartis en Pays de la Loire. S'ajoutent les observations et signalements des acteurs de la filière présents sur l'ensemble de la région.



A retenir

Maladies de conservation

Le mois précédant la récolte marque une période à risque.

Carpocapse

Éclosions de deuxième génération toujours en cours.

Tordeuse orientale du pêcher

Risque de pontes et d'éclosions.

Autres tordeuses

Faible présence, dégâts observés.

Tavelure

Surveiller l'apparition de repiquages à la suite des orages.

Psylle du poirier

Niveau de pression faible.

ABONNEMENT BSV

Retrouvez le bulletin de santé du végétal sur le [site de la DRAAF](#), [le site de la chambre d'agriculture des Pays de la Loire](#) ou sur le [site de Polleniz](#)
... ou inscrivez-vous en ligne pour être informé directement par mail de chaque nouvelle parution :
<https://ecophyto-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/surveillance-biologique-du-territoire/bulletin-de-sante-du-vegetal>

Pommes - Poires

Phénologie

Stade grossissement des fruits (BBCH 74 à 79).

La cueillette des variétés précoces de poiriers, notamment Williams, a débuté en Vendée.

Prévisions météo

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
18° / 34°	18° / 30°	18° / 28°	15° / 27°	13° / 28°	15° / 30°	17° / 30°
▲ 15 km/h	▼ 20 km/h 45 km/h	► 15 km/h	▼ 20 km/h 40 km/h	► 10 km/h	▲ 10 km/h	▼ 20 km/h 45 km/h

Prévisions Météo France du 03/08/2026 – 12H00.

Météo France annonce une semaine encore chaude, au-dessus des normales de saison, sur l'ensemble de la région. A part des orages annoncés d'aujourd'hui, le temps devrait rester globalement plutôt sec avec de l'instabilité sur les reliefs.

Ces conditions ne vont pas favoriser les maladies fongiques.

Réseau d'observation

Semaine 30 & 31

Parcelles de référence :

Pommiers : 20 parcelles dont 4 en production biologique

Poiriers : 6 parcelles

Départements :

Vendée, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire et Sarthe

Tavelure

Observations biologiques

Des symptômes de tavelure sur feuilles et fruits sont signalés dans l'ensemble de la région, aussi bien sur pommier que sur poirier. Aucune évolution notable n'a été observée, en raison des conditions météorologiques.

Évaluation du risque

Lorsque des taches sont déjà présentes sur les feuilles et/ou les fruits, des repiquages sont possibles à chaque pluie.

Les pluies et irrigation sur frondaison sont à prendre en compte pour la gestion de ces parcelles. En effet, il y a risque de repiquage dans les parcelles où la tavelure est présente, si les conditions sont réunies (durées d'humectations suffisamment longues / températures).

Les orages du 30 juillet étaient favorables aux repiquages. Surveiller d'éventuelles sorties de nouvelles taches tavelure.



Résistances aux produits de protection des plantes

Des outils et informations sont disponibles sur le site Internet du réseau R4P (Réseau de Réflexion et de Recherche sur la Résistance aux Pesticides) de l'INRA : <https://www.r4p-inra.fr/fr/home/>



Surveillance des Effets Non Intentionnels (ENI) - volet Résistance

Dans le cadre du plan Ecophyto, la programmation nationale 2026 de surveillance des Effets Non Intentionnels (ENI) prévoit le suivi de l'évolution des résistances de la tavelure du pommier et de la tavelure du poirier à la Dodine et au Dithianon.

Au cours des années précédentes, des cas ponctuels de résistance ont été mis en évidence dans plusieurs autres bassins de production français. Bien que cette résistance ne se traduise pas systématiquement par une perte d'efficacité des traitements au verger, une vigilance particulière est recommandée afin de suivre leur efficacité.

N'hésitez pas à nous contacter en cas de suspicion de résistance à l'une de ces substances actives sur vos parcelles.

Chancre commun

Observations

Sur variétés sensibles (Belchard, Gala, Dalicclass ou encore Juliet), des chancres sont présents et des pousses se dessèchent. Des chancres à l'œil sont observés sur les fruits.

Evaluation du risque

Pas de risques de nouvelles contaminations en période sèche.

Prophylaxie

Supprimer les rameaux porteurs de chancres en période sèche et sortir les bois de taille du verger (ne pas les broyer !)



Chancres à l'œil / Gala



Feu bactérien

Observations

Aucun foyer signalé.

Evolution du risque

Les températures élevées des dernières semaines étaient favorables au feu bactérien.

Pour rappel, les conditions climatiques favorables sont :

- T° max > 24°C
- T° max > 21°C et minimale > 12°C, le même jour
- T° max > 21°C et minimale < 12°C, le même jour avec une pluie
- Pluie > 2,5 mm
- Orages



Pousse en crosse

Maladies de conservation

La plupart des maladies dites de conservation sont dues à des champignons et les contaminations surviennent le plus souvent au verger avant la récolte ou lors de la récolte. Les principales maladies observées dans notre région sont des champignons parasites latents et des champignons parasites de blessures, qui affectent les fruits blessés.

Les champignons parasites latents

Leurs spores sont disséminées à la surface des fruits sous l'action de la pluie et pénètrent au niveau des lenticelles.

Les variétés à récolte tardive sont naturellement plus exposées aux pluies d'automne qui véhiculent des spores de divers champignons responsables de maladies de conservation :

Le ***Gloeosporium***, présent sous forme de petits chancres sur bois souvent très discrets, libère ses spores qui infectent les fruits proches, surtout en fin d'été, mais parfois plus précocement en conditions pluvieuses. Sur fruits, il occasionne des pourritures circulaires brunes, légèrement incurvées, autour des lenticelles infectées.

Cette maladie des taches lenticellaires est le principal problème durant la conservation des pommes dans la plupart des zones de production en France. Egalement présente dans tous les pays européens du nord, elle semble moins fréquente dans les pays méditerranéens (Italie, Espagne).



Gloeosporium sp. / Tentation

Le **chancre commun** dû à ***Cylindrocarpon mali***, dont les symptômes sur bois sont bien connus, provoque des pourritures au niveau de l'œil en verger et au niveau des lenticelles en chambre froide. Les symptômes sont souvent très discrets, cachés par les restes des organes floraux. La pourriture est brune, molle, recouverte d'un duvet blanc. Il convient en cas de doute de fendre quelques fruits pour observer les symptômes qui se prolongent jusqu'aux loges carpellaires.



Fruits à proximité du sol = risque de *Phytophthora*

Phytophthora cactorum est présent dans le sol et les débris de végétaux. Sa présence est observée le plus souvent sur les fruits portés par les branches basses et qui peuvent être souillés de terre. Il provoque une pourriture ferme, brune à contour diffus.

La **tavelure de conservation** peut apparaître lors du stockage. Lorsque l'infection sur fruits a lieu peu avant la récolte, le champignon évolue de façon latente pendant la conservation.



Tavelure de conservation

Les champignons parasites de blessures

Botrytis cinerea provoque une pourriture brune molle avec, par la suite, le développement d'un mycélium grisâtre, partant généralement du pédoncule ou du calice.

Monilia fructigena est à l'origine d'une momification des fruits qui restent accrochés à l'arbre, caractérisée par une pourriture ferme, brune, qui se recouvre de coussinets grisâtres formant des cercles concentriques.

Penicillium expansum occasionne une pourriture molle, circulaire à contour net, accompagnée de fructifications vert-bleu dont les contaminations surviennent en post récolte lors du stockage et des opérations en station.

La **patuline** est une mycotoxine générée par certains champignons du genre *Penicillium*.

(Cf. [One Heath — page 12](#))

Afin d'identifier plus précisément les fructifications, il est conseillé de placer le fruit en atmosphère humide à une température inférieure ou égale à 10°C.



Source : Jérôme Jullien—SRAI

Monilia fructigena



Source : Jérôme Jullien—SRAI

Fructifications vert-bleu caractéristiques de *Penicillium expansum*

Evaluation du risque

En pré-récolte, la lutte doit être raisonnée en tenant compte des champignons les plus présents dans le verger, de la sensibilité variétale, des conditions climatiques durant la période de maturation des fruits et de la durée de stockage prévue.

☞ Le mois précédant la récolte constitue une période à risque.

Mesures préventives

La gestion des maladies de conservation passe par des mesures préventives :

- 1 - Action sur la vigueur, en raisonnant la fertilisation et en agissant sur la concurrence de l'enherbement ;
- 2 - Eviter les blessures, en réduisant les dégâts de tordeuses (2ème génération) et en cicatrisant les plaies rapidement (en cas de grêle par exemple) ;
- 3 - Favoriser l'aération de la végétation (enlever les gourmands) ;
- 4 - Maitriser la charge par la taille et l'éclaircissage.

Prophylaxie

Le recours aux mesures prophylactiques simples est indispensable pour limiter les risques encourus :

- 1 - Eliminer tous les symptômes chancreux lors des opérations de taille ;
- 2 - Eliminer les fruits momifiés ;
- 3 - Supprimer les rameaux dans l'interrang soumis à des chocs lors des passages, ainsi que les fruits trop près du sol ;
- 4 - Récolter assez tôt les variétés sensibles ;
- 5 - Eviter si possible de cueillir sous la pluie ;
- 6 - Eviter les risques de blessures et meurtrissures lors de la cueillette et lors du conditionnement ;
- 7 - Stocker les palox pleins sur terrain sec ;
- 8 - Eliminer les fruits blessés avant l'entrée en station.

Maladies de l'épiderme

Observations

Les maladies de l'épiderme (maladie de la suie et des crottes de mouche) sont des maladies occasionnelles qui se manifestent généralement en fin de saison. Ces deux maladies sont dues à des complexes parasitaires fongiques dont les espèces impliquées varient selon la situation géographique et le mode de gestion du verger (fongicides utilisés).

Les lésions dues à ces deux maladies sont superficielles et n'atteignent pas la chair. Cependant, elles constituent un défaut de présentation du fruit pénalisant pour sa commercialisation.

Evaluation du risque

Des pluies durant la période estivale favoriseraient l'expression des symptômes.

Dans les parcelles sensibles où des symptômes sont régulièrement observés, le contrôle de ces maladies doit être anticipé à l'annonce de pluie.

☞ Pas de risque pour les prochains jours.



Maladie de la suie *Gloeodes pomigena*



Maladie des crottes de mouche *Schizothyrum pomi*, sur pomme

Cicadelles

Observations

Les dégâts de la cicadelle blanche (*Typhlocyba pomaria*) et la cicadelle verte (*Empoasca vitis*) sont observés en vergers, mais leur présence n'est pas généralisée.

Evaluation du risque

Les conditions météorologiques ont favorisé leur prolifération. Les décolorations du feuillage s'accroissent au fil des semaines.



Dégâts de cicadelles vertes sur feuilles



Dégâts de cicadelles blanches sur feuilles

Tordeuses

Observations

Peu de prises dans les pièges.

- Prises très faibles d'*Archips podana* et *Archips rosana*.
- Quelques *Pandemis heparana* sont piégées en Vendée.
- Toujours les captures de *Cydia lobarzewskii*, mais moins nombreuses.
- Et captures de la tordeuse rouge des bourgeons en Maine et Loire.

Evaluation du risque

La gestion des parcelles vis-à-vis des tordeuses doit être réalisée en fonction d'un seuil de présence du ravageur. Les parcelles sensibles aux tordeuses sont à surveiller de près. Les conditions météorologiques actuelles sont favorables aux tordeuses. Le risque de pontes et d'éclosion vis-à-vis de la petite tordeuse des fruits *Cydia lobarzewskii* diminue.

Seuil de nuisibilité

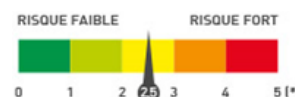
Le seuil à retenir est de 5 % d'organes occupés par une larve.

Seuils indicatifs de risque de piégeage :

Capua (*Adoxophyes orana*) : 40 captures en 3 relevés consécutifs sur 7 jours.

Archips podana : 30 captures par semaine.

Pandemis heparana : 50 captures et plus dans les 18 jours suivant la capture du premier papillon.



⚠ Attention aux confusions possibles avec d'autres tordeuses qui polluent certains pièges pas assez sélectifs.

Pour plus d'informations sur les tordeuses, cliquer [ici](#).

Tordeuse orientale du pêcher

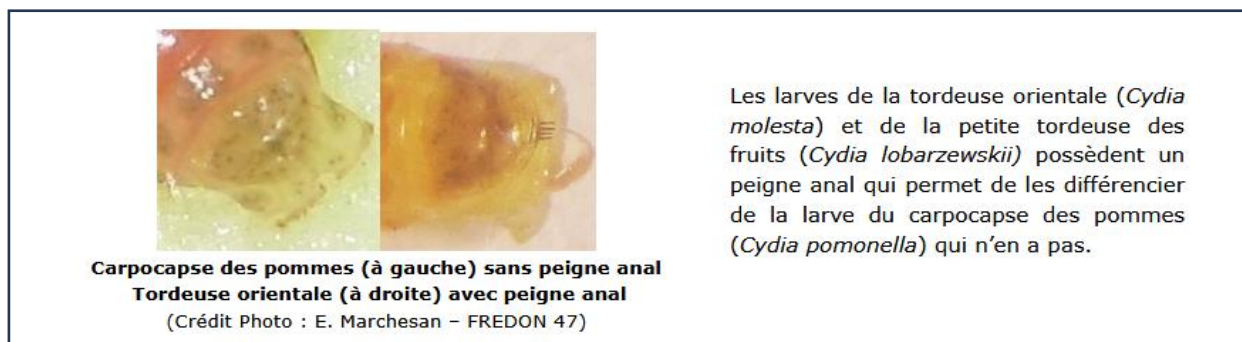
Observations

Les captures restent très hétérogènes, quels que soient les secteurs. Des vols de papillons parfois importants sont observés.

Evaluation du risque

La gestion des parcelles vis-à-vis de cette tordeuse doit être réalisée à la parcelle, en fonction de la présence du ravageur les années précédentes.

☞ Actuellement, il y a risque vis-à-vis des pontes et des éclosions de la tordeuse orientale.



Carpocapse

Observations

Les captures varient selon les sites de piégeage, mais diminuent globalement les deux dernières semaines. Des dégâts de larves sur les fruits sont constatés. Une surveillance régulière des dégâts sur fruits est nécessaire.

Evaluation du risque

La ponte ne se fait que si les conditions de températures crépusculaires sont favorables (>15 °C), sur feuillage sec. Les conditions des derniers jours étaient favorables à l'activité du Carpocapse.

☞ Le risque vis-à-vis des éclosions de deuxième génération est élevé. La gestion des parcelles vis-à-vis de la seconde génération est à adapter au niveau d'attaque observé en fin de première génération.



La gestion des parcelles vis-à-vis de la tordeuse orientale peut être raisonnée par la méthode de la confusion sexuelle ([LES PHEROMONES ET LA METHODE DE LA CONFUSION SEXUELLE](#)). La mise en place des diffuseurs de phéromones est à réaliser avant le début du vol. Lorsqu'elle est combinée avec la confusion carpocapse des pommes, elle peut être réalisée avant le début du vol de ce dernier.



La Lutte directe sur les adultes avec des produits de biocontrôle autorisés pour cet usage, démontre une certaine efficacité, [cf. liste des produits phytopharmaceutiques de biocontrôle](#)

Pour plus d'informations sur le carpocapse, cliquer [ici](#)

Zeuzère

Observations

La zeuzère vole généralement de début juin à fin août.

Les captures sont enregistrées depuis la fin mai.

Ce ravageur est peu préjudiciable en verger adulte mais il peut causer des dégâts sur jeunes arbres et sur-greffages.

Piégeage

Pour les parcelles qui nécessitent une surveillance de ce ravageur, les pièges doivent être posés au-dessus de la frondaison et plutôt en périphérie de la parcelle.

Punaises

Observations

Des punaises phytophages sont observées. Dans les pièges spécifiques à la punaise diabolique, des prises sont signalées régulièrement en Vendée.

Evaluation du risque

Certaines espèces de punaises peuvent occasionner des dégâts sur pommiers et poiriers.

Les piqûres des jeunes fruits entraînent des déformations caractéristiques (avec un méplat au fond de la cuvette).

La gestion des parcelles sera raisonnée en fonction des dégâts antérieurs et des résultats de frappages actuels.

Les conditions actuelles sont favorables à leur activité, pontes et éclosions.

Pour en savoir plus : [Punaises phytophages](#)

Retrouvez également : [Dossier complet sur les punaises phytophages](#)

Auxiliaires

Observations

Sont observés dans les vergers des syrphes (larves et adultes), des coccinelles (adultes, œufs, larves), des chrysopes (adultes, œufs, larves), des punaises prédatrices, des araignées, forficules et cantharides.

Poires

Psylle

Observations

Situation globalement saine, même si des individus sont présents sur les pousses dans certaines parcelles. La présence de miellat et de fumagine est parfois observée.

Evaluation du risque

En parcelles infestées, risque de développement de miellat et de fumagine sur les pousses et sur les fruits. Les températures chaudes sont favorables aux psylles.



☞ Risque moyen, à surveiller.

Seuil indicatif de risque

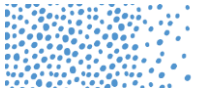
Le seuil de nuisibilité est de 10-20 % de pousses occupées par de jeunes larves. En présence de punaises prédatrices telles que Anthocoris et Orius (15-20 individus pour 50 frappages), ce seuil est porté à 30 %.

La préservation des auxiliaires (anthocorides, syrphes, chrysopes) reste un levier majeur de régulation.

Méthodes alternatives



- **Les applications d'argile** constituent une méthode efficace pour créer une barrière physique empêchant les pontes. L'application est à renouveler en fonction des lessivages et de la croissance de la pousse. **À noter** : pour certains produits à base d'argile, un délai avant récolte (DAR) doit être respecté.
- **Préserver les auxiliaires** est la première mesure à prendre pour lutter contre le psylle, en adaptant le programme phytosanitaire et en raisonnant la fertilisation azotée.
- En saison, il faudra éviter les broyages injustifiés de l'enherbement pour que les prédateurs naturels les plus efficaces contre ce ravageur, à savoir anthocorides, syrphes et chrysopes, puissent aider à la régulation des populations de psylle.
- La taille en vert évitera l'excès de végétation.
- L'égourmandage dans les parcelles poussantes permet de diminuer la pression psylle.
- Il existe des produits de biocontrôle autorisés pour cet usage, cf. [liste des produits phytopharmaceutiques de biocontrôle](#)



ONE HEALTH

La Patuline

Mycotoxine

La patuline est une toxine naturelle générée par un certain nombre d'espèces fongiques, principalement du genre *Penicillium*.

Elle est mise en évidence dans les produits issus de la filière «pomme» (pommes, poires, coings) qui comprend les jus de fruits (particulièrement les produits non clarifiés), compotes et autres produits de la transformation des pommes.

Facteurs favorisants

La patuline se développe sur des blessures de type piqûres d'insectes, chocs subis par les fruits, altération de l'épiderme suite à l'attaque de champignons.

Tous les fruits contaminés ne sont pas identifiables de l'extérieur, la maladie pouvant se développer dans le cœur du fruit.

Fermentation alcoolique

La patuline résiste aux hautes températures, elle n'est pas détruite par la pasteurisation ou la stérilisation.

En revanche, la fermentation alcoolique détruit cette mycotoxine, les produits fermentés comme le cidre n'en contiennent donc pas.

Elle peut toutefois être présente dans des produits fermentés dans lesquels du jus de pommes a été rajouté après la fermentation.

La consommation d'aliments contaminés par la patuline est suspectée d'engendrer des effets néfastes sur la santé (à forte dose, la patuline est reconnue pour provoquer des désordres gastro-intestinaux avec ulcérations, distensions et hémorragies, voire des perturbations de la fonction rénale et du système nerveux).

La teneur maximale à ne pas dépasser dans les jus de fruits est fixée à 50 µg/Kg de jus (le règlement (CE) n°1881/2006 modifié fixe les teneurs maximales en patuline à ne pas dépasser dans les produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine).

Mesures prophylactiques

Pour éviter les risques de patuline, il convient de :

- Limiter les portes d'entrée à *Penicillium* en protégeant les fruits vis-à-vis des attaques d'insectes (Carpocapse, tordeuses...), des maladies qui provoquent directement la pourriture du fruit ou permettent à des moisissures génératrices de patuline de pénétrer dans le fruit et en évitant les blessures diverses (chocs) ;
- Éviter la récolte par temps humide ;
- Récolter des fruits sains ;
- Utiliser des palox propres et secs ;
- Limiter le contact des fruits avec le sol (éviter la récolte au sol, notamment sur sol non enherbé) ;
- Limiter la durée de conservation post récolte si les conditions sont favorables à la présence de *Penicillium* (récolte mécanique, fort niveau d'humidité, températures douces...) ;
- Trier les fruits lors du stockage pour éliminer les fruits altérés par des moisissures

Notes nationales

Consultez l'ensemble des fiches biodiversité en cliquant sur les images ci-dessous :



Consultez les dernières fiches biodiversité en cliquant sur les images ci-dessous :



Prochain BSV le 24 août 2026

Réseau de surveillance biologique du territoire 2026 Pays-de-la-Loire

Rédacteurs : POLLENIZ – Stéphane Lamarche et Diana Hewitt

Directeur de publication : Philippe Dutertre - président de la commission végétal de la chambre d'agriculture de région Pays-de-la-Loire

Groupe de relecture : CAPL, CRAPL, Ets RIPERT, Fruits du Loir, GDAF, INRAE, PomEvasion, SABOC, FRUCTILIS, TERRYLOIRE, Vergers d'Anjou, Vergers Gazeau, Vergers de la Blottière.

Observateurs : producteurs, techniciens, distributeurs.

Ce bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles. S'il donne une tendance de la situation sanitaire régionale, celle-ci ne peut être transposée telle quelle à la parcelle. La CAPDL dégage donc toute responsabilité quant aux décisions prises par les agriculteurs pour la protection de leurs cultures et les invite à prendre ces décisions sur la base des observations qu'ils auront réalisées sur leurs parcelles.

Les curseurs de risque utilisés ont pour objectif de synthétiser l'ensemble des informations : observations, période de risque, données météo, modèles, ... sauf lorsque cela est précisé
1 = risque faible, 2 = risque assez faible, 3 = risque moyen, 4 = risque assez fort, 5 = risque fort