

Le colza d'hiver : Forte pression des limaces !

Le colza d'hiver présente des stades très divers, allant de la levée à 6 feuilles pour les plus développés. La majorité se trouve entre 2 et 4 feuilles. La fraîcheur actuelle des températures et les pluies favorisent l'activité des limaces, encore très présentes et menaçantes pour les jeunes plantes de colza qui n'ont pas encore atteint 4 feuilles. Les ressemis de colza et leurs levées seront surveillés de près.



Figure 1 : Limace grise s'alimentant d'une feuille de colza d'hiver (Photo du 01/10/2024)

Les limaces ne sont pas présentes uniquement en bordure de champ. Cette année 2024 particulièrement humide, on peut les observer à l'intérieur du champ car les dégâts sont importants sur colza (disparition des cotylédons et morsures sur les feuilles).

L'épandage de granulés anti-limaces est dès lors conseillé en plein champ et l'opération doit être renouvelée si nécessaire. La liste des molluscicides autorisés en Belgique se trouve sur le site du CePiCOP (Oléagineux – Produits phytos) : https://centrespilotes.be/media/filer_public/d6/c5/d6c59a1f-bd0f-4906-a885-517b23456853/colza_liste_anti-limaces_2024.pdf

Côté insectes, dans 21 champs suivis dans le cadre du réseau d'observations, les altises ont été piégées dans 9 bassins, avec un faible nombre d'adultes capturés en une semaine (de 1 à 14). Les morsures d'altises sur feuillage sont également faibles.

Le plus grand danger actuel réside donc du côté des **limaces** qui peuvent mettre en péril le départ de la culture de colza d'hiver.

Groupe « Colza », C. Cartrysse

Pucerons, comment observer vos parcelles? / Vigilance face aux limaces cette année !

Les premiers semis d'escourgeon réalisés à partir de la mi-septembre sont levés et ont atteint le stade une feuille. Les premières observations indiquent que le risque actuel est très limité, vu la quasi-absence de vols de pucerons en ce moment dans les cultures.

La majorité des semis sera effectuée en fin de semaine, profitant des quelques jours de beau temps annoncés. Il est bien connu que plus une céréale d'hiver lève tôt, plus elle est exposée aux infestations de pucerons, vecteurs de la jaunisse nanisante de l'orge (JNO). Bien que sa nuisibilité soit particulièrement préjudiciable pour l'orge/escourgeon, elle peut également l'être (dans une moindre mesure) pour le froment.

Comment observer vos parcelles ?

- Visitez chaque parcelle levée pour estimer le pourcentage de plantes porteuses de pucerons. Le seuil d'intervention recommandé pour un traitement est de **10 % des plantes présentant au moins un puceron**.
- Examinez 10 séries de 10 plantes (soit 100 plantes au total), idéalement par beau temps et pendant les heures les plus chaudes de la journée (entre 10h et 15h), lorsque les pucerons sont les plus actifs et donc plus visibles. Il est conseillé de se positionner face au soleil pour repérer les pucerons par transparence à travers la feuille. Les conditions météorologiques jouent un rôle clé dans l'observation : par temps froid et humide (comme le matin) ou en cas de vent, les pucerons ont tendance à se cacher dans le collet des plantules, rendant l'observation plus difficile et pouvant fausser l'évaluation.
- Dans les parcelles faiblement infestées, il est recommandé de retarder le traitement. Une application trop précoce expose la culture à une recolonisation par les pucerons et nécessitera parfois une seconde intervention. Dans ce cas, surveillez les prévisions météorologiques et traitez au plus tard possible, tout en évitant une période prolongée de pluie ou l'arrivée de l'hiver.



Figure 2 : Pucerons ailés sur feuille d'escourgeon face au soleil.

Liste (non-exhaustive) de variétés tolérantes ou résistantes à la JNO : **Alienor, Carrousel, Fascination, Idilic, Integral, KWS Delis, KWS Exquis, KWS Feeris, KWS Joyau, LG Zeta, LG Zelda, LG Zebulon, LG Zorica, LG Zoro, Sensation, SY Harrier** et **SY Lavandel** mais également la variété SY Zoomba résistante à la JNO. Dès lors, même si des pucerons y étaient observés en grand nombre, ces variétés ne justifieraient aucun traitement insecticide.

Attention, une **surveillance renforcée contre les limaces**, très présentes cette année, est recommandée. Après des conditions humides toute l'année, le risque est élevé et confirmé dans les champs de colza actuellement. L'emploi d'anti-limaces (en respectant les conditions optimales pour maximiser son efficacité) sera parfois nécessaire de la levée au stade 3 feuilles des céréales.

Groupe « ravageurs », A. Nysten

Les catégories des qualités technologiques des épeautres

Les **4 catégories** de qualité technologique des variétés d'épeautre cultivées en Wallonie présentées ci-dessous ont été établies en se basant principalement sur la valeur de la qualité technologique à la panification des protéines, le W/P (W : Force boulangère à l'alvéographe Chopin ; P : Protéines) ; en tenant compte également des valeurs critiques du temps de chute de Hagberg, de la teneur en protéines et des autres paramètres (Alvéographe Chopin et Mixolab Chopin +). Les échantillons sont issus d'un mélange des lieux wallons des essais variétés traitées des dernières années.

Ces catégories sont évaluées pour l'aptitude à la panification standard en mono-variété pur et sans additifs.

- **Qe1 (Epeautre panifiable en pur)** est une catégorie de qualité d'épeautre apte à être panifiée de manière standard en pur.
- **Qe2 (Epeautre panifiable avec 30-50% de froment de qualité panifiable Q1)** est une catégorie de qualité d'épeautre dont la panification classique nécessite soit en ajoutant au moins 30 à 50% d'un froment de qualité panifiable Q1, soit une panification artisanale en pur.

- **Qe3 (Epeautre panifiable avec 50-70% de froment de qualité panifiable Q1)** est une catégorie de qualité d'épeautre dont la panification classique nécessite soit en ajoutant au moins 50 à 70% d'un froment de qualité panifiable Q1, soit une panification très artisanale en pur.
- **Qe4 (Epeautre panifiable avec 70-90% de froment de qualité panifiable Q1)**. Il est possible de panifier cette catégorie classiquement soit en ajoutant au moins 70 à 90% d'un froment de qualité panifiable Q1, soit une panification extrêmement artisanale en pur.

Des classements distincts sont réalisés entre agriculture conventionnelle et biologique car la qualité du gluten est parfois différente entre ces deux modes de culture pour une même variété. Cela vient du fait qu'il y a une interaction entre la fumure azotée et la variété. Certaines variétés n'arrivent pas à maintenir leur niveau de production de protéines technologiques panifiables lorsqu'une fumure azotée moins favorable est appliquée.

Agriculture conventionnelle

Tableau 1 – Classement des variétés d'épeautre en quatre catégories de qualité technologique pour la panification en pur et sans additifs en agriculture conventionnelle basées sur les essais variétaux de post-inscription du CRA-W (*, données limitées).

| Qe1 Panifiable en pur | Qe2 Panifiable avec 30-50% de froment Q1 | Qe3 Panifiable avec 50-70% de froment Q1 | Qe4 Panifiable avec 70-90% de froment Q1 | |
|-----------------------------|---|---|---|--------------------------------------|
| Convoitise (Copper*) | Cosmos Franckenkorn | Alboretto Lucky | Badensonne Comburger | Oberkulmer Steiners Roter Tiroler |
| Franckentop | Holdlander | Zollernspelz | Courtoise | |
| Sérénité | Vif | | Ebners Rotkorn | |
| Zollernfit | Zollernperle | | Gletscher | |
| Zor | | | Lignée 24 | |

Agriculture biologique

Les catégories de qualité technologique pour la panification en pur et sans additifs des variétés d'épeautre en agriculture biologique ont été réalisées de la même manière que décrite dans la partie épeautre en agriculture conventionnelle.

Tableau 2– Classement des variétés d'épeautre BIO en quatre catégories de qualité technologique pour la panification en pur et sans additifs en agriculture biologique basées sur les essais variétaux de post-inscription du CARAH, du CPL-Végémar et du CRA-W (*, données limitées).

| Qe1 BIO Panifiable en pur | Qe2 BIO Panifiable avec 30-50% de froment Q1 BIO | Qe3 BIO Panifiable avec 50-70% de froment Q1 BIO | Qe4 BIO Panifiable avec 70-90% de froment Q1 BIO | |
|---------------------------------|---|---|---|------------------------|
| Copper | Convoitise | (Alboretto*) | Badensonne | Oberkulmer |
| Franckentop | Zollernperle | Cosmos | Comburger | Steiners Roter Tiroler |
| Sérénité | | Holdlander | (Courtoise*) | |
| Zollernfit | | Lucky | Ebners Rotkorn | |
| Zor | | Vif | Gletscher | |
| | | Zollernspelz | Lignée 24 | |

Plus d'informations et graphiques dans le Livre Blanc Céréales de septembre 2024. Retrouvez déjà les présentations orales gratuitement en ligne et dans les prochaines semaines le livre complet sur <https://livre-blanc-cereales.be/>

Groupe « qualité », B. Godin

Pour toutes questions, n'hésitez pas à contacter le CePiCOP

Mail : info@cepicop.be

Tél : 081/62.21.39

Site : <https://centrespilotes.be>

Prochain avis : le mardi 8 octobre 2024

Réalisés grâce au concours et au soutien : du SPW-Direction de la Recherche et du Développement, du CARAH asbl, du CRA-W, du CORDER asbl, de la Province de Liège – Agriculture, de ULg-GxABT, de l'OPA qualité Ciney asbl, de Requasud asbl.

Cet avis ne peut être diffusé sans l'accord du CePiCOP