

Abonnez-vous
gratuitement
aux BSV de la région
Occitanie



A retenir

OIDIUM

L'oïdium est présent sur de plus en plus de parcelles et se développe dès la mise en place d'une météo avec des écarts jour-nuit importants. Le retour des précipitations donne à l'oïdium des conditions favorables pour son développement. **Le risque est en hausse.**

MILDIU

Des **symptômes de mildiou** ont été signalés dans certaines parcelles. Les conditions météorologiques récentes (orages, pluies) sont favorables au développement de la maladie. **Si les plantes sont humectées et les températures plutôt chaudes, le risque augmente.**

BACTERIOSE

Avec la pluviométrie et les baisses de températures, le risque augmente pour ce bioagresseur.

POURRITURE/ MALADIES SUR FRUITS

Risque de pourriture et de maladies sur les fruits : **Botrytis et anthracnose**, à la suite des épisodes pluvieux et orageux.

CONTEXTE ET ETAT DES CULTURES

• Conditions météorologiques et contexte (source : Météo France)

→ Retour sur le mois d'août : alternance entre épisodes orageux et fortes chaleurs

Le mois d'août a été marqué par une alternance entre plusieurs périodes de fortes chaleurs et des épisodes pluvio-orageux (visibles sur les graphiques ci-dessous).

Le début du mois a été caractérisé par des épisodes orageux et des précipitations localisées, notamment autour du 3 août, puis entre le 8 et le 11 août. Les précipitations ont été très hétérogènes selon les secteurs, avec des cumuls parfois importants localement, tandis que certaines parcelles ont reçu peu ou pas de pluie. **Des épisodes de grêle ont également été observés les 8 et 9 août sur certains secteurs.**

Un épisode pluvieux plus conséquent a été observé autour du week-end du 15 août, entraînant une **hausse de l'humidité** (voir graphique durée humidité à la suite du BSV) et un rafraîchissement temporaire des températures. Ces conditions ont également été suivies de nuits plus fraîches.

Le mois d'août 2026 a été marqué par des **températures nettement supérieures aux normales saisonnières** (période de référence de 1990 à 2020). La température maximale moyenne atteint 33 °C, contre 28,6 °C en normale saisonnière, soit **+5 °C**. La température minimale moyenne s'établit à 19°C, contre 16,4 °C habituellement, soit **+3 °C**.



Directeur de publication :

Denis CARRETIER
Président de la Chambre
Régionale d'Agriculture
d'Occitanie
BP 22107
31321 CASTANET
TOLOSAN Cx
Tel 05.61.75.26.00

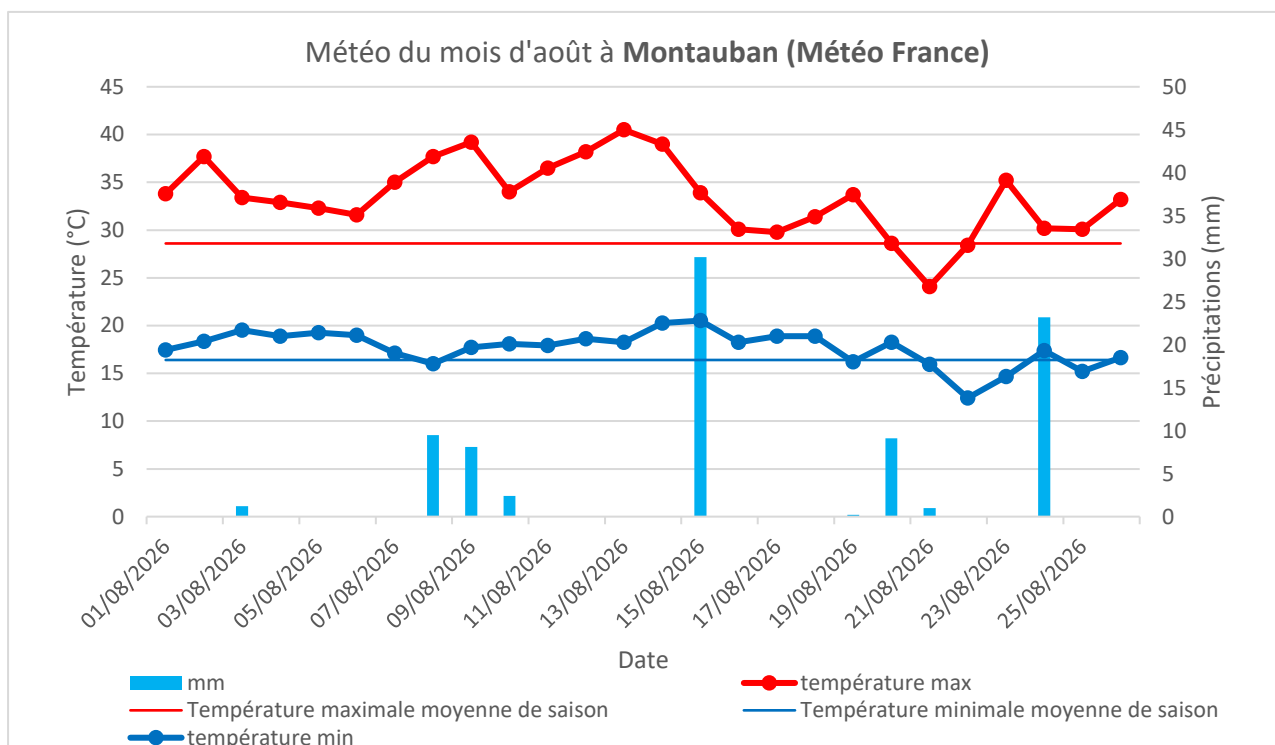
Dépôt légal : à parution

Comité de validation :
Chambre d'Agriculture du
Tarn-et-Garonne, Chambre
régionale d'Agriculture
d'Occitanie, VITIVISTA,
CEFEL, DRAAF Occitanie

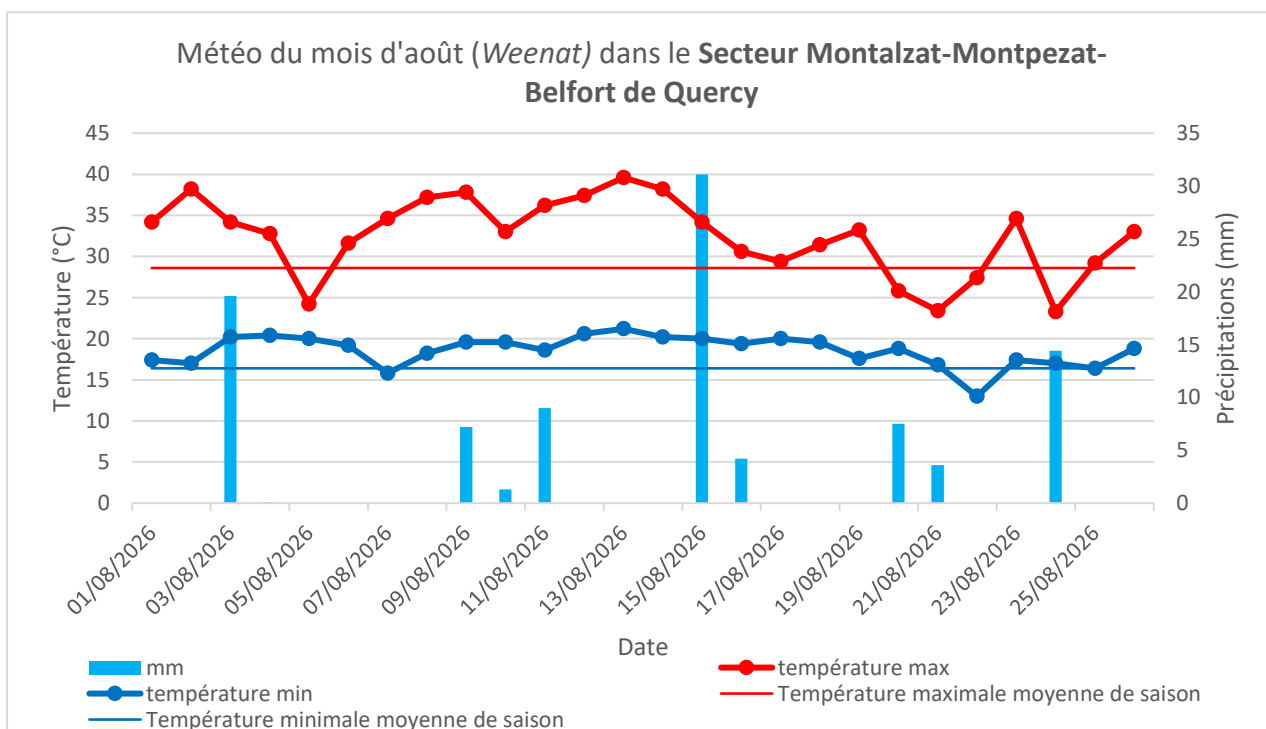
écophyto
Réduire et améliorer l'utilisation des phytos

Action du plan Ecophyto pilotée
par les ministères en charge de
l'agriculture, de l'écologie, de la
santé et de la recherche, avec
l'appui technique et financier de
l'Office français de la Biodiversité

Graphes de synthèses de la météo passée à Montauban et dans le secteur de Montpezat de Quercy durant le mois d'août

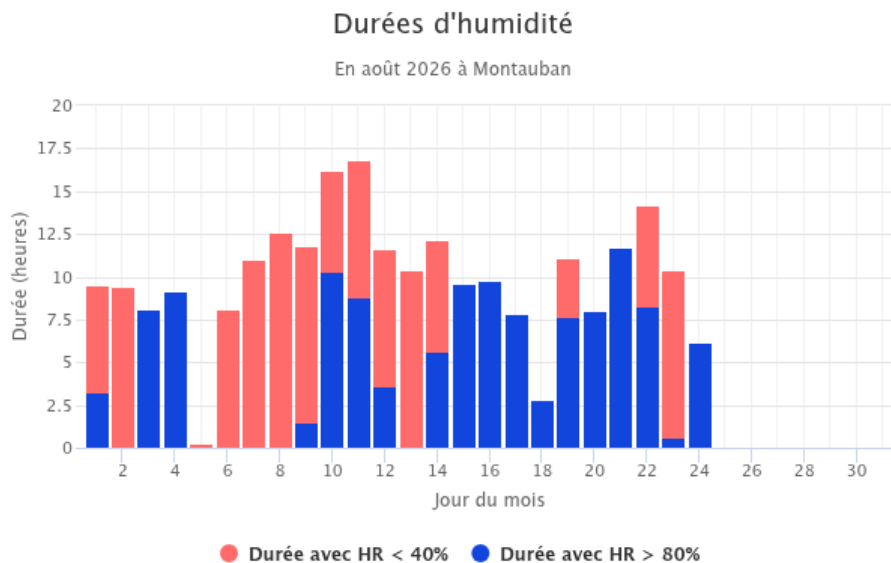


Température maximale enregistrée : 40.5 °C	Température minimale enregistrée : 13.8°C
Moyenne des températures maximales : 33.5°C	Moyenne des températures minimales : 19.7°C
Cumul des précipitations : 85 mm	



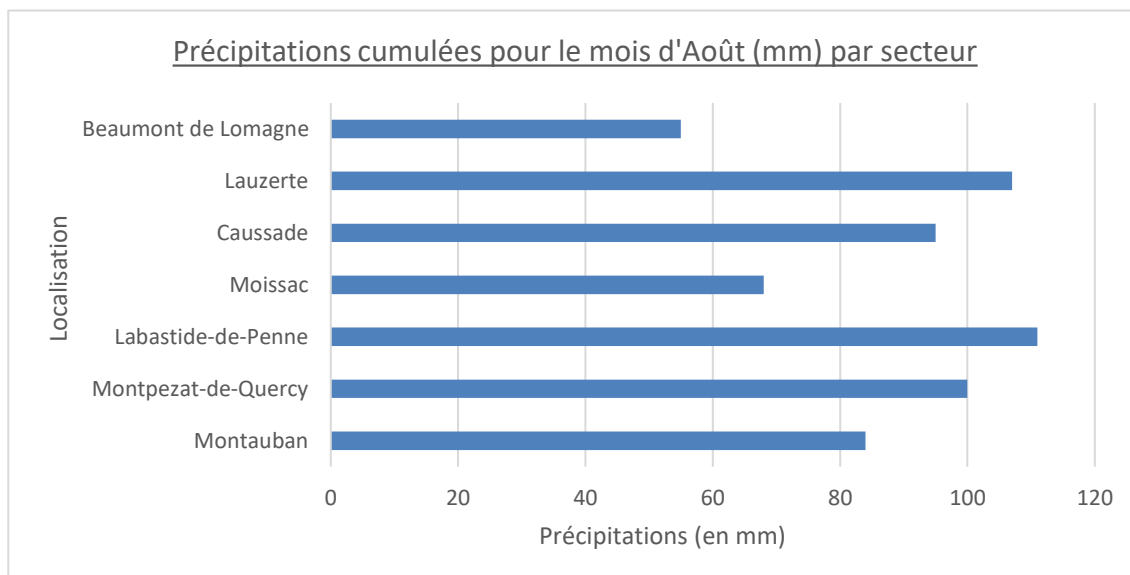
Température maximale enregistrée : 39.6°C	Température minimale enregistrée : 13 °C
Moyenne des températures maximales : 32.4°C	Moyenne des températures minimales : 18.5°C
Cumul des précipitations : 98 mm	

Un mois d'août assez humide : durée d'humidité durant le mois d'août (Source : Info Climat)



www.infoclimat.fr

Graphique des précipitations du mois d'août par secteur (Weenat)



Dégâts de grêle sur les plants et les jeunes fruits à la suite des épisodes orageux du week-end du 8 août (MG-Coteaux du Quercy)



PREVISION METEO POUR LES 8 PROCHAINS JOURS (METEO FRANCE)

	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30	Lundi 31	Mardi 1 ^{er} septembre	Mercredi 2	Jeudi 3
Température °C (min – max)	20-33	17-29	17-28	15-31	18-28	18-26	18-26	16-28
Tendances								
Vent km/h	15 Rafales à 40 km/h	20 Rafales à 40 km/h	20 Rafales à 40 km/h	10	5	10	10	10

Tendance (Météo-France) : La fin du mois d'août 2026 s'annonce plus calme avec des températures proches des normales de saison et l'absence de vagues de chaleur majeures, bien que quelques épisodes orageux persistent.

Pour l'automne à venir, les scénarios les plus chauds restent privilégiés pour les mois de septembre et octobre, tandis que les précipitations devraient être conformes aux normales saisonnières. Vous pouvez consulter l'intégralité du bilan sur le site de Météo-France.

➔ Bilan tendance des 3 mois disponible ici : [Tendances météo à 3 mois d'août à octobre](#)

SITUATION DES PLANTATIONS ET AVANCEMENT DES CULTURES

Récoltes : Les récoltes précoces sont terminées et les premières parcelles retirées/broyées.

La campagne est marquée par des à-coups, alternant des périodes de forte cadence de récolte avec un regroupement conséquent et des phases plus calmes.



Une parcelle broyée pour éviter toute contamination (risque oïdium) aux parcelles voisines (CA 82)

Les parcelles de plein champ de saison sont actuellement en cours de récolte. Les récoltes vont vite, les parcelles les plus tardive sont déjà en début de récolte.



Des fruits quasiment prêts à la récolte, plantés autour de la semaine 29 (CA 82)

Sur les parcelles récoltées, on voit des **fruits fendus**, probablement favorisés par les fortes pluviométries. **Des cas de pourriture sur fruits** ont également été observés lors des récoltes. *(Voir la partie dédiée pour plus d'informations, dans la suite du BSV.*



Des fruits fendus à la suite des dernières précipitations (CA 82)

Le rafraîchissement ponctuel des températures associé à l'augmentation de l'**hygrométrie** et aux épisodes pluvieux crée désormais des **conditions plus favorables au développement des maladies**. Une vigilance est notamment nécessaire vis-à-vis du **mildiou**, de l'**oïdium** et des **bactérioses**.

MALADIES

- **Oïdium (*Golovinomyces cichoracearum*, *Podosphaera xanthii*)**

De l'oïdium est présent ! On observe une progression de l'oïdium de jour en jour.

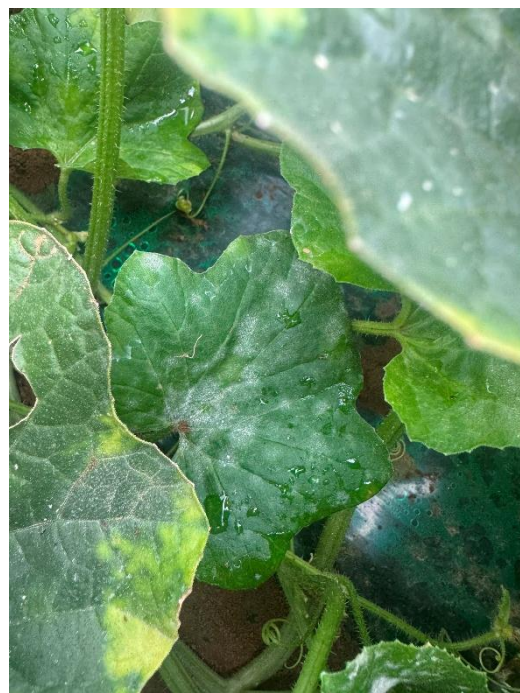
Les conditions météorologiques récentes, marquées par des **épisodes orageux et pluvieux**, associés à un **léger rafraîchissement des températures**, sont favorables au **développement de l'oïdium**.

Le développement de l'oïdium est notamment favorisé par des successions d'humectations et d'assèchements du feuillage, ainsi que par d'importantes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit.

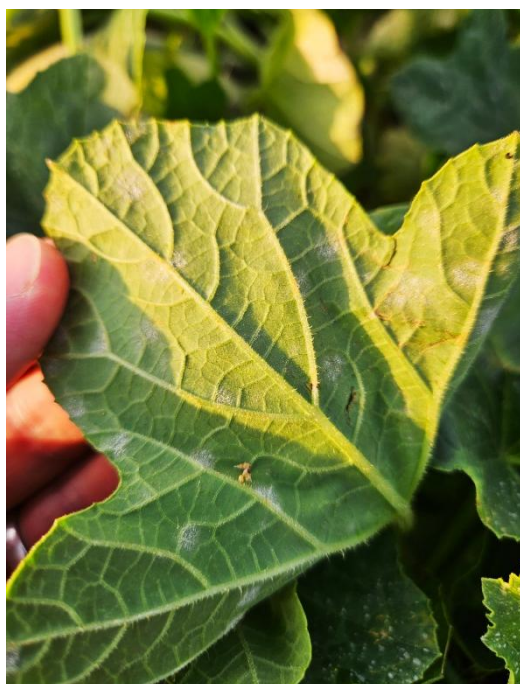
La vigilance est donc recommandée, avec une surveillance attentive de l'évolution des symptômes.

Evaluation du risque : Des symptômes sont observés sur feuillage depuis le week-end du 15 août. Vigilance dans les secteurs ayant bénéficié de précipitations et avec la hausse de l'humidité, **le risque est en hausse** et progresse de jour en jour. Les conditions météorologiques à venir restent donc à surveiller attentivement, avec un risque qui devrait continuer à augmenter.

Pour en savoir plus sur l'oïdium, consulter le site ephytia [ICI](#).



Symptômes d'oïdium sur face supérieure des feuilles (ML-Boyer)



Symptômes d'oïdium sur face inférieure des feuilles (DB – Quercy Production)

Conditions favorables à l'apparition de l'oïdium :

- Les conditions favorables se situent entre **10 et 35 °C**, avec un optimum autour de **23-26 °C**, notamment en présence d'une hygrométrie élevée.
- Les cycles sont rapides, avec apparition des symptômes possible **5 à 7 jours après contamination**.
- Les zones peu exposées à la lumière et au sein d'un couvert végétal dense sont sensibles.
- La lumière directe et les fortes températures supérieures à 38°C limite le développement de l'oïdium.
- L'oïdium **ne nécessite pas forcément la présence d'un film d'eau sur le feuillage** pour se développer, contrairement à de nombreuses autres maladies foliaires.

Mesures prophylactiques :

- **choix de la parcelle** : préférer une parcelle ventilée.
- **choix de la variété** : : préférer pour les plantations de plein champ des variétés avec de « bonnes » résistances intermédiaires à l'oidium surtout au *podosphaera xanthii* (notées Px et numéro de la race concernée), elles sont répertoriées sur **le guide variétal melon Sud Ouest disponible sur le site de la Chambre d'agriculture de Tarn et Garonne, disponible [ICI](#)**
- destruction des melonnières en fin de récolte, l'oidium est un parasite obligatoire.

Techniques alternatives : L'utilisation de spécialités de biocontrôle est possible. Contacter votre conseiller.



Produits de Biocontrôle

• Mildiou (*Pseudoperonospora cubensis*)

Des **symptômes de mildiou ont été signalés dans plusieurs** parcelles. Les conditions orageuses et pluvieuses ou encore l'irrigation par aspersion, favorisent le développement de la maladie. La légère baisse des températures, associée à une **hygrométrie plus élevée**, crée un **contexte propice aux contaminations en ce mois août**.



Symptômes de mildiou (RG - Vitivista)

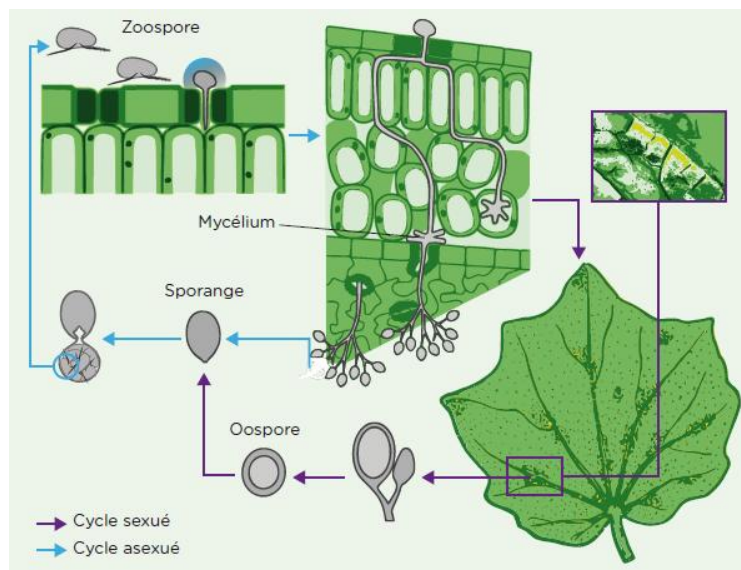
Évaluation du risque : Des symptômes de mildiou ont été signalés dans certaines parcelles. Les épisodes orageux et les pluies de ce mois d'août créent des conditions favorables au développement de la maladie. Avec **un feuillage humecté et des températures douces, le risque de mildiou est en hausse.** La vigilance est de mise : surveillez régulièrement les parcelles afin de détecter précocement l'apparition de nouveaux foyers.

Conditions favorables à son développement :

« Comme de nombreux mildious, il apprécie particulièrement les fortes hygrométries survenant en périodes de brouillards, de rosées, de pluies et d'irrigations par aspersion. La présence d'eau libre sur les feuilles est indispensable à l'infection qui a lieu par exemple en 2 heures si la température est située entre 20 et 25°C. Elle peut se produire pour des températures comprises entre 8 et 27°C, l'optimum se situant entre 18 et 23°C. Ce champignon supporte bien les températures élevées ; plusieurs jours à 37°C n'entament pas sa viabilité, les températures nocturnes plus fraîches lui permettant de survivre. Ces conditions seraient les plus favorables au développement du mildiou.

Son cycle est relativement court puisque les premiers conidiophores apparaissent 3 à 4 jours après l'infection. Ajoutons que le mildiou est une maladie polycyclique.

Notons que les meilleures conditions pour observer aisément les fructifications de mildiou se rencontrent assez tôt le matin, à une période où l'hygrométrie ambiante est élevée et où les sporanges n'ont pas encore été disséminés. »



Graphique issu du site
INOKI/CTIFL

(Source : ephytia, pour en savoir plus : [ICI](#))

Mesures prophylactiques :

- **choix de la parcelle** : préférer une parcelle ventilée, afin de diminuer le plus rapidement possible les humectations du feuillage
- **choix de la variété** : des variétés « moins sensibles » au mildiou sont observées. Quand les données sont disponibles, elles sont répertoriées sur **le guide variétal melon Sud Ouest disponible sur le site de la Chambre d'agriculture de Tarn et Garonne, disponible [ICI](#)**
- choisir le mode d'irrigation et éviter les irrigations par aspersion en fin de journée, afin de limiter le temps d'humectation.

Techniques alternatives : L'utilisation de spécialités de bio-contrôle est possible. Contacter votre conseiller.



Produits de Biocontrôle

- **Didymella (*Didymella bryoniae*)**

Des symptômes de nécrose sur collet faisant penser à du didymella ont été signalés, mais pas de forte atteinte sur fruits constatés à ce jour.

Ce champignon peut occasionner deux types de symptômes principaux : **des chancres sur tige plus ou moins gommeux et une pourriture noire des fruits**. Ce champignon opportuniste, va profiter de conditions particulières (hygrométrie excessive, eau libre stagnante, présence de nombreuses blessures de taille ou d'effeuillage ou de nombreux tissus sénescents) pour s'installer sur les plantes (feuilles, tiges / collets et fruits) et occasionner des dégâts.

Évaluation du risque : ce risque est à évaluer en fonction des blessures, stress, présence d'autres micro-organismes. **Les conditions légèrement plus humides (ou asperersion prolongée) et chaudes lui sont favorables.**



Didymella sur collet (RG – Vitivista)



Didymella sur fruits (MG-Coteaux du Quercy)

Rappels biologiques (Source : Ephytia) :

Conservation et survie de *Didymella bryoniae*

Didymella bryoniae se conserve d'une année à l'autre dans le sol, les débris végétaux, les semences et le matériel.

Lors de son développement dans les fruits, où il provoque une pourriture noire, de nombreuses graines sont contaminées en surface et en profondeur et jouent ainsi un rôle dans la conservation et la dissémination du champignon.

Contamination des plantes

Le champignon profite des cucurbitacées et des pratiques culturales pour infecter les plantes. Après germination des spores, il pénètre soit directement à travers la cuticule ou l'épiderme, soit par les espaces intercellulaires. L'infection peut aussi se faire via des blessures liées à la taille, à l'effeuillage, à la récolte ou à d'autres lésions mécaniques, ainsi que par les cicatrices florales chez les fruits. Les plantes affaiblies par des stress ou d'autres agents pathogènes sont particulièrement sensibles.

Conditions favorables

Le champignon se développe entre **5 °C et 35 °C**, mais **l'humidité est le facteur clé**. Les infections sont rares autour de 60 % d'humidité relative, mais deviennent importantes dès 95 %, surtout en **présence d'eau libre**. **Un film d'eau d'environ une heure suffit à déclencher la contamination.**

- **Bactériose (*Pseudomonas syringae* pv. aptata) et Cladosporiose (*Cladosporium cucumerinum*)**

Le retour des conditions plus humides, associé à **des nuits plus fraîches** et à un **rafraîchissement global des températures**, favorise la **réapparition et le développement de la bactériose.**



Symptômes de bactériose sur feuille (Crédit photos : R.G-Vitivista)



Bactériose fraîche sur feuille (MG-Coteaux du Quercy)

Quelques symptômes sont visibles sur fruits, mais en intensité et fréquence faible.



Symptôme de bactériose sur fruits (CA 82)



Symptômes de cladosporiose sur fruits (CA82)

L'**indice de risque bactériose**, calculé par le **CEFEL** à partir des données de température et de pluviométrie, indique actuellement un **risque faible**, qui **devrait évoluer vers un risque modéré dans les prochains jours**. Cette tendance reste donc à surveiller.

Évaluation du risque : Risque présent en raison de l'humidité et des épisodes orageux, avec une réapparition de la bactériose fraîche, mais sans dégâts importants à ce stade. Très peu de fruits touchés.

Mesures prophylactiques :

- le choix variétal : des variétés dites « moins sensibles » ont été observées. Les données disponibles ont été répertoriées sur le guide variétal melon du Sud-Ouest disponible [ICI](#).
- le choix de la parcelle : exposition : favorisant une bonne aération et un bon ressuyage.

Mesures alternatives possibles :

L'utilisation de spécialités de bio-contrôle est possible et efficace sur la cible cladosporiose. Lien disponible en fin de document.



Produits de Biocontrôle

• Pourriture sur fruits et Botrytis cinerea (moisissure grise)

Des cas de pourriture sont observés sur les fruits lors des récoltes. Il s'agit principalement de pourritures sans incidence particulière, mais également de quelques foyers semblant correspondre à du Botrytis, de plus en plus fréquemment observés.



Pourriture sur fruits (CA 82)



Pourriture apparentée à du botrytis (R.G – Vitivista)

Infos Botrytis et conditions favorables (source : Ephytia) : Comme de nombreux champignons aériens, il affectionne particulièrement les ambiances humides. **Une humidité relative avoisinant 95 % et des températures comprises entre 17 et 23°C** sont des conditions très propices à ses attaques.

Pour en savoir plus sur le Botrytis : [ICI](#)

- **Anthraxose (*Gloeosporium orbiculare*) appelé « Nuile Rouge »**

Quelques symptômes d'**anthracnose sur fruits** ont été observés dans une parcelle. Le **nombre de signalements reste faible**. Les conditions **chaudes et humides** sont favorables au développement de la maladie. Les contaminations sont notamment favorisées par les **pluies, les périodes prolongées d'humectation du feuillage et l'irrigation par aspersion**.

Pour tous renseignements complémentaires sur ce bio-agresseur : [disponible ICI](#)



Nuile rouge sur fruit (CA 82)

RAVAGEURS

- **Taupins (*Agriotes sordidus* et autres)**

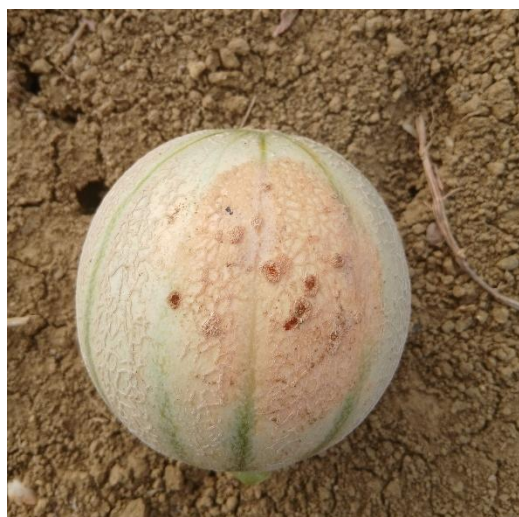
Retour des signalements de taupins avec des perforations récentes et fraîches, très visible avec le plastique biodégradable, à la suite des conditions orageuses, les taupins remontent et les dégâts se manifestent.

Dans certaines parcelles, les attaques sont importantes et peuvent être responsables de **10 à 15 % de déchets sur fruits**.

Évaluation du risque : Le risque est lié à la parcelle, à son historique et aux populations pouvant être présentes. **Risque présent.**



Dégâts importants de taupins sur fruits (CA82)



Perforations récentes de taupins sur fruits (CA82)

Mesures alternatives possibles :

- Il est possible de connaître ce risque en amont via des piégeages afin de quantifier la présence de larves de taupins, mais ce travail est fastidieux et ne peut pas être réalisé à grande échelle (à réserver aux parcelles avec un historique à risque)
- Eviter les cultures sur des parcelles à risque élevée avec des précédents cultureux favorables
- Favoriser la rotation des cultures pour perturber le cycle de développement du taupin
- Binages réguliers au printemps pour une destruction partielle des œufs et jeunes larves sensibles à la dessiccation.
- En amont, labour ponctuel en automne pour exposer les larves au gel et aux prédateurs.

• Chenilles phytophages (pyrales, sésamies, héliothis)

Quelques piégeages de pyrales et de sésamies sont en cours sur le réseau de surveillance. Les niveaux de captures restent faibles, mais une légère hausse est observée, surtout concernant les sésamies (6 piégées autour de Belfort).

Des dégâts de chenilles phytophages ont également été observés sur les fruits lors des récoltes, sur une parcelle et à une **fréquence très faible**. La situation reste donc limitée à ce stade, mais une surveillance est recommandée.

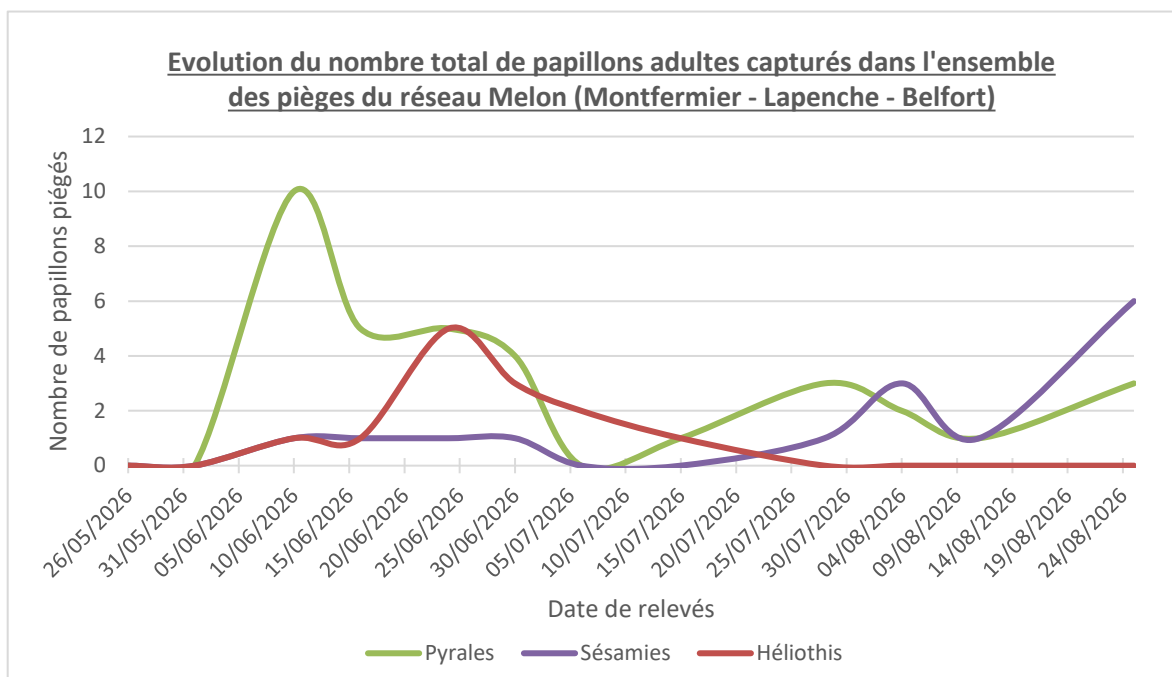
Vigilance selon le BSV Maïs, les conditions climatiques actuelles pourraient permettre la réalisation d'un troisième vol de génération.

➔ **BSV Grandes cultures du 13 août à consulter pour plus d'info : [BSV disponible ICI](#)**



Dégâts de chenilles phytophages sur fruits (DB – Quercy Production) et pyrale vue sur melon (RG-Vitivista)

Évaluation du risque : Les piégeages restent modérés à faibles à ce jour, **mais une hausse des piégeages est notée** par rapport aux semaines précédentes. Des pyrales et sésamies sont visibles. **A surveiller !**



• Viroses (ZYMV, WMV, CMV, CABYV...)

On observe très peu de nouveaux foyers de pucerons (1 signalement cette semaine).

Cependant des cas de viroses sont de plus en plus signalés. Quelques fruits atteints sont signalés mais sur de vieilles melonnières donc pas de risque.

À noter : Des cicadelles et aleurodes ont été observées dans certaines parcelles de melon.

La présence d'aleurodes est à surveiller, ces insectes pouvant être vecteurs de viroses.

Evaluation du risque : Faible pression pucerons actuellement.

De **plus en plus** de pieds présentant des **symptômes de viroses** sont signalés dans les parcelles. Quelques fruits atteints mais en fréquence faible.



Foyer de pucerons sur feuilles (ML-Boyer)

Mesures prophylactiques :

- Contrôler la qualité des plants et détecter de manière précoce les premiers foyers de pucerons
- Observer la présence d'auxiliaires qui vont aider à la lutte contre les pucerons.

Pour information concernant les virus :

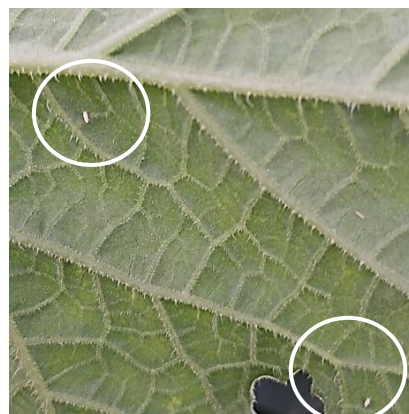
Plusieurs virus peuvent occasionner des symptômes sur les cultures de melon. Ce n'est pas exclusif, mais les virus sont souvent transmis à la suite de piqûres de pucerons :

- ➔ les **virus persistants**, plutôt rares, se transmettent par quelques espèces de pucerons bien spécifiques qui conservent longtemps leur pouvoir pathogène.
- ➔ les **virus non persistants**, transmis et acquis par un grand nombre de pucerons, ils sont transmissibles pour une durée limitée. Les plus connus sont : CMV (Cucumber Mosaic Virus), WMV (Watermelon Mosaic Virus), ZYMV (Zucchini Yellow Mosaic Virus).

Pour plus d'infos sur les virus : [Ephytia](#)



Plant atteint de virose (MG-Coteaux du Quercy) et à droite : CA 82



Plant atteint de virose et présence d'aleurodes (insecte blanc sur la photo à droite) (RG-Vitivista)



Fruit atteint de virose (RG-Vitivista)

• Punaises

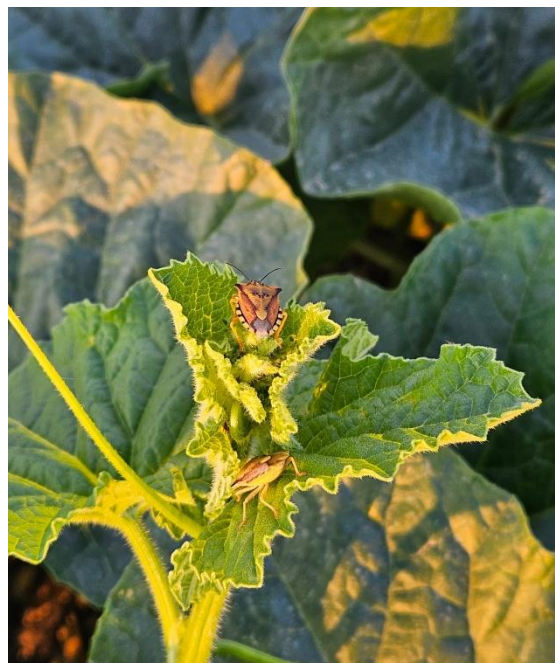
Pour information, la présence de punaises est observée dans les melonnières, sans toutefois que des dégâts ou symptômes associés n'aient été constatés à ce jour.



Punaises vertes (CA 82)



Punaise verte semblable à la Nezara viridula (CA 82)



Punaise du genre carpocoris (DB – Quercy Production)

Plus d'infos : [disponible ICI](#)

MALADIES ABIOTIQUES

• Grillure physiologique (cause non parasitaire)

Quelques signalements de **grillure physiologique** sont observés. Ce **désordre physiologique** se traduit par des nécroses et un dessèchement progressif du feuillage. Lorsque les symptômes sont importants, la destruction des feuilles peut exposer les fruits au risque de coups de soleil.

Évaluation du risque : dans plusieurs parcelles, la présence de **grillure physiologique** est signalée. Les variations marquées de température observées dernièrement constituent un facteur aggravant. Le risque demeure présent, en particulier dans les parcelles chargées en fruits ou présentant un système racinaire peu développé.



Grillure physiologique (Crédit photos : CA82)

• Carences en molybdène

À la suite du **retour de conditions plus fraîches et des précipitations**, quelques cas de **carence en molybdène** ont été signalés. Ces symptômes sont principalement observés dans les parcelles les plus récentes. Ces carences sont légères et vont tendre à diminuer avec le retour des conditions plus chaudes.

*Carence en molybdène
(Crédit photos : CA82)*



AUTRES OBSERVATIONS

• Dégâts de la faune : Gibier, corbeaux, lièvre, lapin ...

Les dégâts de la faune encore et toujours !

Des dégâts causés par la faune (sangliers, chevreuil, lièvres, lapins, perdreaux, etc) **sont observés dans de nombreuses parcelles du réseau depuis le lancement de la campagne 2026, c'est une des plus importantes problématiques**. Les dégâts reviennent chaque semaine !

La situation est observée sur de nombreuses parcelles avec des conséquences pouvant être très dommageables. De même, on observe **de très nombreux fruits attaqués par les corvidés et oiseaux**.

Évaluation du risque : Le risque lié aux dégâts de faune est élevé. De nombreuses parcelles sont touchées, avec des impacts importants sur les cultures et des pertes.



Dégâts de corbeaux et de petits gibiers (Crédit photos : CA 82)

SIGNALER POUR FAIRE REMONTER LES DEGATS DE LA FAUNE !

Signalement disponible avec ce lien ou avec l'application mobile:

[Signalement Dégâts nuisibles - Déclaration](#)



Annexe – Notes nationales Biodiversité – BSV (cliquer sur les images)



Produits de Biocontrôle



Résistances aux pesticides

Dernier BSV prévu le jeudi 10 septembre 2026 !

REPRODUCTION DU BULLETIN AUTORISÉE SEULEMENT DANS SON INTÉGRALITÉ (REPRODUCTION PARTIELLE INTERDITE)

Ce bulletin de santé du végétal a été préparé :

- **pour le melon**, par l'animateur filière melon de la Chambre d'Agriculture du Tarn-et-Garonne et élaboré sur la base des observations réalisées par le CEFEL et la Chambre d'Agriculture du Tarn-et-Garonne.

Avec le soutien financier de



Financé dans le cadre
de la stratégie **écophyto**

