



### EN BREF :

- États des cultures.
- Poivron : pyrale du maïs.
- Autres insectes.
- Tomates et poivrons : premiers cas de pourriture apicale et d'isolation.
- Tomates et poivrons : maladies bactériennes.
- Correctifs du bulletin d'information No 02.

## ÉTATS DES CULTURES

La grêle et le violent orage qui a sévit en Montérégie-Ouest mercredi dernier a provoqué des dommages au niveau des plantations de poivrons. Certains champs présentent des fruits de poivron endommagés par les grêlons. Quelques champs ont subi des dommages plus importants et les pertes sont considérables.

Pour l'ensemble de la province, les plantations continuent leur croissance. Les premières récoltes de poivrons sont entamées dans les Laurentides.

## POIVRON : PYRALE DU MAÏS

Bien que l'activité du papillon se soit intensifiée depuis la dernière semaine, le seuil d'intervention n'est pas encore atteint selon les données de captures des sites de piégeage.

Cependant, les premières masses d'œufs ont été dépistés dans des champs en **Montérégie-Est** et en **Montérégie Ouest**. Des traitements ont été réalisés au cours des derniers jours. **Un avis de traitement est donné pour ces régions, pour les champs qui ont maintenant des fruits dont le diamètre est supérieur à 2,5 cm.**

Pour ce qui est des autres régions, il est important de maintenir un dépistage régulier de tous les champs et plus particulièrement aux champs qui contiennent maintenant des fruits. Si vous observez une ou des masses d'œufs, notez leur stade, c'est-à-dire, leur apparence. Une masse d'œuf dite « tête noire » éclora dans la prochaine journée et le traitement devra être effectué à ce moment. Une masse d'œuf fraîchement pondue sera blanche. Celle-ci prendra plus ou moins une semaine, selon les conditions à ce moment, avant d'atteindre le stade « tête noire ». Sa coloration blanche deviendra plutôt blanche jaunâtre pendant sa maturation.

Voici, en photos, 2 des 3 stades que vous pouvez observer lors de votre dépistage :



Masse d'œuf nouvellement pondue.



Masse d'œuf au stade tête noire.

Lors du choix de l'insecticide, il est primordial de porter attention à la température qui prévaudra lors du traitement. Les pyréthrinés de synthèse (groupe 3) doivent être appliqués lorsque les températures sont inférieures à 24 °C, leur efficacité diminuant à des températures plus élevées. Soyez donc attentifs à la température lors de vos applications d'insecticides.

**Les insecticides suivants sont homologués pour le contrôle de la pyrale du maïs dans le poivron :**

Nom commercial	Groupe chimique
AMBUSH 500EC, DECIS, PERM-UP, POUNCE	3
BIOPROTEC	11
CORAGEN	28
ENTRUST 80W, SUCCESS 480SC	5
ORTHENE 75 SP	1B
RIMON 10 EC	15
SEVIN	1A

Pour plus de détails concernant la dose à employer, les délais avant réentrée et de récolte de même que les indices de risques IRE et IRS, vous pouvez consulter le bulletin d'information **No 02** du 19 juin 2012 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b02so12.pdf>).

## AUTRES INSECTES

La présence de la **punaise terne** est rapportée, majoritairement sous le seuil d'intervention. Seuls quelques rares champs devront être traités au cours des prochains jours.

L'activité du **puceron** a légèrement augmenté dans les champs de poivron. Les colonies sont de plus en plus présentes. Cependant, des traitements ciblés contre ce ravageur n'ont pas été nécessaires dans la dernière semaine. Lorsque les traitements pour lutter contre la pyrale du maïs dans le poivron seront entamés dans toutes les régions, le nombre de pucerons ne pourront atteindre un plus haut niveau, puisqu'ils seront par le fait même contrôlés.



# TOMATE ET POIVRON : PREMIERS CAS DE POURRITURE APICALE ET D'INSOLATION

Les conditions météorologiques qui prévalent depuis la semaine dernière sont favorables aux dommages causés par la pourriture apicale et l'insolation sur les fruits. Voici comment différencier ces 2 désordres physiologiques.

## Pourriture apicale

La zone brune sur le fruit sera située au niveau de l'apex de celui-ci. Le calcium étant peu mobile dans la plante, l'élément va se distribuer en premier vers les feuilles et ensuite, vers les fruits. Un plant fortement végétatif va fonctionner comme une pompe à calcium et alimenter les feuilles en premier, au détriment des fruits.



Pourriture apicale sur tomate.



Pourriture apicale sur poivron.

Afin d'éviter les carences en calcium, il faut maintenir un apport en eau constant afin de limiter les fortes poussées de croissance des plants.

La mise à fruits et la période des récoltes sont des moments où la consommation d'eau et d'éléments minéraux par les plants est très exigeante. Les plants sont bien développés et les fruits en croissance prélèvent beaucoup d'eau, d'azote, de potassium et de calcium, comparativement aux besoins rencontrés plus tôt en saison.

Comme les précipitations se font rares en ce moment, une irrigation régulière et suffisante (jusqu'à 2 à 3 fois par semaine selon le type de sol) est primordiale pour prévenir la pourriture apicale. Fournissez aussi de 6 à 10 kg/ha de calcium par semaine dans le système d'irrigation goutte-à-goutte.

## Insolation

Le feuillage joue un rôle important en permettant de protéger les fruits des rayons du soleil. Les champs qui présentent des fruits avec insolation présentent des plants dont le feuillage recouvre moins bien les fruits. Plusieurs facteurs peuvent être en cause :

- La fertilisation n'a pas été suffisante pour favoriser une bonne croissance végétative.
- La charge en fruit fait pencher les plants (le fruit est davantage exposé au soleil).
- Il y a eu bris d'une partie du plant lors de la récolte ou lors des temps violents (épisodes de forts vents et/ou d'orages)
- Certaines maladies ont détruit une partie du feuillage.



L'épiderme du fruit réagit en chauffant et en changeant de couleur en passant du vert blanchâtre, à différentes teintes de brun (clair à foncé) et finalement noir. Par la suite, un champignon de type *Alternaria* peut s'établir sur les parties de fruits affectées par l'insolation. Ce champignon secondaire profite des tissus morts et il n'y a pas lieu d'intervenir avec un fongicide.



Fruit avec insolation.



Domage d'insolation envahit par un champignon secondaire.

## TOMATE ET POIVRON : MALADIES BACTÉRIENNES

La pression des maladies dans ces deux cultures demeure inchangée et il n'y a pas progression des symptômes depuis les dernières semaines.

Toutefois, certains collaborateurs nous rapportent une présence significative de maladies bactériennes dans les champs qui n'ont pas été traités préventivement, d'où l'importance de s'assurer que les cultures soient bien protégées contre les attaques éventuelles de pathogènes.

## CORRECTIFS AU BULLETIN D'INFORMATION NO 02

Veillez prendre note des correctifs suivants dans le tableau des principaux insecticides homologués dans la culture de la tomate :

- Le NEUDOSAN n'est pas homologué contre la fausse-arpenteuse.
- Le THIONEX 50 W n'est pas homologué contre l'altise et le doryphore.

***Veillez vous référer aux étiquettes des fabricants en ce qui concerne les doses, les modes d'application et les renseignements supplémentaires. En aucun cas, la présente information ne remplace les recommandations indiquées sur les étiquettes des pesticides. Le Réseau d'avertissements phytosanitaires décline toute responsabilité relative au non-respect de l'étiquette officielle.***

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES  
CATHERINE THIREAU, agronome – Avertisseuse solanacées  
Productions en Régie Intégrée du Sud de Montréal enr. (PRISME)  
111, rue Saint-Patrice, Sherrington (Québec) J0L 2N0  
Téléphone : 450 454-3992, poste 25 – Télécopieur : 450 454-5216  
Courriel : [cthireau@prisme.ca](mailto:cthireau@prisme.ca)

Édition et mise en page : Bruno Gosselin et Alexandra Tremblay, RAP

© **Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document**  
**Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 08 – solanacées – 12 juillet 2012**

