

### EN BREF :

#### Insectes :

- La pyrale du maïs est très active dans une majorité de sites de piégeage situés en Montérégie-Est, en Montérégie-Ouest et dans les Laurentides.
- Apparition de foyers de tétranyques dans l'aubergine.

#### Désordres physiologiques :

- Présence de pourriture apicale et dommages d'insolation sur fruits de poivron et tomate.

#### Maladies :

- Les orages ont favorisé la progression de l'ensemble des maladies bactériennes.

## ÉTAT DES CULTURES

L'été 2010 ne ressemble en rien aux dernières années avec des températures estivales régulièrement au-dessus des moyennes de saison. Les récoltes ont débuté la semaine dernière dans la tomate et cette semaine dans l'aubergine et le poivron. La saison s'annonce très bonne en ce qui a trait au potentiel de rendement. Toutefois, les orages violents de la semaine dernière ont abîmé des plantations et, à certains endroits, les sols sont gorgés d'eau.

## DÉSORDRES PHYSIOLOGIQUES

### Carences en calcium et insolation des fruits dans le poivron et la tomate

Nous observons actuellement des jeunes fruits de tomate et de poivron avec des symptômes de pourriture apicale, ainsi que des cas d'insolation. Comment faire la part des choses entre les deux problèmes?

#### *Pourriture apicale*

La zone brune sur le fruit n'est pas nécessairement exposée aux rayons du soleil et peut se retrouver sur une partie du fruit ombragée par le feuillage. Étant donné que le calcium est peu mobile dans la plante, l'élément va se distribuer en premier vers les feuilles et, par la suite, vers les fruits. Donc, un plant très végétatif fonctionne comme une pompe à calcium en alimentant les feuilles en premier au détriment des fruits. Pour éviter les carences en calcium, il faut irriguer suffisamment les plants afin de limiter les fortes

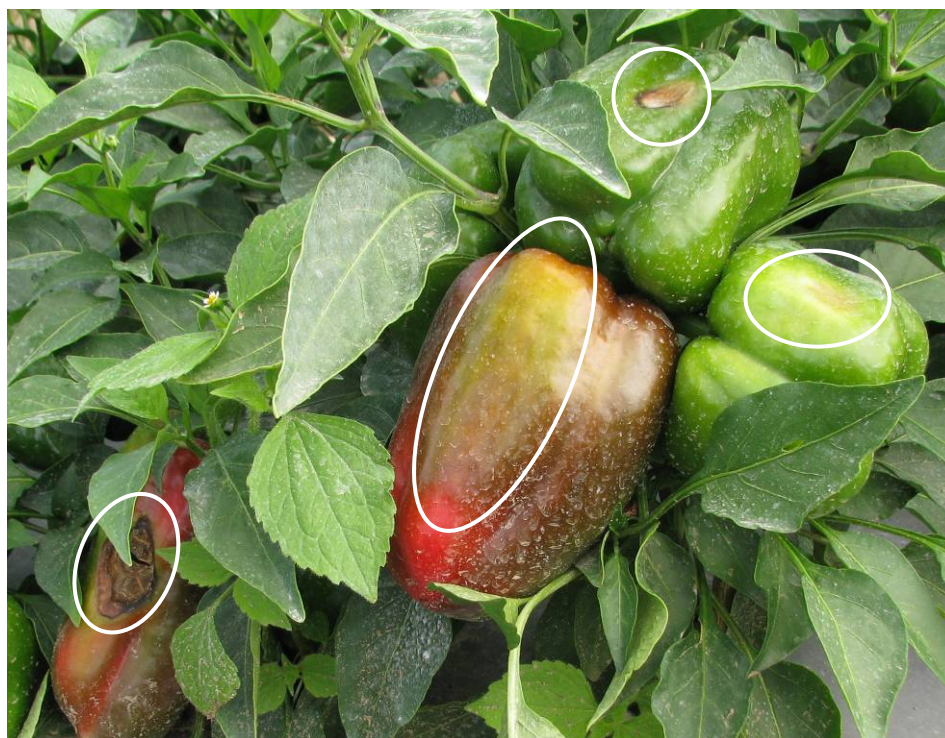
poussées de croissance causées, par exemple, par les averses abondantes. Par temps chaud et durant les récoltes, il peut s'avérer nécessaire d'irriguer à chaque jour lorsque les pluies sont insuffisantes ou irrégulières. Fournissez l'équivalent de 6 à 10 kg/ha de calcium par semaine dans le système de goutte-à-goutte.



Pourriture apicale sur fruit de poivron

### ***Insolation***

Les dommages d'insolation sur les fruits peuvent survenir suite à un bris d'une partie du plant. Les cueilleurs ou les orages violents peuvent en être la cause. Les fruits se retrouvent soudainement exposés aux rayons solaires. L'épiderme réagit en chauffant et en changeant de couleur en passant du vert blanchâtre, à différentes teintes de brun (clair à foncé) et finalement noir. Certains maraîchers protègent les fruits avec de l'argile blanche ou de la chaux afin de limiter les dommages sur les fruits.



Insolation à divers degrés sur fruits de poivron



## POIVRON : LA PYRALE DU MAÏS EST ACTIVE

Les papillons de la race bivoltine de la pyrale du maïs sont très actifs sur les 3 sites de la Montérégie-Est. En Montérégie-Ouest, 5 sites sur 7 sont en avis de traitements alors que dans les Laurentides, 1 site sur 2 nécessite des traitements. Les piégeages sont faibles à Laval et à l'Île d'Orléans.

**Un traitement insecticide est recommandé vers le 22 juillet en Montérégie-Est et en Montérégie-Ouest ainsi que dans les Laurentides. Un traitement est aussi recommandé dans les sites à Laval, car malgré des piégeages faibles, l'historique des dommages incite à la prudence.**

### Notes sur les produits insecticides

Il existe plusieurs produits insecticides homologués contre la pyrale du maïs dans le poivron. Veillez à alterner les groupes chimiques et à respecter les délais d'application avant la récolte. Consultez le bulletin d'information No 01 du 14 mai 2010 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b01so10.pdf>).

Les pyréthrinés de synthèse (DECIS, POUNCE) doivent être appliquées lorsque les températures sont inférieures à 24 °C. Leur efficacité diminue à des températures plus élevées.

## TÉTRANYQUE DANS L'AUBERGINE

Ce minuscule acarien est redoutable dans l'aubergine par temps chaud et sec. On commence à les apercevoir par foyers dans des champs de la Montérégie. Les tétranyques sont à peine visibles à l'œil nu et se concentrent sur la face inférieure des feuilles. Une loupe qui grossit environ 15 fois permet de bien les identifier.



Domages du tétranyque à deux points sur une feuille d'aubergine

L'insecticide/acaricide OBERON<sup>MC</sup> a reçu une homologation en 2009 pour lutter contre les tétranyques à deux points dans l'aubergine. OBERON<sup>MC</sup> agit par contact surtout sur les stades juvéniles des acariens et un peu sur les adultes. Le produit aurait un certain effet translaminaire dans la plante, c'est-à-dire qu'il se déplace de la partie supérieure de la feuille vers la face inférieure. Cependant, on peut lire sur l'étiquette du OBERON<sup>MC</sup> que le produit doit être appliqué sur les deux faces des feuilles pour assurer une efficacité optimale. **Faites le traitement lorsque vous observez les premiers foyers de tétranyques avant**



**l'établissement d'une population élevée. Attendez de 4 à 10 jours après l'application du produit pour évaluer l'efficacité du traitement sur les acariens.**

L'usage d'adjuvants destinés à améliorer la couverture foliaire de l'aubergine pourrait augmenter l'efficacité du OBERON<sup>MC</sup>. Cependant, attention à la phytotoxicité et faites un test préalable sur quelques plants avant d'appliquer le mélange adjuvant – OBERON<sup>MC</sup> sur l'ensemble du champ. Les problèmes de phytotoxicité apparaissent normalement dans un délai de 24 à 48 heures.

Les savons insecticides END-ALL et SAFER agissent par suffocation sur les tétranyques. Ils ont démontré une assez bonne efficacité si l'on prend soin d'assurer un bon recouvrement des plants sous la surface des feuilles, avec des volumes d'eau de 1000 l/ha. Faites des tests préalables sur une petite superficie pour vérifier les risques de brûlure au feuillage. Les pulvérisations doivent être effectuées en soirée ou tôt le matin. Le délai d'application avant la récolte est de 5 jours.

## MALADIES

Les orages des derniers jours ont favorisé l'apparition de foyers de moucheture bactérienne dans la tomate et de tache bactérienne dans le poivron. On ne signale aucun cas de mildiou au Québec ou en Ontario dans la tomate de champ. Par contre, les températures élevées sont favorables au chancre bactérien de la tomate, surtout si les rosées sont abondantes ou que des orages isolés surviennent.

Dans la tomate, renouvelez la protection aux 7 jours en utilisant, **en alternance**, un traitement avec un fongicide efficace contre plusieurs maladies fongiques (TANOS, BRAVO ou CABRIO) et l'autre traitement avec un mélange de mancozèbe et un bactéricide (hydroxyde de cuivre). Dans le poivron, renouvelez la protection au cuivre à tous les 7 jours dans les champs porteurs de la tache bactérienne.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES  
CHRISTINE VILLENEUVE, agronome - Avertisseuse – solanacées  
Direction régionale de la Montérégie, secteur Ouest, MAPAQ  
177, rue Saint-Joseph – Bureau 201, Sainte-Martine (Québec) J0S 1V0  
Tél. : 450 427-2000, p. 254 – Téléc. : 450 427-0407  
Courriel : [Christine.Villeneuve@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Christine.Villeneuve@mapaq.gouv.qc.ca)

Édition et mise en page : Bruno Gosselin, agronome et Marilyn Boutin, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*  
*Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 09 – solanacées – 22 juillet 2010*

