



### EN BREF :

#### Insectes

- La pyrale du maïs est active dans une majorité de sites de piégeage situés en Montérégie-Est, en Montérégie-Ouest et dans les Laurentides.
- La punaise terne est présente dans le poivron et/ou la tomate en Montérégie, dans les Laurentides et dans la région de la Capitale-Nationale.

#### Maladies

- Les conditions climatiques chaudes et sèches favoriseront l'assèchement des lésions foliaires et limitent le développement de l'ensemble des maladies bactériennes. L'*Alternaria* est de plus en plus présente sur le vieux feuillage de tomate.

## POIVRON : LA PYRALE DU MAÏS EST ACTIVE

Les papillons de la pyrale du maïs sont actifs dans tous les sites de la Montérégie-Est et de la Montérégie-Ouest ainsi qu'à Mirabel, dans les Laurentides. Les piégeages sont faibles à Saint-Eustache, Laval et à l'Île d'Orléans.

On recommande de conserver un intervalle de 7 jours entre les traitements. Le CORAGEN est un nouvel insecticide homologué dans le poivron contre le doryphore mais qui est efficace aussi contre la pyrale du maïs. Étant donné que le CORAGEN est translaminaire et résiduel dans la plante, vous pouvez espacer les traitements contre la pyrale du maïs de 10 à 14 jours si vous avez utilisé cet insecticide dans le poivron.

## PUNAISE TERNE

### Punaise terne dans le poivron et la tomate

En Montérégie, dans les Laurentides et dans la région de la Capitale-Nationale, on signale une augmentation des populations de la punaise terne. Les adultes s'attaquent davantage aux boutons floraux de l'aubergine et du poivron, alors que les larves s'alimentent sur les fruits de poivron et de tomate. Pour observer les larves de la punaise terne, bougez les plants à leur base et soyez à l'affût de petits insectes verts qui courent rapidement sur le paillis de plastique à la recherche d'un abri. Vous pouvez également faire des frappes de fruits au-dessus d'un contenant de plastique blanc pour recueillir les larves. Nous vous suggérons un seuil d'intervention de 5 punaises dépistées pour 25 plants observés au champ.

Le seuil peut aussi être l'apparition des premiers symptômes sur les fruits ou la chute de boutons floraux associée à la présence de l'insecte.

La tache fantôme sur fruits de poivron et de tomate, causée par la moisissure grise, peut être confondue avec des dommages de larves de punaise terne. Voici des images qui permettent de distinguer les deux dommages.



Source : Liette Lambert, MAPAQ



Source : Christine Villeueuve, MAPAQ

Photos 1 et 2 : tache fantôme (*Botrytis cinerea*) sur tomate et poivron. Les anneaux blancs ont un contour assez bien défini avec souvent la présence d'une ponctuation noire et d'une coloration plus verte au centre.



Source : Christine Villeueuve, MAPAQ



Source : Christine Villeueuve, MAPAQ

Photos 3 et 4 : dégâts de la punaise terne sur l'épiderme. Les zones de décoloration sont diffuses ou brouillées, sans distinction au centre ou au pourtour.





Photos 5 et 6 : dégâts de la punaise terne sous l'épiderme. La chair est granuleuse, plus pâle, avec parfois une petite cavité.

### **Poivron**

Le DECIS (3 jours), le POUNCE (1 jour) et l'ORTHENE (7 jours), homologués dans le poivron contre la pyrale du maïs, contrôleront aussi la punaise terne. Le CYGON (3 jours) et le LAGON (3 jours), homologués contre le puceron dans le poivron, contrôleront également la punaise terne.

### **Tomate**

Le CYGON (7 jours), le LAGON (7 jours), le MATADOR (7 jours) et le SILENCER (7 jours) sont tous homologués dans la tomate pour le contrôle de la punaise terne, mais les délais d'application avant la récolte sont assez longs. Le POUNCE (1 jour) et le CYMBUSH (3 jours), homologués contre l'altise, contrôleront aussi la punaise terne avec des délais d'application avant la récolte plus courts.

Les pyréthrinés de synthèse doivent être appliqués lorsque les températures sont inférieures à 24 °C. La météo annoncée pour les prochains jours pourrait favoriser leur efficacité.

## **TOMATE : BRÛLURE ALTERNARIENNE**

On signale de plus en plus de tache alternarienne sur le feuillage du bas des plants de tomate. Cette maladie est facilement contrôlable par l'application de fongicides appropriés. Consultez le bulletin d'information **No 01** du 14 mai 2010 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b01so10.pdf>) pour obtenir la liste complète des produits homologués contre la brûlure alternarienne. Veuillez cependant noter que les produits à base de cuivre ne sont pas très efficaces contre cette maladie.



Photo 7 : *Alternaria* dans la tomate



L'assèchement des conditions climatiques, la hausse des températures et un ensoleillement intense diminueront la pression de l'ensemble des maladies bactériennes et fongiques. Par contre, des températures plus élevées sont favorables au chancre bactérien de la tomate, surtout si les rosées sont abondantes ou que des orages isolés surviennent.

Les traitements fongicides peuvent être espacés aux 7 à 10 jours. Conservez un intervalle de 7 jours dans les secteurs à risque pour le mildiou et le chancre bactérien.

Aucun nouveau cas de mildiou dans la tomate ne nous a été signalé à l'exception de ceux retrouvés dans des jardins domestiques. Les traitements fongicides répétés aux 5 à 7 jours semblent avoir ralenti la progression de la maladie malgré les conditions climatiques favorables.

## CONTENANTS DE PESTICIDES VIDES

Afin d'empêcher les contenants de pesticides vides de s'accumuler un peu partout et pour leur donner une deuxième vie, il existe un programme de recyclage de ces contenants et 121 points de collecte situés sur tout le territoire québécois. Pour plus de détails à ce sujet, voir le bulletin d'information **No 04** – Ordre général du 29 juillet 2009 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b04gen09.pdf>) ou le site Internet suivant : <http://www.croplife.ca/web/francais/soinfermes/>.

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 10 – solanacées – 28 juillet 2010*

