

EN BREF :

- État des cultures.
- Insectes : pyrale du maïs, punaise terne et pucerons.
- Maladies : moucheture bactérienne, chancre bactérien, tache bactérienne et mildiou.
- Désordres physiologiques : insolation et pourriture apicale.

ÉTAT DES CULTURES

Les cultures sont en fructification dans toutes les régions du Québec. Les récoltes sont amorcées! Les premières cueillettes de tomate et de poivron ont eu lieu au cours de la dernière semaine dans les régions de Montréal et de Québec. Des récoltes sont également prévues dans les prochains jours en Montérégie. La saison s'annonce très bonne en ce qui a trait au potentiel de rendement.

INSECTES

Pyrale du maïs : poivron

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

Des traitements ont eu lieu la semaine dernière en Montérégie-Est et en Montérégie-Ouest en raison des seuils qui avaient été atteints précédemment. Nous recommandons de conserver un intervalle de 7 jours entre les traitements.

Le CORAGEN ne figurait pas dans le tableau des insecticides homologués pour le contrôle de la pyrale présenté dans l'avertissement **No 10** du 14 juillet 2011 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/a10so11.pdf>). Auparavant, cet insecticide était homologué uniquement contre le doryphore dans la culture du poivron. Il est maintenant possible, depuis cette année, de l'employer pour lutter contre la pyrale. Le CORAGEN est un insecticide translaminaire et résiduel dans la plante. Ainsi, vous pouvez espacer les traitements contre la pyrale du maïs de 10 à 14 jours si vous utilisez cet insecticide dans le poivron.

Punaise terne : tomate et poivron

Les populations de punaise sont étonnamment faibles pour la période actuelle de la saison pour la majorité des régions. Toutefois, sa présence est plus marquée en Montérégie. Quelques champs de tomate sont en avis de traitements en Montérégie-Est en raison de la présence de larves. L'insecte est également présent en nombre important dans des champs de poivron en Montérégie-Ouest. Pour plus d'information concernant la punaise terne, référez-vous à l'avertissement No 07 du 22 juin 2011 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/a07so11.pdf>).

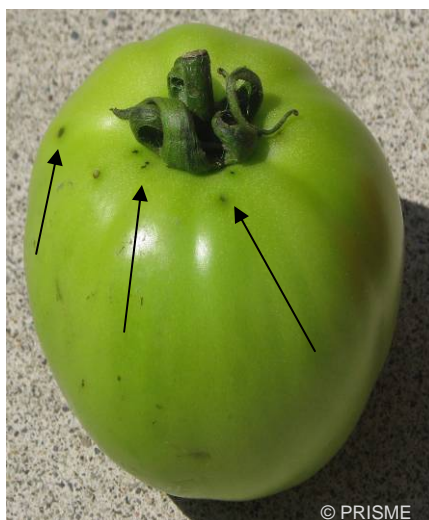
Pucerons

La présence du puceron est plus considérable depuis la dernière semaine. Les colonies sont de plus en plus présentes dans les plantations de poivron en Montérégie. Nous observons l'apparition des premières colonies dans la région de Québec. Des traitements ont eu lieu dans ces 2 régions au cours de la semaine dernière pour contrôler l'activité de ce ravageur.

MALADIES

Maladies bactériennes

Les premiers symptômes de **moucheture bactérienne** sur les fruits de la tomate ont été observés en Montérégie cette semaine, dans des champs fortement touchés par la maladie depuis plusieurs semaines. La situation demeure stable pour les autres régions.



Moucheture bactérienne (*Pseudomonas syringae* pv. *Tomato*)

Le **chancre bactérien** est également présent dans les champs de tomate. Il y a une progression importante de cette maladie par endroits dans certains champs en Montérégie, où la base des plants est fortement touchée.

Les conditions climatiques des prochains jours demeurent favorables au développement et à la progression des maladies bactériennes.



La **tache bactérienne** dans le poivron demeure stable pour les régions touchées (Montérégie, Laurentides et Laval). Pour visualiser les symptômes, consultez l'avertissement **No 09** du 7 juillet 2011 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/a09so11.pdf>).

Maintenez la protection de vos plantations avec un bactéricide.

Mildiou : tomate

La présence de mildiou (*Phytophthora infestans*) vient tout juste d'être signalée en Ontario. Aucun cas n'est rapporté au Québec pour le moment. Les conditions climatiques actuelles ne sont pas favorables au développement du mildiou et des autres maladies fongiques.

Comme il s'agit d'une maladie qui évolue très rapidement, nous devons tout de même demeurer vigilants. En maintenant la protection de vos champs à l'aide de fongicides, assurez-vous de choisir des produits qui contrôlent également le mildiou. Pour le choix des produits, référez-vous au bulletin d'information **No 01** du 28 juin 2011 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b01so11.pdf>).

DÉSORDRES PHYSIOLOGIQUES

Insolation et pourriture apicale : poivron et tomate

Les conditions météorologiques des derniers jours et celles à venir sont favorables aux dommages causés par l'insolation et la pourriture apicale sur les fruits de poivron et de tomate. Pour le moment, seuls des dommages d'insolation nous sont signalés. Voici comment différencier ces 2 désordres physiologiques.

Insolation

Le feuillage joue un rôle important en protégeant les fruits des rayons du soleil. Les champs où l'on retrouve 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 donc davantage exposé au soleil).
- Il y a eu bris d'une partie du plant lors de la récolte ou lors de temps violents (épisodes de forts vents et/ou 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.



Pourriture apicale

La zone brune sur le fruit sera située au niveau de l'apex de ce dernier. Le calcium étant un élément peu mobile dans la plante, il 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.



Pour éviter les carences en calcium, il faut irriguer suffisamment les plants afin de limiter les fortes poussées de croissance causées, par exemple, à la suite des averses abondantes.

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 grossissement prélèvent beaucoup d'eau, d'azote, de potassium et de calcium en comparaison 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.

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.qc.ca

Édition et mise en page : Bruno Gosselin et Cindy Ouellet, RAP

© Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 11 – solanacées – 21 juillet 2011

