



EN BREF :

- Les papillons de la pyrale bivoltine sont très nombreux dans la quasi-totalité des sites de piégeage; 100 % des sites de piégeage sont en avis de traitement en Montérégie-Est et en Montérégie-Ouest et 50 % le sont dans les Laurentides.
- Augmentation de plusieurs maladies fongiques et bactériennes.

ÉTAT DES CULTURES

Les conditions climatiques favorisent une croissance luxuriante des plants, mais également la prolifération des maladies. La qualité des récoltes de tomate et de poivron en est affectée. Des orages violents ont touché plus particulièrement des secteurs de la Montérégie-Est et de Lanaudière. Des champs de tomate et d'aubergine ont été affectés par la grêle en Montérégie-Est. Les protections fongicides doivent être renouvelées à chaque semaine.

POIVRON : LA PYRALE DU MAÏS EST ENCORE ACTIVE

Les papillons de la race bivoltine de la pyrale du maïs sont très actifs et très nombreux dans les sites de piégeage de la Montérégie-Est et de la Montérégie-Ouest. Selon les observations menées sur l'ensemble des sites de piégeage du réseau, 100 % des champs sont en avis de traitement en Montérégie et 50 % le sont dans les Laurentides. Dans Lanaudière, le seul site de piégeage est en avis de traitement alors que pour le site de Laval, la capture de papillons est très faible et que celui de la Capitale-Nationale affiche une capture nulle.

- **Traitements pour les régions de la Montérégie, de Laval, de Lanaudière, des Laurentides, de la Mauricie, de l'Outaouais, du Centre-du-Québec et de l'Estrie**

Un traitement insecticide est recommandé vers le **11 août**. Respectez un intervalle de 7 jours entre les traitements.

- **Traitements pour la région de la Capitale-Nationale et de la Chaudière-Appalaches**

Le piégeage de la race bivoltine est nul pour l'instant.

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 18 juin 2008 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b01so08.pdf>).

POIVRON, TOMATE ET AUBERGINE : POURRITURE SCLÉROTIQUE ET MOISSISSE GRISE

Les conditions climatiques favorisent la pourriture sclérotique et la moisissure grise sur la tomate et le poivron. On signale des champs affectés par la pourriture sclérotique; on retrouve jusqu'à 30 % des plants de poivron infectés dans certains champs. L'aubergine est aussi vulnérable à l'infection par la moisissure grise sur les fruits. Ces deux maladies engendrent une pourriture molle du fruit. Mais, dans le cas de la pourriture sclérotique, le plant est aussi affecté et on retrouve une mousse blanche assez épaisse dans laquelle se développeront les sclérotés. Pour ce qui est de la moisissure grise, seuls les fruits sont affectés et, lorsque le temps est humide, il y a formation de mousse grise. La moisissure grise est souvent initiée par la présence de pétales de fleurs qui demeurent collés sur les fruits.

Le LANCE WDG utilisé à une dose de 420 g/ha contrôlera la moisissure grise et l'*Alternaria*. Ce produit assurera aussi un certain contrôle de la pourriture sclérotique, car ce fongicide est utilisé pour lutter contre cette maladie dans les haricots secs et frais ainsi que dans le canola.



Poivron affecté par la pourriture sclérotique :
mousse blanche contenant des sclérotés et
pourriture molle du fruit.

Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ



Poivron affecté par la moisissure grise :
mousse grise et pourriture molle du fruit.

Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ

On ne signale pas encore de mildiou dans la tomate. Dans la pomme de terre, les premiers foyers d'infection ont été dépistés la semaine dernière. Mais, il faut savoir que certaines races de mildiou (causé par *Phytophthora infestans*) sont spécifiques à la pomme de terre, tandis que d'autres sont spécifiques à la tomate. Au Québec, le dernier épisode d'infection de mildiou dans la tomate remonte à l'année 2000 alors que dans la pomme de terre, la maladie est rapportée à chaque année.



POIVRON ET TOMATE : MALADIES BACTÉRIENNES

Les bactéries aiment la pluie et celle-ci est très fréquente depuis le début de la saison 2008. Toutes les maladies bactériennes sont à la hausse. Dans certains champs, on retrouve des foyers où les plants de tomate et de poivron perdent une grande quantité de feuilles.

Le cuivre est le bactéricide numéro un pour lutter contre les maladies bactériennes. Par contre, il est possible que les bactéries aient développé une résistance au cuivre. Pour en avoir une idée, vous pouvez acheminer des plants au Laboratoire de diagnostic en phytoprotection du MAPAQ et demander un test de résistance au cuivre au coût de 55 \$. Comme solution alternative, il y a les produits à base de zinc (mancozèbe pour la tomate et zinèbe pour le poivron) qui sont reconnus comme bactéricides, ainsi que la nouvelle génération de produits d'origine biologique comme le SERENADE MAX, à base de *Bacillus subtilis*.

Répétez les traitements bactéricides à toutes les semaines étant donné les conditions météorologiques extrêmement favorables aux maladies. Vous pouvez alterner les produits pour limiter la résistance au cuivre. Attention au délai avant la récolte : 7 jours pour le mancozèbe et 5 jours pour le zinèbe.



Tache bactérienne sur feuille de poivron.
Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ



Tache bactérienne colonisée par *Alternaria* sp. sur poivron.
Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ



Chancre bactérien sur feuille de poivron.
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ



Chancre bactérien sur plant de tomate.
Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ





Moucheture bactérienne sur feuille de tomate.
Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES
CHRISTINE VILLENEUVE, agronome - Avertisseuse – solanacées
Centre de services de Saint-Rémi, MAPAQ
118, rue Lemieux, Saint-Rémi (Québec) J0L 2L0
Téléphone : 450 454-2210, poste 231 - Télécopieur : 450 454-7959
Courriel : Christine.Villeneuve@mapaq.gouv.qc.ca

Édition et mise en page : Louise Thériault, agronome et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 12 – solanacées – 7 août 2008

