



## EN BREF :

- Premiers foyers de **mildiou** (*Phytophthora infestans*) dans la **tomate**.
- Les papillons de la pyrale bivoltine sont nombreux dans plusieurs sites de piégeage. En Montérégie-Est et en Montérégie-Ouest, tous les sites de piégeage sont en avis de traitement et 50 % des sites le sont dans les Laurentides.
- Prévenir la pourriture apicale.
- Présence de *Phytophthora capsici* dans des champs de poivron et d'aubergine.

## ÉTAT DES CULTURES

Tout comme la semaine dernière, le temps plutôt frais et humide s'est poursuivi et des précipitations sous forme d'orages ont été fréquentes à plusieurs endroits. Ces conditions climatiques favorisent la prolifération des maladies et rendent les opérations culturales difficiles. La qualité des récoltes de tomate et de poivron en est affectée. Des orages violents ont touché plusieurs régions. Des champs de tomate et de poivron ont été affectés par la grêle en Montérégie-Est.

## PREMIERS FOYERS DE MILDIU DANS LA TOMATE

Dans la région de Québec, on rapporte des foyers de mildiou dans la tomate. Les conditions actuelles sont très propices aux infections et au développement de la maladie. Les spores du champignon peuvent se disperser par voies aériennes à plus de 15 kilomètres de la source. L'infection est favorisée par une forte humidité (pluie, rosée, brouillard) et des températures se situant entre 15 et 25 °C.

### Les dommages

Les plants attaqués par le mildiou présentent les symptômes suivants :

#### **Début d'infection sur les feuilles :**

- Face supérieure : tache brun verdâtre qui débute en bordure de la feuille.
- Face inférieure : petit duvet blanc par temps humide ou lorsque la rosée est encore présente.

#### **Fruit :**

- Zone brune marbrée qui agrandit rapidement pour contaminer tout le fruit.



Photo de gauche : face supérieure de la feuille avec tache brun verdâtre qui débute en bordure de la feuille.  
Photo de droite : face inférieure de la feuille avec présence d'un petit duvet blanc par temps humide.

Photos : Christine Villeneuve, MAPAQ



Symptômes sur fruit : zone brune marbrée qui agrandit rapidement pour contaminer tout le fruit.

Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ

## Stratégie d'intervention

Étant donné que les conditions actuelles sont très favorables à la maladie, visitez ou faites dépister vos champs jusqu'à 3 fois par semaine.

### **Les champs les plus à risques sont :**

- Ceux qui sont les plus avancés et les plus feuillus.
- Les zones à l'abri du vent.
- Les champs situés près d'autres champs de tomate ou de jardins domestiques.
- Les champs qui ont été moins protégés par les fongicides.



## Comment réagir selon votre situation

### 1- Pour les secteurs où la maladie n'a pas été observée

On recommande de ne pas dépasser l'intervalle de traitement de 7 jours et de raccourcir cet intervalle s'il y a délavage à la suite d'une pluie de 25 mm ou plus. Les fongicides recommandés sont des protectants : BRAVO (délai d'application avant la récolte [DAAR] : 1 jour) et MANCOZÈBE (DAAR : 7 jours).

### 2- Champs avec des débuts d'infection sur le feuillage (plants desséchés et fruits attaqués)

Lorsqu'il y a présence de mildiou, il faut détruire le foyer d'infection en appliquant un herbicide de contact comme le GRAMOXONE sur une superficie deux fois plus grande que le foyer initial. On doit raccourcir l'intervalle entre les applications de fongicides à 4-5 jours et introduire, dans la rotation, le TANOS (DAAR : 3 jours) qui a une action antisporeuse.

Le mildiou meurt sur un plant de tomate ou de pomme de terre qui est desséché par un herbicide.

### 3- Champs avec une infection sévère, c'est-à-dire où un minimum de 25 % des fruits ou du feuillage est attaqué

Détruisez ces champs avec un herbicide. Il est difficile de prendre une telle décision lorsque les prix de vente de la tomate sont bons, mais la maladie est trop agressive. Lorsque les niveaux d'infection sont élevés, les plants meurent et les fruits pourrissent très rapidement en quelques jours.

Les fruits peuvent être beaux à la récolte et pourrir quelques jours plus tard, ce qui peut occasionner des retours de marchandise et beaucoup de temps perdu au classement de la récolte.

## POIVRON : LA PYRALE DU MAÏS EST ACTIVE

Les papillons de la race bivoltine de la pyrale du maïs sont très actifs et très nombreux dans nos sites de piégeage de la Montérégie-Est et de la Montérégie-Ouest. Selon les observations menées sur l'ensemble de nos sites de piégeage, 100 % des champs sont en avis de traitement en Montérégie et 50 % le sont dans les Laurentides. À Laval, bien que les captures de papillons soient relativement faibles, nous sommes au-dessus des seuils de traitement. Dans Lanaudière, aucun papillon n'a été capturé dans l'unique site de piégeage, alors que pour le site de la Capitale-Nationale, nous sommes sous les seuils de traitement avec seulement 2 papillons capturés.

### – 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 **18 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 très faible pour l'instant. Si la situation change au cours des prochaines semaines, nous vous aviserons.



## 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>).

## PRÉVENIR LA POURRITURE APICALE

Les champs de poivron et de tomate avec de bonnes charges en jeunes fruits sont fragiles à la pourriture apicale (carence en calcium des fruits). Vérifiez la teneur en eau du sol sous le paillis de plastique, car malgré les averses fréquentes, le sol peut y être sec. Le calcium est prélevé par les racines dans la solution nutritive du sol pour être ensuite acheminé vers les fruits en croissance, ce qui implique une humidité adéquate du sol sans pour autant qu'il soit détrempé.

Assurez-vous de fournir l'équivalent de 6 à 10 kg/ha de calcium par semaine dans le système de goutte-à-goutte. Idéalement, fractionnez cet apport hebdomadaire en deux parties égales. Les applications foliaires de calcium n'ont pas la réputation d'être efficaces pour limiter ce désordre physiologique.



Pourriture apicale sur fruit de poivron et de tomate

Photos : Christine Villeneuve, MAPAQ

## PHYTOPHTORA CAPSICI DANS L'AUBERGINE ET LE POIVRON

Depuis le début de la saison 2008, on a recensé des foyers de *Phytophthora capsici* dans l'aubergine et le poivron, surtout en Montérégie-Est et un peu en Montérégie-Ouest. Le *Phytophthora capsici* est un champignon de sol qui sévit surtout sur les plantes de la famille des cucurbitacées et des solanacées. Il survit dans le sol indéfiniment et est activé lorsque les conditions suivantes se présentent :

1. Présence d'eau stagnante pendant au moins 24 heures.
2. Températures de l'ordre de 20 à 30 °C.



SOLANACÉES

Ainsi, les nombreuses averses de l'été 2008 lui ont été favorables jusqu'à présent. Étant donné qu'il n'existe pas de traitement fongicide efficace homologué pour lutter contre cette maladie, il reste la prévention! Il est impérieux d'évacuer l'eau stagnante le plus rapidement possible advenant des averses abondantes. Il faut pratiquer des rigoles d'évacuation de l'eau de pluie vers les fossés et voir à les entretenir. Si vous avez diagnostiqué des problèmes de *Phytophthora capsici* dans des champs, vérifiez que le système de drainage y soit optimal ainsi que le nivellement de ces pièces.



Champ de poivrons atteint de *Phytophthora capsici*.  
Les plants dépérissent et les fruits se couvrent d'un fin mycélium blanc.  
Photos : Isabelle Couture, MAPAQ

Collaboration de :

Isabelle Couture, agronome, Direction régionale de la Montérégie, secteur Est, 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](mailto: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 13 – solanacées – 13 août 2008**



**SOLANACÉES**

Avertissement No 13 – 2008, page 5