



EN BREF :

- Insectes : augmentation de l'activité de la pyrale du maïs dans le poivron.
- Les jeunes fruits de poivron et de tomate sont exigeants en calcium.
- Quelques cas de pourriture sclérotique sont signalés.
- Mildiou de la tomate : mise au point.

ÉTAT GÉNÉRAL DES CULTURES

Le développement végétatif des plants est bon en général. Cependant, les fruits grossissent lentement. Dans la tomate, plusieurs collaborateurs nous signalent la chute de fleurs causée par des facteurs abiotiques (manque d'ensoleillement, mauvaise pollinisation, excès de pluie et d'humidité, etc.).

POIVRON : PYRALE DU MAÏS – RACES UNIVOLTINE ET BIVOLTINE

Les populations de pyrale du maïs dans les champs de poivron sont modérées. Par contre, sur l'ensemble de nos 9 sites de piégeage localisés dans l'ouest de la province, 8 sites sont en avis de traitement. Ces sites sont situés en Montérégie et dans les Basses-Laurentides. Ainsi, un traitement devrait être réalisé autour du 10 août.

Dans la région de la Capitale-Nationale, les captures sont faibles pour l'instant et aucun traitement n'est justifié. Dans la région de Laval, le seuil n'est pas atteint non plus.

POIVRON ET TOMATE : PRÉVENIR LA POURRITURE APICALE

Des collaborateurs nous signalent la présence de 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.



Source : Christine Villeneuve, MAPAQ

Pourriture apicale sur poivron



Source : Christine Villeneuve, MAPAQ

Pourriture apicale sur tomate

POIVRON ET TOMATE : POURRITURE SCLÉROTIQUE

Plusieurs observateurs rapportent de la pourriture sclérotique sur tomate et sur poivron en Montérégie, dans les Laurentides et dans la région de la Capitale-Nationale. Les conditions humides sont favorables à l'expansion des foyers. Les plants affectés flétrissent, la tige brunit et se dessèche, puis une mousse blanche apparaît lorsque les conditions sont favorables. Les plants affectés en meurent. En ouvrant la tige, on découvre de petites masses noires de la taille d'un pois; ce sont les sclérotés qui permettent au champignon de survivre dans le sol d'une année à l'autre.

Depuis cette année, nous avons accès à un biofongicide pour réduire les populations de sclérotés dans les sols. Idéalement, le CONTANS® WG doit être appliqué à l'automne après la récolte, dans le cadre d'un programme de rotation. Ceci laisse plus de temps au biofongicide pour détruire les sclérotés de *Sclerotinia sclerotiorum*. À garder en mémoire pour cet automne!



Source : Christine Villeneuve, MAPAQ

Poivron affecté par la pourriture sclérotique



Source : Christine Villeneuve, MAPAQ

Premiers stades de la pourriture sclérotique :
flétrissement du plant



TOMATE : MILDIOU

D'autres foyers de **mildiou** ont été signalés en Montérégie et la maladie est nouvellement apparue dans la région de Québec. Les traitements fongicides répétés aux 5 jours semblent maintenir la maladie sous contrôle.

Rappel des symptômes du mildiou

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 s'agrandit rapidement pour contaminer tout le fruit.

Voici des images démontrant les symptômes du mildiou afin de vous aider à détecter d'éventuels foyers d'infection au champ.



Source : Christine Villeneuve, MAPAQ

Face supérieure de la feuille avec tache brun verdâtre qui débute en bordure de la feuille



Source : Christine Villeneuve, MAPAQ

Fruits de tomate affectés par le mildiou



Source : Christine Villeneuve, MAPAQ

Face inférieure d'une feuille de tomate avec présence d'un petit duvet blanc par temps humide



Stratégie d'intervention

Étant donné que les conditions actuelles sont très favorables à la maladie, visitez ou faites dépister vos champs jusqu'à 2 fois par semaine.

Les champs les plus à risques sont :

- Les champs dans lesquels la protection en fongicide a été déficiente.
- Les zones à l'abri du vent.
- Les champs situés près d'autres champs de tomate ou de jardins domestiques.

Comment réagir selon votre situation

1- Régions où le mildiou est présent

Lorsque la maladie est diagnostiquée pour une première fois dans un champ :

On recommande deux pulvérisations consécutives de TANOS espacées de 4 à 5 jours. Ce fongicide a une action pénétrante qui protège les nouvelles pousses. Il est recommandé de respecter un délai de 12 heures entre l'application du produit et l'arrivée de la pluie.

Poursuite des arrosages

Protection aux 5 jours en alternant un fongicide efficace contre le mildiou (TANOS, REVUS ou BRAVO) avec un mélange d'hydroxyde de cuivre + mancozèbe. De cette manière, vous assurez une protection contre l'ensemble des maladies présentes : mildiou, chancre bactérien, moucheture bactérienne, tache septorienne et *Alternaria*.

Destruction des foyers d'infection

Il est recommandé de détruire les foyers d'infection en appliquant un herbicide de contact comme le GRAMOXONE sur une superficie deux fois plus grande que le foyer initial. Par contre, on observe que la maladie s'installe souvent un peu partout dans le champ et il devient alors plus difficile de détruire les plants porteurs de symptômes. Le mildiou ne survit pas sur du matériel végétal non vivant et desséché.

Champs avec une infection sévère :

Dans les champs où la maladie est présente partout et où les récoltes sont déclassées, il est préférable d'appliquer un herbicide de contact rapide. Il est nécessaire de détruire le matériel végétal vivant qui permet au mildiou de survivre afin d'empêcher les spores du champignon de contaminer les champs environnants.

Attention! 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.

2- Autres régions

Les conditions actuelles sont très favorables au développement du mildiou. Protégez les champs aux 5 à 7 jours en alternant le mélange hydroxyde de cuivre + mancozèbe et, la semaine suivante, le TANOS (famoxadone + cymoxanil).



RAPPELS

- Vérifiez le bon fonctionnement de toutes les buses du pulvérisateur.
- Assurez-vous de protéger les nouvelles pousses et l'ensemble de la couverture foliaire à chaque passage. Plus les plants grandissent, plus le volume de bouillie à l'hectare devra être augmenté.
- Débutez les pulvérisations dans les champs sains et terminez dans les champs affectés par la maladie.
- Nombre maximal d'applications par saison :
 - TANOS :** maximum de 6 applications
 - REVUS :** maximum de 4 applications
 - BRAVO, mancozèbe, hydroxyde de cuivre :** aucun maximum d'application

Texte rédigé par :

Christine Villeneuve, agronome, Direction régionale de la Montérégie, secteur Ouest, MAPAQ

En collaboration avec :

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

Édition et mise en page : Louise Thériault, agronome et Isabelle Beaulieu, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 13 – solanacées – 5 août 2009

