



EN BREF :

Insectes :

- L'activité des papillons de la pyrale du maïs est à la baisse, mais des avis de traitement sont encore en vigueur dans les Basses-Laurentides et dans des sites localisés en Montérégie.
- L'activité des pucerons est très variable, mais peut nécessiter des interventions localisées dans le poivron et l'aubergine en Montérégie, dans les Laurentides et dans la région de la Capitale-Nationale.

Maladies :

- Présence importante de *Phytophthora capsici* dans des champs de poivron, de tomate et d'aubergine en Montérégie.
- Tomate : la brûlure alternarienne est en progression sur le feuillage ainsi que l'anthracnose sur les fruits. Les conditions climatiques ont favorisé l'expansion du chancre bactérien. Aucun cas de mildiou n'est encore signalé au Québec.

Désordre physiologique :

- La saison est favorable à des problèmes de coloration inégale dans la tomate.

POIVRON : BAISSÉ D'ACTIVITÉ DE LA PYRALE DU MAÏS

Les captures de papillons de la race bivoltine de la pyrale du maïs sont à la baisse partout au Québec. Toutefois, un traitement insecticide est recommandé vers le 20 août dans les sites de piégeage localisés dans les Basses-Laurentides (Mirabel, Saint-Eustache), dans 1 site sur 2 à Saint-Hyacinthe et dans 2 sites sur 6 en Montérégie-Ouest.

Attention : si vous avez utilisé le CORAGEN la semaine dernière, il est possible de sauter le traitement insecticide de cette semaine étant donné la persistance de 10 à 14 jours de cet insecticide dans la plante.

DES PUCERONS DANS LE POIVRON ET L'AUBERGINE

On signale la présence de pucerons ailés et aptères (sans ailes) dans le poivron en Montérégie, dans les Laurentides et dans la région de la Capitale-Nationale. Dans l'aubergine, des collaborateurs rapportent des avis de traitement dans des champs en Montérégie.

Dans le poivron et l'aubergine, nous vous suggérons un **seuil d'intervention** d'une moyenne de 3 à 5 pucerons/feuille ou de 1 à 2 colonies/plant. Observez un minimum de 25 plants par champ.

Étant donné que nous sommes en période de récolte, nous vous recommandons des insecticides avec des délais d'application avant la récolte assez courts. Les insecticides qui ont des propriétés systémiques locales (ACTARA) ou systémiques complètes (MOVENTO) peuvent prendre quelques jours avant d'agir (4 à 10 jours), mais ils assureront un contrôle sur une plus longue période. Si vous optez pour ces produits, utilisez le seuil d'intervention le plus faible (3 pucerons/feuille ou 1 colonie/plant).

Insecticide et groupe de résistance		Délai d'application avant récolte et cultures homologuées	
MOVENTO	Groupe 23	1 jour	Aubergine et poivron
ACTARA	Groupe 4A	1 jour	Aubergine et poivron
CYGON, LAGON	Groupe 1B	3 jours	Poivron seulement
MALATHION	Groupe 1B	3 jours	Aubergine et poivron

PRÉSENCE DE *PHYTOPHTHORA CAPSICI* DANS PLUSIEURS CHAMPS DE SOLANACÉES

Les orages parfois forts et le temps chaud ont été favorables au développement du champignon *Phytophthora capsici*. Nos collaborateurs rapportent des pertes dans l'aubergine, le poivron et la tomate, principalement en Montérégie-Est et en Montérégie-Ouest.

Sur les fruits de tomate, les dommages du *Phytophthora capsici* peuvent être confondus avec ceux du mildiou, *Phytophthora infestans*. Pour les différencier, attardez-vous aux aspects suivants :

- Les dommages sur fruit causés par le mildiou sont durs, la chair y devient plus ferme et granuleuse et l'épiderme rugueux alors que pour *P. capsici*, la pelure demeure lisse.
- Le mildiou s'attaque au feuillage et à la tige des plants de tomate avant de causer des lésions sur les fruits.



Phytophthora capsici sur tomate



Phytophthora infestans (mildiou) sur tomate



Si *Phytophthora capsici* est présent dans vos champs :

- Arrachez les débuts de foyers d'infection quand c'est possible. Il est recommandé d'enlever les plants qui se trouvent dans un périmètre de 2 mètres autour des plants infectés et de les détruire hors du champ.
- Lorsque la maladie est présente dans une section de champ, il est recommandé de passer la déchiqueteuse rotative le plus rapidement possible afin de détruire les plants et de favoriser la décomposition des résidus. Un peu plus tard, enfouissez les résidus par un labour profond.
- Ne jamais déposer ou enfouir des fruits malades dans un champ sain, afin d'éviter de nouvelles contaminations.
- Lavez bien vos tracteurs et récolteuses si vous devez passer d'un champ contaminé à un champ sain, car *Phytophthora capsici* peut se transmettre d'un champ à l'autre par les particules de sol qui restent collées sur les roues du tracteur.

Faites attention à l'eau d'irrigation. *Phytophthora capsici* peut aussi être présent dans les **étangs d'irrigation** qui reçoivent l'eau de surface ou de drainage d'un champ infesté. Cette eau pourrait contenir des spores du pathogène et transmettre la maladie à tous les plants irrigués. Cependant, les études ne démontrent pas que *Phytophthora capsici* puisse survivre à l'hiver dans les étangs ou les rivières.

TOMATE : MALADIES

Les traitements fongicides ont été délavés par les averses de plus de 25 mm.

Dans la tomate, le **chancre bactérien**, la **brûlure alternarienne** et l'**anthracnose** sont en progression. Aucun cas de mildiou n'est encore signalé dans la tomate au Québec, alors qu'en Ontario, quelques cas sont rapportés. Consultez le bulletin d'information **No 01** du 14 mai 2010 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b01so10.pdf>) pour choisir le fongicide approprié. Les produits à base de mancozèbe ne sont pas recommandés en temps de récolte, étant donné le délai d'application avant la récolte de 7 jours.

Attention de ne pas confondre la brûlure alternarienne sur feuillage avec le mildiou. Pour en avoir le cœur net, prélevez des feuilles affectées, vaporisez-les d'eau, puis mettez-les dans un sac de plastique transparent à une température de 15 à 23 °C pour une durée de 8 à 12 heures. Observez si une sporulation se développe sous la face inférieure de la feuille. Si c'est le cas, vous êtes en présence de mildiou (*Phytophthora infestans*).



Brûlure alternarienne sur feuilles de tomate



Mildiou sur feuille de tomate



TOMATE : PROBLÈME DE COLORATION DES FRUITS

En 2010, plusieurs observateurs nous signalent des problèmes de coloration inégale sur fruits de tomate. Des plaques verdâtres, jaunâtres ou blanchâtres plus fermes se développent aléatoirement sur la surface, à l'intérieur ou sur les épaules des fruits. Une coupe de l'épiderme permet de localiser des zones blanches ou grises dans la chair des fruits.

Il faut remonter à l'année 2007 pour retrouver des désordres semblables, ce qui laisse croire que les années plus chaudes sont davantage favorables à l'apparition de cette mauvaise coloration des fruits. Des chercheurs américains se sont penchés sur ce phénomène et y ont trouvé une relation avec les températures élevées, les variétés de tomate ainsi qu'avec les caractéristiques des sols. Pour déterminer si votre type de sol peut prédisposer votre culture aux problèmes de coloration des fruits lors des étés plus chauds, référez-vous à votre analyse de sol et consultez le lien suivant : <http://www.oardc.ohio-state.edu/tomato/managingcolor.htm>.

Selon différents chercheurs américains, une application d'appoint en potassium dans le système goutte à goutte pourrait s'avérer bénéfique pour diminuer l'incidence du problème.



Mauvaise coloration interne de la tomate



Mauvaise coloration sur fruits de tomate

Collaboration pour la section sur le *Phytophthora capsici* :

Isabelle Couture, agronome, Direction régionale de la Montérégie, secteur Est, MAPAQ

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
Téléphone : 450 427-2000, p. 254 – Télécopieur : 450 427-0407
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 13 – solanacées – 20 août 2010

