



### EN BREF :

#### Insectes :

- La pyrale du maïs est très active dans une majorité de sites de piégeage situés en Montérégie-Est, en Montérégie-Ouest et dans les Laurentides. Rapprochez les traitements aux 5 jours lorsque les températures de jour sont très chaudes.
- Les températures chaudes accélèrent le développement de la punaise terne, des tétranyques, des pucerons et du doryphore de la pomme de terre.

#### Désordres physiologiques :

- Les excès d'eau ont favorisé la chute des fleurs dans la tomate et les températures chaudes combinées à un ensoleillement intense seront favorables à des dommages d'insolation et de pourriture apicale sur fruits de tomate et poivron.

#### Maladies :

- Les conditions climatiques chaudes et sèches favoriseront l'assèchement des lésions foliaires et limiteront le développement de l'ensemble des maladies.

## ÉTAT DES CULTURES

Les récoltes sont timides et en retard d'environ 10 à 15 jours par rapport à une année normale. Les températures chaudes actuelles et annoncées pour les prochains jours accéléreront les récoltes et ralentiront l'expansion des maladies. Par contre, les insectes seront à surveiller. Le 11 août, des orages violents accompagnés de grêle ont affecté des secteurs de la Montérégie-Ouest.

## DÉSORDRES PHYSIOLOGIQUES

### Avortement des fleurs dans la tomate

On signale de la coulure de fleurs dans plusieurs champs de tomate en Montérégie et dans la Capitale-Nationale. Les pluies abondantes et répétitives en sont probablement la cause. Les racines de la tomate sont très fragiles aux excès d'eau, ce qui les rend vulnérables aux attaques de champignons de sol tels que *Pythium* et *Fusarium*. Dans de telles conditions, la bonne mise à fruit peut être affectée par la santé générale du plant, ce qui favorise l'avortement de plusieurs fleurs d'une même grappe florale.

## Attention aux carences en calcium et à l'insolation des fruits dans le poivron et la tomate!

Les plants qui portent plusieurs jeunes fruits en pleine croissance seront très sensibles à la pourriture apicale au cours des prochains jours. Les températures élevées, un système racinaire superficiel et le manque d'eau au niveau racinaire sont des facteurs déterminants dans l'apparition des carences de calcium. Assurez-vous que les plants ne manquent pas d'eau en période de grossissement des fruits et fournissez 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.

L'ardeur du rayonnement solaire actuel et annoncé pour les prochains jours sera favorable à l'insolation des fruits, surtout dans les parties de champ où le feuillage est peu développé. Le bris du feuillage occasionné par les cueilleurs peut exposer davantage les fruits au soleil.

## POIVRON : LA 2<sup>e</sup> GÉNÉRATION DE LA RACE BIVOLTINE DE LA PYRALE DU MAÏS EST ACTIVE

Les papillons de la race bivoltine de la pyrale du maïs sont très actifs dans une majorité de sites de la Montérégie-Est (Saint-Damase et Saint-Paul-d'Abbotsford), de la Montérégie-Ouest (Saint-Michel et Mercier) ainsi qu'à Saint-Eustache dans les Laurentides. Les piègeages sont faibles à Laval, à Mirabel et à l'Île d'Orléans.

**Les températures très chaudes, supérieures à 25 °C, accélèrent le développement de la pyrale et il est suggéré de rapprocher les traitements aux 5 jours dans ces conditions.** Ainsi, si le dernier traitement a été réalisé le 10 août, on suggère un autre traitement le 15 août dans les secteurs où la pression est élevée.

### 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 02** (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b02so09.pdf>) du 8 juin 2009.

*Les pyréthrinés de synthèse (DECIS, POUNCE) doivent être appliquées lorsque les températures sont inférieures à 24 °C. Leur efficacité diminue à des températures plus élevées.*

## AUTRES INSECTES

### Puceron dans le poivron

Les seuils de traitements contre le puceron sont atteints dans quelques champs de poivron en Montérégie et dans la Capitale-Nationale.

Dans le poivron, nous vous suggérons un **seuil d'intervention** d'une moyenne de 5 pucerons/feuille ou de 1 colonie/plant sur une moyenne de 25 plants observés par champ (total de 125 pucerons ou de 25 colonies), sauf si vous préférez intervenir avec le nouvel insecticide MOVENTO qui, bien que systémique et résiduel dans la plante, prend quelques jours avant d'être pleinement efficace. Ainsi, pour le MOVENTO, intervenez plus tôt pour une moyenne de 3 pucerons/feuille ou 0,5 colonies/plant sur 25 plants dépistés (total de 75 pucerons ou de 12 colonies).



Insecticide	Groupe chimique	Délai avant la récolte
MOVENTO	23	1 jour
ASSAIL	4	7 jours
ORTHENE(max. 4 applications/saison)	1B	7 jours
CYGON, LAGON	1B	3 jours
THIODAN	2A	2 jours

## Punaise terne dans l'aubergine, le poivron et la tomate

En Montérégie et dans la région de la Capitale-Nationale, on signale une augmentation des populations de punaise terne. Les adultes s'attaquent davantage aux boutons floraux de l'aubergine et du poivron alors que les larves s'alimentent sur les fruits de poivron et de tomate. Pour observer les larves de punaise terne, bougez les plants à leur base et soyez à l'affût de petits insectes verts qui courent rapidement sur le paillis de plastique à la recherche d'un abri. Vous pouvez également faire des frappes des fruits au-dessus d'un contenant de plastique blanc pour recueillir les larves. Nous vous suggérons un **seuil d'intervention de 5 punaises dépiquées pour 25 plants** observés au champ. Le seuil peut aussi être l'apparition des premiers symptômes sur les fruits ou la chute de boutons floraux associée à la présence de l'insecte.

La tache fantôme sur fruits de poivron et de tomate, causée par la moisissure grise, peut être confondue avec des dommages de larves de punaise terne. Voici des images qui permettent de distinguer les deux dommages.



Source : Liette Lambert, MAPAQ



Source : Christine Villeueuve, MAPAQ

Photos 1 et 2. Tache fantôme (*Botrytis cinerea*) sur tomate et poivron : les anneaux blancs ont un contour assez bien défini, avec souvent la présence d'une ponctuation noire et d'une coloration plus verte au centre



Source : Christine Villeueuve, MAPAQ



Source : Christine Villeueuve, MAPAQ

Photos 3 et 4. Dégâts de la punaise terne sur l'épiderme : les zones de décoloration sont diffuses ou brouillées, sans distinction au centre ou au pourtour





Source : Christine Villeueuve, MAPAQ



Source : Christine Villeueuve, MAPAQ

Photos 5 et 6. Dégâts de la punaise terne sous l'épiderme : la chair est granuleuse, plus pâle, avec parfois une petite cavité

### Poivron et aubergine

Le DECIS (3 jours), le POUNCE (1 jour) et l'ORTHENE (7 jours), homologués dans le poivron contre la pyrale du maïs, contrôleront aussi la punaise terne. Le CYGON (3 jours) et le LAGON (3 jours), homologués contre le puceron dans le poivron, contrôleront aussi la punaise terne.

### Tomate

Le CYGON (7 jours), le LAGON (7 jours), le MATADOR (7 jours) et le SILENCER (7 jours) sont tous homologués dans la tomate pour le contrôle de la punaise terne, mais les délais d'application avant la récolte sont assez longs. Le POUNCE (1 jour) et le CYMBUSH (3 jours), homologués contre l'altise, contrôleront aussi la punaise terne avec des délais d'application avant la récolte plus courts.

Les pyréthrinés de synthèse doivent être appliqués lorsque les températures sont inférieures à 24 °C. Leur efficacité diminue à des températures plus élevées.

### Tétranyque dans l'aubergine

Ce minuscule acarien est redoutable dans l'aubergine par temps chaud et sec. On commence à les apercevoir par foyers dans des champs de la Montérégie. Les tétranyques sont à peine visibles à l'œil nu et se concentrent sur la face inférieure des feuilles. Une loupe qui grossit environ 15 fois permet de bien les identifier.



Source : Christine Villeueuve, MAPAQ

Photo 7. Dommages du tétranyque à deux points sur une feuille d'aubergine



Étant donné que la presque totalité des récoltes d'aubergine est encore à venir, il est très avantageux de protéger vos champs si vous commencez à observer des foyers d'infestation de tétranyque à deux points.

L'insecticide/acaricide OBERON<sup>MC</sup> a reçu une homologation en 2009 pour lutter contre les tétranyques à deux points dans l'aubergine. OBERON<sup>MC</sup> agit par contact surtout sur les stades juvéniles des acariens et un peu sur les adultes. Le produit aurait un certain effet translaminaire dans la plante, c'est-à-dire qu'il se déplace de la partie supérieure de la feuille vers la face inférieure. Cependant, on peut lire sur l'étiquette du OBERON<sup>MC</sup> que le produit doit être appliqué sur les deux faces des feuilles pour assurer une efficacité optimale. Faites le traitement lorsque vous observez les premiers foyers de tétranyques avant l'établissement d'une population élevée. Attendez de 4 à 10 jours après l'application du produit pour en évaluer la performance sur les acariens.

L'usage d'adjuvants destinés à améliorer la mouillure du feuillage de l'aubergine pourrait augmenter l'efficacité du OBERON<sup>MC</sup>. Cependant, attention à la phytotoxicité et faites un test préalable sur quelques plants avant d'appliquer le mélange adjuvant – OBERON<sup>MC</sup> sur l'ensemble du champ. Les problèmes de phytotoxicité apparaissent normalement dans un délai de 24 à 48 heures.

### **Mode d'emploi**

- Dose : 500 à 600 ml OBERON<sup>MC</sup>/ha.
- Délai d'attente avant la récolte : 7 jours.
- Nombre maximal d'application dans la saison : 3.

Les savons insecticides END-AL et SAFER agissent par suffocation sur les tétranyques. Ils ont démontré une assez bonne efficacité si l'on prend soin d'assurer un bon recouvrement des plants sous la surface des feuilles, avec des volumes d'eau de 1000 L/ha. Faites des tests préalables sur une petite superficie pour vérifier les risques de brûlure au feuillage. Les pulvérisations doivent être effectuées en soirée ou tôt le matin. Le délai d'application avant la récolte est de 5 jours.

## **MALADIES**

L'assèchement des conditions climatiques, la hausse des températures et un ensoleillement intense diminueront la pression de l'ensemble des maladies bactériennes et fongiques. Par contre, des températures plus élevées sont favorables au chancre bactérien de la tomate, surtout si les rosées sont abondantes ou que des orages isolés surviennent.

Les traitements fongicides peuvent être espacés aux 7 à 10 jours. Conservez un intervalle de 7 jours dans les secteurs à risque pour le mildiou et le chancre bactérien.

Aucun nouveau cas de mildiou dans la tomate ne nous a été signalé à l'exception de ceux retrouvés dans des jardins domestiques. Les traitements fongicides répétés aux 5 à 7 jours semblent avoir ralenti la progression de la maladie malgré les conditions climatiques favorables.



## CONTENANTS DE PESTICIDES VIDES

Afin d'empêcher les contenants de pesticides vides de s'accumuler un peu partout et pour leur donner une deuxième vie, il existe un programme de recyclage de ces contenants et 121 points de collecte situés sur tout le territoire québécois. Pour plus de détails à ce sujet, voir le bulletin d'information **No 04** – Ordre général du 28 juillet 2009 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b04gen09.pdf>) ou le site Internet suivant : <http://www.croplife.ca/web/francais/soinfermes/>.

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 Isabelle Beaulieu, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*  
*Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 14 – solanacées – 13 août 2009*



SOLANACÉES

Avertissement No 14 – 2009, page 6