



## Solanacées

### Avertissement No 14 – 21 août 2014

- **État des cultures.**
- **Pyrale du maïs** : les captures demeurent au-dessus du seuil de traitement pour le sud de la province.
- **Autres insectes** : punaises ternes; punaises pentatomides; pucerons.
- **Maladies bactériennes et fongiques** : stables pour le poivron; brûlure alternarienne, pourriture sclérotique, tache septorienne et moisissure grise dans la tomate; aucun cas de mildiou signalé dans la tomate au Québec.

## ÉTAT DES CULTURES

Les températures ont régulièrement été sous les normales de saison durant la dernière semaine. L'activité des insectes a ainsi été au ralenti, mais le retour de la chaleur leur sera favorable. Les précipitations ont été importantes pour plusieurs régions de la province. Plusieurs secteurs montrent des champs en excès d'eau.

Les récoltes se poursuivent dans toutes les régions du Québec. Malgré cela, le mûrissement des tomates est lent et les volumes récoltés ne sont pas encore à leur optimum.

## PYRALE DU MAÏS

La 2<sup>e</sup> génération de la race bivoltine est très active et les captures de papillons se poursuivent. Le nombre de captures demeure au-dessus du seuil de traitement pour le sud de la province. **Les traitements doivent être maintenus aux 7 jours pour la Montérégie et les Laurentides, jusqu'à avis contraire.**

Le seuil n'est pas atteint pour les autres régions. Maintenez un dépistage régulier et intervenez au besoin si des masses d'œufs ou des larves sont observées dans vos champs.

## AUTRES INSECTES

Comme mentionné ci-dessus, peu de traitements ont dû être réalisés pour contrôler la présence d'insectes. Des traitements ont été effectués au début de la semaine dernière contre la **punaise terne** et les **punaises pentatomides** (*Pentatomidae*) et ont permis de contrôler ces ravageurs. Cette semaine, la présence de pentatomides est également signalée dans la région de la Capitale-Nationale.

La présence de **pucerons** dans certains champs de poivron demeure et quelques colonies sont maintenant présentes. Des traitements seront possiblement réalisés dans les prochains jours dans la région de Québec.

# MALADIES BACTÉRIENNES ET FONGIQUES

## Poivron

Généralement, les champs touchés par la tache bactérienne dans les dernières semaines ne montrent pas plus de symptômes cette semaine. Des traitements ont été réalisés et d'autres sont à venir. Les foyers de *Phytophthora capsici* présents dans les champs affectés il y a quelques semaines ne progressent pas.

## Tomate

La progression des maladies bactériennes est graduellement moins agressive lorsque les températures tendent à se rafraîchir. Par contre, la présence de rosées prolongées favorise la dispersion des bactéries lorsqu'elles sont présentes au champ et que divers travaux sont effectués dans ces conditions.

Les maladies fongiques sont quant à elles favorisées avec les conditions climatiques qui ont prévalu la semaine dernière. Les maladies touchent principalement le vieux feuillage et les fruits, dans une moindre proportion. La **brûlure alternarienne**, la **pourriture sclérotique** et la **tache septorienne** sont en hausse. La **moisissure grise** est également présente. Cette maladie est souvent initiée par la présence de tissus végétaux morts qui adhèrent à diverses parties du plant. Un duvet gris se développe par la suite sur les zones affectées.

### **Absence du mildiou (*Phytophthora infestans*)**

Aucun cas de mildiou n'est signalé dans la tomate au Québec, alors que la maladie est présente en Ontario. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches, ainsi que des conditions humides sont favorables au développement de la maladie.

Les traitements fongiques préventifs réalisés en cours de saison, lorsqu'ils sont effectués avec des fongicides à large spectre tels le BRAVO, le DITHANE ou le CABRIO, protègent également votre culture contre le mildiou.

### **Brûlure alternarienne vs mildiou**

Attention à ne pas confondre la brûlure alternarienne sur feuillage avec le mildiou. Pour confirmer votre diagnostic, vous pouvez prélever des feuilles affectées, les vaporiser d'eau, puis les mettre dans un sac de plastique transparent à une température entre 15 et 23 °C pour une durée de 8 à 12 heures. S'il y a une sporulation qui se développe à la face inférieure de la feuille, c'est qu'il s'agit de mildiou.



Début d'infection par le mildiou sur feuille de tomate



Progression des symptômes du mildiou sur le même fruit (avec 36 heures écoulées entre la prise des photos)

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES  
CATHERINE THIREAU, agronome – Avertisseuse  
Productions en Régie Intégrée du Sud de Montréal enr. (PRISME)  
Téléphone : 450 454-3992, poste 28  
Courriel : [cthireau@prisme.ca](mailto:cthireau@prisme.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 14 – Solanacées – 21 août 2014*