



EN BREF :

- Poivron : les captures de papillons de la pyrale du maïs sont encore importantes dans la plupart des régions, mais le temps plus frais risque de ralentir le développement de l'insecte. Consultez le calendrier de traitements pour votre région.
- Aubergine, poivron et tomate : les températures plus fraîches, prévues pour les prochains jours, seront favorables à la moisissure grise.
- Insectes : la météo freine leur développement.
- Tomate : mûrissement inégal.

POIVRON : LA PYRALE BIVOLTINE EST TOUJOURS ACTIVE

Dans les régions de la plaine de Montréal, le nombre de captures de papillons de la race bivoltine varie de moyen à très élevé. Le calendrier de traitements suggéré la semaine dernière est toujours d'actualité, selon les captures observées.

Traitements pour les régions de la Montérégie, de Laval, de Lanaudière, des Basses-Laurentides, de l'Outaouais et de l'Estrie

Les traitements insecticides prévus cette semaine et ceux du début de la semaine prochaine sont importants, car la pression de l'insecte demeure élevée un peu partout.

Respectez un intervalle de 7 jours entre les traitements. Ne raccourcissez pas cet intervalle, car les températures fraîches qui sont annoncées pour les prochains jours ralentiront le développement des larves de la pyrale.

Traitements pour les régions de la Mauricie et du Centre-du-Québec

Les premières captures de papillons de la race bivoltine ont été réalisées vers la fin de la semaine dernière, ce qui permet de produire le calendrier de traitements prévisionnel suivant :

Calendrier de 3 traitements : 18, 25 août et 1^{er} septembre

Calendrier de 2 traitements : 28 et 30 août

Calendrier de 1 traitement : 28 août

Traitements pour les régions de la Capitale-Nationale et de la Chaudière-Appalaches

Il est encore trop tôt pour faire des applications d'insecticides contre la pyrale bivoltine. Nous vous renseignerons sur les dates de traitements dans le prochain communiqué.

MALADIES

En Montérégie, on signale des infections de *Botrytis*, le champignon responsable de la moisissure grise, sur des fruits de poivron et de tomate.

La venue des nuits plus fraîches, des températures diurnes de près de 20 °C, d'averses et de rosées abondantes seront favorables à la **moisissure grise sur les fruits d'aubergine, de poivron et de tomate**. Les premiers symptômes sont des zones aqueuses beiges sur les fruits. Ces zones deviennent par la suite recouvertes du mycélium caractéristique de la moisissure grise.

Pour vérifier qu'il s'agit bien de la moisissure grise, faites le test suivant : arrachez quelques fruits symptomatiques, vaporisez-les avec de l'eau, déposez-les dans un sac de plastique et placez-les dans un endroit où la température varie entre 15 et 20 °C. Vous devriez observer le mycélium gris dans les 24 heures suivantes.

Le LANCE (boscalid) est homologué pour lutter contre la moisissure grise dans la tomate, le poivron et l'aubergine. Le délai avant la récolte est de 0 jour. Respectez la dose la plus élevée recommandée contre la moisissure grise qui est de 420 g/ha. Ce fongicide est également efficace contre la brûlure alternarienne dans la tomate et l'aubergine.



Moisissure grise sur des fruits de tomate

Tomate et poivron : au cours de la semaine dernière, les maladies bactériennes ont progressé lentement dans la majorité des champs affectés. Les températures fraîches annoncées pour les prochains jours ne seront pas favorables au développement de la tache bactérienne du poivron ni au chancre bactérien dans la tomate. Seule la moucheture bactérienne se plaît par des températures qui avoisinent les 20 °C. Le nouveau feuillage et les nouveaux fruits de tomate doivent être protégés des attaques de la moucheture bactérienne par des applications de cuivre (1 jour)* et de SERENADE.

Tomate : on signale des infections fongiques par *Alternaria* dans la majorité des régions et par *Septoria* dans la région de la Capitale-Nationale. Les nouveaux fongicides LANCE (0 jour)*, CABRIO (0 jour), QUADRIS (1 jour), TANOS (3 jours) et le traditionnel BRAVO (1 jour) sont efficaces contre *Alternaria*. Le CABRIO et le BRAVO sont aussi recommandés contre *Septoria*.

Aucun cas de mildiou n'est encore signalé dans la tomate au Québec, malgré le fait qu'on signale du mildiou dans la pomme de terre en Montérégie. Les souches de mildiou qui s'attaquent à la pomme de terre ne sont pas agressives sur la tomate.

* Note : le chiffre entre parenthèses correspond au délai d'application avant la récolte.



TOMATE : PROBLÈME DE COLORATION DES FRUITS

En Montérégie et dans les Basses-Laurentides, on signale des problèmes de coloration sur des fruits de tomate. Des plaques jaunâtres plus fermes se développent aléatoirement sur la surface des fruits. Une coupe de l'épiderme permet de localiser des zones grises dans la chair des fruits. En anglais, ce désordre physiologique se nomme « graywall ». Divers facteurs environnementaux de stress peuvent être à l'origine du problème. Les canicules de la fin juillet et du début août peuvent être impliquées dans cette mauvaise coloration.



« Graywall » sur fruits de tomate

INSECTES

En général, les traitements contre la pyrale du maïs réussissent aussi à contrôler les colonies de pucerons dans le poivron. Par contre, dans les Laurentides et en Montérégie, certains champs sont toujours affectés par des colonies de pucerons. Dans ces cas-là, alternez les insecticides, car certaines matières actives peuvent être moins efficaces sur les insectes présents dans vos champs.

Les températures fraîches annoncées pour les prochains jours freineront le développement des tétranyques dans l'aubergine et ralentiront le développement des pucerons dans les poivrons.

Collaboration :

Pierrot Ferland, agronome, Direction régionale de la Mauricie, 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 Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 15 – solanacées – 15 août 2007



SOLANACÉES

Avertissement No 15 – 2007, page 3