



Solanacées

Avertissement No 15 – 22 août 2013

- État des cultures : conditions favorables au murissement de la tomate.
- Traitement contre la pyrale bivoltine en Montérégie.
- Insectes : seuil de traitement atteint pour la punaise terne dans quelques champs de tomate en Montérégie-Est; pucerons à surveiller dans certains champs de poivron dans la région de Québec.
- Maladies : recrudescence des maladies bactériennes et fongiques dans la tomate en raison des conditions climatiques; aucun cas de mildiou dans la tomate au Québec; tache bactérienne stable dans le poivron.

ÉTAT DES CULTURES

Les précipitations reçues à la fin de la semaine dernière ont laissé une bonne humidité au niveau des champs et ce, pour plusieurs régions du Québec. Les températures plus chaudes des derniers jours permettront aux fruits de tomate de mûrir un peu plus rapidement, comparativement à ce qui prévalait les dernières semaines. Les volumes de récolte seront graduellement plus adéquats, enfin !

CAPTURES DE LA PYRALE BIVOLTINE DANS LE SUD DE LA PROVINCE

Le seuil de traitement est de nouveau atteint cette semaine en Montérégie. **Les traitements doivent donc être maintenus aux 7 jours pour cette région.** Pour les autres régions, le seuil d'intervention n'a pas été atteint. Maintenez le dépistage dans vos champs. Intervenez au besoin en vous référant au bulletin d'information **No 02** du 20 juin 2013 pour le choix des insecticides afin de respecter le délai avant la récolte.

PUNAISE TERNE ET PUCERONS

L'activité de la punaise terne est variable selon les régions. Le seuil de traitement a été atteint la semaine dernière en Montérégie-Est, dans quelques champs de tomate. Toutefois, de façon générale, le seuil n'est pas atteint et seulement quelques dommages sont visibles sur les fruits.

Dans la région de Québec, la présence de populations de pucerons dans certains champs de poivron nécessitera des traitements dans les prochains jours.

MALADIES

Tomate

Une légère recrudescence des maladies bactériennes (moucheture et chancre) a été observée ces derniers jours en raison des températures plus chaudes. Dès que les conditions climatiques seront plus saisonnières, la progression des maladies bactériennes sera limitée. Les traitements au cuivre ne seront alors plus nécessaires.

La progression des maladies fongiques a été accentuée en raison de conditions climatiques plus saisonnières durant certaines journées. Les maladies touchent principalement le vieux feuillage et, dans une moindre proportion, les fruits. 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.

Les traitements préventifs demeurent essentiels à ce temps-ci de la saison. Les produits à base de mancozèbe ne sont pas recommandés en temps de récolte puisque le délai avant récolte est de 7 jours. Espacez les traitements aux 14 jours lorsque les conditions sont sèches et aux 7 à 10 jours en présence de pluie ou de rosée abondante. Consultez le bulletin d'information [No 02](#) du 20 juin 2013 pour le choix de vos fongicides.

Absence du mildiou (*Phytophthora infestans*)

Aucun cas de mildiou n'est signalé dans la tomate au Québec. Toutefois, un premier cas a été confirmé le 20 août dernier 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.

Attention à ne pas confondre la brûlure alternarienne sur feuillage avec le mildiou. Pour confirmer votre diagnostic, vous pouvez prélever des feuilles affectées par ces symptômes, les vaporiser d'eau, puis les mettre dans un sac de plastique transparent à une température variant 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.



Brûlure alternarienne sur feuilles de tomate



Début d'infection du mildiou sur feuille de tomate

Photos : Christine Villeneuve, MAPAQ

Poivron

Les quelques cas de tache bactérienne déjà présents depuis quelques temps demeurent relativement stables, quoique les précipitations de la dernière semaine ont entraîné à une légère propagation des symptômes.

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 25
Courriel : cthireau@prisme.ca

Édition et mise en page : Bruno Gosselin et Alexandra Tremblay, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document :*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 15 – Solanacées – 22 août 2013