

EN BREF :

- Poivron : l'activité de la pyrale du maïs est terminée dans la majorité des champs de poivron.
- Maladies : stratégie de lutte d'ici la fin de la saison.
- Insolation et pourriture apicale dans des champs de poivron et de tomate.
- Dernier communiqué de la saison 2008.

ÉTAT DES CULTURES

Les températures chaudes et ensoleillées favorisent le mûrissement des fruits. Les récoltes sont abondantes dans le poivron et l'aubergine. Dans la tomate, les champs moins affectés par les maladies bactériennes fournissent de bonnes récoltes de qualité. La pourriture sclérotique est stabilisée, mais a touché durement plusieurs champs de poivron et de tomate un peu partout au Québec.

STRATÉGIE D'INTERVENTION CONTRE LES MALADIES D'ICI LA FIN DE LA SAISON

Tomate

Vous pouvez cesser les traitements avec les fongicides dans les champs qui seront en fin de récolte d'ici 2 semaines. Par contre, si la tomate est récoltée mûre, il est préférable de continuer les protections fongicides contre la pourriture du fruit causée par l'antracnose.

Dans les autres champs qui seront encore en récolte après le 17 septembre, il faudra davantage surveiller les maladies fongiques que les maladies bactériennes. En général, la venue de températures plus fraîches et le feuillage vieillissant des plants sont favorables à la moisissure grise et à la brûlure alternarienne. À cette période-ci de la saison, il n'est plus pertinent de poursuivre les applications de cuivre contre les maladies bactériennes.

Les zones où le mildiou est présent doivent être protégées à tous les 7 jours. Un nouveau cas de mildiou est signalé dans la région de la Capitale-Nationale. Avec la Montérégie-Est, ce sont les deux seules régions où on signale du mildiou dans la tomate.

Pour protéger les plants contre les maladies fongiques (brûlure alternarienne, mildiou, anthracnose et moisissure grise) vous avez les options suivantes et le chiffre entre parenthèses représentant le délai d'application avant la récolte.

- Brûlure alternarienne, mildiou, anthracnose et tache septorienne : BRAVO 500 (1 jour)
- Brûlure alternarienne et anthracnose : QUADRIS (1 jour)
- Brûlure alternarienne et moisissure grise : LANCE WDG (0 jour)
- Brûlure alternarienne et mildiou : TANOS 50DF (3 jours)
- Brûlure alternarienne, mildiou, anthracnose et tache septorienne : CABRIO EG (0 jour)

Espacez les traitements aux 14 jours lorsque les conditions sont sèches et aux 7 à 10 jours en présence de pluie, de rosée abondante ou de foyers de mildiou dans les municipalités environnantes.



Moisissure grise sur des fruits de tomate.
(Les symptômes sont similaires sur les fruits d'aubergine et de poivron).
Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ



Anthracnose sur un fruit de tomate.
Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ

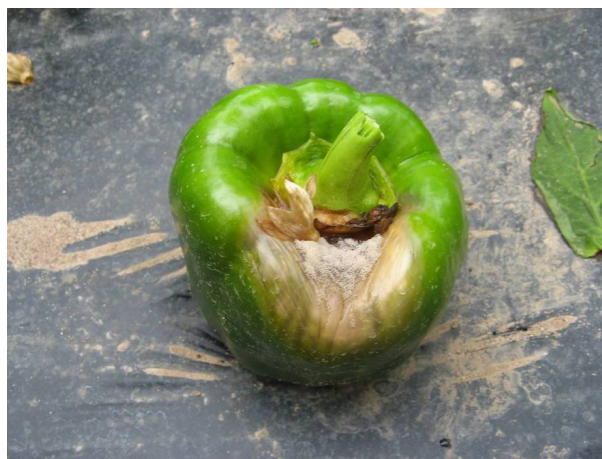


Poivron et aubergine

Pour le poivron, on délaisse les applications de cuivre qui, de toute façon, démontrent une efficacité très mitigée. En effet, on relève une forte résistance au cuivre des bactéries de type *Pseudomonas* retrouvées dans la culture du poivron.

Dans l'aubergine et le poivron, il faudra surveiller la moisissure grise à partir de la semaine prochaine, c'est-à-dire lorsque les températures de jour et de nuit seront plus fraîches et plus près des moyennes de saison. La moisissure grise prend souvent place sur des pétales de fleurs qui demeurent collés sur les fruits.

Le LANCE WDG utilisé à une dose de 420 g/ha va contrôler la moisissure grise et la brûlure alternarienne.



Poivron affecté par la moisissure grise. Mousse grise et pourriture molle du fruit.

Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ

POIVRON ET TOMATE : INSOLATION ET POURRITURE APICALE

Les températures chaudes et ensoleillées sont favorables à l'apparition de coup de soleil sur les fruits de poivron et de tomate. Les champs les plus touchés sont ceux dont le feuillage recouvre moins bien les fruits, soit parce que la fertilisation n'a pas été suffisante pour favoriser une bonne croissance végétative ou que la charge en fruit fait pencher les plants ou bien que la pourriture sclérotique a détruit une partie du feuillage.

On signale des cas de pourriture apicale surtout dans des champs sans système d'irrigation goutte-à-goutte. Certaines variétés de tomate italienne sont également très sensibles à la carence en calcium.

POIVRON : PYRALE DU MAÏS

Sur l'ensemble des 10 sites de piégeage, un seul site situé en Montérégie-Est demeure en avis de traitement pour le début de la semaine prochaine, soit vers le 8 septembre. Pour le reste des champs, aucun traitement supplémentaire n'est justifié.



DERNIER AVERTISSEMENT DE LA SAISON 2008

Cet avertissement est le dernier de la saison! Si des évènements particuliers survenaient au cours du mois de septembre, nous vous acheminerions un communiqué rapidement.

Nos plus sincères remerciements à tous les collaborateurs du Réseau d'avertissements phytosanitaires (RAP) du réseau solanacées et nos meilleures salutations à tous nos lecteurs et abonnés du réseau.

Nous vous souhaitons une belle fin de saison, de bonnes récoltes ainsi que des prix avantageux!

Veillez vous référer aux étiquettes des fabricants en ce qui concerne les doses, les modes d'application et les renseignements supplémentaires. En aucun cas, la présente information ne remplace les recommandations indiquées sur les étiquettes des pesticides; le Réseau d'avertissements phytosanitaires décline toute responsabilité relative au non-respect de l'étiquette officielle.

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 : Bruno Gosselin, agronome et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 16 – solanacées – 3 septembre 2008

