



### EN BREF :

#### Insectes :

- L'activité des papillons de la pyrale du maïs est en baisse partout. À Saint-Eustache, un dernier traitement insecticide est recommandé.

#### Maladies :

- Maladies : stratégie de lutte d'ici la fin de la saison. Attention à l'antracnose dans les champs de tomate destinée à l'autocueillette.
- Insolation et pourriture apicale dans des champs de poivron et de tomate. Irriguez suffisamment par temps sec pour prévenir la carence en calcium.

## ÉTAT DES CULTURES

Les températures chaudes et ensoleillées favorisent le mûrissement des fruits. Les récoltes sont abondantes dans le poivron, l'aubergine et la tomate. Malheureusement, les 10 à 14 jours de retard enregistrés dans le début des récoltes ne pourront jamais être récupérés. La chaleur est arrivée tardivement vers la mi-août et le retard de croissance des plants se fera sentir sur les rendements totaux qui seront à la baisse.

## POIVRON : FORTE BAISSÉ DE L'ACTIVITÉ DE LA PYRALE DU MAÏS

L'activité des papillons de la race bivoltine de la pyrale du maïs est en forte baisse partout au Québec, sauf pour le site situé à **Saint-Eustache**, où les dernières captures justifieraient une dernière application d'insecticide aux alentours du 7 septembre ou 7 jours après la dernière pulvérisation.

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

Vous pouvez cesser les traitements avec les fongicides dans les champs qui seront en fin de récolte d'ici 2 semaines. Par contre, dans les champs **destinés à l'autocueillette** où la tomate est récoltée mûre, il est préférable de continuer les protections fongiques contre la pourriture du fruit causée par l'antracnose. En mûrissant, l'épiderme de la tomate se modifie et il devient beaucoup plus sensible aux attaques du champignon responsable de l'antracnose. Il existe quelques fongicides qui permettent des applications jusqu'à 1 ou 0 jour avant la récolte.

Dans les autres champs qui seront encore en récolte après la mi-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 continuer d'être protégées tous les 7 jours. Pour protéger les plants contre les maladies fongiques (brûlure alternarienne, mildiou, anthracnose et moisissure grise), vous avez les options suivantes (le chiffre entre parenthèses représente 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)
- Mildiou : REVUS (1 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.



Photo : Christine Villeneuve, MAPAQ

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



## 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, que les excès d'eau ont nui au bon développement des plants, que la charge en fruit fait pencher les plants ou bien que la pourriture sclérotique a détruit une partie du feuillage. Parfois, un champignon de type *Alternaria* s'établit sur les parties de fruits affectées par l'insolation. Ce champignon secondaire profite des tissus morts pour s'établir et il n'y a pas lieu d'intervenir avec un fongicide.

Les pluies se font rares et l'irrigation régulière et suffisante est primordiale pour prévenir la pourriture apicale causée par une poussée de croissance des fruits. Une teneur en eau homogène du sol favorise un grossissement régulier des fruits, ce qui est la meilleure façon de prévenir les carences de calcium.



Photo : Eugenio Bayancela,  
Fermes en ville

Insolation colonisée par *Alternaria spp* sur poivron

### 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 : Bruno Gosselin, agronome et Cindy Ouellet, RAP

© **Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document**  
**Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 17 – solanacées – 2 septembre 2009**

