



Avertissement



CUCURBITACÉES-SOLANACÉES

No 19 – 12 septembre 2006

EN BREF :

- Remerciements aux collaboratrices et aux collaborateurs du RAP cucurbitacées-solanacées.
- Mildiou dans le concombre frais à Laval et en Montérégie.
- Aubergine, poivron et tomate : les traitements contre les maladies bactériennes ne sont plus nécessaires. Les températures plus fraîches sont favorables à la moisissure grise (aubergine, poivron, tomate), à l'anthracnose (tomate) et au mildiou (*Phytophthora infestans*) dans la tomate.

NOS PRÉCIEUX COLLABORATEURS EN 2006

À moins que des événements particuliers surviennent, cet avertissement devrait être le dernier cette saison.

Nous profitons de l'occasion pour vous présenter et remercier très sincèrement les collaboratrices et les collaborateurs ayant apporté leur contribution au réseau cucurbitacées-solanacées en 2006.

Merci également aux producteurs qui, généreusement, acceptent que l'on recueille de l'information sur leur ferme. Votre contribution au réseau vous honore, puisqu'en bout de ligne, elle profite à l'ensemble des producteurs de votre secteur.

Liste des collaboratrices et des collaborateurs en 2006

Samuel Avendano, agronome	Consultant
Eugenio Bayancela, agronome	Club conseil Ferme en Ville, Laval
Daniel Bergeron, agronome	MAPAQ, Québec
Danielle Bernier, agronome	MAPAQ, Québec
Josée Bonneville, agronome	Dura-Club, Montérégie-Est
Lucie Caron, agronome	MAPAQ, Blainville
Mélanie Charland, agronome	APL Lanaudière
Isabelle Couture, agronome	MAPAQ, Saint-Hyacinthe
Cindy Dallaire, agronome	MAPAQ, Sainte-Foy
François Demers, agronome	Les Productions Écolo-Max, région de Québec
Anne Desrochers, agronome	Maison de l'UPA
Pierrot Ferland, agronome	MAPAQ, Louiseville
Mario Fréchette, technicien	MAPAQ, Sainte-Foy
Mélissa Gagnon, agronome	APL Lanaudière inc.
Myriam Gagnon, agronome	Dura-Club, Montérégie-Ouest
Marie Garon, biologiste	MAPAQ, Québec



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation



Liste des collaboratrices et des collaborateurs en 2006 (suite)

Gérard Gilbert, agronome	MAPAQ, Sainte-Foy
Denis Giroux, agronome	Réseau de lutte intégrée de Bellechasse
Dominique Hamel, biologiste	MAPAQ, Sainte-Foy
Michel Lacroix, agronome	MAPAQ, Sainte-Foy
Alain Magnan, agronome	APL Lanaudière
Danielle Roy, agronome	MAPAQ, L'Assomption
Michèle Roy, agronome	MAPAQ, Sainte-Foy
Linda Roberge, agronome	PRISME, Montérégie-Est et Montérégie-Ouest
Patrice Thibault, agronome	Réseau de lutte intégrée Orléans
Christine Villeneuve, agronome	MAPAQ, Saint-Rémi
Larbi Zerouala, agronome	MAPAQ, Blainville

Nous adressons tous nos remerciements à ces collaboratrices et à ces collaborateurs, aux productrices et aux producteurs ainsi qu'au personnel étudiant et aux stagiaires qui ont participé au réseau cucurbitacées-solanacées. Votre implication a été essentielle au bon fonctionnement et à la pertinence du réseau!

MILDIU DANS LE CONCOMBRE FRAIS

À Laval et en Montérégie, des foyers de mildiou (*Pseudoperonospora cubensis*) ont été détectés chez des producteurs de concombre frais. Cette maladie peut rapidement détruire un champ si aucun traitement fongique n'est fait. Par contre, à cette période de l'année où les nuits sont fraîches et les rendements faibles, c'est à vous de déterminer si les traitements sont justifiés en fonction du stade des plants, du nombre de récoltes restant, du prix du marché, etc.

Si vous décidez de traiter, les fongicides doivent être appliqués à tous les 7 jours selon la séquence proposée ci-dessous. Le TANOS est un fongicide préventif à action locale et systémique. Le CABRIO est un fongicide systémique qui se déplace dans la plante. Le BRAVO est un produit de contact. On ne doit jamais faire 2 pulvérisations de suite de TANOS ou de CABRIO afin de réduire tout risque de développement de la résistance.

Voici la séquence de pulvérisation de fongicides, contre le mildiou, que nous vous recommandons si l'état de la culture le justifie.

Fongicide	Taux d'application	Délais d'application avant la récolte	Nombre maximal d'applications
<i>Famoxadone/cymoxanil</i>	560 g/ha	7 jours	4
TANOS 50 DF	(ou l'équivalent de 230 g/ac)		
<i>Chlorothalonil</i>	4,8 L/ha	1 jour	
BRAVO 500	(ou l'équivalent de 1,9 L/ac)		
<i>Pyraclostrobine</i>	840 g/ha	3 jours	4
CABRIO EG	(ou l'équivalent de 339 g/ac)		



Pour que les fongicides non systémiques puissent être efficaces, la pulvérisation foliaire doit être faite de façon à ce que **la face inférieure comme la face supérieure** des feuilles soient protégées. Utilisez un grand volume d'eau pour bien couvrir le feuillage.

Symptômes de la maladie

À l'apparition des premiers symptômes, le mildiou prend l'apparence de lésions jaune pâle à la face supérieure de la feuille. Au fur et à mesure que la maladie se développe, les lésions s'agrandissent et prennent une coloration brun foncé à rouille. Éventuellement, tout le feuillage se dessèche, ce qui laisse apparaître dans le champ de grandes zones où tous les plants meurent séchés.



Mildiou (*Pseudoperonospora cubensis*) en début de symptômes sur feuille de concombre



Dépérissement du feuillage à un stade avancé du mildiou

AUBERGINE, POIVRON ET TOMATE : LES TRAITEMENTS FONGICIDES DE FIN DE SAISON

Les températures plus fraîches ne sont plus favorables aux maladies bactériennes dans le **poivron et la tomate**. Les traitements à base de cuivre, de zinèbe et de mancozèbe ne sont plus nécessaires d'autant plus que les délais avant la récolte sont de 7 jours pour le zinèbe et le mancozèbe.

Les nuits fraîches, les températures diurnes aux alentours de 20 °C, les averses et les rosées abondantes favorisent la **moisissure grise sur les fruits d'aubergine, de poivron et de tomate**. Les premiers symptômes sont des zones molles beiges sur les fruits, qui deviennent par la suite recouvertes du mycélium caractéristique de la moisissure grise (voir la photo à la page suivante). 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 °C et 20 °C. Vous devriez observer le mycélium gris dans les 24 heures suivantes.





Sépales de tomate contaminés par la moisissure grise à l'origine de l'infection sur le fruit

Le LANCE (boscalid) est homologué pour lutter contre la moisissure grise dans la tomate, le poivron et l'aubergine. Utilisez la dose de 420 g/ha qui est recommandée contre la moisissure grise. Cette dose contrôlera aussi la brûlure alternarienne.

Dans la **tomate**, si vous ne décelez pas de moisissure grise sur les fruits mais craignez surtout l'antracnose ou le mildiou (*Phytophthora infestans*), vous pouvez opter soit pour le BRAVO ou le CABRIO qui ont des délais respectifs avant la récolte de 1 jour et 0 jour.

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 (Qc) J0L 2L0

Téléphone : 450 454-2210, poste 231

Télécopieur : 450 454-7959

Courriel : Christine.Villeneuve@mapaq.gouv.qc.ca

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION
DES LÉGUMES

ISABELLE COUTURE, agronome
Avertisseuse – cucurbitacées

Direction régionale de la Montérégie-Est, MAPAQ
1355, rue Gauvin, bur. 3300, Saint-Hyacinthe (Qc) J2S 8W7

Téléphone : 450 778-6530, poste 255

Télécopieur : 450 778-6540

Courriel : Isabelle.Couture@mapaq.gouv.qc.ca

Édition et mise en page : Lise Gauthier, d.t.a., et Cindy Ouellet, RAP

© **Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document**
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 19 – cucurbitacées-solanacées – 12 septembre 2006

