

### PRÉPAREZ 2008 DÈS MAINTENANT EN NETTOYANT ET EN DÉSINFECTANT!

La fin de la saison approche. Il importe de mieux préparer la prochaine culture en nettoyant et en désinfectant. Mais auparavant, si les plants sont porteurs d'insectes et d'acariens, il serait judicieux de les traiter avec un insecticide ou de l'huile de dormance (acceptée aussi en culture biologique) avant de les arracher. Même si le feuillage est affecté par le produit, cela n'a aucune conséquence, puisque la récolte est terminée. Choisissez des insecticides peu rémanents afin de ne pas nuire aux introductions futures de prédateurs et de parasites (lutte biologique).

### POURQUOI NETTOYER ET DÉSINFECTER?

Tout simplement parce que plusieurs maladies et insectes peuvent hiverner et revenir sur la prochaine culture.

Exemples :

- Tétranyques, pucerons et thrips hivernent très bien ici.
- Les aleurodes peuvent survivre si la période d'arrêt est courte et s'il ne fait pas trop froid.
- Une feuille de tomate infectée par le virus de la mosaïque du tabac (TMV) peut demeurer infectieuse pendant 24 ans à des températures de laboratoire!
- La bactérie responsable du chancre bactérien de la tomate peut survivre dans des tissus infectés au moins 2 ans dans un sol sec et 36 semaines à -20 °C dans un sol non stérile!
- Des champignons comme *Pythium*, *Botrytis* (moisissure grise) et *Didymella* (chancre gommeux du concombre) peuvent survivre très longtemps à des températures très froides.

### Quelques conseils

#### 1. Nettoyer avant de désinfecter

Pourquoi? Parce les dépôts et les saletés renferment de la matière organique, du sol, etc. et nuisent à l'effet des produits désinfectants.

- Ramasser tous les débris végétaux, incluant les mauvaises herbes s'il y a lieu.
- Faire décoller les dépôts à l'intérieur du système d'irrigation.

- Laver à haute pression.
- Rincer.

## **2. Nettoyer toutes les surfaces, aussi celles horizontales...**

La bactérie responsable du chancre bactérien peut survivre sur une surface de plastique pendant 17 semaines à 5 °C et sur du ciment pour une période de 30 semaines à 5 °C.

Portez une attention particulière aux surfaces horizontales, car les organismes phytopathogènes s'y accumulent. Par exemple, les tuyaux de chauffage, les dalles de culture, les tuyaux du système d'irrigation, les tables, les planchers, etc.

## **3. Attention aux effets du pH sur les désinfectants**

Le pH d'un produit peut nuire à un autre produit (ex. : les savons sont alcalins). Il est donc préférable de répéter un traitement avec le même produit afin d'éviter que deux produits, ayant des pH différents, soient en contact.

Traiter les surfaces sèches afin de ne pas « diluer » le produit.

## **4. Laisser le produit agir suffisamment longtemps**

Rien n'est instantané! En général, l'efficacité des produits diminue avec l'abaissement de la température, soit par un facteur de 2 à 3 fois par tranche de 10 °C.

## **5. Attention à la dureté de l'eau utilisée**

Certains désinfectants comme les ammoniums quaternaires sont affectés par l'eau dure. Acidifier au besoin.

## **6. Désinfecter tout...!**

N'entrez jamais dans une serre désinfectée avec du matériel qui n'a pas été désinfecté. Vous risqueriez de réinfecter la serre.

Dans le bulletin d'information **No 13** du 23 juillet 2007, vous retrouverez une foule de détails sur les divers produits et les méthodes à privilégier selon que l'on désinfecte les structures, le matériel, les outils, le système d'irrigation, etc. (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b13cs07.pdf>).

Texte rédigé par :

André Carrier, agronome, M. Sc., Direction régionale de la Chaudière-Appalaches, MAPAQ

Bulletin d'information No 13 du 23 juillet 2007 par :

Liette Lambert, agronome et révisé par Michel Sénécal, agronome, Direction régionale Montréal-Laval-Lanaudière, MAPAQ



Référence :

Ferguson, Gillian. Novembre 2007. Being keen on clean. Greenhouse Canada. Gillian Ferguson est une spécialiste de la lutte intégrée en serre à l'OMAFRA (Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs).

ANDRÉ CARRIER, agronome  
Avertisseur – légumes de serre  
Direction régionale de la Chaudière-Appalaches  
MAPAQ  
675, route Cameron – bureau 100  
Sainte-Marie (Québec) G6E 3V7  
Téléphone : 418 386-8121, poste 223  
Télécopieur : 418 386-8345  
Courriel : [Andre.Carrier@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Andre.Carrier@mapaq.gouv.qc.ca)

MICHEL SENÉCAL, agronome  
Avertisseur – floriculture en serre  
Direction régionale de Montréal-Laval-Lanaudière  
secteur Laval, MAPAQ  
1700, boulevard Laval – 5<sup>e</sup> étage – bureau 500  
Laval (Québec) H7S 2J2  
Téléphone : 450 972-3044, poste 23  
Télécopieur : 450 972-3019  
Courriel : [Michel.Senecal@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Michel.Senecal@mapaq.gouv.qc.ca)

Édition et mise en page : Michel Lacroix, agronome-phytopathologiste et Cindy Ouellet, RAP

**© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document***  
***Réseau d'avertissements phytosanitaires – Bulletin d'information No 17 – cultures en serres – 19 novembre 2007***

