



EN BREF :

- L'ouverture des minitunnels.
- Poivron : on signale l'arrivée des pucerons ailés dans plusieurs régions.

L'OUVERTURE DES MINITUNNELS

Il faut planifier l'ouverture des minitunnels avec l'arrivée des températures chaudes et du temps ensoleillé. Les ouvertures doivent se faire de façon progressive et sur le côté ou sur le dessus du tunnel. Il n'est pas recommandé d'ouvrir les minitunnels en totalité dès la première fois, car ceci peut causer des chocs d'acclimatation aux plants. Les ouvertures faites sur le côté opposé aux vents dominants ont l'avantage de protéger des excès de vent, tout en ventilant mieux le tunnel qu'une ouverture faite sur le dessus.

La décision d'ouvrir les tunnels varie selon la culture, le stade de développement, la température et le type de plastique et de tunnel. L'installation de quelques thermomètres dans les tunnels est un outil d'aide à la décision. Essayez de toujours prendre la température vers les mêmes heures, à la fin de l'après-midi, soit entre 17 h et 18 h.

En premier lieu, surveillez les plantations sur paillis noir et sous tunnel transparent perforé ainsi que les dernières plantations qui ont un système racinaire moins bien développé et qui supportent moins bien les températures extrêmes. Les minitunnels verts perforés et, dans une moindre mesure, les paillis de plastique verts, brun argenté et transparents limitent les hausses de température. La hauteur du minitunnel a aussi un impact sur la température : plus il est court, plus les températures y seront élevées.

Tomate

C'est dans la tomate que les tunnels servent le moins longtemps, soit sur une période de 1,5 à 3 semaines. Les tunnels ont été enlevés depuis quelques temps déjà dans la majorité des champs de tomate. On ouvre les tunnels dès que les gourmands sont visibles et qu'on aperçoit des boutons floraux. Si on attend plus tard, la pousse du feuillage de la tomate sera favorisée au détriment de la mise à fruit, ce qui retardera la récolte. On enlève les tunnels dès qu'il est temps de passer le premier étage de corde dans la tomate tuteurée ou qu'il est temps d'édrageonner.

Poivron et aubergine

Dans le poivron et l'aubergine, l'usage du thermomètre est très utile, car les stress de température sur le plant ne sont pas toujours visibles à l'œil nu. Les tunnels doivent être ouverts si la température monte au-dessus de 32 °C dans les tunnels durant plus de quelques jours et s'il y a présence de boutons floraux ou de fleurs. En effet, les températures élevées favorisent la chute des boutons floraux et des fleurs. De plus, le plant reçoit un signal pour faire du feuillage au détriment des fruits, ce qui peut retarder la récolte. Ce problème se retrouve surtout dans les dernières plantations faites sous tunnel, lorsque les vagues de canicules sont plus rapprochées.

Dans le poivron et l'aubergine, plusieurs producteurs préfèrent utiliser des tunnels verts perforés, car les hausses de températures sont moins importantes que dans les tunnels clairs perforés.

DES PUCERONS DANS LE POIVRON

On signale la présence de pucerons ailés et aptères (sans ailes) en Montérégie-Ouest, en Montérégie-Est et dans les Laurentides. Les pucerons ailés ressemblent à de petites mouches à fruit noires alors que les aptères sont verts, roses ou jaunes. Il est tôt en saison pour parler d'arrivées généralisées de pucerons dans les champs de poivron, mais soyez vigilant et inspectez vos champs de 1 à 2 fois par semaine.

Nous vous conseillons un seuil d'intervention d'une moyenne de 6 pucerons/feuille ou de 1 colonie/plant. Les seuils sont estimés sur une moyenne de 25 plants observés par champ.

Pour connaître les insecticides homologués dans le poivron, consultez le bulletin d'information [No 02 \(http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b02so07.pdf\)](http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b02so07.pdf) du 25 mai 2007 (version modifiée le 11 juin 2007).

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 : Louise Thériault, agronome et Cindy Ouellet, RAP

**© Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 06 – solanacées – 13 juin 2007**

