



### EN BREF :

#### Insectes :

- L'activité des papillons de la pyrale du maïs est en baisse partout et il n'est plus nécessaire d'intervenir, sauf dans certains sites des Basses-Laurentides.

#### Maladies :

- Maladies de la tomate : stratégie de lutte d'ici la fin de la saison. Attention à l'antracnose dans les champs de tomate destinés à l'autocueillette.
- Risques encore élevés de pourriture apicale et d'insolation dans le poivron et la tomate. Ne négligez pas l'irrigation et les apports en éléments minéraux.

## 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 et il n'est plus nécessaire d'intervenir, sauf pour certains sites des Basses-Laurentides. À Mirabel, un site sur 2 est encore en avis de traitement ainsi que celui de Saint-Eustache. Cette application d'insecticide devra être faite 7 jours après la dernière pulvérisation. **Attention** : si vous avez utilisé le CORAGEN la semaine dernière, il est possible de sauter le traitement insecticide de cette semaine étant donné la persistance de 10 à 14 jours de cet insecticide dans la plante.

## 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.

Aucun cas de mildiou n'est signalé dans la tomate au Québec.

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

- Brûlure alternarienne, anthracnose et tache septorienne : BRAVO 500, ECHO 90 DF et ECHO 720 (1 jour) et CABRIO EG (0 jour)
- Brûlure alternarienne et anthracnose : QUADRIS (1 jour)
- Brûlure alternarienne et moisissure grise : LANCE WDG (0 jour)
- Brûlure alternarienne : TANOS 50DF (3 jours)

Espacez les traitements aux 14 jours lorsque les conditions sont sèches et aux 7 à 10 jours en présence de pluie ou de rosée abondante.



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

Il n'est pas rare que les conditions météorologiques de la fin août et de la première moitié de septembre soient ensoleillées, sèches et relativement chaudes. Ce type de climat est favorable aux dommages causés par l'insolation et la pourriture apicale sur les fruits de poivron et de tomate.

Les champs les plus touchés par l'**insolation** 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 (le fruit est donc davantage exposé au soleil) ou bien que les maladies (pourriture sclérotique, *Phytophthora capsici*) ont 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. Certains maraîchers protègent les fruits avec de l'argile blanche ou de la chaux afin de limiter les dommages d'insolation sur les fruits.

La période des récoltes est très exigeante en consommation d'eau et en éléments minéraux par les plants. Les plants sont bien développés et les fruits en grossissement prélèvent beaucoup d'eau, d'azote, de potassium et de calcium en comparaison des besoins plus tôt en saison. Si les pluies ne sont pas suffisantes pour répondre à la demande une irrigation régulière et suffisante (jusqu'à 2 à 3 fois par semaine selon le type de sol) est primordiale pour prévenir la **pourriture apicale**. Fournissez aussi de 6 à 10 kg/ha de calcium par semaine dans le système d'irrigation goutte-à-goutte.



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  
Direction régionale de la Montérégie, secteur Ouest, MAPAQ  
177, rue Saint-Joseph – Bureau 201, Sainte-Martine (Québec) J0S 1V0  
Téléphone : 450 427-2000, p. 254 – Télécopieur : 450 427-0407  
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 14 – solanacées – 25 août 2010**

