

Décembre
2012

BULLETIN TECHNIQUE

Légumes Bio



Bulletin réalisé avec le concours du Cas DAR géré par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche



EPINARD

Dans les Hautes Pyrénées des acariens du type (*Tyrophagus* sp) ont été observés sur épinards. Ils provoquent des boursouflures et autres déformations du feuillage (attention ne pas confondre avec des pucerons provoquant aussi une malformation du feuillage) avec présence de nécroses. Une légère décoloration jaunâtre est notifiée. Ces acariens qui apprécient une humidité relative élevée sont logés au cœur de la végétation. Un examen attentif à la loupe est nécessaire pour apprécier si présence ou pas. Ils apparaissent souvent en grand nombre dans les sols riches en humus.



Tyrophagus sp sur épinard.

POIREAU

Teigne : Dans certaines parcelles en production, on enregistre des dégâts (très variables d'une situation à l'autre, mais parfois les lacérations du feuillage sont importantes).

Rouille : Quelques présences de pustules sont toujours notées.

Mouche mineuse : (*Phytomyza gymnostoma*)

Des dégâts (piques –galeries) sont signalés dans les départements du Gers et de l'Aveyron. Les asticots de ces mouches se nourrissent entre les deux épidermes de la feuille en progressant du haut vers le bas. Elle passe l'hiver sous forme de pupes dans les plantes hôtes.

Ce parasite est bien présent dans notre région et il doit être pris en considération de par la difficulté de mise en place de moyens de lutte. Un numéro spécial sera consacré à ce parasite.



En cas de symptômes :
- éliminer tous les poireaux de la parcelle pour éviter les éclosions de printemps
- éviter d'implanter une alliacée sur la parcelle pendant au moins 1 an

Photo de Benoit VOELTZEL (CA 17).

Contacts

Chambre d'Agriculture 81
Gérard ASSIE Port. : 06. 84.63.97.08

Chambre d'Agriculture 82
Sylvie Bochu Port. : 06.08.41.68.68

CIVAM Bio 09
Delphine DA Costa Port. : 06.49.23.24.44

Chambre d'Agriculture 31
Laurence ESPAGNACQ Port. : 06.74.05.27.49

Chambre d'Agriculture 65
Thierry MASSIAS Port. : 06.07.70.61.58

Chambre d'Agriculture 47*
Cécile Delamarre Port. : 06.08.22.99.14

BIO82 *
Justine Carré Port. : 06.12.51.10.86

CONSERVER LES COURGES

Les courges et les potirons ont été rentrés propres sans les meurtrir dans le local définitif pour la conservation.

Le local

Il doit être sec et bien ventilé à l'abri du froid. (Le seuil du point de gel selon Knott est au environ de -1°C). A l'entreposage, n'apportez les courges que par petites quantités pour maintenir une atmosphère la plus sèche possible. En effet, la courge transpire énormément.

Les supports

Ils doivent permettre la surveillance du stockage (dès qu'un fruit se tache, il faut l'éliminer) et la bonne circulation de l'air surtout autour des courges. Les fruits sont stockés à plat sur une hauteur de 1 m maximum (une seule couche est préférable) et disposés de préférence sur des étagères, palettes, claies, palox, caisses FL empilables ajourées. Un béton lisse ou à même le sol si celui ci est isolé par de la paille sèche ou du carton ondulé peuvent convenir. La nature du support semble peu importante pourvue qu'elle soit perméable et laisse respirer et transpirer le fruit. Les films plastiques et les surfaces lisses en métal sont donc à proscrire. Il est conseillé de tourner les fruits de temps en temps.

Aération et hygrométrie

Il est essentiel que la surface des fruits soit sèche. Maintenir une faible hygrométrie 60 – 75 % d' H.R (au dessus, il y a risque de pourriture). La présence d'un hygromètre est indispensable. Une aération fréquente est conseillée lorsque les conditions météo le permettent pour respecter les températures de stockage. Pour assurer ces conditions de température et d'hygrométrie, prévoir le cas échéant si besoin un appareil de chauffage (fuel ou électricité), une aération permanente par ventilateur ou un extracteur d'humidité.

Température

Une température stable de 10 à 15 ° C semble le mieux convenir, néanmoins les courges peuvent supporter des écarts de températures, il faut surtout que ces derniers n'entraînent pas de condensation sur les fruits.

NB : *le maintien à une température supérieure (ou égale) à 15 °C pour améliorer la conservation devient coûteux et tend à maintenir un taux de respiration élevé. Avec des températures élevées les pertes de poids sont considérables et les fruits se rabougrissent. Pour conserver plus longtemps, des équipements en atmosphère contrôlé existent chez de gros producteurs mais restent peu développés.*

Luminosité

Un local laissant passer la lumière du jour convient amplement. Le stockage peut être malgré tout effectué dans des locaux sombres. La conservation en chambre froide est à déconseiller. Si le tonnage de courges est très faible, le système peut être essayé s'il n'y a pas d'autres solutions à condition de ventiler en permanence.

Durée de conservation

Elle varie suivant les variétés, leur maturité et les conditions de stockage en général de 2 à 4 mois voire 6 mois période pendant laquelle il est préférable de les consommer. Au delà la qualité de la chair peut diminuer.

NB : *si la conservation améliore la qualité des courges musquées, sur la fin certaines variétés deviennent fibreuses.*

Le risque de Gel sur courge : Attention, il y a risque en dessous de 0°C suivant les variétés et notamment pour celles qui sont plus sensibles notamment la Musquée de Provence (la plus cultivée), le Butternut, le Potiron rouge vif d'Etampe.

NB : *Certains potirons plus denses, à l'écorce épaisse avec un taux de matière sèche plus élevé, et grâce à leur chaleur interne peuvent résister à des températures nocturnes occasionnelles de -2°C de quelques heures.*

NB : *les fruits sains et mûrs résistent davantage à un coup de gel.*

Salade :

Suite à la période froide et humide, de faible luminosité, apparaît du mildiou sur salade sous abris. Veiller à ce que le feuillage soit le plus sec possible, aérer les abris dès que les conditions le permettent

Les BSV (Bulletins de santé du végétal) maraîchage, melon et ail, suivant la saison, sont disponibles en ligne sur les sites de :

La DRAAF : <http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/Bulletin-de-Sante-du-Vegetal>

La CRAMP : <http://www.mp.chambagri.fr/-Bulletin-Sante-du-vegetal-.html>

N'hésitez pas à les consulter.

** :Ce numéro est réalisé avec le concours de la CDA 47 (Cécile Delamarre) et le Bio 82 (Justine Carré).*

Bibliographie : fiche technique produite par la Chambre d'Agriculture Rhône-Alpes

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE