

Septembre
2013

BULLETIN TECHNIQUE

Légumes Bio



CONSEILS DE SAISON

Après un mois de juillet et d'août chaud et sec, septembre a vu le retour de températures fraîches pendant deux semaines, en dessous des normales saisonnières. Cela a eu pour conséquence de freiner les populations de ravageurs, notamment pucerons, thrips, acariens, altises piérides et noctuelles.

La pluviométrie a été variable suivant les secteurs. Cet épisode a été favorable aux cultures de plein champ car l'été a été sec. Ces premiers jours d'automne proposent des températures maximales relativement élevées.

Malgré le retard des cultures cette année, nous constatons quand même des cycles culturaux plus courts avec des plantes malades ou épuisées...donc si tel est le cas, sans potentiel de production à venir et pour une meilleure prophylaxie, arrachez toutes les plantes en essayant de déterrer le maximum de racines. Si possible brûlez-les (suivant les périodes autorisées et en fonction des communes : se renseigner avant) de façon à éviter des infestations et contaminations des sols.

Profitez de cette opération pour observer le système racinaire des plantes afin d'évaluer l'état sanitaire et le développement des racines et autres radicelles.

Le système racinaire doit être blanc et sain.

CAROTTE

Mouches :

Le troisième vol a débuté en Midi-Pyrénées (voir dernier BSV)

Les températures sont toujours favorables.

Les larves issues de ces pontes peuvent occasionner des dégâts significatifs. **En parcelles à risques**, prévoir d'utiliser un filet anti-insectes au minimum le temps de la durée du vol ou autres voiles de forçage type P17.

Maladies du feuillage :

A surveiller notamment oïdium et alternaria.

AUBERGINE

Sur une fin de cycle dans les tunnels, il sera important de vérifier l'humidité sous le paillage et d'éviter au maximum les excès d'eau car ils seront très favorables au développement de pourritures ou botrytis au niveau du pédoncule et la partie supérieure du fruit.

AIL

Pensez à commander vos semences suffisamment tôt.

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

CELERI

Septoriose

Le risque est assez élevé et des symptômes ont été observés. Les pluies peuvent conforter cette situation

Mouches : cf. carotte



Photo septoriose sur céleri : source INRA

CHOU

Compte tenu des pluies passées, surveillez les maladies du feuillage (alternaria – mildiou – bactériose - mycosphaerella) ; les conditions sèches sont toujours moins favorables. Si irrigation à faire, de préférence en fin de matinée.

Chenilles (noctuelles, piérides, teignes...) :

Du fait des conditions pluvieuses passées ainsi que du rafraîchissement des températures, l'activité de ces ravageurs a diminué. Contrôler les populations avant d'intervenir avec un Bacillus . N'intervenir que sur larves jeunes pour une meilleure efficacité.

Aleurodes (mouches blanches) :

Un peu moins présentes après ce passage pluvieux. A surveiller.

CONCOMBRE - COURGETTE :

L'oïdium est de plus en plus présent. Si le potentiel de culture reste conséquent, il sera opportun de continuer sa protection.

L'alternative sera de préférer des variétés tolérantes ou résistantes. Une protection préventive à base de soufre sera non négligeable.

Possibilité d'utiliser aussi des produits à base d'huile essentielle d'orange (PREV-AM ou LIMOCIDE). **Attention** car peut être il peut être phytotoxique si la température est supérieure à 28°.

COURGES – POTIRONS

On observe beaucoup de retard de maturité . Si la végétation montre des faiblesses pour diverses raisons (maladies, stress...) : rentrer les fruits tant que les conditions sont optimales pour une bonne conservation.

Bactériose :

On peut observer des symptômes de bactériose sur potimarron, suite à des conditions climatiques fraîches et humides. Au moment de la récolte, observer l'intégralité du potimarron et éliminer les fruits présentant une nécrose. L'odeur nauséabonde est caractéristique de cette maladie. Elle évolue au cours du stockage.

SALADE

Brémia – Botrytis :

Peu présents du fait des conditions sèches. Par contre, suite à la période pluvieuse, soyez vigilant.

Noctuelles:

Suite à la période fraîche et pluvieuse les populations ont nettement diminué. A surveiller.

Suite aux pluies, le risque limaces et escargots peut être importants.

Des attaques de pythium peuvent être visibles sur certaines parcelles de plein champ surtout.

EPINARD

Mouche mineuse :

Il peut être noté la présence de mouche, il s'agit de la Pégomye. Cette mouche se retrouve sur les chénopodiacées (bette, betterave et épinard). Elle a généralement 3 vols par an, le dernier se situant à l'automne en septembre - octobre.

Dans la mesure du possible enlever les feuilles atteintes et les détruire.



Larve de Pégomye (photo T.Massias).

FRAISE

La coupe des stolons doit être faite dès que 3 à 4 filets par plant sont développés.

Drosophile

Cette mouche a occasionné de nombreux dégâts cette année dans différentes régions. Les symptômes sur fraises sont des fruits déliquescents, avec parfois un petit asticot dans le fruit. La méthode de lutte la plus efficace est de sortir de la parcelle les fruits touchés (fruits déliquescents) et de les détruire, en les mettant par exemple dans un grand fut laissé au soleil : la température monte dans le fruit et détruit les larves de drosophiles.

POIREAU

Rouille : Pas ou peu de présence de rouille actuellement.

Thrips : Faible présence actuellement

Teigne du poireau: Quelques parcelles présentent des attaques sur feuillage importantes. Possibilité de faire un traitement avec DELFIN (bacillus thuringiensis) à 1kg/ha. Traitement à faire le soir à la tombée de la nuit.

Mouche mineuse : Le risque très élevé en ce moment. Si vous avez eu des attaques sur alliacées au printemps, le risque est très élevé. Possibilité d'utiliser aussi des filets anti-insectes. Il est très difficile de repérer l'activité de cette mouche et les dégâts engendrés en cours de culture (il n'y a pas de lacération de feuillage comme avec la teigne). Pour suivre les vols de mineuse dans sa parcelle, il est conseillé de mettre des pieds de ciboulette dans la parcelle, et de suivre les piqûres de nutrition sur le feuillage. La surveillance de cette mouche mineuse doit s'effectuer tout l'automne



Mineuses photos B.Voeltzel CA17.

POIVRON

Sur une fin de cycle dans les tunnels, il sera important de vérifier l'humidité sous le paillage et d'éviter au maximum les excès d'eau car ils seront très favorables au développement de pourritures ou botrytis, au niveau du pédoncule et la partie supérieure du fruit.

Noctuelles :

A surveiller s'il n'y a pas de perforations dans les fruits avec présence de chenilles. Si une protection est nécessaire, préférez un produit à base de Bacillus thuringiensis var Kurstaki, nombreuses spécialités) à faire le soir et sur larves jeunes.

TOMATE

Etêtage :

Couper les têtes des plants afin de permettre la maturation des derniers fruits.

Mildiou :

On peut observer une présence importante de mildiou en plein champ, variable sous abris.

Avec les températures chaudes et sèches, le mildiou a été stoppé mais avec le retour de températures plus basses et de l'humidité, surveiller la progression de la maladie. Si la culture a encore un bon potentiel de production, faire un traitement.

Concernant le cuivre c'est un préventif, il faut le faire avant le développement de la maladie, lorsque les conditions météo sont propices à la maladie.

Noctuelles :

A surveiller s'il n'y a pas de perforations dans les fruits avec présence de chenilles. Si une protection est nécessaire, préférez un produit à base de *Bacillus thuringiensis* var *Kurstaki*, nombreuses spécialités) à faire le soir et sur larves jeunes.

POMME DE TERRE

Conservation :

La pomme de terre se conserve en chambre froide, à température entre 4 et 10 °C et une hygrométrie de 90 %. A défaut de chambre froide, la conserver dans un endroit aéré, à l'abri de la lumière, ne pas tasser.

Plants :

Commandez vos plants assez rapidement afin d'obtenir les variétés et calibres désirés.

BETTERAVE

On observe la présence de cercosporiose.

Sous abris, tenir bien aéré pour éviter l'humidité sur le feuillage.

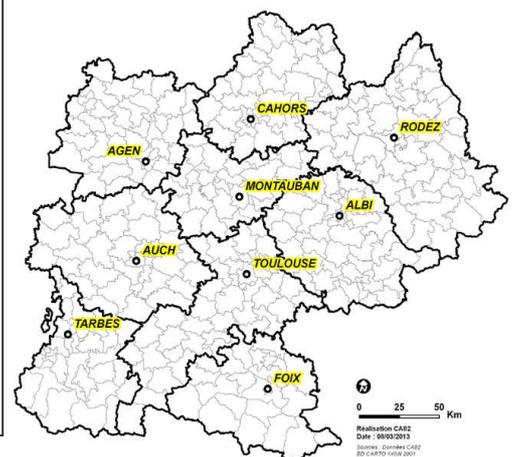
Photo : Dacosta Civambio09



OIGNON

Le séchage de l'oignon peut se faire, en limitant les pertes, en étalant les oignons sous abri.

Photo : Dacosta Civambio09



Responsable de la rédaction : CDA31

Avec la participation de :



Les BSV (Bulletins de santé du végétal) maraîchage, melon et ail 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.

«Les Chambres d'Agriculture de la Haute-Garonne, des Hautes-Pyrénées et du Tarn sont agréées par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA.»

«La CDA 82, n° d'agrément conseil indépendant n° MP 01929»

« Dans le cas de préconisations, elles ne dispensent pas l'agriculteur de prendre connaissance des produits, doses, stades d'application, usages et conditions d'application des produits prescrits. Il lui appartient de mettre en œuvre scrupuleusement ces conseils ainsi que les conditions générales d'utilisation des produits phytosanitaires de l'arrêté du 12 septembre 2006 ».

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



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»

