

Septembre 2022

Zones de production concernées : Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Lot, Tarn, Tarn et Garonne.



CONSEIL DE SAISON

Cette période très chaude et sèche s'éternise avec tous les problèmes physiologiques évoqués dans les bulletins précédents. **Les cycles végétatifs sont très courts.**

En fin de récolte prématurée, détruire les parcelles récoltées dès que possible. Les plantes constituent un réservoir de maladies et de ravageurs.

Implantation des cultures d'hiver

Sous serre en particulier, bien s'assurer avant de semer ou de planter que l'on a correctement **refait les réserves en eau du sol en profondeur** (contrôler avec une tarière) surtout derrière des légumes d'été irrigués au goutte à goutte. Il est important de « relancer » la vie microbienne du sol très sec. Cela permettra d'humidifier les allées au même titre que les passages des goutteurs sous le plastique des cultures enlevées.

Semis d'engrais vert

Cela serait le moment de faire des semis d'engrais vert mais **les sols sont trop secs**. Espérons des pluies pour réaliser dans de bonnes conditions ces semis.

De nombreuses espèces sont utilisables mais préférez un semis avec plusieurs espèces. **Eviter les familles botaniques identiques aux légumes**, notamment la moutarde qui est une Brassicacées. En maraichage, un mélange avoine à 80 kg/ha (ou seigle, ou triticale) + vesce (ou féverole) à 20 kg/ha est intéressant. La vesce enrichie le sol en azote et l'avoine (ou

autre graminée) a un effet positif sur la structure du sol grâce à son système racinaire.

Le semis peut être fait **jusqu'au 15 octobre**. L'engrais vert couvre le sol en hiver, évite les lessivages de l'azote et dynamise la flore microbienne du sol.

Pour la destruction, il faut **le détruire un mois avant la mise en culture**. Il doit être incorporé superficiellement (10 cm de profondeur) avec un déchaumeur (cover crop) par exemple

CALENDRIER

Formation : Maîtrise des irrigations en cultures maraîchères

(intervenant Ardepi)

> 5 & 6 octobre à Albi (81) <

Renseignements : Anaïs Huillet

[Pré-inscription ici](#)

Formation : Techniques des cultures légumières d'automne et d'hiver

(intervenant Thierry Massias)

> 20 octobre dans le Tarn et Garonne (82) <

Renseignements : Sylvie Bochu

Formation : Itinéraire Technique de la Tomate (plein champ et sous abris)

(intervenant GRAB)

> 26 octobre à Gaillac (81) <

Renseignements : Anaïs Huillet

[Pré-inscription ici](#)

Formation : Fertilité et Fertilisation en maraîchage biologique

(intervenant GRAB)

> 27 octobre à Gaillac (81) <

Renseignements : Anaïs Huillet

[Pré-inscription ici](#)

SOLANACEES

Avec les chaleurs, beaucoup de solanacées sont arrivées au bout « prématurément ». Inutile de garder des cultures qui ne produiront plus vraiment et préparer la mise en place des cultures d'hiver :

- sortir les résidus de culture des abris ;
- vérifier quelques systèmes racinaires (démotter à la fourche bêche et passer sous l'eau l'eau).

AUBERGINES

Irrigation

Soyez très vigilant sur l'irrigation qui ne sera pas excessive car cela contribue à développer du **botrytis** sur fruit.

Fruits jaunes

Notons des fruits jaunes caractéristiques de fruits à sur-maturité. Ce phénomène peut être accentué lors de stress sur la plante.

TOMATES

Maturité :

Afin d'accélérer la maturité des derniers fruits de tomates, il est possible de couper la tête des plants de tomate.

Noctuelles :

A noter quelques perforations de feuilles et de fruits sur tomates dus à des noctuelles. A surveiller et intervenir si nécessaire à base de *Bacillus Thuringiensis* (Bt) – voir tableau page suivante.

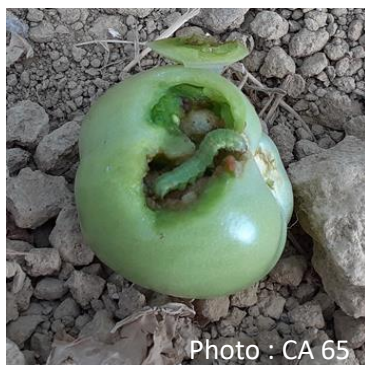


Photo : CA 65

Sous abris (plaine)

Espèces	Septembre	Octobre
Aubergine		
Betterave		
Blette		
Carotte		
Celeri branche		
Céleri rave		
Chou chinois		
Chou rave		
Concombre		
Courgette		
Epinard		
Fenouil		
Fève		
Haricot vert		
Laitues et chicorées		
Mache		
Melon		
Navet botte		
Oignon blanc		
Persil		
Pois		
Pomme de terre		
Poivron		
Radis		
Tomate		

■	Semis direct ou plantation
■	Semis pépinière
■	Récolte
■	Conservation

Plein champ (plaine)

Espèces	Septembre	Octobre
Ail sec		
Artichaut		
Asperge		
Aubergine		
Betterave		
Blette		
Carotte		
Céleri branche		
Céleri rave		
Chou Brocolis		
Chou de Bruxelles		
Choux cabus rouge ou blanc		
Chou Chinois (Pe-Tsail)		
Chou Fleur été / automne		
Chou Fleur hiver		
Chou rave		
Chou vert		
Courges		
Courgette		
Echalote		
Epinard		
Fenouil		
Fève		
Haricot vert et à écosser		
Laitues et chicorées		
Mache		
Maïs doux		
Melon		
Navet		
Navet botte		
Oignon de conservation		
Oignon blanc de printemps		
Panais		
Persil		
Pois		
Poireau		
Poivron		
Pomme de terre		
Radis		
Tomate tuteurée		
Tomate à plat ou sur grille		

Usages : TOMATES, POIVRON	Nom commercial	Substance active / Mode action	Dose / ha	N max applications	DAR DRE	Observations	
	Xentari	<i>Bacillus thuringiensis subsp. aizawai</i> Ingestion	1 kg	8 plein champ ; 7 sous abris	3 j 24 h		Maximum 3 applications par génération. Intervenir sur jeunes larves et renouveler après 10 jours ou si pluie de > 25mm.
Dipel DF	<i>Bacillus thuringiensis subsp. kurstaki</i> souche ABTS-351 Ingestion	8		3 j 8 h (sous abris)			
CEPP N° 2018-034 : Lutter contre les chenilles phytophages au moyen d'un produit de biocontrôle contenant du <i>Bacillus thuringiensis</i>							

Acariose bronzée

Ce micro acarien (*Aculops lycopersici*) invisible à l'œil nu est assez installé sous serre cette année du fait des conditions chaudes et sèches.

On observe d'abord une teinte bronzée sur tiges et feuilles suivi d'un dessèchement complet des feuilles.

Le bassinage (si vous êtes équipés d'asperseurs) limite les populations d'acariens. A faire quelques minutes aux moments les plus chauds. A l'arrachage de la culture ne pas hésiter de détruire la végétation (voir conseils de saison).



Photo : CA 65

Irrigation

Soyez très vigilant sur l'irrigation qui ne sera pas excessive car cela contribue à développer du **botrytis** sur fruit.

CULTURES DE PLEIN CHAMP

Poireaux :

Surveiller de près teigne et mineuse (cf [BSV n°13](#)) et ce toutes les semaines au moins jusqu'en novembre.

Carotte :

Premières mouches capturées en Haute-Garonne, **les filets doivent avoir été posés.**

Courges :

Ne pas laisser « traîner » les potimarrons au champ s'ils sont à maturité, cela impactera négativement la conservation.

POIVRONS

Noctuelles :

A noter quelques perforations dues à des noctuelles. A surveiller si perforations aussi sur fruits et intervenir si nécessaire. à base de *Bacillus Thuringiensis* (Bt) – voir tableau ci-dessus.

CHOUX

Chenilles phytophages :

Plusieurs chenilles peuvent attaquer les choux et notamment :

- les piérides (papillons blancs) qui volent durant la journée ;
- les noctuelles qui volent le soir, la nuit.

Actuellement on constate surtout des dégâts de noctuelles.



Piérides - Photo : CA 31



Noctuelles - Photo : CA 31

Le recours à des produits de biocontrôle à base de *Bacillus Thuringiensis* (Bt) est possible et permet de contrôler les chenilles sous réserve de respecter les conditions d'application suivantes :

- surveillance de la culture pour intervention sur les premiers stades larvaires ;
 - volume de bouillie suffisant pour toucher l'ensemble du feuillage (action par ingestion) ;
 - application en soirée (cf. sensibilité aux UV) ;
 - suivi des éclosions et renouvellement de l'intervention si nécessaire.
- (voir Tableau ci-dessous)

SALADES

La production a été impactée par les chaleurs et les manques d'eau : croissance ralentie, calibres plus petits, pertes (problèmes de reprise, tip-burn ...). De fait l'offre ne permet pas de satisfaire la demande locale actuellement.

Chenilles phytophages :

Les chenilles sont toujours présentes sur salades avec un piégeage en augmentation.



Héliothis a mixera - Photo : CA 31



Autographa gamma - Photo : CA 31

Thrips :

Des punaises prédatrices de thrips (*Orius* sp.) peuvent s'observer dans les salades. Ces auxiliaires sont de très petites tailles (< 3 mm) et permettent de réguler les populations de thrips.



Photo : EcophytoPic

Usage : CHOUX	Nom commercial	Substance active / Mode action	Dose / ha	N max applications	DAR	Observations
					DRE	
	Xentari	<i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. <i>aizawai</i> Ingestion	1 kg	8	3 j	Maximum 3 applications par génération. Intervenir sur jeunes larves et renouveler après 10 jours et si pluie de > 25mm.
					24 h	
	Dipel DF	<i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. <i>kurstaki</i> souche ABTS-351 Ingestion			3 j	
					8 h (sous abris)	
CEPP N° 2018-034 : Lutter contre les chenilles phytophages au moyen d'un produit de biocontrôle contenant du <i>Bacillus thuringiensis</i>						

POMMES DE TERRE

Diverses déformations des tubercules ont pu être observées lors des récoltes. Cela est principalement dû aux fortes chaleurs de l'été et des manques / à-coups d'eau en décaoulant.



Photo : CA 81

Ne laissez pas trop longtemps les pommes de terre dans le sol qui s'abiment très vite du fait des chaleurs dans la butte mais aussi des larves de taupins ou autres champignons du type rhizoctone.

Préférez des arrachages de bonne heure le matin, attention aux chocs à la récolte. Ne pas laisser les tubercules au soleil, à la pluie.

AIL VERT

Pour une production précoce d'ail vert s'implante plein champ en septembre.

La semence est mise au froid à 7 °C (température du bac à légume des frigos ménagers) pendant une 10aine de jours. Le passage à cette température de 7°C favorise la levée de dormance.

L'ail de variété violette type Germidour, étant plus précoce, est mis en terre puis paillé avec un plastique transparent.

Le plastique sera perforé lorsque l'ail lève.

OIGNONS

Un **séchage** avant stockage est très important afin de préserver une qualité optimale et éviter les différentes pourritures du bulbe.

Sans équipement (ventilation), le séchage peut se faire en les étalant sur palettes dans un tunnel ou directement au champ après les avoir soulevés mais cela nécessite une période très sèche pendant 3 à 4 jours. Le but sera d'obtenir un feuillage sec, craquant et un collet bien fermé (c'est-à-dire qu'il ne « roule » pas sous les doigts).

Ceci est encore plus important si les conditions deviennent humides (pluies, rosées...).



Photo : CA 65

Renouvellement Certiphyto

N'oubliez pas de vous inscrire à une journée de renouvellement du Certiphyto. **A faire entre 9 à 3 mois max avant** la fin de la validité de votre Certiphyto actuel.

CONTRIBUTEURS

- 31 • Valérie Ginoux • 06 88 87 49 78
& Agathe Mansion-Vaquié • 06 74 05 27 49**
- 31/81 • Anaïs Huillet • 06 32 38 87 12**
- 32/65 • Thierry Massias • 06 07 70 61 58**
- 82 • Sylvie Bochu • 06 08 41 68 68**

AUTRES INTERLOCUTEURS LEGUMES BIO
OCCITANIE

- 09 • Stanislas Poudou • 06 33 03 09 36**
- 11 • Elina Galy • 06 88 95 44 97**
- 30 • Philippe Caillol • 06 21 62 34 42
& Maxime Vanalderweireldt • 06 78 13 66 76**
- 34 • Hélène Teissedre-Lemoine • 06 18 36 83 20**
- 46 • Amandine Galibert • 06 49 29 62 11**
- 48 • Maxime Colomb • 06 49 69 85 68**
- 66 • Gaël Lichou • 06 07 64 87 63**
- Région Occitanie • Marie Largeaud •
06 31 43 74 09**

Ce bulletin s'appuie sur les observations réalisées par les conseillers légumes des Chambres d'Agriculture participantes (31, 65, 81, 82) ainsi que sur les Bulletins de Santé du Végétal (BSV) Maraichage Midi –Pyrénées n° 12 et 13.

Pour répondre aux enjeux sanitaires (présence de riverains, proximité avec des lieux accueillant des personnes vulnérables) et environnementaux (proximité de parcelles avec des cours d'eau/plans d'eau/autres éléments du réseau hydrographique, AAC, sites à enjeux biodiversité) : privilégiez les méthodes alternatives et la mise en place de ZNT ou de bandes tampons.



«Bulletin réalisé sous la responsabilité d'Agathe MANSION-VAQUIE, conseillère en maraichage/horticulture de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne. Tél : 05 61 10 42 50 - agathe.mansion-vaquie@haute-garonne.chambagri.fr»

**32 rue de Lisieux - CS 90105 - 31026 Toulouse Cedex 3
www.hautegaronne.chambre-agriculture.fr**

«La Chambre d'agriculture de la Haute-Garonne est agréée 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. Les informations présentes dans ce bulletin ont été vérifiées avec soin, cependant, les rédacteurs ne pourront en aucun cas être tenus pour responsables d'une erreur ainsi que des conséquences qui pourraient en résulter. L'utilisation des produits phytosanitaires doit se conformer aux informations présentes sur l'étiquette, qui ont valeur légale.»

«En cas de préconisations, elles ne dispensent pas l'agriculteur de prendre connaissance des produits, des doses, des stades d'application, des usages et des conditions d'application desdits 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 7 mai 2017.»

Directeur de la publication : Serge BOUSCATEL, Président de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne.
Réalisation graphique : Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie
Mise en page : Chambre Agriculture de la Haute-Garonne

Ce bulletin de conseil s'appuie sur les observations réalisées par les conseillers légumes des Chambres d'Agricultures de la Haute-Garonne (31), des Hautes-Pyrénées, du Tarn (81) et du Tarn et Garonne (82).

Les BSV (Bulletins de santé du végétal) maraichage, melon et ail sont disponibles en ligne sur les sites suivants :

- la DRAAF : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/bulletins-de-sante-du-vegetal>
- la CRA Occitanie : <https://occitanie.chambre-agriculture.fr/agroenvironnement/ecophyto/bulletin-de-sante-du-vegetal/>

N'hésitez pas à les consulter.

Avec la participation financière de :



OPE COS ENR 22 version du 01/01/15

