

Août 2021

BULLETIN TECHNIQUE

Légumes Bio



tech & bio



Conseil de saison

Ciel gris, températures encore fraîches, averses... Le début du mois d'août 2021 présente des températures inférieures aux normales saisonnières et des précipitations plus élevées que d'habitude.

Les températures actuelles sont élevées.

Malgré cette élévation, il faut prendre en considération que l'on perd une heure de jour et 2 heures par rapport au mois de juin.

Il faudra donc revoir les consignes d'irrigation, arroser plus tard le matin et plus tôt le soir de façon à ce que les feuillages restent secs la nuit.

Les bassinages aux heures chaudes de la journée pour lutter contre acariens et altises restent conseillés. Suite à ces chaleurs faites attention aux problèmes physiologiques déjà évoqués dans les bulletins précédents (couleur...).

Contacts

A vos agendas :

TECH'N BIO : 21 – 22 – 23 septembre La billetterie de Tech&Bio 2021 ouvre ses portes ! Commandez dès maintenant votre billet à tarif préférentiel et tentez de remporter un abonnement d'1 an à La France Agricole et à Terre-net grâce à notre partenaire NGPA. #Concours

<https://www.tech-n-bio.com/.../visiter/billetterie-salon>

5 octobre à la Salle des fêtes de Blajan (31) : rencontre sur les dynamiques collectives en maraîchage et sur les circuits de commercialisation

12 octobre en Haute Garonne, rencontres légumes de plein champ et circuits de gros-logistique -organisation

27 novembre au MIN de Toulouse : Be to Be – producteurs et acheteurs de légumes bio au MIN de Toulouse

Chambre d'Agriculture 82
Sylvie Bochu Port. : 06.08.41.68.68

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

Chambre d'Agriculture 31
Laurence Espagnacq Port. 06.74.05.27.49.62
Valérie Ginoux Port. 06 88 87 49 78

Chambre d'Agriculture 31/81
Anaïs Huillet Port. : 06.32.38.87.12

Chambre d'Agriculture 65
Thierry Massias Port. : 06.07.70.61.58

SALADES – PREPARATION DES CULTURES D'AUTOMNE

La production de ses plants nécessitent de prendre quelques précautions pour des semis en période chaude :

La germination optimum autour de 20° s'effectue en 36 heures. A des températures inférieures le délai de germination est plus long. A des températures supérieures, le pourcentage de germination et l'homogénéité de la levée sont fortement altérés.

Différentes mesures permettent de limiter ces problèmes :

- Stocker le terreau au frais,
- Semer en fin de journée,
- Mulcher les mottes avec de la vermiculite ou les couvrir avec des plaques de polystyrène.

On pourra également stocker les mottes, après le semis, dans un hangar frais ou en salle de germination à 18°.

Attention dès l'apparition du germe, les plantes ont besoin de lumière pour éviter de « filer ». Un plant qui souffre pendant la période d'élevage ne se rattrape pas.

Rappel réglementaire :

En cultures sous abri et plein champ les types : laitue beurre, Batavia verte, Feuille de chêne blonde et feuille de chêne rouge sont dans la liste « HORS DEROGATION », l'utilisation de semences bio est obligatoire.

Il est toutefois possible de faire **une demande de dérogation pour les situations exceptionnelles** comme l'utilisation de variétés résistantes à toutes les races de Bremia, adaptées à la 4ème gamme ou à la culture de jeunes pousses... Cette demande de dérogation peut être faite sur le site www.semences-biologiques.org mais il faut attendre la réponse de l'organisme de contrôle avant de faire l'achat des graines.

Protection contre le Bremia (=Mildiou de la laitue)

Il n'existe pas encore de protection efficace contre le Bremia en AB, il convient donc de mettre en oeuvre les mesures prophylactiques avec rigueur pour limiter le risque d'attaque.

- 1.** Choisir les variétés offrant la résistance complète (BI : 16 à 33).
- 2.** Avoir une gestion rigoureuse de l'irrigation. Eviter de laisser le feuillage humide trop longtemps. Préférer si c'est possible l'irrigation au goutte à goutte une fois que la culture s'est installée.
- 3.** Avoir une bonne gestion de l'aération.
- 4.** Utiliser plusieurs variétés pour un même créneau, si possible de maisons grainières différentes. En effet, leur construction génétique différente permettra de mieux résister à une potentielle nouvelle attaque de Bremia.

TOMATES

On observe toujours des symptômes de mildiou et / ou d'oïdium sur tomate : consultez le bulletin de juillet.

Photos Oïdium sur tomate : A.Huillet CDA 31



COURGES

Les besoins en eau sont importants pendant la phase de grossissement des fruits.

Ensuite, pendant la phase de maturation l'arrosage doit être modéré car les excès pendant cette période peuvent limiter la qualité de conservation des fruits.

La récolte a lieu lorsque le fruit est suffisamment coloré et le pédoncule sec : à partir d'août et jusqu'en octobre en fonction des dates de plantation. La récolte doit avoir lieu avant les gelées (les fruits gèlent à -1°C) et les périodes pluvieuses à l'automne. De fortes pluies au moment de la récolte pourront nuire à la conservation des fruits. Ceux-ci devront être récoltés secs.



Pour les courges musquées, il est conseillé de laisser les fruits sécher au soleil après la récolte pendant 48 h environ avant de les entreposer. Le séchage a pour objectif d'améliorer leur conservation.

Les fruits ramassés à pleine maturité auront une meilleure conservation.

LES PUNAISES

On observe toujours la présence de punaises sur aubergine, poivron, concombre et tomate.
Lutte : pose de filets aux entrées des abris mais Attention, dans le Lot et Garonne, des filets aux ouvrants au faitage montrent les limites de cette protection : montée de température, pression pucerons. L'augmentation de température entraîne la chute de rendements de 2 à 3 kg / m² par rapport à des tunnels de 9m30 sans filet. La station expérimentale Invenio a obtenu des résultats intéressants en posant des filets sur les aérations latérales. La technique est à adapter en fonction de l'abri dont on dispose mais n'est pas valable pour certains abris où il ne pourra pas y avoir une aération par ailleurs.
Autre moyen de lutte : Consultez le Bulletin maraîchage bio de juillet.



Lygus, photo CTIFL



Nésidiocoris tenuis, photo CTIFL



Nézara viridula, photo CTIFL

CAROTTE

On a observé la présence de symptômes d'alternaria.

L'alternariose de la carotte, également appelée "la brûlure" ou "la grillure" des feuilles, est une maladie causée par un champignon (*Alternaria dauci*). Elle peut aussi s'attaquer au persil. Des petites taches brunâtres, auréolées de jaune, apparaissent sur le bord des feuilles âgées des plants de carottes. Les taches provoquent le dessèchement des folioles qui se nécrosent et tombent. Les pétioles peuvent également être attaqués.

En cas d'attaque précoce, cette maladie peut affecter fortement la récolte en diminuant la surface foliaire active de la culture.

Cette maladie est plus dommageable dans le sud en raison du stress lié à la sécheresse qui rend les dégâts plus importants. Source photo : ephytia – INRA



POMME DE TERRE

Conseils pour la récolte :

Le tubercule de pomme de terre est fragile, par conséquent, la récolte doit se faire dans de bonnes conditions :

- tubercules à maturité : lorsque la peau est correctement formée, elle ne se détache plus sous la pression du pouce.
- température du sol supérieure à 15° C mais inférieure à 25 °C.
- un bon état du sol. Si la terre est trop sèche, les risques de blessures sont importants. Un apport de 10 – 15 mm d'eau d'irrigation sera nécessaire. Si la terre est trop humide, les risques de pourriture sont plus fréquents, le tubercule turgescent est aussi plus fragile.
- Limiter la hauteur de chute à 0,5 m sur une couche de pomme de terre et 0,25m sur matériaux durs

Les endommagements mécaniques		
Type de dommage	Caractéristiques	Origine
Les éraflures	Sont dues à des frictions entraînant la disparition partielle de la peau. Ne posent pas de problèmes en conservation si le stockage favorise la cicatrisation	Défanage précoce Temps de maintien en sol court Fertilisation azotée excessive
Noircissement interne	Apparition de taches gris bleuté juste sous la peau 1 à 3 jours après la récolte	Sensibilité de variété Teneur en matière sèche supérieure à 23 % Carence en potassium Culture en sol asphyxiant
Eclatement, fissures, écrasements internes	Favorisent l'entrée de nombreux bio - agresseurs	Sensibilité variétale Tubercules turgescents Manque de maturité Maintien dans le sol insuffisant

CHOUX et NAVETS

Altises :

La présence d'altises est observée sur les jeunes plantes et la pression reste acceptable vu les conditions climatiques. Cependant, les remontées de températures sont favorables au développement des altises.

Pour lutter efficacement contre les altises, il est conseillé :

- de poser un filet sur la culture dès la plantation. Les choux sont assez fragiles et préfèrent que le filet ne soit pas directement posé sur le feuillage si possible mais sur des petits arceaux. Préférer un filet anti-insectes plutôt qu'un P17 pour favoriser l'aération et éviter ainsi le développement de maladies foliaires.
- de pratiquer des bassinages.
- le travail du sol est également défavorable aux altises.

PATATE DOUCE

Le grossissement des patates douces nécessite des longueurs de jours inférieures à 14 heures ce qui correspond à la durée de jour de début août.

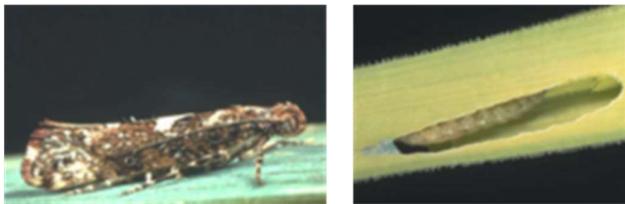
La décision de récolter dépend du calibre recherché. L'état du feuillage n'est pas un indicateur de maturité. Par contre, le raffermissement de la peau est un indicateur. Il est conseillé de réduire l'irrigation avant récolte pour éviter les éclatements et les pourritures. La récolte peut se faire avec la récolteuse à pomme de terre en faisant attention car le tubercule est fragile.

La conservation des tubercules nécessite une phase de « curing » qui consiste à stocker les patates douces pendant 1 à 2 semaines à 25 – 30 ° C et 85 % d'humidité. Cette étape permet la cicatrisation des blessures, la transformation de l'amidon en sucres, l'expression des saveurs. Le stockage se fera ensuite dans un lieu à l'abri de la lumière entre 10 et 13 °C et 70 – 80 ° d'humidité avec une bonne aération.

POIREAU

Des teignes sont capturées dans les pièges. Il est important de surveiller ses parcelles afin de voir si présence de dégâts (feuilles lacérées).

La mise en place de pièges avec phéromone est un indicateur de présence du papillon et un bon outil d'aide à la décision.



Source Photo : INRA

MELON

La climatologie de début août a engendré des symptômes importants de bactériose, voire de cladosporiose dans certaines situations. Le retour d'un temps estival diminue fortement le risque pour ces deux bio-agresseurs.

Par contre, le risque mildiou demeure surtout si les humectations du feuillage sont importantes (rosée, irrigation par aspersion). De nouvelles sorties étaient observées début août (semaine 31). Continuer les applications de bouillie bordelaise et de soufre.

Le risque oïdium augmente, les applications de soufre en augmentant les doses et le volume de bouillie à l'hectare permet de limiter les attaques importantes de ce bio-agresseur.

VIRUS ToBRFV :

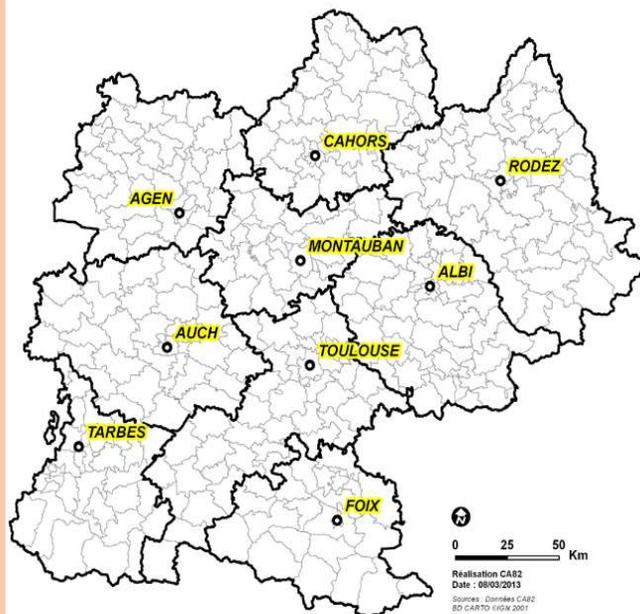
Le Ministère de l'Agriculture, dans un communiqué de presse du 5 août, confirme qu'un cas positif a été détecté en Lot et Garonne. Conformément à l'arrêté ministériel du 11 mars 2020 relatif à la lutte contre le ToBRFV, les plants, fruits et substrats de l'unité de production vont être détruits et l'unité concernée va être désinfectée.

Par ailleurs, une enquête de traçabilité sur les plants et semences dont ils sont issus est en cours afin de déterminer l'origine de la contamination ainsi que son étendue. Des contrôles vont être mis en place dans les exploitations identifiées comme ayant reçu des plants provenant du même lot et une surveillance renforcée va être mise en place dans les exploitations situées dans l'environnement immédiat de la zone contaminée.

L'État rappelle la nécessité de respecter des règles de biosécurité strictes dans toutes les pépinières et les exploitations productrices de tomates et de poivrons à titre préventif, ce virus pouvant se disséminer facilement par simple contact. Les personnels travaillant dans les serres doivent particulièrement respecter ces règles ainsi que tout opérateur extérieur pénétrant dans les exploitations.

Des recommandations ont été publiées dans ce sens pour les jardiniers amateurs, les jardinerie et les producteurs (<https://agriculture.gouv.fr/virus-de-la-tomate-tobrfv-recommandations-pour-les-jardiniers-amateurs-les-jardinerie-et-les>).

Il est également rappelé que ce virus est nullement transmissible à l'Homme et n'a pas d'effet sur la santé humaine.



Ce bulletin s'appuie sur les observations réalisées par les conseillers légumes de Midi – Pyrénées et du Lot et Garonne ainsi que sur les BSV maraîchage n°10 ail n°8 et BSV melon n°10. Lorsque des méthodes alternatives sont utilisables, elles sont reprises dans les bulletins. En outre chaque destinataire du bulletin a reçu le « Guides des mesures alternatives et prophylactique en cultures légumières en Midi – Pyrénées, 2014 »



« Bulletin réalisé sous la responsabilité de Laurence ESPAGNACQ, référente maraîchage/horticulture de la Chambre d'agriculture de la Haute-Garonne. Tél : 05 61 47 55 96 - laurence.espagnacq@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. »

« 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 BOUOSCATTEL, Président de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne.
Mise en page : Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne

Bulletin de conseil réalisé dans le cadre d'une démarche mutualisée des Chambres d'agriculture de Midi-Pyrénées relevant du projet régional « Terres d'Avenir », avec la participation de la FRAB.

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

- La DRAAF : <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Bulletin-de-sante-du-vegetal-BSV>,
- La CRA Occitanie : www.occitanie.chambre-agriculture.fr/agroenvironnement/ecophyto/bulletin-de-sante-du-vegetal/bsv-midi-pyrenees/

N'hésitez pas à les consulter.

Avec la participation financière de :



OPE COS ENR 22 version du 01/01/15