

Octobre
2020

BULLETIN TECHNIQUE

Légumes Bio



tech & bio



CONSEIL DE SAISON

Les températures baissent et les jours raccourcissent encore. Il faudrait que toutes les cultures d'automne sous abris soient en place pour profiter de la longueur du jour. Plus on avance en date, plus la longueur du jour est réduite et les mises en places seront lentes à s'installer.

Lors de l'enlèvement des cultures d'été, contrôler l'état de l'appareil racinaire :

- si les racines partent à angle droit à partir de la sortie de motte c'est que soit la structure du sol est à revoir, soit au moment de la plantation, la motte a été trop appuyée ou encore, le plant était trop âgé ;

- si les racines sont légèrement brunes ou si elles comportent des taches brunes à noires, il faut revoir la structure du sol, la teneur en matière organique du sol.

CAROTTE

Le vol de mouche de la carotte est en cours en région toulousaine.

CELERI RAVE

RECOLTE :

Attention aux chocs lors de la récolte ainsi que périodes de mises en palox. La récolte doit être réalisée avant les premières gelées : dégâts à - 1 /-2°C.

Profitez d'enlever les boules suspectes (nécroses, pourritures...).

Parer les céleris en supprimant les feuilles et les racines, ils seront lavés et brossés juste avant la commercialisation.

Les laisser dans un endroit frais et avec une hygrométrie de 85 %.

Conservation (avec la terre, non lavés) possible en chambre froide à des températures de 1 °C - 2°C.

Contacts

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

Chambre d'Agriculture 81
Chrystel Lacz Tél. : 05 63 48 83 83

Chambre d'Agriculture 65
Thierry Massias Port. : 06.07.70.61.58

SALADE

En Lot et Garonne, la mouche type Sciaridae a été observée sur une jeune plantation de salade.



Source photo : ephytia.inra.fr

Ce diptère de 5 mm de longueur au maximum est une petite mouche noire aux ailes translucides. La mouche du terreau adulte ne pose pas de souci véritable aux cultures, ce sont plutôt ses larves qu'elle pond en abondance dans le terreau (de 50 à 250 œufs par mouche).

Les larves à têtes noires et rondes sont reconnaissables à leur apparence de petit vers de couleur blanc translucide. Il faudra 6 semaines aux œufs pour se transformer successivement en larves, puis en pupes avant de devenir des mouches. Durant ce temps, les larves se nourrissent de fines radicelles, causent des blessures sur les racines qui ouvrent alors une brèche aux diverses maladies cryptogamiques se développant en milieu chaud et humide

En prévention, n'arrosez pas vos plantes en excès et laissez sécher le substrat sur les 2 premiers centimètres avant d'arroser à nouveau.

Lutte : plusieurs produits de protection biologique sont utilisables pour lutter contre ces larves : auxiliaires type acariens : stratolaelaps scimitus, macrocheles robustulus ou type nématodes : steinernema feltiae.

Les dernières plantations de plein champ ont nettement souffert des excès d'eau. On peut observer des tâches de bactériose sur feuilles.

Sous tunnel, très souvent les salades se contentent des reliquats d'azote des cultures estivales du type tomate, aubergine.



Bactériose salade. Photo T.Massias (CA 65).

Arrosage :

Durant les mois d'automne et d'hiver sous tunnels les besoins des plantes sont de 0 à 1 mm/jour au maximum. Dans ces conditions, si l'implantation a été bonne (enracinement en profondeur réussi), les cultures peuvent rester un moment sans apport d'eau (bien sûr en fonction du sol et du climat). Avant chaque arrosage : surveillez l'humidité en profondeur tout en vérifiant le système racinaire.

Pour refaire les réserves, il faut :

- Privilégier des arrosages en fin de matinée lorsque les prévisions météo annoncent du beau temps et du vent qui permet de sécher la culture avant la nuit.
- Bien aérer les serres le jour même et ceux qui suivent.

FERTILISATION

Connaître la richesse du sol en Azote (N) avant l'implantation d'une culture est important pour prévenir les risques : une carence va entraîner une perte de volume du produit, un excès favorise le développement de maladies et les attaques de pucerons.

Méthode d'analyse simple de la quantité d'azote contenue dans le sol :



Prélever un échantillon de terre à 10 endroits de la parcelle de 0 à 30 cm de profondeur, mélanger et garder un volume de 200 ou 300 cm³.

Ajouter à ce volume de terre le même volume d'eau distillée ; bien mélanger le tout pour diluer toutes les petites mottes.

Introduire un filtre à café par dessus le mélange pour faire remonter l'eau filtrée à l'intérieur (voir photo 1).



Dès qu'il y a une petite quantité d'eau dans le filtre, tremper la bandelette test d'azote pendant 3 secondes. Faire sécher celle-ci durant 1 minute.

Lire la valeur en comparant la couleur sur le tube référence (voir photo 2).

La valeur lue est à multiplier par 1.3 pour obtenir le nombre d'unités d'N / ha.

La valeur lue sur la bandelette de la photo se situe à $150 \times 1,3 = 195$ U d'Azote / ha.

Les quantités d'azote exportées par une culture varie en fonction de l'espèce et des rendements.

Les valeurs varient de 50 à 250 U d'N / ha.

Si vous avez apporté du compost de déchets verts sur la parcelle, ce type de produit est considéré comme un amendement organique qui va, pour continuer à se dégrader dans le sol, mobiliser des quantités d'azote (5 U d'N / tonne de compost apporté/ ha). Par exemple, si vous avez apporté 10 T de compost à l'ha durant les 2 dernières années sur la parcelle analysée il vous faut rajouter aux besoins de la culture : $10 \text{ T} \times 5 \text{ U d' N} = 50 \text{ U d' azote}$ sous forme d'engrais organique.

Cette analyse sommaire permet de déterminer les situations à risques :

- de carences en azote lorsque les valeurs corrigées sont $<$ à 50 U.
- d'excès lorsque les valeurs corrigées sont $>$ à 250 U

Et de corriger la fertilisation azotée entre deux cultures.

Fournisseur de bandelettes : société l'ARC EN CIEL, 26 rue d'Anéou – 64260 ARUDY
Tél : 05 59 05 69 21. Le prix d'une boîte de bandelettes : 25 € + 4 € de port (la société commercialise également un appareil de lecture qui permet plus de précision).

MACHE

Attention aux excès d'humidité. On pourra aussi privilégier la plantation sur planches surélevées. La gestion de l'eau et de l'aération sont très importantes. Attention aux excès d'eau très néfastes pour les cultures. Cela peut provoquer des pertes racinaires.

LIMACE

Avec les conditions météo humides (orages, irrigation trop importantes) et des températures douces, on peut constater le développement important des limaces. Les dégâts peuvent être parfois conséquents. L'entretien des bords de parcelles ainsi que des bords de tunnels permettent de limiter

CONSERVER LES PATATES DOUCES

La bonne conservation des patates douces nécessite une phase de maturation dite « curing », qui consiste à stocker les paloxs de patates douces durant une à deux semaines à une température de 25 – 30 °C et une hygrométrie de 85%. Cette étape permet la cicatrisation des blessures, le raffermissement de la peau, et la transformation de l'amidon en sucres. Après cette étape de maturation, les patates douces doivent être stockées dans un lieu sans lumière avec une hygrométrie de 70 – 80 % et une température d'au moins 10 – 13°C. Si la température dépasse les 15 – 16 °C, les patates peuvent produire des rejets. Une bonne circulation de l'air est également nécessaire.

TOMATES

Bilan pression Tuta :



Isonet

Dans les serres qui avaient une forte pression Tuta ces dernières années et qui ont utilisé cette année la confusion avec Isonet, on remarque que les populations ont été bien maîtrisées et qu'il n'y a pas (ou quasiment pas) de dégâts. Par contre, pour avoir une bonne efficacité avec les diffuseurs, il est nécessaire de les mettre dès la plantation, et de les renouveler tous les 3 mois, soit 2 renouvellements dans la saison.

CHOU

Continuez à surveiller les chenilles et limaces.

Les maladies foliaires peuvent commencer à apparaître comme des bactérioses



Photo T.Massias(CA65). Bactériose

Ou de l'alternaria (champignon avec des anneaux concentriques, ces tâches finissent par percer la feuille).

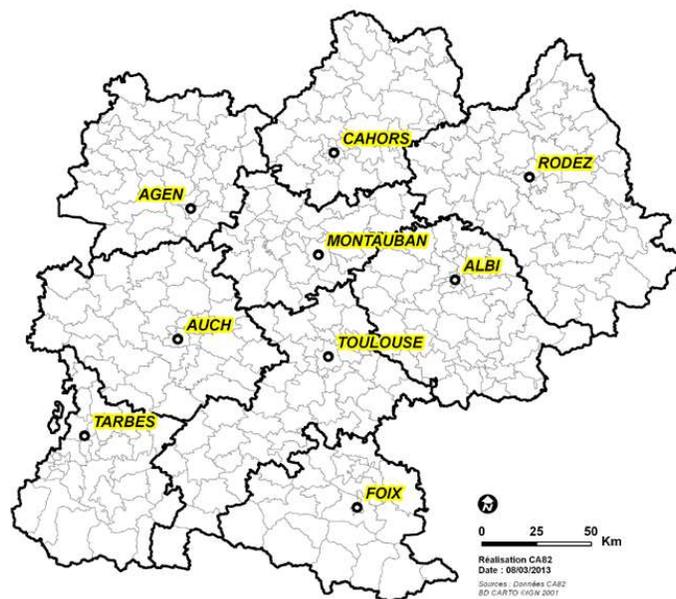


Photo T.Massias(CA65) : Alternaria

Ou du mycosphaerella (champignon avec des anneaux concentriques et présence de pycnides ou points noirs au centre).



Photo T.Massias(CA65) : Mycosphaerella



Ce bulletin s'appuie sur les observations réalisées par les conseillers légumes de Midi – Pyrénées et du Lot et Garonne ainsi que sur les bilans des BSV maraîchage n°15, ail n°10 et melon n°12. 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.haute-garonne.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 IFO1762, 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 des produits prescrits. Il lui appartient de mettre en oeuvre 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/ecophyta/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