

Octobre
2014

BULLETIN TECHNIQUE

Légumes Bio



CONSEILS DE SAISON

Depuis le mois de septembre les températures ont une tendance estivale au dessus des normales saisonnières. Cela a pour conséquence de favoriser les populations de ravageurs, notamment pucerons, thrips, acariens, altises piérides et noctuelles.

La pluviométrie, orages a été variable suivant les secteurs.

POMME DE TERRE

Germination : les conditions chaudes sont favorables à une germination rapide des pommes de terre cette année. Surveiller l'évolution des tubercules lors du stockage.

Si des germes sont déjà observés sur tubercules pour quelques variétés vendez ces lots en priorité.

L'huile essentielle de menthe est homologuée (BIO X M) comme antigerminatif avec une bonne efficacité mais cela nécessite un thermonébulisateur.

Conservation :

La pomme de terre se conserve en chambre froide à température entre 5 et 8°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, cela permettra en plus, de trier régulièrement les tubercules, action nécessaire pour les cultures ayant subi des fortes attaques de mildiou et d'Alternaria.

PLANTS :

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

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

FRAB
Delphine DA Costa Port. : 06.49.23.24.44

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 65
Thierry MASSIAS Port. : 06.07.70.61.58

BIO 82
Marc Miette Port. : 06.22.78.17.09

MACHE

La mâche se contente très souvent des reliquats azotés de la culture précédente. Evitez les excès. Dans un cadre de plantation en mottes, il sera recommandé d'utiliser un paillage plastique noir. On peut utiliser un paillage salades dans lequel on rajoute (au chalumeau) des trous intercalaires. Les plants seront espacés de 10 X 10 cm. En semis direct, prévoir un faux semis.

CELERI RAVE

RECOLTE :

Attention aux chocs lors de la récolte ainsi que périodes de mises en pallox. 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 possible en chambre froide à des températures inférieures à 1 °C.

COURGES – POTIRONS

Ils devraient être déjà rentrés. Cependant, si la récolte est tardive avec des conditions d'hygrométrie élevée : prévoir une phase si possible de séchage dans une pièce à 15 – 18 °C. Eliminer les fruits présentant une nécrose. Eviter les chocs et ne pas les transporter par le pédoncule (la tige) car cela crée des microfissures au collet qui sont des portes d'entrée aux bactéries. Le local doit être sec et bien ventilé avec une hygrométrie de 60-75 %, une température entre 10 et 15 °C. Eviter les variations de températures dans le local.

Bactériose :

On observe des symptômes de bactériose sur potimarron sur écorce mais aussi au niveau du pédoncule. 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. Eliminer régulièrement les fruits nécrosés.

CHOU

Les préconisations du précédent bulletin restent valables. Surveillez les chenilles diverses (noctuelles, piérides) ainsi que les maladies du feuillage lorsque les conditions deviendront humides. On note la présence de punaises. Les piqûres des adultes forment des plages décolorées sur les feuilles qui peuvent ralentir la croissance des plants , les piqûres sur les pommes causent des dommages visuels.

Aucun traitement n'est autorisé, le seul moyen de lutte est le ramassage (fastidieux) manuel des individus lorsque les dégâts sont trop importants.

FEVE

Préparez le terrain pour semer les fèves. Un ou plusieurs faux semis avant l'implantation de la culture permettent de limiter l'enherbement en début de culture.

Radis

Il est nécessaire de bien choisir les variétés adaptées à la culture sous abris pour les semis en serre. Le radis est assez rustique pour se contenter des reliquats de la culture précédente. Même si le radis ne doit pas manquer d'eau, attention aux excès.

EPINARD

Choisir des variétés différentes suivant le créneau de plantation : variété à jours longs pour les plantations de début de printemps et à jours courts pour les plantations d'hiver.

Privilégiez la plantation sur plastique noir dans les tunnels.

Attention aux excès d'humidité. L'épinard appréciera la plantation sur des planches surélevées pour éviter l'humidité stagnante. La consommation d'eau reste modérée jusqu'au stade 8 feuilles. Même si l'épinard revalorise bien la fumure azotée : attention aux excès ! Souvent derrière des cultures type tomate les reliquats peuvent être suffisants.

Ne pas forcer les densités afin d'obtenir une bonne aération du feuillage.

Pensez à bien aérer vos abris.

SALADE sous abris.

Afin d'éviter les maladies du collet ou sur les côtes, planter plutôt sur paillage noir. Ne pas enterrer complètement la motte et surtout éviter les excès d'eau en privilégiant au maximum les irrigations en fin de matinée. Très souvent les reliquats azotés (forme nitrates) de fin de culture d'une tomate ou aubergine (autour de 50 unités disponibles) suffisent pour la salade.

Poireaux

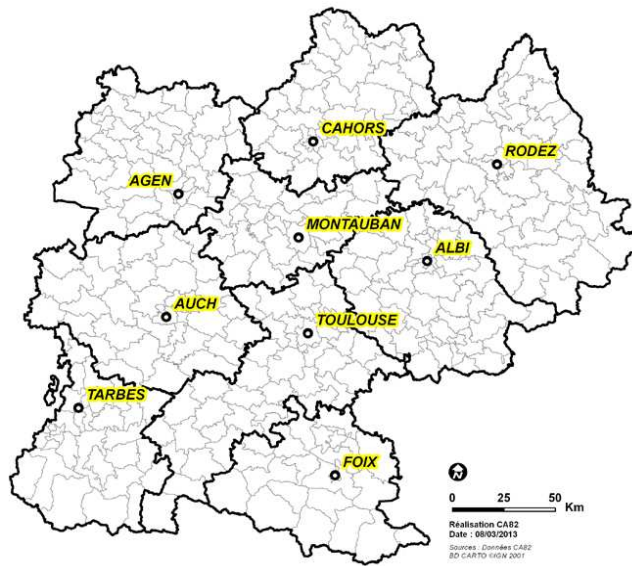
On observe de fortes attaques de teigne sur certains secteurs.

Il est nécessaire d'agir préventivement car lorsque les dégâts commencent à être visibles il est trop tard pour intervenir efficacement.

L'installation de pièges à phéromone permet de détecter la présence des papillons adultes et donc d'être vigilant sur les périodes d'éclosion des chenilles, qu'il faudra traiter avec un produit à base de *Bacillus thuringiensis* avant qu'elles ne pénètrent dans le fût des poireaux.

Spécialité commerciale (SC)	Substance Active (famille)	Dose Spécialité Commerciale / Ha	DAR	Observations	Délai de rentrée	ZNT	Société	Clt Tox	Phrases de risques
Delfin	Bacillus turengiensis var kurstaki	1 kg/ha	3j	Efficace sur jeunes larves. Soigner la pulvérisation	48 h	5 m	Certis Europe BV	Xi	R43 R36

Des attaques de mouches (*Phytomyza gymnostoma*) sont également signalées sur certains secteurs. Aucun traitement n'est autorisé. Il convient donc d'agir préventivement en installant des filets anti-insectes dès la pépinière sur les secteurs à risque.



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.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.



«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»

61 allée de Brienne - BP - 7044 - 31069 Toulouse cedex 7
www.haute-garonne.chambagri.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.»

Avec la participation financière de :



«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 oeuvre scrupuleusement ces conseils ainsi que les conditions générales d'utilisation des produits phytosanitaires de l'arrêté du 12 septembre 2006.»

Directeur de la publication : Yvon Parayre, Président de la Chambre d'Agriculture de Haute-Garonne.
 Mise en page : Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne