

## Maraîchage - LORRAINE



BULLETIN N°21 – EDITION DU 16 OCTOBRE 2015

1

### *A retenir cette semaine*

**Salades de plein champ (p.1): mildiou à surveiller**

**Poireaux (p.1) : suite du vol et pression élevée**

**Choux (p. 2): pression faible pour les chenilles**

**Autre bioagresseurs (p.2)**

#### Salades:

Les observations de cette semaine ont été faites sur 6 parcelles réparties chez 3 producteurs dont 2 en AB sur les sites de Commercy, Ménil-la-Tour et Courcelles-Chaussy. La pousse est actuellement fortement ralentie du fait du froid.

Des cas de mildiou ont été observés sur Metz et Courcelles-Chaussy. La pression est actuellement élevée du fait de conditions particulièrement favorables. Le choix de variétés résistantes est un levier important, mais pas absolu. La pression est également élevée sous abri.

Aucun puceron n'a été observé cette semaine sous abri. La vigilance reste de mise car les foyers peuvent évoluer rapidement.

#### Poireaux :

Des piqûres de nutrition de mouches mineuses continuent d'être observées sur tous les sites. Le vol suit son cours. La pression est élevée.



## BULLETIN N°21 – EDITION DU 16 OCTOBRE 2015

### Choux :

Sur les 3 sites observés cette semaine (dont 2 AB), la présence de chenilles défoliatrices est faible. La pression en maladie est faible.

### Autres bioagresseurs

En Lorraine la mouche de la carotte est généralement peu dommageable à l'exception de quelques sites. En revanche on constate régulièrement que les carottes arrachées tardivement sont plus souvent parasitées. Il est conseillé de ne pas récolter les carottes au-delà du 15 octobre pour éviter les dernières pontes. Ce phénomène est facilement observable sur les panais qui sont conservés en terre et sont plus souvent attaqués. On constate également des dégâts de nématodes cette année du fait de conditions très chaudes : les carottes atteintes sont très poilues ou très fourchues. Les dégâts restent souvent faibles et en lien avec une année exceptionnellement chaude.

Sur les courges butternut, comme l'année dernière on peut observer des motifs marron souvent concentriques sur l'épiderme des fruits, parfois avec une goutte de gomme qui perle. Il s'agit vraisemblablement de *Didymella bryoniae*. Les fruits présentant ces symptômes doivent être évacués en premier. Cette maladie bactérienne est favorisée par des périodes chaudes et une forte humidité.

*Ci-contre : Didymella sur butternut, symptômes fréquents. La couleur est assez caractéristique, plus que la forme des taches. Photo Cornell University.*



**Ce bulletin est disponible sur le site internet de la CRAL [www.cra-lorraine.fr](http://www.cra-lorraine.fr) et le site de la DRAAF Lorraine [www.draaf.lorraine.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.lorraine.agriculture.gouv.fr)**

Bulletin rédigé par PLANETE Légumes et édité sous la responsabilité de la Chambre d'Agriculture de Lorraine, avec la participation de producteurs, l'Arexhor Grand Est, et le Sral Lorraine (DRAAF).

Ce bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles d'un réseau de parcelles suivies par ces partenaires : il donne une tendance de la situation sanitaire dans la région, mais celle-ci ne peut être transposée telle quelle à la parcelle. La Chambre Régionale d'Agriculture de Lorraine dégage donc toute responsabilité quant aux décisions prises par les agriculteurs pour la protection de leurs cultures.

#### **Pour tous renseignements, contacter :**

Henri BEYER – Animateur Filière Maraichage – PLANETE LEGUMES – 03.83.93.39.18

François-Xavier SCHOTT – Animateur Inter-Filières – Chambre Régionale d'Agriculture de Lorraine - 03.83.96.85.02