

Fédération Départementale des Groupements de Défense contre les Organismes Nuisibles

Tous les étés, c'est la même chose ! La présence et l'impact des ravageurs sont plus forts !

Nous pouvons nous demander pourquoi ?

Globalement, la raison vient de l'augmentation de la durée des journées et de la chaleur qu'apporte l'été. Ces conditions sont favorables au bon développement des végétaux qui fournissent plus de ressources aux nuisibles des cultures. Ensoleillement, chaleurs et ressources, voilà en trois mots comment l'été entraîne une rapide augmentation de la présence des ravageurs sur les parcelles.

C'est pour cela, que contrairement à la cigale de la fable, c'est en hiver que nous devons nous préparer et avoir les bons gestes pour ne pas être dépourvus en été.



Raisonner la dose de bouillie en fonction du stade des tomates

**Pépinière à la
replantation**



**Raisonner par volume de
bouillie**
Dose produit / hl
1 hl = 100 litres pour 1000 m²

**Entre la 3ème semaine à 2
mois après plantation**



Doser par surface traitée
Dose produit / ha
1 ha = 10 000 m² pour 1000 litres

Exemple (surface 1000 m²) :

Si pour cette surface, il faut 16 litres pour traiter l'ensemble des jeunes plants de la serre. dans le cas du mildiou de la tomate la dose homologuée par hectare est de 6250 g. Pour trouver la quantité de produit il faut faire le calcul suivant :

10 000m² → 6250 g → 1000 L de bouillie
1000 m² → 100 g ← 16 L de bouillie

Exemple (surface 1000 m²) :

Dans ce cas pour calculer la dose de Mac 80, il faut prendre en compte la surface de la serre.

6250 g → 10 000m²
625 g ← 1000 m²

Autres remarques : pour les exploitations se trouvant dans les zones humides (hygrométrie ≥ 80%) ou en saison des pluies, il est vivement conseillé de réduire le volume de bouillie tout en respectant la dose/surface homologuée. L'atomiseur reste le pulvérisateur idéal (40% d'eau en moins).

Le pulvérisateur manuel demande un volume de d'eau trop important. Contrairement à l'atomiseur, il favorise le ruissellement, la pollution du sol et l'augmentation de l'hygrométrie dans la serre (facteur favorisant le développement des champignons).

Le Flétrissement bactérien sur solanacées (tomate, aubergine, poivron, piment...)

Le flétrissement bactérien est une maladie causée par une bactérie. Cette dernière bouche les vaisseaux de la plante, la sève n'y circule plus. Elle va donc entraîner un flétrissement de la plante (ci-contre).

Le symptôme du flétrissement peut être dû à d'autres maladies telles que la Fusariose et le Phytophthora. Pour un diagnostic précis et fiable, il est conseillé de se rapprocher de votre technicien ou de la Clinique des plantes (appelez le 02 62 49 92 15).

Cette bactérie est capable de survivre plusieurs mois voire plusieurs années dans un sol et peut être transmise de plante à plante par les eaux d'irrigation. Il n'existe pas de lutte chimique efficace contre cette bactérie. Respecter scrupuleusement les mesures prophylactiques reste donc la meilleure solution.



Pour connaître les mesures de prévention ou vérifier que vos mesures mises en place sont complètes et pertinentes, contacter votre technicien de la FDGDON.



Au sujet du désogерme

Désogерme Agri et Désogерme SPVégétaux (autorisés ECOCERT) sont désormais disponibles sur le département. Ces produits ne sont pas homologués sur culture en tant que produit phytosanitaire. L'utilisation du Désogерme Agri dans les circuits d'irrigation des serres peut se concevoir dans la mesure où il s'agit là d'une désinfection préventive (avant la plantation).

Le Petit Bulletin Illustré de la FDGDON Réunion

23, Rue Jules Thirel - Cour de l'Usine Savannah 97460 SAINT-PAUL

tel : 02 62 45 20 00 / fax : 02 62 45 25 42

email : accueil@fdgdon974.fr / site web : www.fdgdon974.fr

directeur de publication : Joseph Fontaine

Redacteur en chef : Arnaud Marie-Sicard

Comité de rédaction : Cyril Festin, Patricia Bagny, John Jonzo

Conception et réalisation : Victor Duffourc