

Octobre  
2012

# BULLETIN TECHNIQUE

## Légumes Bio



Bulletin réalisé avec le concours du Cas DAR géré par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche



### NETTOYAGE DES SERRES :

#### ENLEVEMENT DES CULTURES :

Pour une meilleure prophylaxie, il est primordial d'évacuer la culture dès que vous avez décidé de stopper la récolte (voir conseils de saison du dernier bulletin).

**Plus vous laissez la culture en place, plus vous l'exposez ainsi que son environnement (serre, abri ...) à divers maladies ou ravageurs.**

Au moment de l'arrachage, observez le système racinaire des plantes pour voir si présence de bio-agresseurs (nématode, corky root...)

#### 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. En semis direct, prévoir un faux semis

#### 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.

#### POIREAU

**TEIGNE** : en principe c'est la fin du vol des teignes. On peut observer des lacérations de feuillage suite au vol de septembre.

**THRIPS** : Population de thrips en très forte diminution.

**ROUILLE** : possibilité d'augmentation des symptômes. Prophylaxie (voir dernier bulletin)

#### Point piégeage de la carotte :

Le piégeage est positif sur un des trois sites de piégeage de la région toulousaine

**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.**

### 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

**CIVAM Bio 09**  
Delphine DA Costa Port. : 06.49.23.24.44

**Chambre d'Agriculture 31**  
Laurence ESPAGNACQ Port. : 06.74.05.27.49

**Chambre d'Agriculture 65**  
Thierry MASSIAS Port. : 06.07.70.61.58

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

**GABB82**  
Justine Carré Port. : 06.12.51.10.86

## CHOU

Surveillez les maladies du feuillage car les conditions humides ou de fortes hygrométrie sont beaucoup plus favorables.

### **CHENILLES (NOCTUELLES, PIERIDES, TEIGNES...) ET ALEURODES :**

Les conditions plus humides et plus fraîches devraient diminuer leur activité.

Présence de pucerons cendrés.

## 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.

## POMME DE TERRE

### **GERMINATION :**

Déjà des germes de formés sur tubercules pour quelques variétés.

Si possible vendez ces lots rapidement.

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.

### **PLANTS :**

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

## COURGES – POTIRONS

Ils devraient être déjà rentrés.

### **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.

## 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 tomates 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

Les préconisations du précédent bulletin restent valables.

Profitez des reliquats azotés de la culture précédente s'il y en a, car cela suffit très souvent. Evitez les excès préjudiciables.

### **RHIZOCTONE :**

Planter sur paillage.

### **Salade abri**

Les chenilles arpeuteuses (surtout sur les laitues) sont présentes dans plusieurs parcelles.

Limaces et escargots accompagnent la pluviométrie et l'humidité actuelle.

### **Salade plein champ**

Le Brémia est présent depuis début semaine dernière sur des salades au stade 10 jours avant récolte: attention notamment sur les variétés à résistance incomplète.

Des chenilles arpeuteuses sont toujours présentes.

Attention vu la climatologie, les limaces et escargots sont actifs.

Les pythium peuvent être visibles sur certaines parcelles de plein champ surtout.

Les noctuelles défoliatrices et terricoles peuvent encore être un problème à cette période.

Les nématodes continuent à être bien actifs tant que le froid n'est pas arrivé.

Mulots, pucerons et taupins sont à surveiller selon le risque de la parcelle.