



#### SOMMAIRE

- ▶ ALLIACEES : les premières piqûres de mouche mineuse signalées!
- ▶ OIGNON: situation saine et focus sur les maladies de conservation.
- ▶ POIREAU: situation saine.
- ▶ CHOUX: attention au gibier.
- ▶ ENDIVE : une capture de mouche de l'endive.
- ▶ AUXILIAIRES: coccinelles, chrysopes, syrphes, parasitoïdes.
- ▶ ADVENTICES : le désherbage mécanique.

## ALLIACEES

Réseau : 3 sites

### Mouches mineuses du poireau (*Phytomyza gymnostoma*)

Des piqûres de mouche mineuse ont été signalées sur ciboulette dans des jardins amateurs du Ternois (62), à proximité d'Hénin-Beaumont (62) et de Loos-en-Gohelle (62). Le vol de mouche mineuse est en cours. Soyez vigilants et allez observer régulièrement vos cultures d'alliacées (poireaux, ciboulette, ail...) pour détecter les premières piqûres. Si ce n'est pas encore fait (et lorsque c'est possible), il est urgent de couvrir vos cultures d'alliacées avec un filet anti-insecte. La protection de la culture doit être la plus précoce possible. D'autres méthodes de lutte physique semblent efficaces (ex: coupe au-dessus du fût pour les poireaux à l'automne, désherbage thermique pour les oignons au printemps). Ces techniques doivent être positionnées au bon moment, c'est-à-dire avant la descente de la larve dans le fût ou dans le bulbe (environ une semaine après la détection des premières piqûres), ce qui est compliqué à gérer.



Piqûres de nutrition sur ciboulette (FREDON HdF)



Attention, vol de mouche mineuse en cours (FREDON HdF)



Si possible, couvrez vos alliacées avec un filet anti-insecte (FREDON HdF)



Les adultes peuvent s'accoupler et se nourrir très rapidement après l'émergence. Les femelles se posent sur les feuilles de leur plante hôte pour se nourrir et pour pondre. Les piqûres nutritionnelles sont décolorées et régulièrement alignées au bord des feuilles. La femelle incise les feuilles avec son ovipositeur et dépose un œuf dans les tissus de la feuille.

# OIGNON

## Situation saine

A Lorgies (62), les oignons sont au stade crochet et la situation sanitaire est saine.

## Conservation

Les oignons sont soumis à plusieurs problèmes lors de la conservation. La bactériose est régulièrement observée lors du stockage. La fusariose, a été très présente en 2020 (observée dans tous les stockages visités) et cette maladie se développe de plus en plus depuis 3-4 ans en fin de culture et surtout dans les stockages, contrairement au *Botrytis allii* qui n'a pas été observé. La pourriture blanche est surtout liée à la parcelle, en particulier si les rotations sont courtes.

## Bactériose (*Pseudomonas cepaciae* et *Pseudomonas gladioli*, *Erwinia carotovora* pv, *Carotovora*)

Au champ, on observe un flétrissement et un dessèchement des feuilles. Les écailles du bulbe deviennent ensuite molles et aqueuses. Lors du stockage, une pourriture molle translucide apparaît. On peut également observer une peau épaisse très cuivrée et grasse. On retrouve parfois des petits points jaunes vifs avec une odeur âcre caractéristique quand les dégâts sont avancés.



Bactériose sur oignon (PLRN)

Le développement en stockage est dû à une attaque au champ durant la maturité de la culture lorsque les conditions favorables au développement de cette maladie sont présentes: pluviométrie élevée, printemps sec et minéralisation tardive, fertilisation azotée trop importante et excès d'humidité. Les bactéries sont présentes dans le sol ou à la surface de l'eau (lors de l'irrigation). Les blessures faites aux feuilles, les attaques de thrips, le mildiou... vont permettre aux bactéries de pénétrer par les feuilles ou par le collet via des éclaboussures de pluie ou d'irrigation.

En stockage, les bactérioses deviennent inactives en dessous de 3°C.

## Mesures prophylactiques :

- éviter les apports azotés excessifs et tardifs qui augmentent la minéralisation
- maîtriser les maladies et les ravageurs
- raisonner l'irrigation
- ne pas couper le collet trop court (laissez entre 8 à 10 cm) afin de ne pas endommager les bulbes et pour que le collet puisse bien se cicatriser et se refermer lors du stockage.
- les oignons doivent être bien secs avant la conservation.
- éviter les sols compactés pour éviter l'eau stagnante dans les parcelles.
- éviter de blesser les oignons lors de la récolte et de la mise en stockage



Bactériose sur oignon (PLRN)

### Fusariose (*Fusarium oxysporum*)

En parcelle, on observe un dessèchement des feuilles et le plateau racinaire est détruit. Les symptômes apparaissent souvent en stockage, on observe des traces violacées rougeâtres, une pourriture molle marron et parfois une absence de racine.

Ce champignon est présent dans le sol mais il peut aussi se transmettre par le plant, il est favorisé lors des années sèches. La température optimale est de 27 °C mais il se développe bien lorsque les températures du sol sont comprises entre 15 et 30°C.

Mesures prophylactiques :

- les blessures augmentent l'incidence de la maladie, il faut donc limiter les blessures dues à l'engrais par exemple.
- certaines variétés sont plus tolérantes.
- il est également conseillé d'augmenter la rotation avec cultures non-hôtes.



### Pourriture blanche

En général, ce problème de pourriture blanche n'est pas généralisés à tous les tas d'oignons: l'effet parcellaire est important (retour fréquent de la culture d'oignons, présence de « fonds » où l'humidité stagne, sensibilité variétale?...).

### *Botrytis allii*

*Botrytis allii* est un champignon qui peut se développer en cours de culture (rarement en oignon plus couramment sur échalotes). Les bulbes perdent leur fermeté en laissant apparaître des taches noires en transparence sous la peau. En enlevant les tuniques, on trouve des amas noirs typiques, il s'agit de la forme de conservation du champignon.

En conditions humides ces amas noirs génèrent une moisissure gris-clair. L'inoculum peut provenir du plant ou de la graine mais aussi du sol (la maladie peut se conserver 2 à 5 ans) ou de l'environnement (favorisé par le vent et les conditions humides).

Mesures prophylactiques :

- allonger les rotations (plus de 5 ans)
- trier soigneusement les bulbes avant plantation le cas échéant
- raisonner la fertilisation azotée
- trempage des bulbes avec de l'eau chaude
- maîtriser les températures et l'humidité en conservation

## POIREAU

### Situation saine

De manière générale, la situation sanitaire sur les pépinières et les jeunes plantations est saine. Seuls des problèmes de désherbage sont constatés.

## CHOUX

A Lorgies (62), les cultures sont bâchées.

### Gibier

Fin mars, une pression assez importante du gibier a été signalée en début de campagne. La photo ci-contre a été prise sur dans le marais audomarrois, il s'agit de gibier à plume, sûrement des foulques ou poules d'eau. Les problèmes sont souvent inféodés aux secteurs. **Pour les secteurs et productions concernés, le sujet n'est pas à prendre à la légère: les dégâts sur les cultures peuvent être significatifs !** Des mesures prophylactiques existent (clôtures, filets anti-pigeons, effaroucheurs...), elles doivent être adaptées aux espèces présentes et à l'environnement de la parcelle (habitations...). Le coût et le temps nécessaire pour la mise en place et l'entretien de ces « outils » doivent aussi être pris en compte.



Bien que l'efficacité de ces mesures semble limitée, leur mise en place permet de réduire les dégâts. Afin d'augmenter l'efficacité de ces techniques, il est nécessaire de les combiner et de les alterner. Ces systèmes ne permettent pas d'éliminer les nuisibles, il est possible de contrôler les populations en les régulant. En ce qui concerne les nuisibles (la liste est différente pour chaque territoire), les documents nécessaires à leur régulation sont disponibles auprès des Fédérations de Chasse de chaque département. Les Fédérations de Chasse pourront ainsi vous renseigner sur les dates d'ouverture et de fermeture de la chasse, sur la liste des espèces classées nuisibles dans votre commune, sur les formulaires de demande de destruction et les autorisations à tir... Elles pourront également vous fournir les informations concernant l'indemnisation des dégâts causés par le grand gibier (sanglier, chevreuil, cerf...) sur les cultures et récoltes agricoles.



**Filet anti-pigeon, largeur des mailles : 3 à 10 mm. (INAGRO)**



**Clôture électrique autour d'une parcelle de salades (Fredon HdF)**



**Effaroucheur sonore : attention aux habitations! (Fredon HdF)**



**Cerf volant imitant un rapace : nécessite un peu de vent!**

### Papillons

A Lorgies (62), aucune capture de teigne des crucifères et de noctuelle gamma n'ont été faites dans les pièges à phéromones déjà mis en place.

### Altise

A Tilloy-les-Mofflaines (62), une vingtaine d'altises ont été capturées.

Le seuil indicatif de risque est atteint lorsqu'une altise par plante est présente du stade semis au stade 6 feuilles.

La lutte contre les altises doit privilégier les mesures prophylactiques. Celles-ci permettent de limiter la propagation de ce bio-agresseur :

- éliminer toutes les adventices, en particulier celles de la famille des crucifères, en effet, elles permettent aux altises de s'abriter
- favoriser une levée rapide des semis et un développement rapide des jeunes plants.

Par ailleurs, une surveillance régulière de vos parcelles est conseillée, elle vous permettra d'apprécier l'évolution des populations.

## ENDIVE

### Mouche de l'endive

A Tilloy-les-Mofflaines (62), une mouche de l'endive a déjà été capturée. A l'heure actuelle, cette capture ne représente aucun danger pour la culture. En effet, les premières cultures sous bâche viennent de commencer à être semées.

# RAPPEL : LES PRINCIPAUX AUXILIAIRES

Sur cette page, vous retrouverez le cycle des principaux auxiliaires permettant de réguler les populations de pucerons en cultures légumières (source: BSV n°3 JEVI Hauts-de-France, 17 mai 2018).

## Chrysopes

**Stades utiles:** adulte et larve

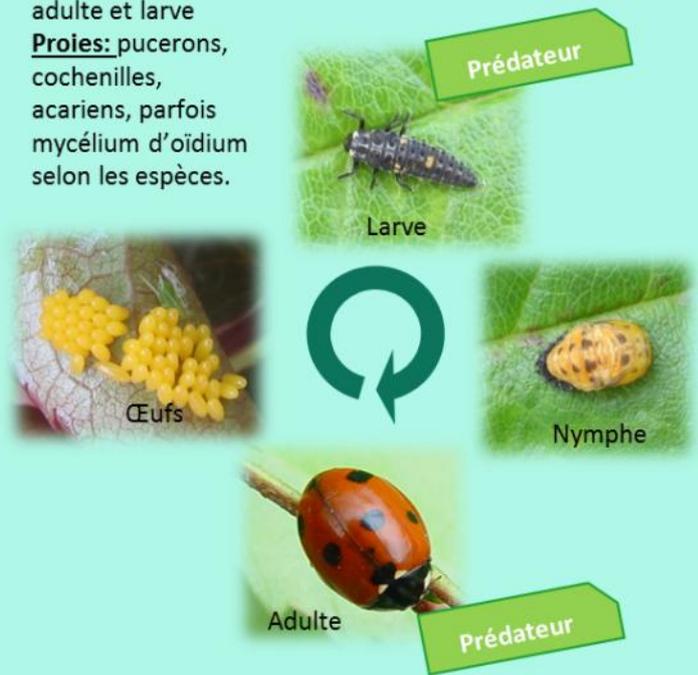
**Proies:** pucerons, œufs de lépidoptères, de doryphores, jeunes chenilles, acariens, psylles, cicadelles, ...



## Coccinelles

**Stades utiles:** adulte et larve

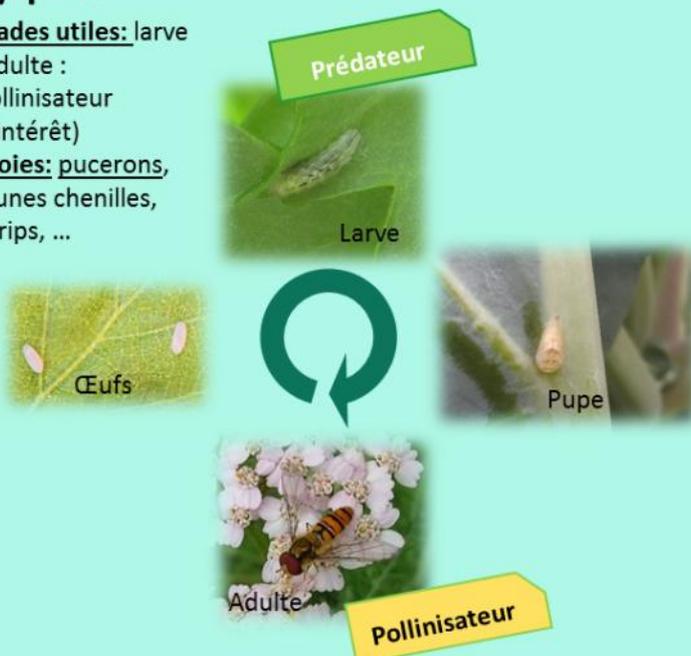
**Proies:** pucerons, cochenilles, acariens, parfois mycélium d'oïdium selon les espèces.



## Syrphes

**Stades utiles:** larve (adulte : pollinisateur d'intérêt)

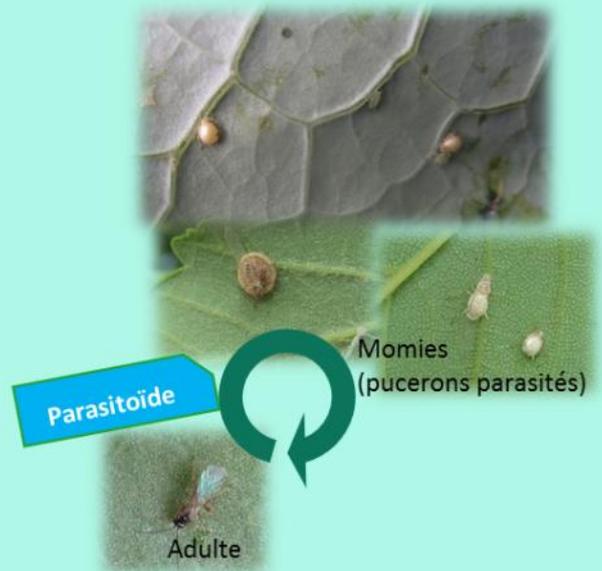
**Proies:** pucerons, jeunes chenilles, thrips, ...



## Hyménoptères parasitoïdes

**Stades utiles:** larve

**Hôtes :** selon les espèces, pucerons aleurodes, chenilles, cochenilles, ...

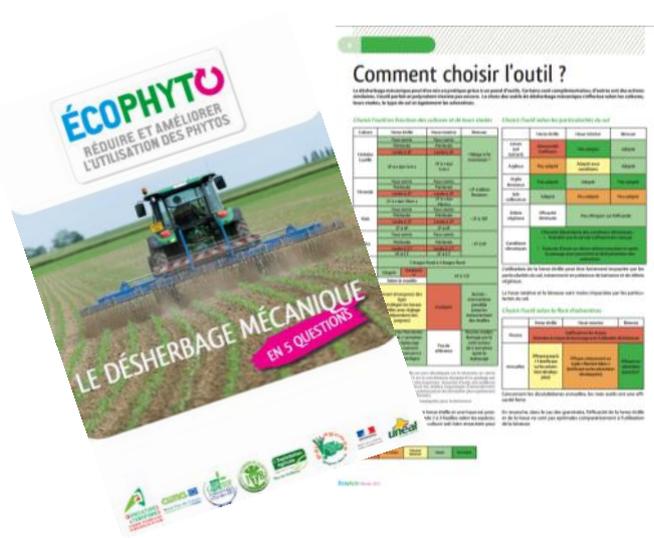


# ADVENTICES

L'efficacité du désherbage mécanique / manuel est dépendante des conditions climatiques. Il faut attendre que le sol soit suffisamment ressuyé et s'assurer d'avoir un climat séchant pendant et après le passage pour permettre la déshydratation des adventices. Surveillez la météo locale avant d'intervenir.

Pour obtenir plus d'informations sur le désherbage mécanique, le choix des outils, le coût, les conditions de réussite... n'hésitez pas à consulter le document « le désherbage mécanique en 5 questions » rédigé dans le cadre d'Ecophyto et adapté aux cultures de la région.

[http://www.ecophytopic.fr/sites/default/files/ecophyto\\_desherbage\\_mecanique.pdf](http://www.ecophytopic.fr/sites/default/files/ecophyto_desherbage_mecanique.pdf)



Action pilotée par le ministère chargé de l'agriculture et le ministère de l'écologie, avec l'appui financier de l'Office Français de la Biodiversité, par les crédits issus de la redevance pour pollutions diffuses attribués au financement du plan Ecophyto.

Ce bulletin est rédigé à partir d'observations ponctuelles réalisées sur un réseau de parcelles. Il donne la tendance de la situation sanitaire. Toutefois celle-ci ne peut être transposée telle quelle à chacune des parcelles.

Directeur de la publication : Olivier DAUGER - Président de la Chambre Régionale d'Agriculture Hauts-de-France.

Avec la participation d'ARDO, BONDUELLE, CETA ENDIVES ARTOIS, ELCHAI, EXPANDIS, Fort & Vert, Marché de Phalempin, OPLINORD, OPLVERT, SIPEMA, SODELEG, Syndicat Pendillon, Turnover, TYCONSULTING, VILMORIN et des producteurs observateurs.

Bulletin rédigé par les animateurs régionaux de la filière cultures légumières - Tous légumes : L. DURLIN - FREDON Hauts-de-France - Oignon : A. COURIER-PLRN; Chou-fleur, choux : F. SIMEON -PLRN; Poireau : J. CNUDE -PLRN; Salades : O. PRUVOST-PLRN; Carotte, Epinard, Pois de conserve, Haricots verts et Scorsonères : L. NIVET-UNILET - Endive : M. BENIGNI-APEF -V. DUVAL-FREDON Hauts-de-France

Coordination et renseignements : Aurélie ALBAUT - Chambre d'agriculture de la Somme / Samuel Bueche - Chambre d'Agriculture du Nord - Pas de Calais

Publication gratuite, disponible sur les sites Internet de la DRAAF et Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France