

mai juin 2012

## Agenda

### Portes ouvertes

**Suite à la visite des essais maraîchage du GRAB le 3 mai 2012 ....**

consulter le compte-rendu sur le site GRAB : <http://www.grab.fr/visite-des-essais-en-maraichage-biologique-3-mai-2012-a-17h-avignon-2918>

**Visite des essais en maraîchage biologique de la station du GRAB à Avignon**

**jeudi 28 juin à 16 heures**

biodiversité fonctionnelle et biodésinfection, irrigation et variétés en melon et tomate et pastèque, essai densité en patate douce

**invitation ci jointe**

**Portes ouvertes légumes au Ctifl à Bellegarde (Gard), le mardi 26 juin**

de 9h00 à 13h : melon, fraise, ...

tél : 04 66 01 10 54 - site : [www.ctifl.fr](http://www.ctifl.fr)

**Portes ouvertes melon au CEHM**

**à Marsillargues (34), le jeudi 3 juillet,**

de 9h30 à 12h30 : variétés et greffage melon

tél : 04 67 71 55 00 - site : [www.cehm.net](http://www.cehm.net)

**Rencontre technique ITAB Ctifl :**

**légumes biologiques au Ctifl de Lanxade**

**jeudi 27 septembre 2012 - [www.ctifl.fr](http://www.ctifl.fr)**

**2 dates à réserver dans vos agendas ...**

**MIFFEL : salon des fruits et légumes**

à Avignon du 23 au 25 octobre 2012

**Journées ITAB – GRAB - Bio de Provence**

en fruits, légumes et viticulture

à Avignon du 11 au 13 décembre 2012

**Formations en légumes biologiques**

**Formation organisée par AgribioVar :**

**Itinéraire technique du melon bio**

**le mercredi 11 juillet dans le Var**

Contact : Sophie Dragon, animatrice Agribiovar

Tél : 04.94.50.54.74 – [agribiovar.dragon@laposte.net](mailto:agribiovar.dragon@laposte.net)

**La formation « itinéraire bio tomate » du 12 juillet organisée par la CA 13 est annulée.**

**Tournées en légumes biologiques**

**Les prochaines tournées « légumes bio » :**

→ **le mardi 26 juin : Hautes Alpes**

(contact : [celine.baret@hautes-alpes.chambagri.fr](mailto:celine.baret@hautes-alpes.chambagri.fr))

→ **le jeudi 5 juillet : Alpes Maritimes**

(contact : [agribio06technique@gmail.com](mailto:agribio06technique@gmail.com))

→ **le mardi 9 octobre : Alpes de Haute Provence**

(contact : [valentine.cuillier@bio-provence.org](mailto:valentine.cuillier@bio-provence.org))

## Les brèves

### Nouveaux ravageurs

**Drosophile sur fraise : dégâts, piégeage ...**

<http://www.fruits-et-legumes.net/>

[ESPACE\\_PROMOTION/DrosophilaSuzukii.asp](http://www.fruits-et-legumes.net/ESPACE_PROMOTION/DrosophilaSuzukii.asp)

**Tuta sur tomate : consulter le bulletin refbio maraîchage de juin 2009 sur le site du GRAB :**

[http://www.grab.fr/wp-](http://www.grab.fr/wp-content/uploads/2010/09/REF-BIO-JUIN-2009.pdf)

[content/uploads/2010/09/REF-BIO-JUIN-2009.pdf](http://www.grab.fr/wp-content/uploads/2010/09/REF-BIO-JUIN-2009.pdf)

### 2 fongicides biologiques contre Oïdium

**2 fongicides autorisés en AB bénéficient désormais de nouvelles homologations en France contre Oïdium : Armicarb et Prevam :**

→ Le produit **Armicarb** (De Sangosse), à base de bicarbonate de potassium, bénéficie désormais d'une homologation contre Oïdium sur fraise, concombre et courgette à la dose de 3 kg/ha (délai avant récolte = 1 jour, aucune LMR). Il présente un faible risque de toxicité vis à vis des oiseaux, des abeilles, et de la faune aquatique.

→ Le produit **Prevam** (Vivagro), à base d'huile essentielle d'orange, déjà homologué contre aleurodes sur courgette et tomate sous abris, est désormais homologué sur fraise et provisoirement autorisé sur melon, concombre, courgette, à la dose de 3 l/ha et à la dose de 0.6 % (0.4 % sous abris) sur une base de 500 l/ha (aucun délai avant récolte, aucune LMR). Il peut présenter une toxicité vis à vis des pollinisateurs et des auxiliaires.

Comme le soufre, ces 2 produits agissent par contact et ont donc une action préventive : ils doivent être appliqués dès l'observation des premières taches, et renouvelés en cas de pluie > 20 mm.

Leur efficacité semble toutefois inférieure au soufre mouillable (essai GRAB 2011 sur melon), et leur toxicité vis à vis des auxiliaires est peu connue.

Ils présentent toutefois les avantages suivants :

- Sur fraise, le soufre mouillable n'étant pas homologué, Prévam et Armicarb apportent enfin une solution biologique « légale » à l'Oïdium.

- Sur melon : Prévam et Armicarb peuvent être intégrés en alternance ou en remplacement du soufre mouillable, notamment car celui-ci peut induire des risques de phytotoxicité par brûlure du feuillage, notamment à dose normale (750 g/hl) sous abris.

- sur courgette et concombre : Prévam et Armicarb induisent moins de taches sur fruits.

**Leur efficacité, encore peu évaluée, est cependant a priori inférieure au soufre mouillable. Leur impact sur les auxiliaires est encore peu référencé.**

## Les infos techniques

### L'été arrive : solarisation ou engrais verts ?

Si vos parcelles sont libres fin juin, il serait dommage de ne pas mettre en place une solarisation ou des engrais verts. Le choix entre ces 2 pratiques se fera selon les problèmes rencontrés sur la parcelle et les conditions de réalisation :

→ si l'**enherbement** et les **problèmes sanitaires** sont préoccupants (Sclerotinia, Rhizoctonia, Fusarium solani, nématodes ...), la **solarisation** sera préférée, à condition de bénéficier d'une période minimale de 45 jours sous serre et de 60 jours en plein champ entre le 20 juin et le 10 septembre. Toutefois, il faudra éviter la solarisation pour les tunnels équipés de rampes d'aspersion en PVC et d'asperseurs non pendulaires (détérioration du réseau ...)

→ Si la priorité réside dans l'amélioration de la **fertilité** (structure et vie biologique du sol, protection contre l'érosion et le lessivage en plein champ), et/ou si la période de disponibilité de la parcelle est insuffisante pour réussir une solarisation, on sèmera alors un **engrais vert** : une durée de culture de 1 mois (abris) à 1.5 mois (plein champ) sera suffisante pour garantir un effet positif de cette méthode. On choisira des espèces de familles différentes des légumes : les **graminées** (sorgho fourrager, moha de Hongrie - proscrire les autres graminées, à croissance trop lente), ou le **sarrasin** (Polygonacées) ; on évitera les crucifères, sauf cette famille est peu présente dans les légumes cultivés sur l'exploitation.

#### Pour mettre en œuvre ces 2 pratiques ...

- 2 fiches ci jointes **SOLARISATION** et **SORGHO du SOUDAN** coordonnées par la chambre régionale d'agriculture PACA et rédigées par les techniciens fruits et légumes de la région ;
- Des informations sur ces 2 pratiques figurent dans le bulletin refbio de juin 2009 ;
- Une fiche **solarisation** du Ctifl, sur le lien suivant : [http://www.fruits-et-legumes.net/revue\\_en\\_ligne/point\\_sur/fich\\_pdf/PSSolarisation.pdf](http://www.fruits-et-legumes.net/revue_en_ligne/point_sur/fich_pdf/PSSolarisation.pdf)
- De nombreuses informations sur les engrais verts sur le site de l'ITAB : fiche **engrais verts**, conférences engrais verts des dernières journées techniques fruits et légumes ITAB GRAB

### Le climat des abris en été

En période estivale, les températures trop élevées (>35 °C) et les hygrométries insuffisantes (< 50%) font souffrir les plantes, les humains et les pollinisateurs ! Elles provoquent des pertes de rendement (nouaison <, ...) et de qualité (coups de soleil, nécroses apicales, ...) ; elles favorisent également certains ravageurs (acariens, thrips) au détriment de leurs ennemis naturels (Orius et acariens prédateurs).

#### Quels sont les moyens d'améliorer le climat sous abris ?

→ **blanchir les serres dès le mois de mai** : il est encore temps de le faire, même fin juin ! Si vous ne souhaitez pas utiliser les produits de blanchiment du commerce à base de résines acryliques, vous pouvez faire des pulvérisations d'argile, pratiquées au GRAB depuis 2011 ; c'est plus écologique et plus économique (2 à 3 fois moins cher), et la tenue paraît satisfaisante (dose d'argile : 12 kg dans 250 l d'eau pour 1000 m<sup>2</sup> de tunnel).

→ **aérer les serres, ni trop ni trop peu** : laisser les pignons en place, ouvrir les portes et écarter les bâches sur les côtés et au faitage ; aux heures les plus chaudes, il peut être recommandé de fermer partiellement le faitage pour éviter les coups de soleil (poivron, tomate) et limiter les montées en températures.

→ **réaliser des bassinages pour augmenter l'hygrométrie et réduire les températures** : en période de climat chaud et sec, on pratiquera 1 à 3 fois par semaine, des aspersion assez longues (15 à 60 mn), positionnées en fin de matinée, par exemple après les travaux d'entretien ou de récolte ; ce stock d'eau s'évaporera dans la journée et permettra une amélioration du climat dans la serre ; des aspersion trop courtes (5-10 mn) auront un effet trop fugace. Ces aspersion n'induisent pas de maladies du feuillage si celui ci sèche rapidement (attention toutefois en culture de concombre). Enfin, les bassinages seront pratiqués avec une grande prudence pour le melon et la fraise (éviter les flaques : risque de pourriture de fruits).

**Le must : la brumisation** : consulter la fiche « brumisation » de l'ARDEPI (à commander à [ardepi@wanadoo.fr](mailto:ardepi@wanadoo.fr))

**Enfin, équipez vous d'un thermo-hygromètre électronique pour vérifier le climat de vos cultures !**

Document élaboré par :

Catherine MAZOLLIER  
GRAB - tel : 04 90 84 01 70  
[catherine.mazollier@grab.fr](mailto:catherine.mazollier@grab.fr)  
Réfèrent Bio Maraîchage PACA

Coordination :



Participation financière :



Région  
Provence  
Alpes  
Côte d'Azur



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'ALIMENTATION  
DE LA PÊCHE  
DE LA RURALITÉ  
ET DE L'AMÉNAGEMENT  
DU TERRITOIRE