

JARDINS AMATEURS

Bulletin élaboré sur la base des observations réalisées dans le cadre
du réseau Provence Alpes Côte d'Azur

Bulletin également disponible sur le site : <http://www.draaf.paca.agriculture.gouv.fr>



N°20 – 28 octobre 2015

Ce bulletin est destiné aux jardiniers amateurs. Il s'appuie sur les observations réalisées par les observateurs des filières arboriculture fruitière, maraîchage, olivier, tomates d'industrie, zones non agricoles ; et sur l'analyse de risque effectuée par les animateurs de ces filières.

Des informations sur le rythme de parution de votre bulletin :

Janvier-mars : en fonction de l'actualité phytosanitaire

Avril- octobre : 2 bulletins par mois

Novembre – décembre : 1 bulletin par mois

SOMMAIRE

AU POTAGER.....	2
SALADE	2
<i>Fusariose</i>	2
CELERI BRANCHE.....	3
<i>Nématodes</i>	3
AU VERGER	5
OLIVIER.....	5
<i>Mouche de l'olive</i>	5
AU JARDIN D'ORNEMENT	6
LE POINT SUR LA BACTERIE <i>XYLELLA FASTIDIOSA</i>	6



DIRECTEUR DE PUBLICATION
Monsieur Claude ROSSIGNOL
Président de la Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur
Maison des Agriculteurs - 22, Avenue Henri Pontier
13626 - AIX EN PROVENCE CEDEX 1
contact@paca.chambagri.fr
tel : 04 42 17 15 00

RÉFÉRENT FILIÈRE ET RÉDACTEUR DE CE BULLETIN
Anne ROBERTI
FREDON PACA
224, rue des Découvertes
83390 - CUERS
anneroberti.fredon@orange.fr
tel : 04 94 35 22 84 - 06 33 06 50 41

Au potager

Salade



Fusariose

Des dépérissements de salades sont signalés dans les Alpes-Maritimes. Ces dépérissements sont dus à un champignon qui se conserve dans le sol.

Ce champignon entraîne un arrêt de la croissance des plantes. Les feuilles jaunissent et la plante dépérit. Lorsque l'on observe la racine principale (le pivot) les vaisseaux conducteurs de sève sont colorés de rouge en général. Cependant seule une analyse de laboratoire permet de confirmer le diagnostic.

Ce champignon se conserve dans le sol. Ainsi lorsqu'une culture de salade est touchée une année, si d'autres salades sont implantées au même endroit l'année suivante, elles risquent de subir le même sort.



INRA)

Coloration rouge des vaisseaux du pivot d'une salade atteinte (Ephytia –



Méthode culturale :

Pour ce genre de problématiques la meilleure solution préventive est de pratiquer la rotation, c'est-à-dire éviter de cultiver chaque année la même plante au même endroit.

Céleri branche



Nématodes

On observe des dégâts importants de nématode sur certaines parcelles de céleri branche actuellement.

Les nématodes sont des vers minuscules (invisibles à l'œil nu). C'est une vaste famille d'organismes ayant des régimes alimentaires variés. Certains sont des utiles car ils s'attaquent aux ravageurs des cultures (notamment aux larves d'otiorhynques par exemple), d'autres sont des nuisibles car ils s'attaquent aux plantes.

Il est ici question de nématodes à galles des racines qui, comme leur nom l'indique, s'attaquent aux racines des plantes. Ils peuvent s'attaquer à de nombreuses cultures, on recense : les tomates, aubergines, pommes de terre, melon, concombre, haricot, carotte, scorsonère, laitue, endive, artichaut, bette, **céleri**, etc...

A sa sortie de l'œuf la larve se déplace vers les jeunes racines. Elle y pénètre et se dirige vers les vaisseaux conducteurs de sève. Sa présence provoque la formation de cellules géantes nécessaires à sa croissance. Il en résulte une excroissance sur la racine appelée galle, très caractéristique. Les vaisseaux conducteurs de sève sont bientôt obstrués.

La croissance de la plante ralentit, les feuilles jaunissent. Les plantes infestées deviennent très sensibles à la sécheresse.



Attaque de nématodes à galles sur céleri (BSV maraîchage du 16 octobre 2015)



Méthode culturale :

Plusieurs mesures permettent de limiter la propagation de ces nuisibles :

- si vous en avez observé dans vos cultures, pensez à désinfecter le matériel avec lequel vous avez travaillé le sol (passer les outils à l'alcool).
- certaines plantes indésirables sont sensibles aux nématodes, il convient donc de les détruire pour éviter leur prolifération, c'est le cas de l'amarante, de la morelle, des chénopodes, du rumex par exemple.
- les excès d'eau favorisent la dissémination des nématodes, il faut donc les éviter.
- pratiquer la rotation des cultures (ne pas cultiver la même plante au même endroit chaque année), en intercalant des plantes peu sensibles ou des plantes pièges (fenouil, coriandre, navet, ail, oignon, asperge).

Focus : comprendre la rotation des cultures





Les deux problématiques abordées ci-dessus nécessitent de mettre en place la rotation des cultures afin de prévenir la prolifération de ravageurs ou maladies. **Qu'est ce que la rotation des cultures ?**

De nombreux parasites et/ou maladies se conservent dans le sol. Replanter chaque année la même plante au même endroit favorise la propagation de ces parasites. Il est donc nécessaire de **changer tous les ans la place des légumes au potager.** C'est ce que l'on appelle la rotation des cultures. On s'appuiera pour cela, entre autres, sur le pouvoir de certaines plantes d'enrichir le sol en azote et sur la capacité qu'ont d'autres espèces de faire fuir certains insectes (par exemple : l'œillet d'Inde est bien connu pour éloigner les nématodes des tomates).

La première étape consiste à **classer les légumes en 3 catégories :**

- **les légumes-feuilles** (céleri, choux, concombre, épinard, poireau, pommes de terre, salade) : ont besoin d'un sol riche en éléments nutritifs et notamment en azote
- **les légumes-racines** (ail, betterave, carotte, échalote, endive, fenouil, navet, oignon, radis) : puisent les éléments nutritifs en profondeurs, ils fatiguent les sols
- **les légumineuses** (haricot, fève, pois) : ils enrichissent la terre en azote.

Pour les plantes vivaces (artichauts, asperges), il n'est pas nécessaire de les faire entrer dans la rotation, on leur réserve un espace dans le potager.

Année 1 : légumineuses 	Année 2 : légumes racines 
Année 3 : légumes feuilles 	Les vivaces 

La méthode consiste à découper le potager en trois zones minimum sur lesquelles **chaque année on fera alterner : légumineuses puis légumes-racines puis légumes-feuilles.**

Au verger

Olivier



Mouche de l'olive

La mouche de l'olive est actuellement présente dans tous les secteurs en PACA.

Une fiche de reconnaissance des dégâts de la mouche de l'olive est disponible à l'adresse suivante : http://www.afidol.org/Fiche_Photos_Degats_mouche.pdf

Plusieurs générations se succèdent du mois de juin au mois d'octobre.

Les mouches pondent leurs œufs sous la peau des olives, puis les larves mangent l'intérieur des olives.

Pour les vergers dont la date de récolte est prévue avant le 20 novembre, le risque est peu élevé. Pour les autres, les dégâts risquent d'engendrer un impact non négligeable sur la qualité de l'huile.



Outils de biocontrôle :

Il est possible d'installer des pièges à mouche de l'olive à partir du mois de juin permettant de capturer un certain nombre d'adultes et de réduire le taux d'infestation.

Au jardin d'ornement

Le point sur la bactérie *Xylella fastidiosa*

Information *Xylella fastidiosa* publiée sur le site de la DRAAF PACA le 22 octobre 2015 :

« Dans le cadre de la vigilance renforcée des services de l'Etat, un arbuste Polygale à feuille de myrte (*Polygala myrtifolia*) situé dans un massif de la commune de Nice a été identifié comme porteur de la bactérie *Xylella fastidiosa* sous-espèce multiplex. 5 autres polygales situés à proximité de ce premier foyer se sont révélés également contaminés. Un autre foyer a été identifié dans la commune de Mandelieu la Napoule.

En application des mesures de lutte visant à éviter l'introduction et la propagation dans l'Union européenne de *Xylella fastidiosa* prévues par la décision d'exécution de la Commission Européenne UE du 18 mai 2015, Stéphane Bouillon, préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, a arrêté [le 22 octobre 2015] les mesures à prendre pour ces deux foyers dans un périmètre qui comprend :

- une zone dite « infectée » de 100m autour des végétaux contaminés où les principales mesures consistent en une désinsectisation de tous les végétaux et un arrachage des végétaux hôtes,
- une zone dite « tampon » de 10 km autour de cette zone infectée, où les mouvements de végétaux spécifiés (environ 200 espèces de végétaux à risque) sont interdits ou très encadrés par des dérogations délivrées par l'État. La DRAAF examine avec les professionnels concernés les modalités de ces dérogations.

[Arrêté du 21 octobre 2015 relatif aux mesures de lutte applicables contre *Xylella Fastidiosa*.](#)

Cet arrêté liste également :

- les communes incluses dans les 2 zones tampons,
- les végétaux spécifiés ainsi que les végétaux hôtes de *Xylella fastidiosa* sous espèce multiplex. »

Pour en savoir plus sur la bactérie *Xylella fastidiosa*, consultez le dossier technique mis en ligne sur le site de la draaf paca : <http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Xylella-fastidiosa>

En cette période de vacances scolaires le comité de rédaction du BSV Jardins Amateurs rappelle que **le transport de végétaux d'un pays à l'autre et a fortiori de pays lointains est très risqué vis-à-vis des risques sanitaires que cela engendre pour les végétaux endémiques**. Le transport dans les bagages de terre, plantes vivantes, feuillages et rameaux, semences, pommes de terre, fruits d'agrumes, fourrages, bois et écorces, légumes et plantes aromatiques sont **INTERDITS** en provenance de pays hors de l'Union Européenne.

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Avis-aux-voyageurs-Importation-de>










L'IMPORTATION DE VÉGÉTAUX

DANS LES BAGAGES DES VOYAGEURS EST STRICTEMENT RÉGLEMENTÉE
CAR C'EST RISQUER D'INTRODUIRE ET DE PROPAGER DES ORGANISMES NUISIBLES




Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

SOURCE : JORF N° 2026
DU 31 JANVIER 2015
PAGE 1489 TEXTE N° 51

SONT INTERDITS DANS LES BAGAGES en provenance de pays hors de l'Union européenne




 Terre et milieux de culture, tous les végétaux et parties de végétaux avec terre adhérente.	 Plantes vivantes (boutures, plantes racines nues, plantes en pot, racines et rhizomes non comestibles...).	 Feuillages, feuilles, rameaux.
 Semences, graines	 Pommes de terre	 Fruits frais d'agrumes et écorces (à l'exception des fruits et écorces secs, séchés, congelés, broyés ou cuits)
 Fourrages	 Bois et écorces, maisons préfabriquées en bois, crèches en bois.	 Légumes, feuilles et plantes aromatiques (à l'exception des végétaux secs, séchés, congelés, broyés ou cuits)

SONT AUTORISÉS DANS LA LIMITE DE 5KG OU DE 5 UNITÉS

 Fruits et légumes frais sauf agrumes	OU	 Racines et rhizomes comestibles dépourvus de terre	OU	 Écorces destinées à un usage culinaire ou médicinal
---	-----------	---	-----------	---

ET

SONT AUTORISÉS DANS LA LIMITE DE 15 TIGES

 Fleurs coupées fraîches (avec ou sans feuilles)	OU	 Légumes feuille frais (céleri).	OU	 Feuillage frais de plantes aromatiques Menthe, basilic, thym, cerfeuil, estragon, ciboulette, sauge, coriandre ...
---	-----------	---	-----------	--

IMPORTANT : DIFFUSION DES BULLETINS.

SUITE A UN SOUCI INFORMATIQUE NOUS NOUS APERCEVONS QUE LES ABONNES AU BULLETIN « JARDINS AMATEURS » N'ONT PAS PU RECEVOIR LES NUMEROS 6 A 14 PARUS DE JANVIER A JUILLET 2015. LE COMITE DE REDACTION PRESENTE SES EXCUSES AUX LECTEURS ET VOUS INVITE A CONSULTER LES BULLETINS QUE VOUS N'AVEZ PAS REÇUS SUR LES SITES INTERNET DE LA DRAAF PACA, DE LA CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE PACA OU DE LA FREDON PACA.

LES OBSERVATIONS CONTENUES DANS CE BULLETIN ONT ETE REALISEES PAR LES PARTENAIRES SUIVANTS :

Le Bulletin de Santé du Végétal, filière Jardins Amateurs, s'appuie sur les bulletins de santé du végétal des filières : Maraîchage, Arboriculture fruitière, Tomate d'industrie, Olivier, Zones Non Agricoles. Les observateurs des filières correspondantes contribuent donc à l'élaboration de ce document

COMITE DE REDACTION DE CE BULLETIN :

Anne ROBERTI (FREDON PACA) et Sébastien REGNIER (FREDON PACA)

N.B. Ce Bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles réalisées sur un réseau de parcelles. S'il donne une tendance de la situation sanitaire, celle-ci ne peut pas être transposée telle quelle à chacune des parcelles. La Chambre régionale d'Agriculture et l'ensemble des partenaires du BSV dégagent toute responsabilité quant aux décisions prises pour la protection des cultures. La protection des cultures se décide sur la base des observations que chacun réalise sur ses parcelles et s'appuie, le cas échéant, sur les préconisations issues de bulletins techniques.

Action pilotée par le ministère chargé de l'agriculture, avec l'appui financier de l'Office national de l'eau et des milieux aquatiques, par les crédits issus de la redevance pour pollutions diffuses attribués au financement du plan Ecophyto.