

Maladies et ravageurs dans la culture du poireau

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив; проф. д-р Винелина Янкова, ИЗК "Марица" в Пловдив

Дата: 12.09.2024 Брой: 9/2024



Résumé

Le poireau (*Allium porrum* L.) est une culture maraîchère appartenant à la famille des Alliacees (*Alliaceae*). L'importance de cette culture comme élément du régime végétal et les bénéfices de sa consommation sont examinés. Ses exigences en matière de conditions environnementales, de nutrition et d'irrigation sont exposées. Les principales maladies et ravageurs qui l'endommagent, ainsi que les dégâts qu'ils causent, sont décrits. Les méthodes et moyens de lutte sont indiqués, ainsi que les produits phytopharmaceutiques (PPP) homologués dans le pays nécessaires pour mettre en œuvre la lutte chimique.

Il existe deux autres représentants assez distincts au sein de cette espèce : l'ail éléphant (*Allium ampeloprasum* var. *ampeloprasum*), cultivé pour ses bulbes, et le poireau égyptien ou « kurrat » (*Allium kurrat*), cultivé en Égypte et au Moyen-Orient pour ses feuilles. Le poireau forme un long cylindre de feuilles, qui blanchit lorsqu'il est recouvert de terre. La plante peut atteindre 0,6–0,9 m et peut être cultivée comme une annuelle, récoltée après une saison de croissance, ou comme une bisannuelle avec deux saisons de croissance. Une fois planté en plein champ, il est rustique et de nombreux cultivars peuvent être laissés en terre pendant l'hiver et récoltés au besoin. Les cultivars de poireau peuvent être classés de plusieurs manières, mais la principale division est entre le poireau d'été, qui est récolté dans la même saison où il est planté, et le poireau d'hiver, qui peut être récolté au printemps de l'année suivante. Les cultivars de poireau d'été sont plus petits que ceux d'hiver, et les cultivars d'hiver ont généralement une saveur plus prononcée.



Bien que le poireau moderne ne pousse pas à l'état sauvage, il a probablement été domestiqué à partir d'ancêtres sauvages dans la région méditerranéenne. Des sites archéologiques en Égypte antique, ainsi que des sculptures et peintures murales, montrent que le poireau faisait partie du régime alimentaire égyptien au moins depuis le deuxième millénaire avant J.-C. Selon le Papyrus Ebers, qui s'appuie sur des écrits de l'Égypte antique, le poireau jouait un rôle important dans l'Égypte ancienne. Il est aujourd'hui cultivé sur de plus grandes surfaces en Asie et dans la région méditerranéenne. Environ 250 000 hectares sont cultivés dans le monde. Les plus grands producteurs de poireau sont l'Indonésie, la Turquie, la Belgique, la France, la Corée, la Pologne, l'Allemagne, la Chine, les Pays-Bas et l'Espagne. Le rendement moyen du poireau est de 600–4000 kg/da. Le

rendement maximum possible est de 6000 kg/da. Le poireau peut être cultivé dans les mêmes régions où l'oignon est cultivé. Il atteint généralement sa maturité pendant les mois d'automne.

Година	Лук		Чесън		Праз	
	Площ/ха	Добив/т	Площ/ха	Добив/т	Площ/ха	Добив/т
2015	1074	8 926	187	717	83	651
2016	1365	14 921	305	1 799	68	1 912
2017	2080	23 499	387	1 444	49	1 069
2018	3675	41 789	418	1 772	104	2 284
2019	2625	31 376	506	2 216	55	875

По данни на Агростатистиката

Tableau 2. Superficie récoltée (ha) et rendements obtenus (tonnes) des cultures d'*Allium* (2015–2019) en Bulgarie.

Le poireau est utilisé en cuisine et à des fins médicinales. Son goût doux et sa préparation facile font de ce légume un ajout favori aux soupes, ragoûts, plats et accompagnements. Il contient de nombreuses vitamines – vitamine K, vitamines du groupe B, vitamine C, vitamine A et vitamine E – et des minéraux – manganèse, cuivre, fer, magnésium et calcium. Le poireau contient des antioxydants et a des effets anti-inflammatoires. Il protège les vaisseaux sanguins de l'obstruction. Il préfère les emplacements ensoleillés, les sols bien drainés riches en matière organique, avec un pH de 6,0–7,0. Il nécessite une humidité constante du sol. En Bulgarie, il est généralement cultivé comme deuxième culture. Les semences pour la production de plants sont semées en février–mars, et les plants sont repiqués en juin. Il est consommé frais et transformé. Il est utilisé dans divers plats, seul ou comme assaisonnement. En raison de son goût légèrement piquant spécifique et de son faux-tige tendre, il trouve une large application dans notre cuisine principalement pendant les mois d'hiver. Son utilisation en hiver est également facilitée par sa bonne capacité de conservation. En plus d'être consommé frais, il peut également être consommé séché. Le poireau est moins piquant que l'oignon et l'ail, a un goût plus agréable et peut être consommé en plus grande quantité.

Une plante rustique (tolère moins 15–20°C), le poireau est particulièrement exigeant en termes de régime hydrique et ne peut être cultivé que dans des conditions irriguées. Il est également exigeant en ce qui concerne le sol, plus précisément la teneur en nutriments de celui-ci. Les meilleurs résultats sont obtenus lors de la **culture du poireau** sur des sols profonds, retenant l'humidité, limono-sableux et riches en matière organique.

Les bons précédents culturels pour la culture du poireau sont les cultures qui laissent le champ exempt de mauvaises herbes et le libèrent suffisamment tôt pour qu'il puisse être bien préparé. **Avant la plantation ou le semis, il peut être précédé par des radis, des épinards, de la laitue, des pommes de terre précoces, des petits pois, etc.**



Le poireau peut être cultivé en utilisant des plants pré-produits ou par semis direct des graines. Il existe deux groupes de cultivars de poireau – les « européens » avec un faux-tige court (15–25 cm) et les « bulgares » avec un faux-tige long de plus de 45–50 cm. En Bulgarie, deux cultivars principaux du second groupe sont répandus : Starozagorski Kamush et Starozagorski 72.

Ravageurs

Thrips de l'oignon (*Thrips tabaci* Lind.)

Il cause de graves dégâts au poireau. Il est observé dans les peuplements pendant toute la période de végétation. Il a 8–10 générations par an et hiverne sous forme d'insecte adulte et plus rarement sous forme de larve sur les résidus végétaux, dans le sol, etc. Les femelles adultes pondent environ 100 œufs, déposés individuellement sous l'épiderme dans le parenchyme sur la face inférieure des feuilles. Les dégâts sont causés par les adultes et les larves, qui sucent la sève des feuilles et du point de croissance des plantes. À la suite des dégâts, des taches blanchâtres argentées apparaissent sur les feuilles, qui, en cas d'infestation sévère, se

fondent en stries. Les feuilles endommagées se déforment, jaunissent et se dessèchent à partir de l'extrémité. De petits points noirs fins – les excréments de l'insecte – peuvent être observés sur elles. En cas d'infestation lourde, les feuilles se dessèchent. Le développement des plantes est supprimé et le rendement est significativement réduit. Les feuilles endommagées donnent aux plantes un mauvais aspect commercial.

Lutte

Produits phytopharmaceutiques autorisés : Deca EC/Dena EC/Decis/Desha EC/Poleci/Deltin 50 ml/da ; Meteor 80–90 ml/100 l d'eau ; Flipper 1–2 l/da ; Citrin max/Cyperkill 500 EC/Cypert 500 EC/Poli 500 EC 5 ml/da.

Effectuer 2–3 traitements à des intervalles de 7–10 jours.



Mineuse du poireau (*Napomyza gymnostoma* Loew). Elle endommage les cultures d'*Allium*, mais les dégâts les plus graves et les plus visibles se produisent sur le poireau. La mineuse du poireau développe 3–4 générations par an. Elle hiverne sous forme de pupes dans les tiges de poireau, située à l'extrémité de la mine, et très rarement dans le sol sous la plante. Une petite proportion d'individus qui n'ont pas terminé leur développement reste à hiverner sous forme de larves, qui se nymphosent plus tard. Le vol de la génération hivernante commence début avril. Il est très prolongé et cela est dû à l'hivernation des deux stades. Les larves de cette génération endommagent généralement l'oignon vert et l'ail. Les adultes de la deuxième génération volent fin mai et début juin. Les femelles sexuellement matures pondent des œufs sur l'oignon bulbe, l'ail d'hiver et les plants de poireau. Les mouches de la troisième génération volent du début à la mi-juillet. Elles pondent

des œufs dans les tiges de poireau. Les larves écloses minent les tiges ; les feuilles engainantes au niveau des dégâts se fendent facilement. La quatrième génération commence à voler dans la période du 1er au 10 août. Les larves de la quatrième génération se développent sur le poireau, achèvent leur développement, se nymphosent et hivernent dans les plantes. Les dégâts sont détectés dans la plupart des cas après la récolte. Dans la zone du faux-tige, sur les 3–4 feuilles extérieures, on observe des mines presque droites dirigées vers la base. En grandissant, les tiges des plantes endommagées se fendent longitudinalement et à travers les fissures, des agents pathogènes pénètrent, provoquant la pourriture. Parfois, le faux-tige du poireau endommagé par la mouche devient rose et pourrit pendant le stockage. De 5 à 15 larves et pupes peuvent être trouvées dans les tiges de plantes fortement infestées. Le poireau attaqué par la mineuse a un mauvais aspect commercial et peut pourrir pendant le stockage en hiver. La lutte contre la mineuse du poireau est très difficile, car le ravageur développe plusieurs générations par an, les femelles pondent leurs œufs sous l'épiderme des feuilles et les larves écloses mènent une vie cachée et restent presque invulnérables aux insecticides utilisés.

Lutte

Produits phytopharmaceutiques autorisés : Deca EC/Dena EC/Decis/Desha EC/Poleci/Deltin 50 ml/da ; Meteor 80–90 ml/100 l d'eau. Effectuer 2–3 traitements à des intervalles de 7 jours ciblant les adultes avant la ponte.

Maladies

Mildiou (*Peronospora destructor* (Berk.) Casp.)



La maladie est répandue dans toutes les régions où les cultures d'*Allium* sont cultivées. Les années pluvieuses et en l'absence de lutte rapide, elle peut compromettre la récolte. Elle a une plus grande importance économique pour l'oignon. Lorsque le matériel de plantation est infecté, les plantes sont faibles, chlorotiques, avec des feuilles courbées. Sous une humidité élevée de l'air, les feuilles sont recouvertes d'un feutrage violet clairsemé de la sporulation du champignon. Les spores sont dispersées par les courants d'air et tombent dans les aisselles des feuilles des plantes saines, provoquant de nouvelles infections. Plus tard, des taches jaunâtres, déprimées de tissu brûlé apparaissent sur les feuilles. *Stemphylium allii* les colonise presque toujours secondairement et elles noircissent. La maladie peut affecter toute la masse foliaire. Elle descend dans le faux-tige. Elle hiverne sous forme de mycélium dans les plantes infectées et sous forme d'oospores dans le sol. Les spores du champignon germent dans une gouttelette d'eau à une température de 7–16⁰C.

Lutte

Introduction d'une rotation des cultures de 3–4 ans ; élimination des résidus végétaux de la végétation précédente ; maintien d'un isolement spatial ; culture sur des sites bien aérés ; fertilisation équilibrée ; en présence de conditions favorables au développement de l'agent pathogène et à l'apparition des premières plantes malades – traitement avec des PPP. PPP homologués : Bouillie bordelaise 20 WP 375–400 g/da ; Valis Plus 250 g/da ; Airone SC 270 ml/da ; Zoxis 250 SC 80–100 ml/da ; Koprantol Duo 270 g/da ; Corsate 60 WG

30–40 g/da ; Melody Compact 49 WG 185 g/da ; Orvego 70 ml/da ; Presidium One 83–100 ml/da ; Ridomil Gold R WG 500 g/da ; Signum 150 g/da ; Tazer 250 SC 80–100 ml/da ;