

Les maladies et ravageurs les plus courants du poivron et les possibilités de lutte

Автор(и): проф. д-р Винелина Янкова, Институт за зеленчукови култури "Марица" – Пловдив, ССА; проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 27.08.2025 *Брой:* 8/2025



Résumé

Le poivron cultivé sous abris et en plein champ est attaqué par de nombreuses maladies et ravageurs. Certains ont une importance économique plus grande pour la production sous serre, et d'autres pour la production de plein champ. Des agents pathogènes viraux, fongiques, bactériens et à mycoplasmes sont nuisibles au poivron. Ils attaquent les racines, les feuilles, les tiges et les fruits et peuvent provoquer une réduction significative des rendements. Parmi les ravageurs, on rencontre des pucerons, des thrips, des acariens, des mouches mineuses,

des noctuelles, des cicadelles, des courtilières, etc. Certains endommagent directement les plantes, tandis que d'autres sont des vecteurs de maladies virales.

Cet article passe en revue les principales maladies et ravageurs du poivron, les dégâts qu'ils causent, ainsi que les mesures de lutte.

Le poivron se classe au cinquième rang des légumes dans le monde en termes de production et de superficie cultivée, et dans notre pays – au deuxième rang après la tomate. Son importance pour l'homme est due aux qualités nutritionnelles et organoleptiques précieuses de ses fruits, qui sont une source de vitamines, d'acides organiques, de sucres, d'huiles essentielles et végétales, et de pigments. Les cultivars de poivron sont divisés en deux groupes – doux et piquants. En termes de teneur en vitamine C, les poivrons doux surpassent tous les légumes et contiennent plus de sucres et moins de capsaïcine que les poivrons piquants.

I. MALADIES

I.1. MALADIES VIRALES

Mosaïque du tabac (*Tobacco mosaic virus 1 Smith*) est la maladie la plus largement répandue des cultures maraîchères. Elle a un grand nombre d'hôtes et se conserve longtemps sous diverses formes. Les feuilles apicales présentent une marbrure mosaïque, sont boursouflées et s'enroulent en forme de bateau. Les plantes sont rabougries, et des stries nécrotiques noires apparaissent sur les tiges et les branches, ce qui peut provoquer le dessèchement de l'apex végétatif. La nécrose s'étend le long des pétioles et des nervures des feuilles, qui tombent. Sous la peau des fruits, se forment des stries ou taches nécrotiques sombres, déprimées et de formes variées. Les symptômes sont particulièrement sévères chez le cultivar 'Cherna shipka' cultivé sous serres. Sur le poivron, les souches du virus de la tomate sont rencontrées plus fréquemment. Le poivron est infecté à n'importe quel stade de croissance. La température optimale pour l'expression des symptômes est de 18-20 °C. À des températures plus élevées, les symptômes sont masqués. Le virus est inactivé à 93 °C pendant 10 min. Il est résistant aux produits chimiques de protection des plantes, mais est sensible à l'acide chlorhydrique, au phosphate trisodique et à l'hydroxyde de sodium. Il se conserve dans la couche superficielle du sol avec les résidus de plantes malades, d'où l'infection peut facilement se produire. Un autre moyen de transmission du virus est par les graines prélevées sur des plantes malades. La période d'incubation est de 10-14 jours, mais avec une fertilisation azotée excessive et une croissance vigoureuse, la période est raccourcie à 6-7 jours. Le manque de lumière, l'absence de fertilisation potassique et les basses températures sont des conditions favorables au développement de la maladie.



Mosaïque du concombre (*Cucumber mosaic virus (Cucumis virus 1 Smith)*). Elle est transmise par les pucerons, c'est pourquoi elle a la plus grande importance économique pour le poivron cultivé en plein champ. Les premiers symptômes apparaissent sur les feuilles apicales, qui présentent une marbrure mosaïque, légèrement à sévèrement déformées – la nervure médiane des feuilles acquiert une forme en zigzag. En cas de déformation sévère, elles peuvent devenir filiformes. Les plantes sont rabougries, les entre-nœuds sont raccourcis, et elles apparaissent buissonnantes. De telles plantes portent moins de fruits, car une grande partie de leurs fleurs avortent. Leurs fruits sont sévèrement déformés, marbrés de mosaïque, parfois avec des nécroses annulaires. Ils n'ont pas d'aspect commercialisable et leurs qualités organoleptiques sont altérées. Parfois, les symptômes sont similaires à ceux de la mosaïque du tabac, et parfois l'infection peut être mixte. Un diagnostic précis nécessite des tests précis. Pour la propagation du virus dans les cultures de poivron, le puceron vert du pêcher *Myzus persicae* Sulz. est de la plus grande importance. Il n'est pas transmis par les graines, ne se conserve pas dans le sol et n'est pas transmis par contact. Le virus est inactivé à 70⁰C pendant 10 min. Il se conserve jusqu'à la végétation suivante dans certaines mauvaises herbes hôtes pérennes.

Lutte - Culture de cultivars résistants ; Destruction de la végétation adventice dans et autour des structures protégées ; Lutte systématique contre les vecteurs – pucerons.



Flétrissement tacheté de la tomate (Tomato spotted wilt virus (*Lycopersicon virus 3* Smith).

Le virus est répandu dans le monde entier. Il a une grande importance économique pour les légumes, de nombreuses plantes ornementales, le tabac, etc. Les plantes infectées sont rabougries, et des taches chlorotiques jaunes apparaissent sur les feuilles. Le rendement est sévèrement réduit. Dans les plantes infectées plus tard, de petites taches rondes apparaissent sur la face supérieure des feuilles apicales, où seule l'épiderme supérieur est endommagé. Les feuilles malades ont une teinte bronze. Plus tard, des stries nécrotiques orientées vers l'apex de la plante se forment sur la tige. Les taches sur les fruits sont petites, nécrotiques, avec une structure concentrique. Sur les fruits mûrs, elles deviennent jaune-orange, mais ne pénètrent pas dans le péricarpe. Leur forme peut varier, mais elles sont toujours lisses et avec une structure concentrique. Le virus n'est pas transmis par les graines et la sève de plantes malades. Il ne se conserve pas dans le sol. Il est propagé uniquement par les thrips qui se sont nourris de la sève de plantes malades. Il hiverne dans les racines de la végétation adventice, sur les plantes d'intérieur, ainsi que dans les thrips virulifères hivernants. Il est transmis à la fois par les adultes et les larves. La durée de la période d'incubation dépend des conditions environnementales et varie de 7 à 14 jours.

Lutte – Culture de cultivars résistants ; Élimination de la végétation adventice ; Traitement avec des insecticides systémiques homologués pour la lutte contre les thrips ; Traitement de bandes d'adventices de 10 mètres de

large adjacentes aux structures protégées avec des insecticides pour réduire les populations de thrips ;
Suppression des premières plantes malades pour limiter la propagation du virus.

Stolbur (*Mycoplasma*). La maladie survient chez un grand nombre de cultures maraîchères, mais a une importance économique pour le poivron, la tomate, l'aubergine et la pomme de terre. Les plantes malades ont un aspect chlorotique. Les feuilles apicales sont enroulées en forme de bateau, dressées, dures et cassantes lorsqu'on les presse. Plus tard, la chlorose affecte toute la plante. Chez le poivron, une pourriture des racines apparaît également, commençant par les parties apicales de la racine et progressant vers la base de la tige. L'écorce des tissus pourris se détache facilement. Les parties aériennes de ces plantes se flétrissent et sèchent. Dans les plantes infectées à un stade de croissance plus tardif, de petits fruits de faible qualité se forment. L'agent causal est transmis par la cicadelle *Hyalestes obsoletus*. Elle a une génération par an. Les insectes infectés transmettent le phytoplasme tout au long de leur vie. Elle hiverne sous forme de larve dans les racines du liseron et de certaines mauvaises herbes pérennes. Le vol de l'insecte a lieu en juin. La durée de la période d'incubation est d'environ un mois.

Lutte – Destruction des hôtes adventices de la cicadelle ; Traitement contre celle-ci avec des produits de protection des plantes homologués trois fois à des intervalles de 7 à 10 jours lors de la détection du vol.

I.2. MALADIES FONGIQUES



Flétrissement phytophthoréen (*Phytophthora capsici* Leon). La maladie économiquement la plus importante du poivron. Elle attaque les plants de poivron à tous les stades de croissance. Sur les plantules, de petites taches aqueuses apparaissent à la base de l'hypocotyle, qui s'assombrissent ensuite. Les plantes jaunissent, et leurs feuilles tombent facilement au toucher. En 2 à 4 jours, elles meurent. Les racines de ces plantes sont pourries. La maladie peut détruire toute la culture de semis si des mesures adéquates ne sont pas prises.

Sur les plantes déjà repiquées, apparaît la deuxième forme de la maladie, qui est souvent confondue avec un échec de repiquage. Dans la seconde moitié de juillet, lorsque le temps devient durablement chaud, des plantes isolées ou des groupes de plantes commencent à se flétrir et meurent ensuite. Les racines de ces plantes sont pourries, et à la base de la tige se trouve une lésion sombre à noire, déprimée. Habituellement, les premières plantes malades apparaissent dans les zones basses, gorgées d'eau, puis l'infection est propagée avec l'eau d'irrigation vers d'autres parties du champ. La maladie se développe en foyers ou le long des rangs.

Les années avec de fortes précipitations au milieu de l'été, une autre forme de la maladie est observée, qui affecte principalement les parties aériennes des plantes. Sur les tiges et les branches des plantes infectées, apparaissent des lésions allongées sombres, qui les ceignent complètement. Les parties au-dessus de ces lésions sèchent. Habituellement, aucune sporulation du champignon n'est observée sur ces lésions. Des taches sombres, aqueuses, apparaissent sur les feuilles, qui s'agrandissent rapidement, également sans sporulation. Les lésions sur les fruits sont allongées, aqueuses et s'agrandissent rapidement. Elles sont couvertes d'une sporulation abondante et dense du champignon. Le plus souvent, elles commencent à partir du pédoncule du fruit et couvrent tout le fruit. Par temps sec ultérieur, le péricarpe pourri sèche et acquiert un aspect parcheminé, ce qui est l'une des caractéristiques diagnostiques du pathogène. Le champignon se développe dans une plage de température de 9 à 35⁰C, avec un optimum de 25⁰C. Il survit dans le sol sous forme de mycélium et d'oospores dans des conditions favorables pendant 15 à 16 mois. Il se développe jusqu'à une profondeur de 30 cm. Il meurt uniquement à des températures extrêmement basses lors d'hivers sans neige. Le pathogène attaque le système racinaire et la base de la plante. Avec l'eau d'irrigation, l'infection est propagée vers d'autres parties du champ.

Lutte - Culture de cultivars résistants ; Nivellement des champs pour éviter les zones gorgées d'eau ; Culture des semis dans un substrat stérile et traitement avec des produits de protection des plantes avant le repiquage ; Culture du poivron sur des planches surélevées ; Éviter l'irrigation de surface (gravitaire) ; Arrachage des premières plantes malades et de leurs plantes voisines apparemment saines et leur destruction en dehors de la culture. Les foyers sont traités avec une solution à 2% de sulfate de cuivre ou de nitrate d'ammonium ; Si

nécessaire, toute la culture est traitée avec des produits de protection des plantes homologués : Infinito SC 120–160 ml/ha ; Vitene triplo 400–450 g/ha.

Oïdium (Leveilula taurica (Lev.) Arnaud). Il se développe massivement dans les parties sud du pays et cause des pertes significatives. Sur la face supérieure des feuilles, apparaissent de petites taches pâles, jaunâtres de forme irrégulière, parfois délimitées par les nervures. La face inférieure est couverte d'une croissance fongique blanche lâche constituée de la sporulation du champignon. Plus tard, les taches s'agrandissent et fusionnent. Parfois, une croissance sporulante peut également apparaître sur la face supérieure. Les feuilles atteintes tombent. En cas d'infection sévère, les plantes peuvent se défolier complètement. Le champignon se développe tout au long de l'année, mais peut également se conserver sous forme de spores adhérant aux structures ou dans les résidus végétaux dans le sol. Il est plus nuisible par temps sec et chaud et à faible humidité relative de l'air. Il se développe principalement dans la seconde moitié de l'été et pendant les jours secs et chauds d'automne.