



Maraîchage

Newsletter

Chères productrices, chers producteurs,

Après une courte accalmie, l'été fait son retour. Dans cette édition, nous vous proposons, comme à l'accoutumée, un tour d'horizon des principaux risques phytosanitaires du moment. Vous y trouverez également des conseils essentiels pour lutter contre le charançon de la betterave, ainsi que des recommandations pratiques concernant l'irrigation, l'ombrage des cultures sous tunnels et le stockage des légumes.

Nous vous informons par ailleurs des prochains rendez-vous à ne pas manquer, notamment la Journée des herbes aromatiques bio, et vous révélons le nom du lauréat de notre concours photo.

Enfin, nous attirons votre attention sur deux nouvelles fiches techniques publiée par le FiBL.

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans vos travaux aux champs et, comme toujours, une excellente lecture !

L'équipe maraîchage du FiBL

Nos coordonnées

N'hésitez pas à envoyer vos demandes à gemuesebauberatung@fibl.org ou directement à

Patricia Schwitter	patricia.schwitter@fibl.org 062 865 17 42	Culture maraîchère en général et herbes aromatiques Suisse romande
Alice Dind	alice.dind@fibl.org 062 865 04 03	Durabilité et Microfermes Suisse romande
Jacques Fuchs	062 865 72 30 jacques.fuchs@fibl.org	Compost, engrais de recyclage, santé des sols
Severin Hellmüller	062 865 72 91 severin.hellmüller@fibl.org	Culture maraîchère en général, plantes aromatiques (culture en pot et en plein champ)

(Source : Résumé Info cultures maraîchères (Agroscope), complété par des données bibliographiques)

Le tableau suivant montre la présence de certains organismes nuisibles (vert foncé = risque élevé). Comme les données ne proviennent pas d'un monitoring actuel, mais se basent sur les observations des années précédentes, il peut y avoir des écarts. De plus, des décalages dus au site sont possibles.

[illegible]

Conseils phytosanitaires pour la culture maraîchère biologique du FiBL : Conseils phytosanitaire pour la culture de Cultures maraîchères bio

Liste des intrants du FiBL avec tous les produits phytosanitaires autorisés selon Bio Suisse : Liste des intrants du FiBL

Banque de données de l'OFAG contenant tous les produits phytosanitaires autorisés en Suisse : psm.admin.ch

À surveiller en ce moment

Actuellement, la plupart des ravageurs sont actifs dans les cultures. La mouche des semis, puceron noir de la fève, la mouche du chou, l'altise du chou, la mouche de la carotte ou encore le doryphore figurent parmi les espèces particulièrement présentes en cette période. Les maladies fongiques restent pour l'instant relativement discrètes, mais leur apparition est également à surveiller de près, notamment la cladosporiose sur les tomates sous serre.

Les recommandations actuelles sont les suivantes :

- Utiliser les services d'alerte et/ou des pièges jaunes pour surveiller les déplacements et les pics d'activité des insectes nuisibles.
- Contrôler régulièrement les cultures afin de détecter rapidement les premiers foyers d'infestation afin de pouvoir les éliminer ou les traiter à temps.
- Maintenir les parcelles aussi propres que possible en limitant les adventices. Cela favorise une croissance vigoureuse des cultures tout en privant de nombreux ravageurs de leurs refuges.
- Assurer un arrosage régulier, qui contribue à réduire l'activité des altises du chou et des thrips de l'oignon.
- Sous tunnels, veiller à évacuer l'humidité de l'air de manière ciblée afin de prévenir le développement des maladies fongiques. Une aération efficace est particulièrement recommandée au lever du soleil et en fin d'après-midi.

Pour toutes ces mesures, le principe reste le même : agir rapidement. Une intervention précoce permet à la fois de limiter la propagation des organismes nuisibles et de prévenir des dégâts parfois importants, en particulier au stade juvénile.

Irrigation : économiser l'eau tout en garantissant le rendement

L'eau devient une ressource de plus en plus précieuse, y compris en Suisse. Dans ce contexte, une gestion efficace de l'irrigation gagne en importance, également en maraîchage. Voici quelques recommandations pratiques pour optimiser l'utilisation de l'eau.

Renforcer le rôle du sol comme réservoir d'eau

Les sols riches en humus et bien structurés peuvent stocker davantage d'eau et la restituer plus facilement aux cultures. Des apports réguliers de compost, un travail du sol limité ainsi que le paillage contribuent à préserver la structure du sol tout en réduisant les pertes par évaporation. Une communauté mycorhizienne active favorise également l'absorption de l'eau par les plantes, en particulier durant les périodes sèches.

Déterminer le bon moment pour irriguer

Les besoins en eau varient selon les cultures. Les légumes-feuilles, comme les salades, réagissent déjà fortement à une tension hydrique du sol de -20 kPa (kilopascals), tandis que des cultures plus tolérantes, telles que les aubergines, supportent des valeurs allant jusqu'à -40 kPa. L'utilisation de tensiomètres ou de blocs de gypse installés à différentes profondeurs (par exemple à 25 et 60 cm) permet de déterminer de manière fiable et économique quand un apport d'eau est réellement nécessaire.

Choisir un système d'irrigation adapté

Avec un rendement compris entre 80 et 95 %, l'irrigation goutte-à-goutte constitue généralement la solution la plus efficace en maraîchage. Elle limite les pertes par évaporation, réduit le risque de maladies grâce au maintien d'un feuillage sec et permet d'irriguer à tout moment de la journée. Sur les sols légers et sableux, il est recommandé de réduire l'espacement entre les goutteurs afin d'assurer un chevauchement suffisant des zones humidifiées et une couverture homogène de l'ensemble de la zone racinaire.

Autres conseils pratiques

- Arroser de préférence tôt le matin afin de limiter les pertes par évaporation et les chocs thermiques au niveau des racines.
- Contrôler régulièrement les installations pour détecter d'éventuelles fuites ou des goutteurs obstrués.
- Envisager, lorsque les conditions le permettent, une irrigation déficitaire contrôlée, consistant à fournir légèrement moins d'eau que les besoins optimaux de la culture. Cette approche peut améliorer l'efficacité de l'utilisation de l'eau tout en constituant une stratégie intéressante d'adaptation au changement climatique.

En coordonnant soigneusement l'entretien du sol, le choix des cultures, le moment des interventions et le système d'irrigation, il est possible d'économiser l'eau, l'énergie et les coûts tout en renforçant la résilience des exploitations face aux épisodes de sécheresse. Une fiche technique consacrée à l'irrigation est actuellement en cours de révision au FiBL et sera publiée prochainement.

Conservation des légumes

Avec l'arrivée de l'été, de nombreux légumes sont prêts à être récoltés. Pour conserver leur qualité le plus longtemps possible et éviter les pertes, il est important de les stocker dans de bonnes conditions.

De manière générale, la plupart des légumes se conservent mieux dans un environnement frais et sombre. Une humidité de l'air adaptée est également importante : un air trop sec favorise le dessèchement, tandis qu'une humidité excessive augmente les risques de pourriture. Par ailleurs, certains fruits et légumes, comme les pommes ou les tomates, dégagent de l'éthylène, un gaz naturel qui accélère la maturation et le vieillissement de denrées plus sensibles tels que les concombres, les carottes ou les salades. Il est donc recommandé de les stocker séparément.

Les légumes-feuilles (salades, côtes de bette, etc.), le brocoli, le chou-fleur, les légumes-racines, les poireaux, le fenouil ainsi que le chou-rave se conservent idéalement entre 0 et 10 °C. Pour un stockage prolongé des légumes-racines, il est conseillé d'enlever le feuillage qui contribue à l'évaporation de l'eau contenue dans les légumes. Afin de limiter les pertes en eau, ces légumes peuvent être recouverts d'un film plastique perforé ou, à défaut, d'un linge légèrement humide.

Les légumes sensibles au froid ne devraient en revanche pas être conservés à des températures inférieures à 10 °C, sous peine de perdre en qualité gustative et en texture. Les tomates, les aubergines, les concombres, les courgettes et les poivrons se conservent ainsi mieux à température ambiante, dans un endroit sombre. Les courges, les pommes de terre, les oignons et l'ail préfèrent également un stockage à température ambiante. Il est toutefois important que le lieu de conservation soit sec et bien ventilé afin de prévenir le développement de pourritures.

Enfin, un contrôle régulier des légumes stockés permet de détecter rapidement les produits abîmés ou en cours de dégradation. Ceux-ci doivent être retirés sans attendre afin d'éviter qu'ils n'altèrent le reste de la récolte.

Stratégies de lutte contre le charançon de la betterave

Le charançon de la betterave (*Lixus juncii*) est un ravageur relativement récent en Suisse. Originaire du bassin méditerranéen, il s'est progressivement installé dans notre pays depuis 2019 et occasionne de plus en plus de dégâts sur les betteraves rouges, les côtes de bette ainsi que d'autres sortes de betteraves. Les larves creusent des galeries dans les pétioles et les racines, ce qui peut fortement déprécier la qualité des légumes, voire les rendre invendables.

L'état actuel des connaissances sur ce ravageur étant encore limité, les recommandations suivantes visent avant tout à réduire les risques d'infestation et les dégâts potentiels.

Adapter la date de semis

Retarder la date de semis apparaît aujourd'hui comme l'une des stratégies les plus prometteuses. Les adultes hivernent dans le sol et deviennent actifs dès la fin avril ou le début du mois de mai, période durant laquelle ils pondent leurs œufs dans les tiges des plantes hôtes. Comme le charançon de la betterave ne semble produire qu'une seule génération par an sous nos latitudes, les cultures semées tardivement, à partir de juillet environ, sembleraient pouvoir échapper à l'infestation. Un décalage du semis permet ainsi de réduire le chevauchement entre le développement de la culture et le cycle biologique du ravageur.

Utiliser des filets de protection

Pour les cultures sur de petites ou moyennes surfaces, l'installation de filets de protection peut constituer une mesure efficace afin d'empêcher la ponte. Une taille de maille d'environ 0,9 mm est recommandée afin d'empêcher le passage des adultes, qui mesurent généralement entre 9 et 15 mm. Ils doivent être mis en place suffisamment tôt, idéalement dès le

début d'activité au printemps, ou au plus tard à partir du stade six feuilles, lorsque les plantes sont particulièrement sensibles.

Prendre en compte l'emplacement et la rotation des cultures

Le charançon de la betterave hiverne généralement dans le sol, souvent à proximité des parcelles infestées l'année précédente, mais également près des haies ou des lisières de forêt. Afin de limiter le risque d'attaque, il est recommandé d'implanter les cultures sensibles – telles que les betteraves rouges, les betteraves sucrières ou les côtes de bette – aussi loin que possible de ces zones.

Assurer une surveillance régulière

La détection précoce reste essentielle. Les adultes sont discrets et, lorsqu'ils sont dérangés, se laissent tomber au sol, ce qui rend leur observation difficile. Les premières traces d'activité se manifestent souvent par de petites piqûres sombres de 3 à 5 mm sur les pétioles. À l'heure actuelle, l'observation régulière des cultures demeure le moyen le plus fiable pour repérer rapidement une infestation.

Utilisation du spinosad

Le spinosad bénéficie actuellement d'une autorisation d'urgence valable jusqu'au 30 novembre 2026, y compris en agriculture biologique. Son efficacité contre le charançon de la betterave n'est toutefois pas encore pleinement établie. Son utilisation ne devrait être envisagée qu'en présence avérée du ravageur ; une utilisation préventive n'est pas recommandée.

Mesures à prendre dans les tunnels en période de fort ensoleillement

Avec le retour de l'été, les températures élevées et l'augmentation du rayonnement solaire peuvent rapidement entraîner des conditions extrêmes dans les tunnels. Les cultures risquent alors de subir des dommages liés à la chaleur ou au rayonnement, tels que des brûlures des pointes chez le concombre ou la pourriture apicale chez la tomate. Ces problèmes sont souvent liés à une perturbation de l'absorption du calcium provoquée par les fortes chaleurs. Ils se manifestent notamment par le dessèchement des extrémités des pousses ou par l'apparition de taches brun-noir, parfois coriaces, sur les fruits.

Les températures excessives peuvent également affecter les populations d'auxiliaires, dont l'activité et l'efficacité diminuent lorsque les conditions deviennent trop chaudes.

Pour réduire ces risques, il est essentiel d'adapter la gestion du climat à l'intérieur des tunnels. Une irrigation adéquate favorise la transpiration des plantes, qui contribue naturellement à rafraîchir leur environnement. Une bonne aération est également indispensable pour évacuer l'excès de chaleur, en particulier dans les tunnels où la ventilation par pignons n'est pas possible.

L'ombrage constitue une autre mesure efficace pour réduire le rayonnement et les températures à l'intérieur des tunnels. Un taux d'ombrage de 30 à 40 % est généralement recom-

mandé. Les besoins varient toutefois selon les cultures : les tomates nécessitent généralement moins d'ombrage que les concombres ou les poivrons. L'installation du dispositif d'ombrage peut être envisagée dès le printemps, mais devrait au plus tard être réalisée avant les périodes les plus chaudes de l'été, entre juillet et août. Différentes solutions sont disponibles pour créer cet ombrage, notamment les filets d'ombrage, les peintures spécifiques pour serres ou encore les applications de chaux.

Texte adapté d'Infobox Hessen – n° 17/2026 (JL)

Journée bio des plantes aromatiques et médicinales 2026 – les inscriptions sont ouvertes

Tous les deux ans, Bio Suisse organise la Journée bio des plantes aromatiques et médicinales en collaboration avec Agroscope et le FiBL. Cette année, l'événement se tiendra à Sembracher (VS), près de Valplantes. Au programme : des exposés sur la lutte contre les ravageurs et les projets de recherche en cours, des visites guidées sur le terrain ainsi que la découverte de l'installation de séchage et des machines.



Les inscriptions pour la journée du 21 août 2026 sont désormais ouvertes – nous nous réjouissons de recevoir votre inscription

Cliquez [ici](#) pour vous inscrire.

Gagnant du concours photo

Dans notre dernière newsletter, nous avons lancé un concours photo sur le thème « Insecte utile du mois » avec à la clé un exemplaire de la toute nouvelle édition du manuel *Protection des plantes en culture maraîchère*.

Nous avons le plaisir d'annoncer le nom du gagnant : Dani Kobel, de regenerativemgemue-sebau.ch, qui nous a envoyé une superbe photo d'une ponte de coccinelle.

Toutes nos félicitations au lauréat et un grand merci à toutes les personnes ayant participé au concours !



Illustration I : photo gagnante du concours photo. Photo : Dani Kobel

Le livre « Pflanzenschutz im Gemüsebau » (en allemand uniquement) peut [être commandé ici](#).

Nouvelle fiche technique : « Créer un verger maraîcher »

Le FiBL publie une nouvelle fiche technique consacrée à la création de vergers maraîchers. L'association d'arbres fruitiers et de cultures maraîchères permet de développer des systèmes de production à la fois résilients et productifs. Basée sur les premières expériences menées dans plusieurs fermes de Suisse romande, cette publication rassemble les connaissances acquises à ce jour et constitue un guide pratique d'introduction à cette approche innovante.

La fiche technique (référence 1832) est disponible dans la boutique du FiBL en version téléchargeable ou imprimée : shop.fibl.org

Nouvelle fiche technique : « Protection des végétaux dans la culture biologique des plantes ornementales » (D)

Le FiBL a entièrement révisé sa fiche technique *Protection des végétaux dans la culture biologique des plantes ornementales*, qui propose des recommandations pratiques sur la prévention et la lutte contre les principaux ravageurs et maladies en production biologique. Actuellement disponible uniquement en allemand.

La fiche technique (référence 1573) est disponible dans la boutique du FiBL en version téléchargeable ou imprimée : shop.fibl.org

Événements

Événement	Date	Lieu	Organisation	Plus d'informations
Journée technique maraîchage FiBL en allemand avec traduction en français	12.08.2026	Gfeller Maraîcher bio Sédeilles, VD	FiBL Frick	Infos et inscription ici
Journée bio des plantes aromatiques et médicinales	21.08.2026	Sembracher, VS	Bio Suisse	Infos et inscription ici

Impressum

Editeur : Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 2019, 5070 Frick, Tél. 062 865 72 72, info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Auteurs : Severin Hellmüller, FiBL, severin.hellmueller@fibl.org, Patricia Schwitter, FiBL, patricia.schwitter@fibl.org

Traduction : Alice Dind, alice.dind@fibl.org, & Patricia Schwitter