

Abonnez-vous
gratuitement
aux BSV de la région
Occitanie



A retenir

CHALEUR

Les fortes chaleurs (températures supérieures à **40 °C**) occasionnent des dégâts sur les plants et les fruits : **coups de soleil, décrochage des fruits** et mauvaise nouaison. Retour d'un épisode de forte chaleur attendu, une bonne gestion de l'irrigation est essentielle ; irriguer régulièrement.

MILDIOU

Si les plantes sont humectées et les températures douces à chaudes, le risque est présent.

CHENILLES PHYTOPHAGES

Les papillons adultes sont présents dans les pièges et des dégâts de chenilles phytophages sont constatés sur les premières récoltes.



Directeur de publication :

Denis CARRETIER
Président de la Chambre
Régionale d'Agriculture
d'Occitanie
BP 22107
31321 CASTANET
TOLOSAN Cx
Tel 05.61.75.26.00

Dépôt légal : à parution

Comité de validation :
Chambre d'Agriculture du
Tarn-et-Garonne, Chambre
régionale d'Agriculture
d'Occitanie, VITIVISTA,
CEFEL, DRAAF Occitanie

écophyto
Réduire et améliorer l'utilisation des phytos

Action du plan Ecophyto pilotée
par les ministères en charge de
l'agriculture, de l'écologie, de la
santé et de la recherche, avec
l'appui technique et financier de
l'Office français de la Biodiversité

CONTEXTE ET ETAT DES CULTURES

• Conditions météorologiques et contexte (source : Météo France)

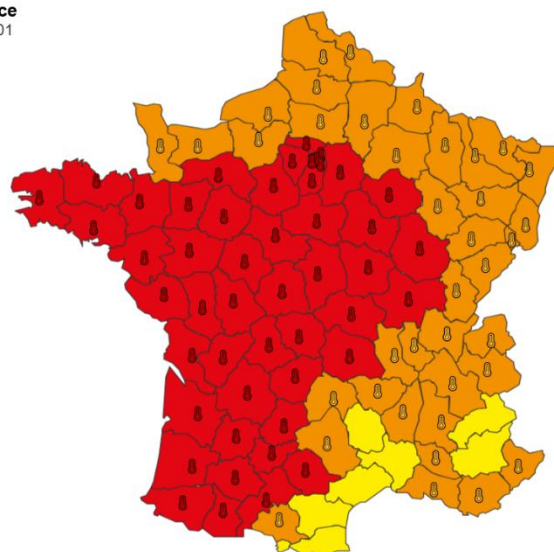
À la fin du mois de juin, la France a connu un **épisode de chaleur**, dépassant localement les niveaux observés lors de la canicule de 2003. **Des températures supérieures à 40 °C** ont été enregistrées dans plusieurs secteurs, accompagnées de **nuits tropicales** où les températures sont restées au-dessus de 20 °C, limitant fortement le rafraîchissement nocturne. Les sols, déjà très chauds et fortement desséchés, accentuent les effets de cette vague de chaleur.

Depuis le 22 juin, les départements du Tarn-et-Garonne, du Lot ainsi que plusieurs départements limitrophes ont été placés **en vigilance rouge** par Météo-France.

Cette vigilance a pris fin le 27 juin, avec un retour à une vigilance orange avant la levée complète de l'état caniculaire à la suite de la pluviométrie de dimanche 28 et lundi 29 juin.

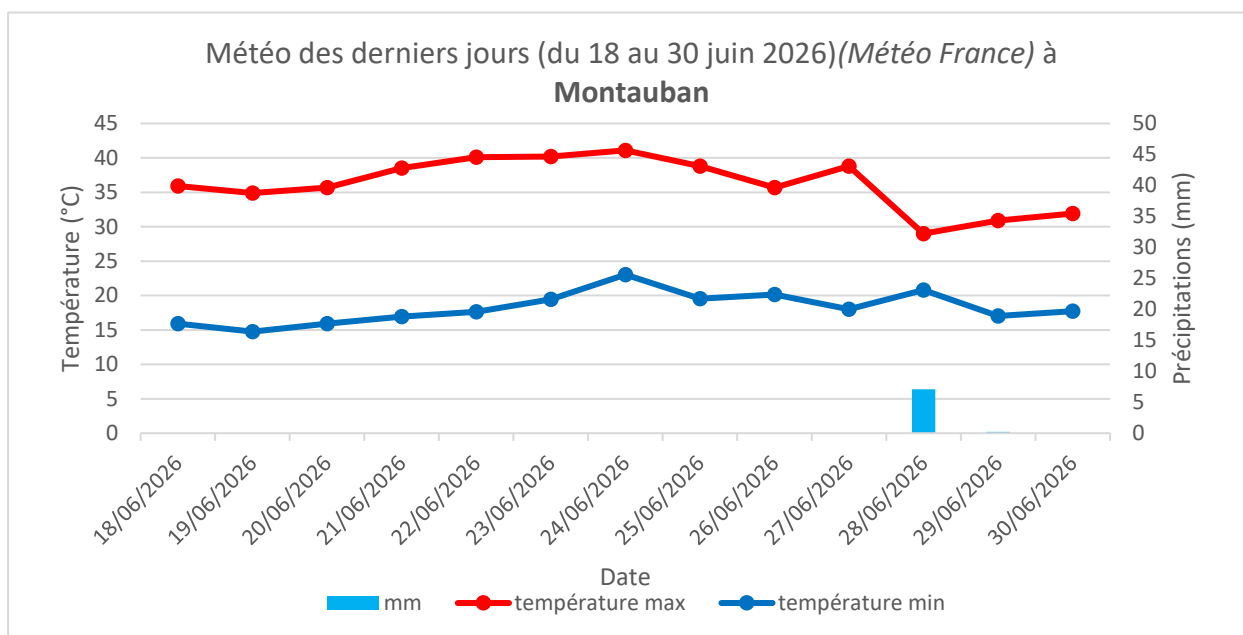
Carte de vigilance Météo-France
publiée le Lundi 22 juin 2026, à 06h01

0 8 40 49

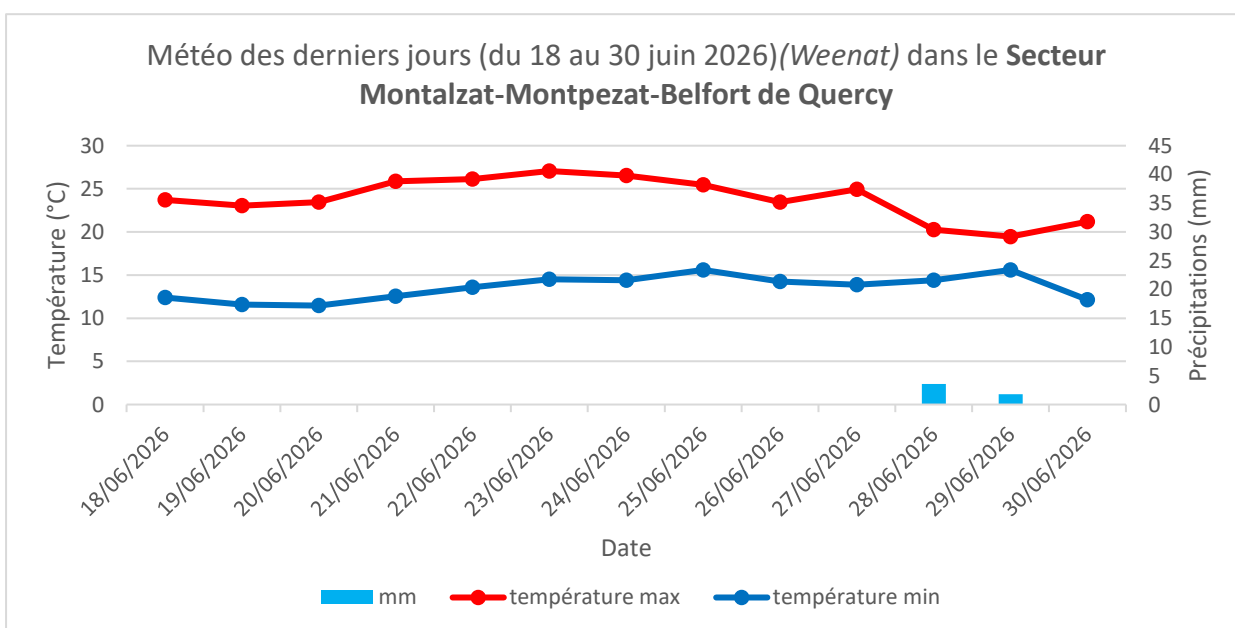


Légende
Canicule

Graphes de synthèses de la météo passée à Montauban et dans le secteur de Montpezat de Quercy du



Température maximale enregistrée : 41.1 °C	Température minimale enregistrée : 16.7 °C
Moyenne des températures maximales : 36.7°C	Moyenne des températures minimales : 20.4°C
Cumul des précipitations : 7.3 mm	



Température maximale enregistrée : 40.6 °C	Température minimale enregistrée : 17.2 °C
Moyenne des températures maximales : 32.8°C	Moyenne des températures minimales : 21°C
Cumul des précipitations : 5.2 mm	

Quelques faits marquants des conditions météorologiques :

- De **fortes variations de températures** ont été observées, avec un début du mois de mai frais et pluvieux, suivi d'un épisode de fortes chaleurs, puis un début de mois de juin plus clément.

- La fin du mois de juin et le début du mois de juillet sont rythmés par des épisodes de fortes chaleurs, caniculaires.

PREVISION METEO POUR LES 8 PROCHAINS JOURS (METEO FRANCE)

Tendance (Météo France) : en prévision : Les faibles précipitations survenues les 28 et 29 juin ont permis un rafraîchissement temporaire. Toutefois, **un retour des conditions chaudes et un début de mois de juillet** marqué par une **nouvelle vague de chaleur** est attendu. Toutefois, l'excès de température devrait être moindre par rapport à la semaine précédente. Les températures devraient rester durablement supérieures aux normales de saison.

	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 26
Température °C (min – max)	18 - 31	17 - 34	19 - 35	20 - 37	21 - 37	21 - 36	21 - 37	22 - 36
Tendances								
Vent km/h	20	15	15	10	15	10	15	10

SITUATION DES PLANTATIONS ET AVANCEMENT DES CULTURES

Récoltes : Les récoltes sont en cours sur les parcelles plantées de mi-mars à mi-avril. Des déchets sont observés à la récolte, principalement liés aux pourritures, aux coups de soleil, aux dégâts de corbeaux, de taupins et de chenilles phytophages. Les calibres observés sont assez petits sur une grande partie des parcelles.



Melon atteint par un « coup de soleil » (CA82, photo producteur)



Melon pourris à la suite d'un grignotage (CA82, photo producteur)



Melons quasiment prêts à la récolte (CA82, photo producteur)

Les plantations réalisées en semaines 17 à 19 rattrapent les plantations les plus précoces (semaines 13 et 14), entraînant un important chevauchement des récoltes. Des volumes de production conséquents sont ainsi attendus sur une période relativement courte.

La demande est actuellement soutenue par les températures caniculaires. Toutefois, un déficit de production est redouté dans les prochaines semaines en raison de ce regroupement des récoltes, conséquence de l'accélération du cycle des cultures sous l'effet des fortes chaleurs.

Plantations : Les plantations se sont poursuivies cette semaine et devraient continuer jusqu'au début du mois de juillet.

Les conditions climatiques particulièrement chaudes impactent fortement les cultures. Les plantes présentent des symptômes de stress thermique avec un dessèchement du feuillage, des brûlures et des coups de soleil sur les fruits.

La **nouaison est rendue difficile** par les épisodes de chaleur et de sécheresse, avec un **décrochage important** des jeunes fruits. Les pollinisateurs restent présents dans les parcelles, mais les conditions climatiques limitent le bon fonctionnement physiologique des plantes.



Récente plantation de juin (CA82, photo producteur)



Décrochage des jeunes fruits (D.D – Boyer SA)

La **gestion de l'irrigation** est particulièrement complexe lors des épisodes caniculaires. Les producteurs maintiennent des arrosages réguliers, complétés dans certains cas par des aspersions sur le feuillage et les plantes afin de limiter les brûlures et de réduire le stress thermique.

DES VARIATIONS DE TEMPERATURES MARQUEES

Depuis le début de la campagne, les cultures ont été soumises à des **variations thermiques importantes** :

- avec un mois d'avril particulièrement chaud,
- puis avec un début mai frais et pluvieux, suivi d'un épisode aux conditions quasi estivales.
- un début juin frais et le retour à un second épisode caniculaire attendu.

MALADIES

• Mildiou (*Pseudoperonospora cubensis*)

Les premiers symptômes de mildiou ont été observés dans le bassin de production. Les conditions climatiques du début du mois de juin, caractérisées par des températures modérées et une hygrométrie élevée, ont été favorables au développement de la maladie, conduisant à l'apparition des premiers foyers.

Aucun nouveau foyer n'a été observé sur le réseau depuis ces premières détections. Les fortes chaleurs et les conditions très sèches enregistrées ces dernières semaines ont limité le développement du mildiou.

Les précipitations enregistrées en début de semaine, associées à une légère baisse des températures, pourraient toutefois redevenir favorables à la reprise des contaminations. **Une surveillance des parcelles reste recommandée.**



Premiers symptômes de mildiou (RG - Vitivista)

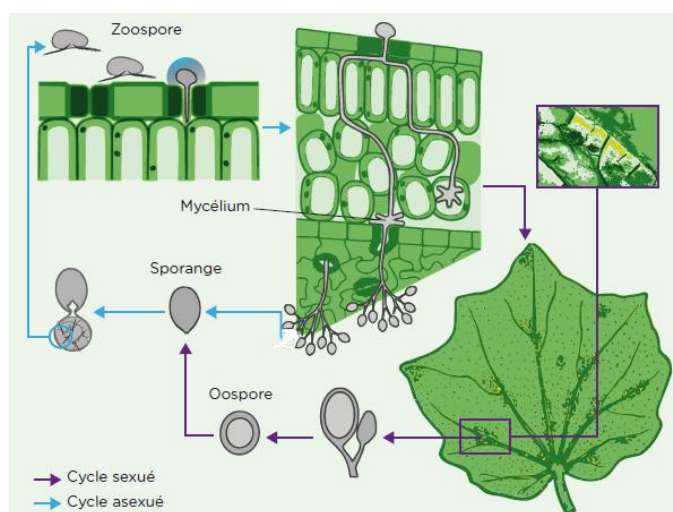
Conditions favorables à son développement :

« Comme de nombreux mildious, il apprécie particulièrement les fortes hygrométries survenant en périodes de brouillards, de rosées, de pluies et d'irrigations par aspersion. La présence d'eau libre sur les feuilles est indispensable à l'infection qui a lieu par exemple en 2 heures si la température est située entre 20 et 25°C. Elle peut se produire pour des températures comprises entre 8 et 27°C, l'optimum se situant entre 18 et 23°C. Ce chromiste supporte bien les températures élevées ; plusieurs jours à 37°C n'entament pas sa viabilité, les températures nocturnes plus fraîches lui permettant de survivre. Ces conditions seraient les plus favorables au développement du mildiou.

Son cycle est relativement court puisque les premiers conidiophores apparaissent 3 à 4 jours après l'infection. Ajoutons que le mildiou est une maladie polycyclique.

Notons que les meilleures conditions pour observer aisément les fructifications de mildiou se rencontrent assez tôt le matin, à une période où l'hygrométrie ambiante est élevée et où les sporanges n'ont pas encore été disséminés. »

(Source : ephytia, pour en savoir plus : [ICI](#))



Graphique issu du site INOKI/CTIFL

Evaluation du risque : Le début du mois de juin a été favorable au développement du mildiou et au démarrage de son cycle. Des symptômes peuvent apparaître. **Le risque reste présent lorsque les températures sont douces et que le feuillage est humide.**

- **Alternariose (*A.cucumerina*)**

L'alternariose est favorisée par des **conditions chaudes et humides**. Le champignon se développe préférentiellement entre 21 et 32 °C, mais la germination de ses spores est possible dans une plage de températures comprise entre 10 et 35 °C, avec un **optimum situé autour de 25 à 28 °C**.

La sévérité de la maladie augmente avec la durée d'humectation du feuillage. Ainsi, des irrigations par aspersion fréquentes en période de fortes chaleurs peuvent créer des conditions favorables à son développement.



Symptômes d'alternariose
(RG - Vitivista)

Evaluation du risque : Quelques symptômes d'alternariose ont été observés, avec une **fréquence et une intensité faible**.

- **Didymella (*Didymella bryoniae*)**

Quelques premiers cas de fruits atteints de didymella ont été signalés.

Ce champignon peut occasionner deux types de symptômes principaux : **des chancres sur tige plus ou moins gommeux et une pourriture noire des fruits**. Ce champignon opportuniste, va profiter de conditions particulières (hygrométrie excessive, eau libre stagnante, présence de nombreuses blessures de taille ou d'effeuillage ou de nombreux tissus sénescents) pour s'installer sur les plantes (feuilles, tiges / collets et fruits) et occasionner des dégâts.



Didymella sur collet (RG - Vitivista)

Évaluation du risque : ce risque est à évaluer en fonction des blessures, stress, présence d'autres micro-organismes. **Les conditions légèrement plus humides (ou aspersion prolongée) et chaudes lui sont favorables.**

Rappels biologiques :

Conservation et survie de *Didymella bryoniae*

Didymella bryoniae se conserve d'une année à l'autre dans le sol, les débris végétaux, les semences et le matériel.

Lors de son développement dans les fruits, où il provoque une pourriture noire, de nombreuses graines sont contaminées en surface et en profondeur et jouent ainsi un rôle dans la conservation et la dissémination du champignon.

Contamination des plantes

Le champignon profite des cucurbitacées et des pratiques culturales pour infecter les plantes. Après germination des spores, il pénètre soit directement à travers la cuticule ou l'épiderme, soit par les espaces intercellulaires. L'infection peut aussi se faire via des blessures liées à la taille, à l'effeuillage, à la récolte ou à d'autres lésions mécaniques, ainsi que par les cicatrices florales chez les fruits. Les plantes affaiblies par des stress ou d'autres agents pathogènes sont particulièrement sensibles.



Symptômes de *Didymella* sur fruit de l'année dernière (2025) (BSV 2025)

Conditions favorables

Le champignon se développe entre **5 °C et 35 °C**, mais **l'humidité est le facteur clé**. Les infections sont rares autour de 60 % d'humidité relative, mais deviennent importantes dès 95 %, surtout en **présence d'eau libre**. **Un film d'eau d'environ une heure suffit à déclencher la contamination.**

- **Bactériose (*Pseudomonas syringae* pv. aptata) et Cladosporiose (*Cladosporium cucumerinum*)**

À la suite des conditions caniculaires, observées ces dernières semaines, la bactériose et la cladosporiose ne se sont pas développées. **Les températures élevées et l'absence d'humidité sont en effet peu favorables à l'évolution de ces maladies**, qui apprécient des conditions plus fraîches et humides.

Sur certaines parcelles en cours de récolte, **quelques symptômes de bactériose et de cladosporiose** sont toutefois encore visibles, principalement **sur les fruits** et plus ponctuellement sur les feuilles. Leur fréquence et leur intensité restent faibles.

Bactériose sur fruits



Symptôme « coup de pouce » de bactériose sur fruits (RG - Vitivista)

Un **Outil d'Aide à la Décision (OAD)** est disponible : l'**indice de risque bactériose**. Calculé par le CEFEL à partir des données de températures et de pluviométrie pour des cultures non couvertes, il permet d'évaluer le risque d'apparition de la maladie.

À ce stade, l'indice indique **un risque modéré à faible jusqu'au dimanche 21 juin, en raison des conditions propices de début juin.**

Rappels des conditions de développement de la bactériose (en savoir plus [ICI \(Ephytia\)](#)):

Cette bactérie est présente dans notre environnement, se conserve dans le sol et les débris végétaux. Elle a besoin de conditions spécifiques pour « exprimer des symptômes » :

- des **températures minimales en dessous de 12/13 °C pendant 3 à 4 jours consécutifs** (ou sans remontée significative) et la **présence d'eau libre sur les plantes**.
- une faible amplitude dans la journée, les maximales restant relativement faibles,
- de la pluie, de l'humidité résiduelle, un ciel couvert sont des facteurs aggravants (moins déterminants).

Mesures prophylactiques :

- le choix variétal : des variétés dites « moins sensibles » ont été observées. Les données disponibles ont été répertoriées sur le guide variétal melon du Sud-Ouest disponible [ICI](#).
- le choix de la parcelle : exposition : favorisant une bonne aération et un bon ressuyage.

Cladosporiose sur fruits



Symptômes de cladosporiose sur fruits (CA82)

Conditions favorables pour la Cladosporiose (Plus d'informations sur le site ephytia [ICI](#)):

C.cucumerinum apprécie les **conditions climatiques froides et humides (optimum de 17 à 20°C)**.

La maladie diminue dès que les températures deviennent supérieures à 22°C. A la suite des pluies, les symptômes sur feuilles et fruits apparaissent en 3 à 5 jours. Des nuits à 15°C et des journées à 25°C sont aussi très favorables.

La maladie évolue rapidement à la faveur de 30 heures d'humidité saturante. Elle diminue dès que la température devient supérieure à 22°C, et se manifeste à peine à 30°C. A la suite de pluies abondantes par exemple, les symptômes sur feuilles et sur fruits apparaissent en 3 à 5 jours et la sporulation intervient une journée plus tard.

Soulignons aussi que la cladosporiose peut évoluer au cours de la conservation des fruits à basses températures.

Évaluation du risque : Avec la hausse des températures actuelle et à venir, les conditions devenues chaudes ne sont plus favorables à ces maladies.

Mesures alternatives :

L'utilisation de spécialités de bio-contrôle est possible et efficace sur la cible cladosporiose. Lien disponible en fin de document.



Produits de Biocontrôle

RAVAGEURS

• Taupins (*Agriotes sordidus* et autres)

Des **signalements et des dégâts de taupins sur fruits** sont constatés à ce jour.

Évaluation du risque : Le risque est lié à la parcelle, à son historique et aux populations pouvant être présentes.

Taupin sur plastique
(DB, Quercy Production)



Mesures alternatives possibles :

- Il est possible de connaître ce risque en amont via des piégeages afin de quantifier la présence de larves de taupins, mais ce travail est fastidieux et ne peut pas être réalisé à grande échelle (à réserver aux parcelles avec un historique à risque)
- Eviter les cultures sur des parcelles à risque élevée avec des précédents cultureux favorables
- Favoriser la rotation des cultures pour perturber le cycle de développement du taupins
- Binages réguliers au printemps pour une destruction partielle des œufs et jeunes larves sensibles à la dessiccation.
- En amont, labour ponctuel en automne pour exposer les larves au gel et aux prédateurs.

• Acariens (*Tetranychus* spp.)

Quelques cas de dégâts d'acariens ont été signalés sur le réseau de parcelles.

La situation est à surveiller, car les périodes chaudes et sèches sont particulièrement propices à leur développement.

Dégâts d'acariens sur feuilles
(RG - Vitivista)



• Chenilles phytophages (pyrales, sésamies, héliothis)

L'ensemble des pièges du réseau de surveillance melon est en place. Les premiers piégeages ont été réalisés en semaine 24.

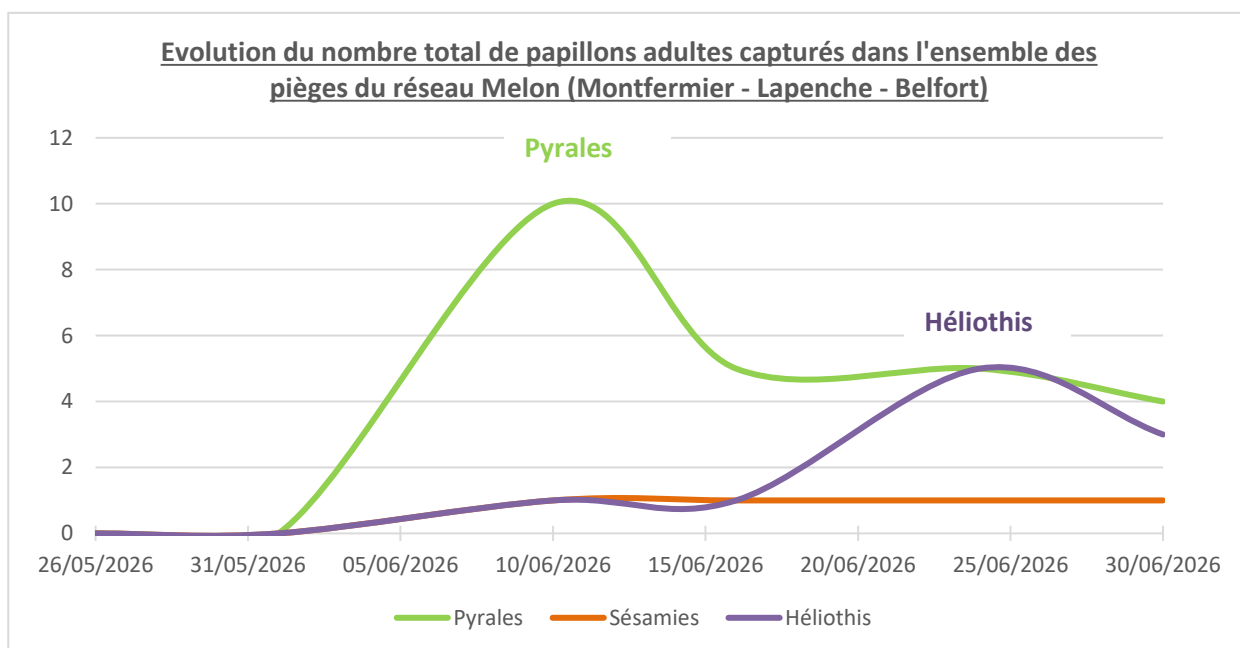
Relevés le 24 juin de 5 pyrales dans le secteur de Lapenche, 1 sésamies et 5 héliothis autour de Montfermier.

Relevés le 30 juin de 4 pyrales, 1 sésamie et 3 héliothis autour de Montfermier – Lapenche.

De nombreux dégâts de chenilles phytophages ont été observés **sur les fruits lors des récoltes**.



Dégâts de chenilles phytophages sur fruits et photographie d'Héliothis (à droite) vue dans les pièges (CA82)



• Pucerons (Aphis gossypii et autres)

Des foyers de pucerons sont encore présents. Ces foyers sont observés sur des variétés à résistance intermédiaire à la colonisation par *Aphis gossypii* (Ag) ou non IR Ag. Des **auxiliaires** sont également présents dans les parcelles touchées, avec des observations de syrphes, de chrysopes et de coccinelles, contribuant à la régulation naturelle des populations.



Foyer de pucerons et présence d'auxiliaire (coccinelle) (RG - Vitivista)



Foyer de pucerons (DB – Quercy Production)

Pucerons : rappels biologiques ([Source: Ephytia](#))

Plusieurs espèces de pucerons (aphids) peuvent former des colonies sur les cucurbitacées, notamment sur le Melon. Ils deviennent particulièrement redoutables par leur capacité à affaiblir les plantes et à transmettre des virus.

Les piqûres de nutrition sont à l'origine de déformations des feuilles, qui s'enroulent et se boursoufflent. Une réduction de la croissance des plants peut également être observée. Lors de fortes infestations, les pucerons produisent du miellat, rejet sucré issu de leur alimentation favorisant le développement de la fumagine, un dépôt noirâtre qui souille les organes colonisés.

Cycle biologique

Les œufs, pondus sur les adventices, éclosent et donnent naissance à des femelles fondatrices. Les jeunes larves se nourrissent immédiatement de sève et subissent quatre mues avant d'atteindre le stade adulte.

Les adultes peuvent être :

- ailés, facilitant la dispersion d'une plante à l'autre ;
- aptères (sans ailes)

La dissémination peut également être favorisée par les manipulations culturales et les déplacements des ouvriers.

Conditions favorables au développement des pucerons :

Les pucerons apprécient :

- les températures clémentes à chaudes ;
- les conditions estivales sous abri.

Mesures prophylactiques :

- Contrôler la qualité des plants et détecter de manière précoce les premiers foyers de pucerons
- Observer la présence d'auxiliaires qui vont aider à la lutte contre les pucerons. Voir le point « **Savoir reconnaître les principaux auxiliaires des pucerons** » en annexe.

Remarque : des symptômes de **virus** sont observés sur le feuillage. Cette situation est en partie favorisée par la présence d'insectes piqueurs-suceurs, susceptibles de transmettre ces viroses.



Plant atteint de virose (MG-Coteaux du Quercy)

MALADIES ABIOTIQUES

• Grillure physiologique (cause non parasitaire)

Dans les parcelles entrées en production ou à l'approche de la récolte, quelques signalements de **grillure physiologique** sont observés. Ce **désordre physiologique** se traduit par des nécroses et un dessèchement progressif du feuillage. Lorsque les symptômes sont importants, la destruction des feuilles peut exposer les fruits au risque de coups de soleil.

La grillure physiologique résulte généralement d'un déséquilibre entre les besoins en eau de la partie aérienne de la plante, accentués notamment par la charge en fruits, et la **capacité d'alimentation du système racinaire**, parfois réduit.

Plusieurs facteurs peuvent favoriser son apparition :

- les facteurs ayant une incidence sur le développement racinaire en début de culture : nature du sol, conditions climatiques défavorables, sols froids et humides, épisodes de sécheresse...
- les facteurs liés aux pratiques culturales et aux choix variétaux.
- des déséquilibres nutritionnels, notamment une carence en magnésie, peuvent accentuer les symptômes de grillure physiologique surtout à la suite des à-coups de températures que l'on a eu dernièrement : début mai froid et pluvieux suivis d'une fin mai estivale.



Grillure physiologique (Crédit photos : CA82)



Carence en magnésie et grillure (Crédit photos : R.G-Vitivista)

Évaluation du risque : dans plusieurs parcelles, la présence de **grillure physiologique** est signalée. Les variations marquées de température observées ces dernières semaines constituent un facteur aggravant. Le risque demeure présent, en particulier dans les parcelles chargées en fruits ou présentant un système racinaire peu développé.

AUTRES OBSERVATIONS

• Enherbement

Des adventices sont toujours présentes dans certaines parcelles, sans incidence notable à ce stade.

Evaluation du risque : Le risque est à moduler en fonction de la parcelle. A ce stade, sauf cas particulier, on ne note pas de salissement des parcelles.



Enherbement sur les récentes plantations (CA82)

Mesures alternatives à l'enherbement : quand cela est possible, réalisation de désherbages mécaniques inter-rangs ou manuels.

L'utilisation de spécialités de **bio-contrôle** est possible: voir le lien en fin de document.



Produits de Biocontrôle

Techniques alternatives : Vous trouverez ci-dessous le lien vers le site INFLOWEB, permettant d'obtenir des informations de gestion spécifiques à chaque adventice:
<https://www.infloweb.fr/>



• Dégâts de la faune : Gibier, corbeaux, lièvre, lapin ...

Des dégâts causés par la faune (sangliers, chevreuil, lièvres, lapins, perdreaux, etc) **sont observés dans de nombreuses parcelles du réseau.**

La situation est observée sur de nombreuses parcelles avec des conséquences pouvant être très dommageables. De même, on observe **de très nombreux fruits attaqués par les corvidés et oiseaux.**

Les dommages liés au gibier restent importants, auxquels s'ajoutent ceux causés par les corbeaux et autres oiseaux. Ces derniers ne s'**attaquent** pas uniquement aux plants, mais également aux **systèmes d'arrosage** : en période de fortes chaleurs, les oiseaux perforent les gaines d'irrigation.

Évaluation du risque : Le risque lié aux dégâts de faune est élevé. De nombreuses parcelles sont touchées, avec des **impacts importants sur les cultures et des pertes.**



Dégâts de corbeaux et de petits gibiers (Crédit photos : CA 82)

SIGNALER POUR FAIRE REMONTER LES DÉGÂTS DE LA FAUNE !

Face aux dégâts occasionnés par la faune sauvage, la Chambre d'Agriculture France a déployé une application vous permettant de les signaler !

Signalement disponible avec ce lien :

[Signalement Dégâts nuisibles - Déclaration](#)



Ou avec les applications mobiles :

Accédez gratuitement à l'application depuis les stores



• Jaunissement central

De nombreux cas de **jaunissement central** sont actuellement observés dans les parcelles. Les symptômes apparaissent principalement sur les feuilles les plus âgées, qui jaunissent progressivement jusqu'à devenir entièrement jaunes. Ces feuilles affectées dessinent parfois une ligne continue le long du rang. Le phénomène est signalé sur un nombre croissant de parcelles et concerne de nombreuses variétés.

À ce jour, l'origine de ces symptômes n'est pas clairement établie. Aucune cause précise ne peut être confirmée : une origine parasitaire, physiologique ou nutritionnelle reste à ce stade envisagée. Une surveillance de l'évolution des symptômes est en cours.



Jaunissement central (CEFEL)

Annexe : Savoir reconnaître les principaux auxiliaires des pucerons (crédit photos : Renaud Brias – ACPEL):

Dans le cadre d'une gestion de la problématique pucerons, le soin apporté au maintien et à l'arrivée précoce des auxiliaires sur la culture doit être privilégié. La régulation naturelle de ravageurs grâce à l'intervention d'auxiliaires indigènes est à prendre en compte. L'auxiliaire se développe après le ravageur et de façon progressive, jusqu'à ce que la population de ravageurs diminue. Ce n'est pas souvent suffisant mais il est important de reconnaître leur présence car il s'agit d'alliés face aux pucerons. En voici une liste non exhaustive.

- **Les neuroptères : Chrysope et hémérobe** : Leur présence est favorisée par l'existence d'un abri où ils peuvent hiverner, exemple des haies. Ce sont des ennemis naturels des pucerons. Les adultes se nourrissent de pollen tandis que les larves sont les plus actives, elles sont capables de se nourrir de presque 500 pucerons en une heure, mais aussi des acariens. Les larves et adultes hémérobites se nourrissent essentiellement de pucerons, cochenilles, acariens et thrips.



- **Les diptères : Syrphes** : Les adultes se nourrissent de pollen et de nectar, 40 % des larves sont zoophages, la majorité se nourrit de pucerons. Les larves sont capables de consommer entre 400 et 700 pucerons au cours de leur développement. Les adultes pondent leurs œufs au niveau des colonies de pucerons.



- **Les coléoptères Les coccinelles** : L'auxiliaire le plus connus face aux pucerons, les larves de coccinelles sont voraces et peuvent consommer de 100 à 2000 pucerons par jour. Les adultes pondent leurs œufs à proximité des foyers de pucerons. Les adultes, quant à eux, sont majoritairement omnivores. Ils peuvent être prédateurs et consommer de 50 à 70 proies par jour, mais aussi se nourrir de pollen et de nectar. Les œufs de coccinelles sont très caractéristiques.



- **Punaises mirides et anthocoridés** : tous prédateurs et présents, l'anthocoris est capable de se nourrir de plus de 100 pucerons par jour.



- **Autres prédateurs** : d'autres insectes sont des prédateurs comme les **araignées** mais aussi les **forficules** plus connus sous le nom de perce-oreilles, certains **carabes** prédatent également des pucerons.

Annexe :

Rappels des créneaux culturels :

Semaines de plantation	Date	Créneau
11, 12, 13	Du 9 mars au 29 mars	Chenilles précoces
14, 15	Du 30 mars au 12 avril	Chenilles semi précoces
16, 17, 18	Du 13 avril au 3 mai	Bâches
19, 20	Du 4 mai au 17 mai	Plein champ précoce
21, 22, 23, 24	Du 18 mai au 14 juin	Plein champ saison
25 et plus.	A partir du 15 juin	Plein champ arrière-saison

Annexe – Notes nationales Biodiversité – BSV (cliquer sur les images)



Produits de Biocontrôle



Résistances aux pesticides

Prochain BSV prévu le Jeudi 16 juillet 2026 !

REPRODUCTION DU BULLETIN AUTORISEE SEULEMENT DANS SON INTEGRALITE (REPRODUCTION PARTIELLE INTERDITE)

Ce bulletin de santé du végétal a été préparé :

- **pour le melon**, par l'animateur filière melon de la Chambre d'Agriculture du Tarn-et-Garonne et élaboré sur la base des observations réalisées par le CEFEL et la Chambre d'Agriculture du Tarn-et-Garonne.

Avec le soutien financier de



Financé dans le cadre
de la stratégie **écophyto**

