

SOC	CONTROLE DES PLANTS	DOCUMENT N° NP-TR-03-007 E	
CONTROLEUR NATIONAL POTAGERES	Règlement technique annexe du contrôle de la production des plants de légumes issus de semences	DATE D'APPLICATION 12 mars 2014	PAGE 1/21

DIFFUSION

CHEF DU SOC

MM. LES CONTROLEURS REGIONAUX

MM. LES INSPECTEURS RESPONSABLES D'ESPECES "POTAGERES"

NATURE DES MODIFICATIONS

Nom latin de la tomate: SOLANUM LYCOPERSICUM

**REGLEMENT TECHNIQUE ANNEXE DU CONTROLE
DE LA PRODUCTION DES PLANTS DE LEGUMES ISSUS DE SEMENCES**

SOMMAIRE

I- CONDITIONS GENERALES	Page 3
2 -AGREMENT	5
2.1. Catégories d'agrément	5
2.2. Critères particuliers d'agrément	5
2.21. Laboratoires	
2.22. Identification et méthode de surveillance et de contrôle des points critiques de leur procédure de production	
2.23. Compétence du personnel	
3 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION	6
3.1. Généralités	6
3.11. Identification des lots	
3.12. Locaux et équipements de production	
3.13. Matériels d'exploitation	
3.14. Devenir des plants invendus	
3.2. Conditions de cultures aux différents stades de la production	6
3.21. Semis	
3.22. Croissance	
3.23. Greffage	
3.24. Repiquage	
3.25. Arrachis	
3.3. Logistique commerciale	7
3.31. Préparation de la commande	
3.32. Livraison	
4 - CONTROLE DES CULTURES ET DES LOTS	7
5 - REGLES ET NORMES	8
5.1. Qualités sanitaires	8
5.2. Qualité génétique	9
5.3. Qualité morphologique et physiologique	9

**REGLEMENT TECHNIQUE ANNEXE DU CONTROLE DE LA PRODUCTION DES
PLANTS DE LEGUMES ISSUS DE SEMENCES**
(homologué par arrêté du 6 novembre 1995)

I - CONDITIONS GENERALES

Le contrôle des plants de légumes issus de semences est organisé en application du règlement technique général du contrôle de la production et de la commercialisation des plants de légumes et des matériels de multiplication de légumes (à l'exclusion des semences) et du présent règlement technique annexe.

Ce règlement technique est rédigé en l'état actuel des connaissances techniques

Le matériel végétal (ci-après dénommé matériel) concerné est le suivant :

- artichaut -	<i>Cynara scolymus</i> (1)
- asperge	<i>Asparagus officinalis</i> L.
- aubergine	<i>Solanum melongena</i> L.
- betterave rouge (potagère)	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>conditiva</i> Alef.
- cardon	<i>Cynara Cardunculus</i>
- carotte	<i>Daucus carota</i> L.
- céleri	<i>Apium graveolens</i> L.
- cerfeuil	<i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm.
- chicorée scarole	<i>Cichorium endivia</i> L.
- chicorée frisée	<i>Cichorium endivia</i> L.
- chicorée witloof (endive)	<i>Cichorium intybus</i> L. partim
- chou brocoli	<i>Brassica oleracea</i> L. convar. <i>botrytis</i> (L) Alef. var. <i>cymosa</i> Duch..
- chou chinois	<i>Brassica pekinensis</i> L.
- chou cabus	<i>Brassica oleracea</i> L. convar. <i>capitata</i> (L) Alef .var. <i>alba</i> -DC
- chou de bruxelles	<i>Brassica oleracea</i> L. convar. <i>oleracea</i> var. <i>gemmifera</i> DC
- chou de milan	<i>Brassica oleracea</i> L. convar. <i>capitata</i> (L) Alef .var. <i>sabauda</i> L
- chou fleur	<i>Brassica oleracea</i> L. convar. <i>botrytis</i> (L) Alef. var. <i>botrytis</i> L.
- chou frisé	<i>Brassica oleracea</i> L. convar. <i>acephala</i> (DC) Alef. var. <i>sabellica</i> L.
- chou rave	<i>Brassica oleracea</i> L. convar. <i>acephala</i> (DC) Alef. var. <i>gongylodes</i>
- chou rouge	<i>Brassica oleracea</i> L. convar. <i>capitata</i> (L) Alef .var. <i>rubra</i> DC.
- ciboule	<i>Allium fistulosum</i> L. (1)
- ciboulette	<i>Allium schonoprasum</i> L. (1)
- concombre/cornichon	<i>Cucumis sativus</i> L.
- courgette	<i>Cucurbita pepo</i> L.
- échalote	<i>Allium ascalonicum</i> (1)
- épinard	<i>Spinacia oleracea</i> L.
- fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i> Miller
- fève	<i>Vicia faba</i> L. (partim)
- haricot	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
- haricot d'Espagne	<i>Phaseolus coccineus</i> L.
- laitue	<i>Lactuca sativa</i> L.
- mâche	<i>Valerianella locusta</i> (L) Laterr.
- melon	<i>Cucumis melo</i> L.
- melon d'eau (pastèque)	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb). Matsum et Nakai
- navet de printemps	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>rapa</i>
- navet d'automne	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>rapa</i>

- oignon	<i>Allium cepa</i> L.
- persil	<i>Petroselinum crispum</i> (Miller) Nyman ex A. W. Hill
- piment / poivron	<i>Capsicum annuum</i> L.
- poireau	<i>Allium porrum</i> L.
- poirée	<i>Beta vulgaris</i> L. var vulgaris
- pois(à l'exclusion des pois fourragers)	<i>Pisum sativum</i> L. (partim)
- potiron	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne
- tomate	<i>Solanum lycopersicum</i> L.
- radis	<i>Raphanus sativus</i> L.
- rhubarbe	<i>Rheum</i> (1)
- scorsonère -	<i>Scorzonera hispania</i> L.

(1) Espèces non couvertes par la directive semences 70/458.

Ce matériel ne peut être commercialisé dans la Communauté que s'il appartient à une variété admise officiellement dans au moins un Etat membre.

2 - AGREMENT

2.1. Conditions d'agrément

Pour toute demande d'agrément, le SOC réalise une enquête technique chez le demandeur sur laquelle est basée l'avis qu'il transmet au Ministère chargé de l'Agriculture

Le SOC instruit toute demande d'agrément - Pour toute demande d'agrément d'un producteur, le SOC réalise une enquête technique chez le demandeur sur laquelle est basé l'avis qu'il transmet au Ministère chargé de l'Agriculture

2.2. Critères particuliers d'agrément

2.21. Laboratoires

Les laboratoires d'analyses agréés doivent fournir des résultats d'analyses fiables comparables aux résultats obtenus par un laboratoire de référence.

2.22. Identification et méthode de surveillance et de contrôle des points critiques de la procédure de production

Les fournisseurs-producteurs mettent en place, appliquent et vérifient la bonne application, et l'efficacité des procédures d'auto contrôle de leur production.

Le règlement technique général précise la liste des principaux points critiques rencontrés pour toute activité de production.

2.23. Compétence du personnel

Le responsable des questions sanitaires devra posséder la formation nécessaire pour reconnaître les symptômes des organismes nuisibles de quarantaine et de "qualité" (voir paragraphe 5) et pour prendre toutes les mesures nécessaires afin d'éliminer les risques de dissémination (traitement, épuration, destruction).

A défaut de responsable spécialement formé, le fournisseur devra attester qu'il bénéficie des services d'un personnel extérieur compétent .

Le SOC vérifiera que le responsable applique efficacement les méthodes de surveillance et de contrôle visées au 2.22.

3 -ORGANISATION DE LA PRODUCTION

3.1. Généralités

3.11. Identification des lots

Dès le semis , chaque lot est identifié. Cette identification sera conservée jusqu'à la commercialisation. Elle doit permettre de remonter au numéro de lot de semences d'origine , de connaître à tout moment l'espèce et la variété du lot en question ainsi que son suivi technique (date de semis, traitement ...). Elle devra être enregistrée par le fournisseur , conservée pendant 1 an et tenue à la disposition du SOC.

3.12 . Locaux et équipements de production

Les locaux sont conçus et entretenus de façon à permettre une croissance correcte des plants aussi bien au niveau de l'état physiologique que sanitaire.

Le maximum de précautions sera pris pour limiter l'introduction dans les serres des organismes nuisibles cités dans le règlement technique.

Les mauvaises herbes présentes à l'intérieur et à proximité des serres devront être détruites.

Le fournisseur assurera en permanence la prophylaxie des moyens de production. (désinfection régulière de la terre, des bâches plastiques, de tout support inerte, de l'infrastructure de la serre., etc)

Les systèmes d'aération, de nutrition, d'irrigation, et de traitement doivent permettre d'assurer une croissance normale des plants et une protection sanitaire suffisante.

3.13. Matériels d'exploitation

A défaut de posséder un matériel d'exploitation réservé à chaque serre, le fournisseur devra veiller à la désinfection de celui-ci avant de changer de serre et tout particulièrement lorsqu'il devra passer d'une exploitation de plantes ornementales à une exploitation de plants de légumes.

3.14. Devenir des plants invendus

Les lots de plants invendus et leurs substrats devront être détruits ou temporairement stockés dans un endroit où il n'y a pas de risque de contamination sanitaire des plants en production.

3.2 Conditions de cultures aux différents stades de production

3.21. Semis

Dans le cas d'un semis mécanique, le responsable veillera au bon nettoyage du semoir entre chaque lot de semences.

3.22. Croissance

Les plants devront être positionnés de façon à permettre d'assurer correctement toutes les techniques culturales nécessaires et surtout de permettre que tous les plants puissent être contrôlés visuellement et individuellement (contrôles de la levée, de l'état physiologique et sanitaire, anomalie variétale ou morphologique).

3.23. Greffage

Les porte-greffes doivent également respecter les conditions du présent règlement. A l'exclusion de l'inscription sur un catalogue officiel ou de l'admission dans un Etat -membre, l'identification du lot de porte greffe doit être réalisée et maintenue .

3.24. Repiquage

L'identification du lot doit être maintenue. Le repiquage est réalisé par du personnel formé pour le faire. La technique employée doit entraîner un minimum de blessure des racines.

3.25. Arrachis

Le fournisseur devra s'entourer des mêmes garanties sanitaires que celles imposées pour la production de plants en mottes.

La terre ainsi que les chassis devront être régulièrement désinfectés .
Les parcelles seront identifiées.

Les repousses devront être détruites .

La protection physique et l'état cultural des parcelles devront permettre d'assurer la bonne croissance des plants, ainsi que tous les contrôles nécessaires à la production de plants de qualité.

Les plantes et cultures environnantes seront traitées ou détruites de façon à limiter les risques d'apparition et de transmission des organismes nuisibles cités dans le règlement technique.

3.3. Logistique commerciale

3.31. Préparation de la commande

Les instructions données au responsable doivent permettre d'éviter tout risque de mélange d'espèces et de variétés.

Les plants prêts à être vendus doivent répondre aux règles et normes qualitatifs précisés au paragraphe 5. et aux règles d'étiquetage précisées dans l'arrêté du 1er décembre 1994

Le conditionnement des plants sera adapté afin de ne pas porter préjudice à la qualité intrinsèque des plants.

Le fournisseur devra veiller à ce que les plants préparés à la vente ne subissent pas des délais d'attente de livraison susceptibles d'altérer leur qualité.

3.32. Livraison

Le fournisseur veillera à ce que les conditions et les délais de transport ne nuisent pas à la qualité intrinsèque des plants

4 - CONTROLE DES CULTURES ET DES LOTS

Le fournisseur devra pratiquer , ou faire pratiquer, un contrôle de sa production afin de ne commercialiser que du matériel répondant aux prescriptions du règlement technique.

Pour cela, il devra

- mettre en place des méthodes de contrôle et de surveillance dont la fiabilité aura été constatée par le SOC,
- s'assurer de la compétence du personnel qui mettra en place ces méthodes,
- vérifier la bonne application de ces méthodes sur le terrain ,
- vérifier l'enregistrement des résultats obtenus avec ces méthodes et l'enregistrement des éventuelles mesures correctives prises suite à ces résultats.

Ces méthodes porteront à la fois sur l'aspect du plant mais également sur les techniques culturales (aération, irrigation...) et sur l'environnement de la culture (présence de mauvaises herbes, état de la serre ...)

Les méthodes devront mentionner, entre autres informations :

- Le nom du responsable des contrôles, sa formation et son expérience.
- S'il doit faire appel dans certains cas à des experts extérieurs (nommer ces experts).

- S'il s'agit de méthodes visuelles, ou faisant appel à des analyses. Ces dernières seront utilisées dans le cas de symptômes ou de présence difficilement décelables par observation visuelle, ou en cas de symptômes douteux pour aider à la décision.

- Le nombre de visites à réaliser

- Le protocole des prélèvements d'échantillons (nombre de plants, fréquence...)

- Le type de document sur lequel sont consignés les résultats et les mesures correctives prises.

Le responsable du contrôle sanitaire devra être formé à la reconnaissance des organismes nuisibles de quarantaine et de qualité et des symptômes liés à leur présence, ainsi qu'à la connaissance des traitements préventifs et curatifs les plus efficaces.

Il fera régulièrement des observations et communiquera immédiatement au SOC toute anomalie ou tout symptôme laissant supposer la présence des organismes nuisibles répertoriés.

Pour tout organisme de quarantaine, il devra également se conformer aux prescriptions des cahiers des charges techniques rédigés par le Service de la Protection des Végétaux.

5 - REGLES ET NORMES

5.1.- Qualités sanitaires

Les matériels doivent le cas échéant satisfaire aux conditions phytosanitaires prévues dans la directive phytosanitaire 77/93/CE et se conformer aux textes législatifs et réglementaires français pris en application de cette directive, concernant les mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, produits végétaux et autres objets, et relatifs à leurs exigences sanitaires.

De plus, le matériel doit être, au moins par observation visuelle, substantiellement indemne d'organismes nuisibles dits "de qualité" affectant leur qualité, et notamment de ceux listés ci-après, et ne pas présenter de traces ou de symptômes facteurs de réduction de sa valeur d'utilisation.

Tout matériel présentant au stade de la culture des symptômes visibles des organismes nuisibles de qualité fait l'objet d'un traitement approprié dès l'apparition du symptôme ou, si nécessaire, est épuré.

5.2. Qualité génétique

le matériel doit avoir une identité et une pureté d'espèce et une identité et une pureté variétale suffisantes.

Tout plant manifestement d'une autre espèce ou d'une autre variété que celle de la culture doit être éliminé.

5.3. Qualité morphologique et physiologique

Le matériel doit être substantiellement exempt de tout défaut susceptible de réduire sa qualité.

Le matériel doit présenter la vigueur et les dimensions requises pour son utilisation. En outre leurs racines, tiges et feuilles doivent être convenablement proportionnées

**ORGANISMES NUISIBLES "DITS DE QUALITÉ" CITÉS
DANS LA DIRECTIVE DE COMMERCIALISATION 93/61/CEE**

<i>Allium cepa</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <p><i>Delia</i> spp. -<i>Ditylenchus dipsaci</i> -<i>Meloidogyne</i> spp. -Thysanoptera, en particulier <i>Thrips tabaci</i></p> <p>Bactéries</p> <p>- <i>Pseudomonas</i> spp.</p> <p>Champignons</p> <p>- <i>Botrytis</i> spp. - <i>Fusarium oxysporum</i> f.sp.<i>cepae</i> - <i>Peronospora destructor</i> - <i>Sclerotium cepivorum</i></p> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier le virus de la bigarrure de l'oignon</p>
<i>Allium fistulosum</i> et <i>schoenoprasum</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <p>- <i>Delia</i> spp. -<i>Ditylenchus dipsaci</i> -Thysanoptera, en particulier <i>Thrips tabaci</i></p> <p>Champignons</p> <p>- <i>Sclerotium cepivorum</i></p> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous</p>

<i>Allium porrum</i>	<p>Insectes , acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Delia</i> spp. -<i>Ditylenchus dipsaci</i> -Thysanoptera <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pseudomonas</i> spp. <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Alternaria porri</i> - <i>Fusarium culmorum</i> - <i>Phytophthora porri</i> - <i>Sclerotium cepivorum</i> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous , en particulier le virus de la jaunisse du poireau</p>
----------------------	--

<i>Apium graveolens</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Acidia heraclei</i> - <i>Lygus</i> spp. - <i>Psila rosae</i> - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> et <i>Thrips tabaci</i> <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Erwinia carotovora</i> subsp. <i>carotovora</i> - <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>apii</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fusarium oxysporum</i> f.sp.<i>apii</i> - <i>Phoma apiicola</i> - <i>Pythium</i> spp. - <i>Sclerotinia sclerotiorum</i> - <i>Septoria apiicola</i> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier les virus de la mosaïque du céleri et du concombre</p>
<i>Asparagus officinalis</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Brachychorynella asparagi</i> - <i>Hypoptya caestrum</i> - <i>Platyparea poecyloptera</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fusarium</i> spp. - <i>Rhizoctonia violacea</i> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous</p>

<i>Beta vulgaris</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pegomyia betae</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Phoma betae</i> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier le virus de la rhizomanie</p>
<i>Brassica oleracea</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aleurodidae - Aphididae - <i>Heterodera</i> spp. - Lepidoptera, en particulier <i>Pieris brassicae</i> - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i>. <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>maculicola</i> - <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>campestris</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Alternaria brassicae</i> - <i>Mycosphaerella</i> spp. - <i>Phoma lingam</i> - <i>Plasmodiophora brassicae</i> - <i>Pythium</i> spp. - <i>Rhizoctonia solani</i> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier le virus de la mosaïque du chou-fleur, les tospovirus et le virus de la mosaïque du navet.</p>

<i>Brassica pekinensis</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aphididae - Lepidoptera, en particulier <i>Pieris brassicae</i> <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Erwinia carotovora</i> - <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>campestris</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Alternaria brassicae</i> - <i>Botrytis cinerea</i> - <i>Mycosphaerella</i> spp. - <i>Phoma lingam</i> - <i>Plasmodiophora brassicae</i> - <i>Sclerotinia</i> spp. <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier les tospovirus</p>
----------------------------	---

<i>Capsicum annuum</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aleurodidae - <i>Leptinotarsa decemlineata</i> - <i>Ostrinia nubilalis</i> - <i>Phthorimaea operculella</i> - Tetranychidae - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Leveillula taurica</i> - <i>Pyrenochaeta lycopersici</i> - <i>Pythium</i> spp. - <i>Phytophthora capsici</i> - <i>Verticillium albo atrum</i> - <i>Verticillium dahliae</i> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier les virus de la mosaïque du concombre, de la tomate et du tabac et le virus de la maladie des taches annulaires (mild mottle) du poivron.</p>
<i>Cichorium endivia</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aphididae - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Botrytis cinerea</i> - <i>Erysiphe cichoriacearum</i> - <i>Sclerotinia</i> spp <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier la jaunisse de la betterave et la mosaïque de la laitue</p>

<i>Cichorium intybus</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aphididae -<i>Napomyza cichorii</i> -<i>Apion assimile</i> <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Erwinia carotovora</i> -<i>Erwinia chrysanthemi</i> -<i>Pseudomonas marginalis</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Phoma exigua</i> -<i>Phytophthora erythroseptica</i> -<i>Pythium</i> spp. -<i>Sclerotinia sclerotiorum</i>
<i>Citrullus lanatus</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aleurodidae - Aphididae - <i>Meloidogyne</i> spp. - <i>Polyphagotarsonemus latus</i> - <i>Tetranychus</i> spp. - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Colletotrichum lagenarium</i> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier le virus 2 de la mosaïque de la pastèque.</p>

<i>Cucumis melo</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aleurodidae - Aphididae - <i>Meloidogyne</i> spp. - <i>Polyphagotarsonemus latus</i> - <i>Tetranychus</i> spp. - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>lachrymans</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Colletotrichum lagenarium</i> - <i>Fusarium</i> spp. - <i>Pythium</i> spp. - <i>Sphaerotheca fuliginea</i> - <i>Verticillium</i> spp. <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier le virus de la maladie des taches annulaires vertes du concombre, le virus de la mosaïque du concombre et le virus de la mosaïque de la courge</p>
---------------------	---

<i>Cucumis sativus</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aleurodidae - Aphididae - <i>Delia platura</i> - <i>Meloidogyne</i> spp. - <i>Polyphagotarsonemus latus</i> - <i>Tetranychus</i> spp. - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>lachrymans</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fusarium</i> spp. - <i>Phytophthora</i> spp. - <i>Pseudoperonospera cubensis</i> - <i>Pythium</i> spp. - <i>Rhizoctonia</i> spp. - <i>Sphaerotheca fuliginea</i> - <i>Verticillium</i> spp. <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous</p>
<i>Cucurbita maxima</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aleurodidae - Aphididae - <i>Meloidogyne</i> spp. - <i>Polyphagotarsonemus latus</i> - <i>Tetranychus</i> spp. - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous</p>

<i>Cucurbita pepo</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aleurodidae - Aphididae - <i>Meloidogyne</i> spp. - <i>Polyphagotarsonemus latus</i> - <i>Tetranychus</i> spp. - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>lachrymans</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fusarium</i> spp. - <i>Sphaerotheca fuliginea</i> - <i>Verticillium</i> spp <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier le virus de la mosaïque du concombre, les virus de la mosaïque de la courge, le virus de la mosaïque jaune des Courgettes et les tospovirus</p>
-----------------------	--

<p><i>Cynara cardunculus</i> et <i>Cynara scolymus</i></p>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aleurodidae - Aphididae -Thysanoptera <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bremia lactucae</i> -<i>Leveillula taurica</i> f.sp.<i>cynara</i> -<i>Pythium</i> spp. -<i>Rhizoctonia solani</i> -<i>Sclerotium rolfsii</i> -<i>Sclerotinia sclerotiorum</i> -<i>Verticillium dahliae</i> <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous</p>
<p><i>Foeniculum vulgare</i></p>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aleurodidae - Aphididae -<i>Thysanoptera</i> <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Erwinia carotovora</i> subsp. <i>carotovora</i> -<i>Pseudomonas marginalis</i> pv.<i>marginalis</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cercospora foeniculi</i> - <i>Phytophthora syringae</i> - <i>Sclerotinia</i> spp. <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Virus de la mosaïque du céleri</p>

<i>Lactuca sativa</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aphididae - <i>Meloidogyne</i> spp -Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Botrytis cinerea</i> - <i>Bremia lactucae</i> - <i>Pythium</i> spp <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier "la grosse nervure" , le virus de la mosaïque et la maladie des taches annulaires de la laitue</p>
-----------------------	---

<i>Solanum lycopersicum</i>	<p>Insectes, acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aphididae - Aleurodidae - <i>Hauptidia maroccana</i> - <i>Meloidogyne</i> spp. - <i>Tetranychus</i> spp. - Thysanoptera , en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> - <i>Vasates lycopersici</i> <p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>tomato</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Alternaria solani</i> - <i>Cladosporium fulvum</i> - <i>Colletotrichum coccoides</i> - <i>Didymella lycopersici</i> - <i>Fusarium oxysporum</i> - <i>Leveillula taurica</i> - <i>Phytophthora nicotianae</i> - <i>Pyrenochaeta lycopersici</i> - <i>Pythium</i> spp. - <i>Rhizoctonia solani</i> - <i>Sclerotinia sclerotiorum</i> - <i>Verticillium</i> spp. <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier les virus de la mosaïque du concombre, du tabac et de la tomate, les virus X et Y de la pomme de terre et le virus de la frisolée jaune de la tomate</p>
-----------------------------	---

<i>Rheum</i> spp.	<p>Bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Agrobacterium tumefaciens</i> - <i>Erwinia rhapontici</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Armillariella mellea</i> - <i>Verticillium</i> spp. <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier le virus de la mosaïque de l'arabis et le virus de la mosaïque du navet .</p>
<i>Solanum melongena</i>	<p>Insectes ,acariens et nématodes à tous les stades de leur développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aleurodidae - Aphididae - <i>Hemitarsonemus latus</i> - <i>Leptinotarsa decemlineata</i> - <i>Meloidogyne</i> spp. - Tetranychidae - Thysanoptera, en particulier <i>Frankliniella occidentalis</i> <p>Champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fusarium</i> spp. - <i>Leveillula taurica</i> f.sp. <i>cynara</i> - <i>Rhizoctonia solani</i> - <i>Pythium</i> spp. - <i>Sclerotinia sclerotiorum</i> - <i>Verticillium</i> spp. <p>Virus et organismes similaires</p> <p>Tous, en particulier les virus de la mosaïque du concombre, de l'aubergine et du tabac et le virus Y de la pomme de terre.</p>