



## Récolte et conservation

### **Mildiou, pourriture molle ou parasite de présentation : En conditions humides, la vigilance s'impose à partir du défanage !**

Des conditions météorologiques plus ou moins humides à l'automne au moment des défanages et des récoltes peuvent faire apparaître des dégâts de mildiou ou de pourriture molle sur tubercules en fin de végétation.

Le mildiou provoque sur tubercules une pourriture sèche mais qui peut évoluer en pourriture humide sous l'action de parasites secondaires (Erwinia par exemple). Les trois points ci-dessous sont très importants pour minimiser les risques de maladies en fin de saison :

#### **1. Défanage et protection mildiou**

Pour les parcelles non défanées ou en cours de défanage, la protection fongicide avant et après le défanage est particulièrement importante pour obtenir des tubercules sains. En effet, à cette époque, toute tache, isolée mais sporulante, est source de contamination directe des tubercules en cas de précipitations. "Shirlan", "Banjo Extra", "Nando", "Aderio", "Ranman" ou "Revus" ont une action sur la qualité des spores et limitent les risques de contamination des tubercules : ils sont recommandés pour les trois dernières applications.

Leur Délai Avant Récolte (DAR) de sept jours permet une utilisation au moment du défanage. En cas de volonté de mélange avec les défanants, il convient de se renseigner sur les étiquettes de produits concernés ou sur le site des mélanges Arvalis : <http://www.arvalisinstitutduvegetal.fr/fr/melanges.asp>

#### **2. Délai défanage-récolte et qualité de présentation**

D'autre part, cette période défanage-récolte permet aux tubercules une formation complète de leur épiderme pour une protection plus grande contre les chocs à la récolte. Cependant, elle peut aussi être celle de l'installation d'un certain nombre de problèmes pathologiques en surface des tubercules (Rhizoctone brun, gale argentée, dartrose). Pendant l'intervalle défanage (ou sénescence naturelle)-récolte, ces champignons migrent vers les tubercules et attaquent l'épiderme.

Il convient de limiter le délai défanage-récolte à trois ou quatre semaines afin d'interrompre le passage du champignon de la base des tiges vers les tubercules. Ce délai doit permettre d'obtenir le meilleur compromis entre une bonne adhérence de l'épiderme tout en évitant une trop forte contamination des tubercules par les parasites (rhizoctone brun, gale argentée, dartrose).

Enfin, il faut aussi penser que l'inoculum peut rester dans les bâtiments d'une campagne à l'autre. Il est donc nécessaire d'assurer un nettoyage complet et une désinfection des locaux de stockage avant l'entreposage de la nouvelle récolte.

### **3. Conditions de récolte et pourritures sur tubercules**

Un certain nombre de facteurs vont favoriser l'expression des symptômes de pourriture sur tubercules :

- au moment de la récolte et/ou du conditionnement, les blessures favorisent les contaminations ;
- un excès d'humidité sur les tubercules est aussi très favorable ;
- une atmosphère confinée (anaérobie).

Dans ce cas, il convient d'être très prudent au moment de la récolte pour tenter de minimiser les risques de pourriture des lots en conservation.

Il convient tout d'abord de bien localiser au champ l'importance des symptômes sur tubercules :

- s'il s'agit de foyers bien localisés, il est préférable soit de ne pas récolter ces zones très atteintes ou si la contamination est plus faible de les récolter à part. Cela peut concerner par exemple les rangs en bordure de passages de pulvérisation et/ou irrigation ;
- si la contamination est plus diffuse dans la parcelle, il est important de bien évaluer ce taux de contamination de manière à pouvoir prendre toutes les décisions qui s'imposent en début de conservation.

Pour ces zones et/ou parcelles où des problèmes (mildiou, jambe noire...) ont été identifiés en cours de végétation, il convient de :

- 1 - Privilégier autant que possible une récolte en bonnes conditions avec une machine bien réglée pour limiter au maximum les blessures. Si les jours disponibles en bonnes conditions sont peu nombreux, il est important de récolter les parcelles à risque ces jours-là.
- 2 - Trier efficacement les tubercules avec symptômes à la réception. Ce tri sera d'autant plus facile que les tubercules ne seront pas trop terreux (d'où l'importance du point précédent).
- 3 - A la mise en stockage, isoler les lots à risque à part du reste pour pouvoir intervenir plus facilement en cas de besoin.
- 4 - En conservation, bien respecter les différentes phases de séchage, cicatrisation et les différentes consignes d'abaissement de température et de brassage d'air.
- 5 - Au moment du lavage d'un lot à risque, renouveler l'eau le plus fréquemment possible, assurer un séchage efficace des tubercules et éviter un entreposage en conditions chaudes et humides.

*Denis Gaucher, Arvalis-Institut du végétal*