

POMME de TERRE *hebdo*

Journal économique du marché de la pomme de terre

N° 949 - 9 octobre 2010

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.

Pour des raisons techniques,
le site www.cnipt.fr
a été inaccessible pendant
quelques jours.

Nous présentons nos excuses
aux internautes qui n'ont pas
pu y accéder. Il fonctionne
de nouveau normalement
et nous vous invitons donc
à le consulter.

La période défanage-récolte permet aux tubercules une formation complète de leur épiderme pour une protection plus grande contre les chocs à la 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

En août 2010, premier mois de la campagne 2010-2011, les exportations françaises de pommes de terre de conservation s'élèvent à 43 500 t contre 58 700 t en août 2009 et 36 000 t en août 2008.

Pommes de terre de conservation

Exportations françaises en tonnes

(Août 2010)

	2007-2008	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Espagne	22 200	16 400	18 600	11 000
Italie	5 300	1 200	14 500	10 600
Portugal	400	700	1 000	700
Grèce	0	0	600	0
Allemagne	3 300	2 600	1 800	2 400
Grande-Bretagne	1 500	2 000	2 400	2 400
Belgique	8 700	6 800	15 000	11 500
Pays-Bas	1 400	1 600	1 600	2 100
Europe de l'Est	500	300	1 400	1 500
Autres	900	4 400	1 800	1 300
Total	44 200	36 000	58 700	43 500
Total campagne	1 757 900	1 896 200	2 060 900	-

Source: Douanes