

Dr Khalil Al-Mughrabi, pathologiste de la pomme de terre

POURRITURE AQUEUSE



Le champignon *Pythium* vit dans le sol et ne peut pénétrer les tubercules que par les lésions. L'infection se produit donc habituellement au moment de la récolte, du tri, ou plus rarement, à la plantation. Des pertes importantes peuvent survenir chez les tubercules meurtris et immatures récoltés par temps chaud et sec. La pourriture déjà présente peut fortement s'aggraver par temps très chaud et à défaut d'une bonne aération; elle peut toutefois complètement cesser par temps frais.

- Planter des pommes de terre de semence saines et exemptes de maladie.
- Faire une rotation des cultures de pommes de terre à un intervalle minimal de 4 ans.
- Éviter de planter des pommes de terre dans un sol bas et mal drainé.
- Au cours de la récolte, éviter d'endommager les pommes de terre par les accessoires agricoles.
- Attendre au moins 2 semaines après le labour dans la végétation printanière avant de planter les pommes de terre, car pendant cette période les conditions peuvent favoriser l'apparition du champignon *Pythium*.
- Ce champignon survit dans le sol et pénètre dans les tubercules par les lésions et les meurtrissures. Il est donc important de bien laisser la pelure se former avant de récolter les tubercules, ce qui permettra de réduire autant que possible les meurtrissures et les lésions au moment de la récolte.
- Si une quantité importante de pommes de terre est contaminée, il est conseillé de les assécher à une température comprise entre 45 °F et 50 °F pendant au moins 3 semaines.
- Si la maladie persiste, songer rapidement à abaisser la température ambiante à 40 ou 45 °F. Faire circuler en permanence de l'air pulsé pour assécher complètement les tas de pommes de terre touchés.
- Envisager de mettre en marché très tôt les pommes de terre et placer ces pommes de terre près des portes du lieu d'entreposage, de manière à pouvoir les sortir rapidement des lieux au besoin.
- Il faudrait surveiller étroitement la teneur en azote afin de prévenir une croissance trop rapide des fanes, car le sol a tendance à rester plus humide en présence d'un épais feuillage sur les plants.
- Éviter d'exposer les pommes de terre directement au soleil, car cela accroît les risques de vulnérabilité à la pourriture aqueuse.
- Ne pas récolter les pommes de terre pendant un temps très chaud. Attendre que la température du sol chute sous 15°C. Si les tubercules sont andainés sur un sol chaud et humide (21°C), il faudrait les retirer du champ immédiatement.
- Éliminer les tubercules pourris avant l'entreposage. Dans le lieu d'entreposage, activer immédiatement les systèmes d'aération de manière à aérer le tas de pommes de terre en permanence, et d'assécher ainsi tous les tubercules susceptibles d'être atteints par la pourriture. Maintenir un faible taux d'humidité pour prévenir l'infection bactérienne.