

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

POURRITURE MOLLE BACTÉRIENNE

La pourriture molle bactérienne est le facteur le plus important des pertes de pommes de terre en entreposage. La bactérie de la pourriture molle contamine les tubercules de pomme de terre endommagés par les accessoires agricoles ou du fait de la présence d'autres maladies. La pourriture molle bactérienne se développe beaucoup plus rapidement sur des pommes de terre humides. Des tubercules humides peuvent avoir été entreposés ainsi, ils peuvent devenir humides en raison de l'utilisation excessive d'un fongicide d'entreposage, ou acquérir de l'humidité en raison de l'exsudation excessive et de la perte d'eau en entreposage. Un entreposage en milieu humide peut favoriser la propagation de la pourriture molle parmi les tubercules. Il est possible de minimiser la présence de la pourriture molle bactérienne si les pommes de terre demeurent sèches.



- Éviter les sols trop humides avant la récolte, afin de réduire l'infection par les lenticelles.
- Ne récolter que les tubercules matures et seulement lorsque la température du sol est inférieure à 20 °C.
- Réduire autant que possible les dommages causés par les accessoires agricoles aux tubercules pendant la récolte et la manutention.
- Protéger les tubercules récoltés contre l'irradiation solaire et la dessiccation.
- Dès que possible après la récolte, conserver les tubercules au frais à 10 °C ou à une température plus basse et les entreposer à une température aussi basse que possible (de préférence, à une température se situant entre 1,6 – 4,5 °C).
- Prévoir une bonne aération afin de garder les tubercules au frais et de prévenir l'accumulation de CO₂ et de pellicules d'humidité.
- Ne pas laver les tubercules avant de les entreposer, et au moment de les laver avant la mise en marché, bien les assécher sitôt après, et les emballer dans des contenants bien aérés.
- Pour laver les pommes de terre, n'utiliser que de l'eau propre. Les réservoirs d'entreposage contaminés qui servent à baigner les pommes de terre sont une source presque assurée de contamination par la pourriture molle bactérienne. Traiter l'eau de lavage au chlore afin de réduire la présence de la bactérie responsable de la pourriture molle.
- Enlever les tubercules pourris avant l'entreposage. Pendant l'entreposage, activer immédiatement les systèmes d'aération de manière à garantir l'aération continue du tas de pommes de terre et à assécher tout tubercule atteint par la pourriture. Conserver un faible taux d'humidité afin de prévenir l'infection bactérienne secondaire.
- Planter les pommes de terre de semence dans un sol bien drainé.
- Dans la mesure du possible, planter des petites pommes de terre de semence entières.
- Une application séparée de calcium soluble dans l'eau à raison de 100 à 200 livres l'acre au cours de la croissance des tubercules est réputée réduire l'infection et la gravité de la contamination par la pourriture molle.
- Il faudrait enlever et nettoyer complètement la terre sur le plancher du lieu d'entreposage gravement contaminée par la pourriture molle bactérienne de la saison précédente.
- Si seulement quelques chargements de pommes de terre sont susceptibles d'avoir une infection par la pourriture molle, placer ces pommes de terre près des portes du lieu d'entreposage, de sorte qu'il soit ensuite possible de les enlever sans tarder si l'état de ces pommes de terre se détériore rapidement.
- Nettoyer et désinfecter les couteaux et les planteuses de pommes de terre de semence, les arracheuses et tout le matériel utilisé pour la manipulation des pommes de terre, afin de prévenir la propagation des agents pathogènes bactériens et fongiques.
- Limiter la hauteur des tas à environ 3 à 3,5 m, de manière à en favoriser l'assèchement.
- Inspecter à intervalles réguliers les pommes de terre entreposées afin de détecter tout symptôme de pourriture molle bactérienne.

Pour obtenir d'autres précisions, prière de consulter la version la plus récente du Guide des variétés de pommes de terre et de lutte contre les mauvaises herbes et les parasites pour le Nouveau-Brunswick.