

Feuille info: Gale argentée et Colletotrichum sur les pommes de terre

Prévention

Culture et récolte

Gale argentée	Colletotrichum
<ul style="list-style-type: none"> • Les variétés de pommes de terre de consommation à peau fine Charlotte, Ditta, Gourmandine et Laura sont les plus sensibles. Attention toute particulièrement pour la gale argentée. • S'en tenir aux pauses dans la rotation des cultures (assolement). 	<ul style="list-style-type: none"> • Longue pause d'une culture à l'autre. • Eviter les gros apports de matières organiques non décomposées (tiges de maïs, fumier, etc.). • Fumure équilibrée selon les besoins du sol (bon rapport potassium / magnésium).
<ul style="list-style-type: none"> • Récolter rapidement les tubercules une fois la fermeté de la peau des tubercules atteinte. • Réduire les coups et blessures aux tubercules (ne récolter qu'avec la peau ferme). • Ne pas planter trop tôt les variétés de consommation afin d'éviter que la récolte n'ait lieu lors de températures trop chaudes, resp. que les tubercules ne restent trop longtemps en terre. • Récolter dans des conditions optimales d'humidité du sol et de température de l'air. • Combattre la retubérisation. • Choisir des parcelles avec bonne structure de sol, sans stagnation d'eau. • Irrigation optimale, pas excessive. 	

Stockage

Gale argentée & Colletotrichum
<ul style="list-style-type: none"> • Assécher et refroidir rapidement les tubercules après l'arrachage. • Eviter l'eau de condensation à tous les niveaux (pas de variation de températures, ne pas laisser les pommes de terre sur le champ). • Si possible, séparer les "lots à risque" des autres lots dans l'entrepôt. • Température d'entreposage et humidité de l'air selon les conditions d'entreposage à maintenir le plus bas possible tout en évitant les variations. • Maintenir la chaîne du froid (température constante jusqu'au point de vente). • Parfaite hygiène de l'entrepôt: local de stockage, installations, emballages, ev. désinfection. • Eviter le plus possible la formation de poussières à l'encavage et au décavage. • Séparation des locaux de stockage et de conditionnement



Moyens de lutte directs

Gale argentée	Colletotrichum
<ul style="list-style-type: none"> • Traitement des plants (Monceren Pro, Maxim 100 FS) recommandé pour les variétés sensibles. L'utilisation de plants traités est plus efficace qu'un traitement à la plantation. • Désinfection des emballages et des locaux avec du peroxyde d'hydrogène, de l'acide benzoïque ou de l'acide peracétique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Actuellement, il n'existe pas de fongicide pour le traitement des tubercules. • Désinfection des emballages et des locaux avec du peroxyde d'hydrogène, de l'acide benzoïque ou de l'acide peracétique. • Traitement fongique systématique contre <i>l'Alternaria</i>.

Importance

La gale argentée et le Colletotrichum sont des maladies cryptogamiques (champignons) qui s'attaquent à l'épiderme des pommes de terre. Une fois lavés, les tubercules laissent apparaître, en cas d'infestation, des tâches bien visibles. Dans les cas graves, les tubercules prennent un aspect gommeux (mou). Le champignon se développe durant le stockage renforçant ainsi ses symptômes. Plus l'environnement est chaud et humide plus la diffusion est favorisée. Du fait qu'actuellement les pommes de terre de consommation sont vendues généralement lavées, cette altération visuelle est plus facilement sujette à des réclamations; causant ainsi un gros préjudice économique.

Tableau comparatif: Gale argentée et Colletotrichum

	Gale argentée	Colletotrichum
Nom lat.	<i>Helminthosporium solani</i>	<i>Colletotrichum coccodes</i>
Plantes-hôtes	Seulement sur pommes de terre. Brève période de survie possible sur des résidus de végétaux (maïs et blé).	Pommes de terre, toutes les solanacées et autres plantes comme les choux, les courges et les salades.
Contagion	Seulement sur les tubercules. Pas sur les fanes de pommes de terre.	Petits points noirs sur les tiges (micro-clérotés), vers la fin de la végétation visibles à l'oeil seulement sur les tiges.
Symptômes sur les tubercules	 <p>Taches arrondies fortement marquées sur les bords: lors de la récolte généralement très petites à peine visibles. S'agrandissent plus tard jusqu'à plusieurs cm. Sur les bords des tâches, des spores noirâtres sont visibles à l'œil (forme de "sapins" sous le microscope).</p>	 <p>Subérisation grisâtre foncée de l'épiderme, un peu comme la gale argentée, mais moins régulière et sans bord accentué. Souvent déjà visible à la récolte. Les endroits touchés sont recouverts d'une multitude de points noirs (en forme de pustules hérissées sous le microscope).</p>
Biologie	Survie des spores dans le sol seulement quelques mois (6-9). La source la plus dangereuse de contagion provient des tubercules infectés.	Les sclérotés peuvent survivre jusqu'à 8 ans dans le sol et à nouveau contaminer les racines des plantes-hôtes. La source la plus dangereuse de contagion provient d'un précédent cultural infecté
Diffusion	Spores véhiculées par l'aération en entrepôts deviennent source d'infection.	Contamination également possible en entrepôt.
Conditions favorables	<ul style="list-style-type: none"> • Été chaud. • Sol humide. • Températures de conservation élevées et variations de températures lors du stockage. • Eau de condensation lors de l'entrée et à la sortie d'entrepôt, ainsi qu'en cours de stockage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Températures élevées. • Irrigation excessive. • Stagnation d'eau en terre compacte. • Eau de condensation lors de l'entrée et de la sortie d'entrepôt, ainsi qu'en cours de stockage.