

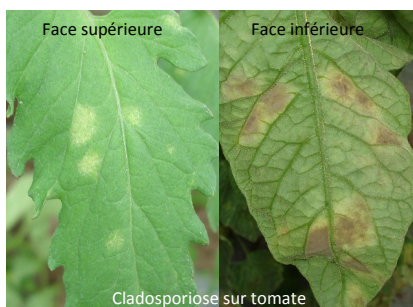


### Je ne veux pas de maladies dans mon jardin

#### DIAGNOSTIC

La plupart des maladies qui apparaissent sur les légumes des jardins ont pour origines des champignons. Dans quelques cas, moins fréquent, il peut s'agir également de virus ou de bactéries. Sur feuillage, ces maladies peuvent prendre des formes très différentes en fonction du champignon et du légume concerné. A titre d'exemple, on peut citer :

© FREDON Centre Val de Loire



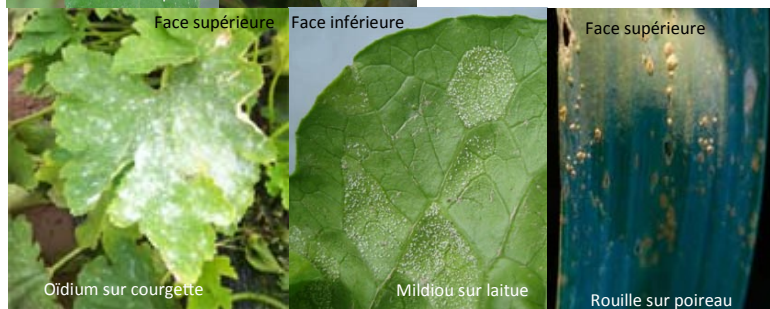
Cladosporiose sur tomate

- Mildiou sur tomate ou pomme de terre (*Phytophthora infestans*) : taches brunes légèrement huileuses

- Cladosporiose sur tomate : contours limités plus ou moins cylindriques avec un feutrage gris sur la face inférieure

- Mildiou sur laitue (*Bremia*) : feutrage blanc limité aux nervures, sur la face inférieure.

- Oïdium sur courgette ou sur concombre : feutrage blanc sur le feuillage.



Oïdium sur courgette

Mildiou sur laitue

Rouille sur poireau

- Rouille sur poireau : petites ponctuations de couleur rouille qui apparaît en relief sur le feuillage

Le point commun de tous ces champignons (à l'exception de l'oïdium) est l'humidité. Leur développement est liée à des hygrométries importantes ou des humectations persistantes.



#### CONSEILS

La meilleure lutte reste la prévention. En effet, il n'existe pas de produit de biocontrôle réellement efficace pour lutter contre ces champignons. Sur la plupart des légumes, la durée entre la contamination et l'apparition des taches peut aller jusqu'à 15 jours. Inutile de « peindre » vos tomates en bleu avec de la bouillie bordelaise (rappel : le cuivre est toxique pour les sols, les insectes, etc...), il est trop tard. Le champignon est en pleine activité.

##### J'élimine toutes sources de contaminations.

- **Je ne plante pas tous les ans au même endroit**

Le respect de la rotation est impératif : ne jamais planter le même légume tous les ans au même endroit. Un délai de 5 ans est souhaitable. Attention, il faut également tenir compte de la famille. Pour exemple, Pomme de terre et tomate sont de la même famille (les solanacées). De plus, dans ce cas, on éloignera les deux espèces pour ne pas avoir contamination entre elles.

- **J'évite la propagation**

L'élimination des premières feuilles atteintes peut limiter le développement de la maladie si le temps se met au sec ensuite. Attention, respectez quelques mesures d'hygiène simples pour éviter le transfert par les outils ou les personnes : désinfection, lavage.

Il faudra également éliminer les tas de déchets (exemple : fruit ou feuillage de tomate, pomme de terre, etc...).

## Je ne veux pas de maladies dans mon jardin



### CONSEILS (suite)

#### J'évite les excès d'humidité :

- **J'utilise un abri aéré.**

Pour les tomates, la plantation sous un abri est un excellent moyen de limiter l'humectation du feuillage et donc d'empêcher les contaminations par le mildiou. Attention, l'abri doit être aéré, et il faut toujours privilégier l'aération aux températures même la nuit (sauf en cas de gel !). En effet, un abri mal aéré est source d'humidité importante voire de condensation : un vrai paradis pour les champignons ! Ainsi, un simple toit peut être très efficace.



© Olivier GUERIN

- **J'évite l'excès de végétation afin de faire circuler l'air**

#### Je ne plante pas trop serré

Lors de la plantation, on laissera un espace suffisant entre chaque plant pour permettre une bonne circulation de l'air entre les plantes. Attention, petite plante deviendra grande.

#### Je taille la végétation surabondante



Sur certaines espèces, comme la tomate, la taille est primordiale. En effet, en éliminant les feuilles de la base au fur et à mesure de la pousse, on limitera le contact avec le sol (source de contamination) et on favorisera la circulation de l'air. En cas de végétation dense, il est également possible de supprimer quelques feuilles plus hautes (toujours pour favoriser la circulation de l'air), en gardant à chaque fois au moins la feuille sous chacun des bouquets de fruits.

#### Je désherbe sans tarder

L'arrachage des mauvaises herbes doit être à jour. En effet, elles favorisent le maintien de l'humidité à la base des plantes.

#### J'arrose sans excès et au bon moment



On privilégiera un arrosage localisé à la base de la plante, afin de ne pas mouiller le feuillage. Les aspersion du matin sont préférables à celles du soir. En effet, celle-ci entraîne une durée d'humidité du feuillage plus importante.

Attention de ne pas trop arroser : une plante en pleine végétation va consommer environ 2 à 3 L/m<sup>2</sup>/jour, au printemps, et au maximum 4 à 5 L/m<sup>2</sup>/jour, par une chaleur de plein été, . Pas la peine d'apporter plus !

#### J'utilise des variétés tolérantes aux maladies

Par des croisements et des sélections, on a aujourd'hui, pour certaines espèces, une gamme de variétés avec des tolérances à des maladies. Il est intéressant de choisir ces variétés, qui assureront une moindre sensibilité aux maladies.

Sur la page suivante, vous retrouverez le classement des sensibilités au mildiou des variétés de pomme de terre.



## CONSEILS

### Choisir des variétés tolérantes au mildiou de la pomme de terre.

Lorsque que vous avez la possibilité, privilégiez les variétés tolérantes.

Le tableau ci-dessous situe un certain nombre de variété de pomme de terre par rapport à leur tolérance au mildiou, aussi bien sur feuillage que sur tubercules.

Ces informations sont disponibles sur le site

<http://plantdepommedeterre.org/index/le-coin-du-jardinier>

Le mildiou du feuillage impactera le volume de feuille, et donc la possibilité d'alimentation des tubercules. Il limitera donc le grossissement (le nombre et la taille des tubercules).

Le mildiou du tubercule touchera le tubercule et risque de provoquer une mauvaise conservation.

Ainsi pour des pommes de terre consommées dès la récolte, on privilégiera la tolérance au mildiou du feuillage. Pour des pommes de terre que l'on souhaite stocker, on privilégiera la tolérance au mildiou du tubercule, et si possible également la tolérance au mildiou du feuillage.

**Variétés chair ferme** : bonne tenue à la cuisson vapeur ou rissolées, pour les pommes de terre en robe des champs, en salade ou sautées.

**Variétés dites "de consommation"** : à chair plus tendre, pour les frites, la purée, les potages, les pommes au four.



Mildiou sur feuille

© FREDON CVL CYRIL KRUCZKOWSKI

		Sensibilité mildiou sur Tubercule					Très sensible
		Peu sensible	Assez peu sensible	Moyennement sensible	Assez	Sensible	
Sensibilité Mildiou sur Feuillage	Peu sensible	Apollo			Allians		
	Assez		Charlotte	Monalisa			
	Moyennement sensible	Carlita Désirée Ditta		Spunta		Celtiam Corolle	Blue-belle
	Assez sensible	Agata	Nicola		Amandine Laurette	Cirelle Gourmandine	BF15 Mandola
	Sensible	Elodie Franceline Rosabelle		Sirtema		Bintje Ratte	Belle de Fontenay