

La campagne pomme de terre 2014 se prépare

- **Le BSV Pomme de terre : le reflet de l'état sanitaire global**

La nouvelle campagne pomme de terre démarre pour la région Centre et par la même occasion le Bulletin de Santé du Végétal (BSV), dont la mise en place découle du Plan EcoPhyto 2018.

L'objectif du BSV est de fournir des informations sur la situation sanitaire globale de la région pour appuyer les producteurs dans leurs prises de décision au niveau de leurs itinéraires techniques, afin de réduire, si possible, l'utilisation de produits phytosanitaires.

Chaque semaine, le BSV Pomme de terre propose un état global de la situation sanitaire et permet de suivre l'évolution du risque mildiou, de l'alternaria, ainsi que des populations de ravageurs (pucerons et doryphores). Des informations plus ponctuelles peuvent être fournies selon les observations effectuées. Le mildiou fait l'objet d'une attention particulière avec l'observation des tas de déchets et l'utilisation du modèle Mileos®.

Le BSV Pomme de terre **ne fait jamais référence** à des conseils de traitement, des noms de produits commerciaux ou de matière active, mais à des seuils de nuisibilité, quand ils ont été définis. Les préconisations complémentaires sont fournies par vos conseillers dans leurs propres communications.

- **Le réseau d'observateurs : la force du BSV**

Le BSV Pomme de terre est rédigé grâce à la participation des **partenaires** (organismes techniques, collecteurs, producteurs, ...) qui mutualisent chaque semaine leurs observations dans une base de données.

En 2013, **11 organismes** ont contribué au réseau du BSV Pomme de terre de la région Centre, avec **32 parcelles suivies** : Agri Beauce, Beauce Productions, les Chambres d'Agriculture d'Eure-et-Loir et du Loir-et-Cher, Comité Centre et Sud, Parmentine, Pom'Alliance, SA Ferme des Arches, Terre de France, Soufflet Agriculture et SA Pissier / Les 3 Laboureurs.

La synthèse des observations permet d'obtenir **une tendance de la situation sanitaire régionale mais cette dernière ne peut pas être transposée telle quelle à toutes les parcelles. Une observation de vos propres parcelles reste indispensable** pour adapter vos interventions.

Ce réseau est animé par Frédéric Cadoux de la Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher, Elise Vannetzel et Charlotte Alligier d'ARVALIS-Institut du végétal.

- **Comment recevoir le BSV ?**

Les BSV, toutes cultures confondues, sont téléchargeables sur le site internet de la DRAAF, de la Chambre d'Agriculture régionale, des Chambres d'Agriculture départementales et des instituts techniques :



Abonnez-vous **gratuitement**
aux BSV de la région Centre
<http://bsv.centre.chambagri.fr>



Réception et réchauffement des plants

Quelques conseils pour bien démarrer la campagne

• Les vérifications qui s'imposent à la réception des plants :

- la fermeté, l'état de germination (la vigueur germinative peut être contrôlée en plaçant vos tubercules à 16-18°C) et les endommagements des plants ;
- l'état sanitaire des tubercules : présence de rhizoctone brun, de gale argentée ou de dartoise (prélever et laver un échantillon de 50 à 100 tubercules par lot ; couper les tubercules pour observer l'aspect intérieur et vérifier l'absence de pourriture bactérienne) ;
- réaliser un comptage de tubercules sur 10 Kg afin d'optimiser les densités de plantation.

NB : en cas de doutes sérieux sur la présence de parasites de quarantaine sur tubercules coupés, seule une analyse dans un laboratoire agréé peut permettre un diagnostic fiable. Dans ce cas, il est conseillé de prendre contact avec le Service Régional de l'Alimentation.

• Savoir identifier les maladies des tubercules :

➤ Rhizoctone brun (*Rhizoctana solani*)



Photo 1 : Sclérotose de rhizoctone brun (P. LATY/Comité Centre et Sud)

Ce champignon altère la présentation des pommes de terre en formant des sclérotose noires sur l'épiderme. En cas de forte contamination des plants, des problèmes de levée peuvent être observés surtout quand les conditions climatiques sont froides et humides et le plant mal préparé. En attaque plus tardive, un manchon de mycélium blanchâtre peut apparaître à la base des tiges et des tubercules aériens peuvent se développer à l'aisselle des feuilles.

En préventif :

- choisir la parcelle en fonction du risque de contamination du sol ;
- allonger les rotations afin de diminuer l'inoculum du sol (>5ans) ;
- utiliser un plant sain et certifié ;
- ne pas épandre de terre contaminée ;
- planter des plants dans un sol réchauffé et bien préparé ;
- pré-germer les plants ;
- avoir un délai défanage – récolte d'au maximum 3 à 4 semaines.

➤ Gale Argentée (*Helminthosporium solani*)



Photo 2 : Gale argentée (P. LATY/Comité Centre et Sud)

Ce champignon se présente sous forme de plaques de couleur argentée couvertes de fines punctuations noires à la surface de l'épiderme (à ne pas confondre avec la dartoise). La maladie se développe sur les tubercules fils après le défanage et durant la conservation.

En préventif :

- utiliser un plant sain et certifié ;
- réduire le délai défanage –récolte (3 à 4 semaines maximum) ;
- nettoyer et désinfecter les bâtiments de stockage ;
- bien sécher les tubercules à la récolte ou après le lavage ;
- stocker dans de bonnes conditions de température et d'humidité.

➤ Dartrose (*Colletotrichum coccodes*)

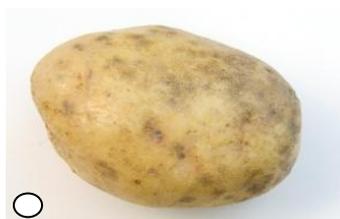


Photo 3 : Dartrose sur tubercules (N. CORNEC)

Sur tubercule, la dartoise se caractérise par des plages de couleur gris clair à gris brun avec présence de punctuations noires. L'optimum de développement se situe entre 25 et 30°C.. Des sols sableux, mal drainés et une fertilisation déséquilibrée sont des facteurs qui peuvent favoriser son développement.

En préventif :

- respecter une rotation d'au moins 4-5 ans ;
- utiliser un plant sain et certifié ;
- éviter les stress hydriques et les carences en éléments fertilisants ;
- éliminer les plantes hôtes (datura, morelle noire, physalis) ;
- maintenir un délai défanage-récolte court (3 à 4 semaines maximum).

- **Stockage des plants : précautions à prendre en attendant la plantation**

- conserver les plants à l'abri des gelées matinales, de la pluie et de l'humidité dans un local aéré ;
- ne pas entreposer les plants dans un bâtiment dans lequel des applications d'anti germinatif ont été réalisées ;
- utiliser du matériel propre (désinfecté) et n'ayant jamais été en contact avec un anti germinatif ;
- éviter le stockage prolongé sans aération (les big-bags en particulier sont un moyen de transport des plants et ne sont pas prévus ni pour un stockage prolongé ni pour un réchauffement) ;
- ne pas mélanger les différents lots (toujours bien les différencier en cas de problème sur l'un d'entre eux) ;
- manipuler les plants avec précaution pour ne pas les choquer.

- **Le réchauffement des plants : une étape indispensable**

Le réchauffement des plants a pour objectif d'obtenir une meilleure levée (plus rapide et plus homogène), permettant à la culture de mieux résister aux aléas climatiques de début de campagne et d'obtenir ainsi un rendement plus élevé.

Le plant doit être réchauffé entre quinze jours et trois semaines avant la plantation.

Pour cela, aligner les sacs ou palloxs à l'abri de la pluie et des gelées matinales, en laissant des allées pour faciliter l'aération et l'éclairage des plants. Il est également possible d'étaler les plants en tas sur un béton propre (maximum 30 cm de hauteur).

Cette étape doit permettre d'atteindre au moins le stade point blanc :



(source : internet)

- **Conditions optimales requises pour envisager de planter**

- sol ressuyé sur 10 – 15 cm pour limiter les risques de compaction par les passages d'outils;
- sol suffisamment réchauffé (températures supérieure à 8°C à 10 cm de profondeur);
- plants réchauffés, démarrés (stade point blanc) et secs.

Ces conditions permettent d'assurer une levée rapide et homogène des plantes pour limiter le développement de maladies comme le rhizoctone brun.

Choisir un plant certifié

Pour préserver le patrimoine sanitaire régional et miser sur la qualité et la performance économique

• Pourquoi privilégier des plants certifiés ?

Les pathogènes qui attaquent les plants de pomme de terre peuvent être très difficiles à maîtriser (virus, champignons, bactéries). Ils provoquent à la fois des problèmes de rendement, de qualité et de conservation des tubercules. Cependant, leurs conséquences peuvent être bien plus larges.

En effet, certains parasites peuvent se propager dans l'environnement (via les insectes, le matériel, le ruissellement, les repousses ou encore les adventices) et/ou se conserver longtemps dans le sol (nématodes, galle verruqueuse), avec le risque de compromettre pendant de nombreuses années la culture de pomme de terre, voire d'autres cultures.

Pour éviter la contamination des sols, de la culture et plus largement de l'environnement, il est indispensable d'utiliser des plants certifiés. La certification impose des contraintes aux producteurs de plants afin de garantir la pureté variétale et la qualité sanitaire. Concernant le plant de pomme de terre, la France s'est imposé des normes de certification plus sévères que les Directives européennes (cf. tableau suivant, source site internet FN3P)

| | | Réglementation technique française  | Directive de commercialisation de l'Union européenne  | |
|--|---|---|---|------------------|
| % maximum d'impuretés en végétation | | | | |
| Pureté Variétale | SE | 0,1 | Pas de norme | |
| | E | 0,1 | Pas de norme | |
| | A | 0,2 | Pas de norme | |
| Conditions minimales auxquelles doit satisfaire la culture (en %) | | | | |
| Parasites | Tous virus : | | | |
| | SE | 0,25 | Pas de norme | |
| | E | 0,33 | Pas de norme | |
| | A | 1 | Pas de norme | |
| | Rhizoctone : | | | |
| | SE, E | 5 | Pas de norme | |
| | A | 10 | Pas de norme | |
| | Jambe noire : | | | |
| | SE | 0 | 2 | |
| | E | 0,5 | 2 | |
| | A | 1 | 4 | |
| | Organismes de quarantaine : | | Aucune tolérance | Aucune tolérance |
| | Conditions minimales auxquelles doit satisfaire la descendance directe des plants (en %) | | | |
| | Tous virus : | | | |
| | SE | 1 | 4 | |
| E | 2 | 4 | | |
| A | 5 | 10 | | |
| Conditions minimales de qualité des lots de plants (en %) | | | | |
| Pourritures sèches et humides | | 0,2 | 1 | |
| Gale commune | | 5 | 5 | |
| Gale poudreuse | | 0,2 | Pas de norme | |
| Virus induisant des nécroses tubulaires | | 0,1 | Pas de norme | |
| Rhizoctone | | 5 | Pas de norme | |
| Organismes de quarantaine | | Aucune tolérance | Aucune tolérance | |

SE : Super Elite ; E : Elite ; A : classe A

- **Quels sont les risques d'utiliser un plant non certifié ?**

Utiliser un lot de plants non certifié expose davantage le producteur à une baisse de rendement et de qualité. Un plant d'une mauvaise qualité sanitaire peut être vecteur de virus et de maladies, se traduisant en parcelle par :

- des manques à la levée ;
- des pieds chétifs, peu productifs ;
- un résultat économique diminué, aussi bien en tonnage qu'en qualité de présentation.

L'utilisation de plants non contrôlés expose dangereusement le producteur et plus globalement la production régionale à la dissémination de parasites de quarantaine.

- **Quelques consignes à respecter :**

- exiger le passeport phytosanitaire européen (PPE) du lot réceptionné, attestant que le plant est bien certifié;
- conserver pendant deux ans ce PPE ou l'étiquette de certification pour connaître l'origine du lot;
- ne pas mélanger différents lots, aussi bien lors de la manutention que lors de la plantation;
- repérer les parcelles où sont implantés les différents lots et utiliser un jalon pour les identifier au champ.

