

Penicillium, Fusarium etc.

(pourritures des tubercules en conservation)

Symptômes et dégâts

Sur **toutes les espèces** d'igname.

Pourritures sèches ou humides, de différentes couleurs.

Observées **pendant le stockage**, souvent **au niveau de blessures du tubercule**, causées à la récolte, ou par d'autres ravageurs (nématodes, vers blancs).

Mauvaise conservation des tubercules.

Perte de la valeur commerciale, pouvant être totale sur plus de 50 % de la récolte en moins de 2 mois chez certaines ignames Grosse Caille.

Perte du pouvoir germinatif des plants.



Pourritures apparues sur une blessure d'un tubercule de Boutou



Pourritures apparues au sein de tubercules de Grosse Caille

Agent pathogène responsable et conditions de développement

Divers champignons et bactéries. Surtout les champignons *Penicillium* et *Fusarium* (*F. oxysporum* et *F. solani*). Aussi *Pythium*, *Rhizoctonia solani*, *Rhizopus stolonifer*.

Champignons et bactéries présents **dans le sol**.

Contamination principale **au champ**, à partir des pathogènes présents dans le sol (tubercules blessés, "souillés" par de la terre), puis fort développement en cours de stockage.

Colonisation fréquente après attaques de **nématodes** ; nouveaux cas observés certainement après attaques de larves de Scolytes (très petits insectes type charançon), études en cours.

Tissus jeunes (tubercules immatures) plus facilement colonisés.

Développement plus rapide en **conditions humides**.

Comment limiter les dégâts ?

Ensemble de pratiques à mettre en place (aucun produit phytosanitaire homologué).

- ✓ **Récolter à maturité** et trier les plants ; les tubercules immatures sont plus sensibles aux champignons ; éviter d'utiliser les petits tubercules, souvent moins mûres, comme plants.
- ✓ **Éviter de blesser** les tubercules, lors de la récolte ou le stockage. Séparer les tubercules blessés des tubercules indemnes.
- ✓ **Limiter les attaques de ravageurs** tels que nématodes et vers blancs (blessures). Ces différentes blessures sont des portes d'entrée pour les champignons et bactéries pathogènes.
- ✓ **Stocker** les tubercules dans un **endroit ventilé et propre** (absence de pourritures de l'année précédente, ou d'autres productions).
- ✓ Tremper les tubercules dans un **bain d'eau de javel** (10 mL de NaCl à 12,5°chl pour 1 L d'eau - soit 1 L pour 100 L), pendant 30 min, avant stockage ; laisser ressuyer quelques heures.
- ✓ **Enrober les plants de cendre** (cendre + eau) à l'aide de cendre de bois ou de bagasse, avant le stockage. Ces cendres permettent l'installation d'autres micro-organismes qui peuvent limiter l'arrivée des pathogènes (ex. *Trichurus spiralis* contre *Fusarium*), elles pourraient aussi avoir un effet répulsif sur les insectes.

Pistes à étudier :

Enrober les plants avec de la matière organique compostée : peut protéger les ignames *D. alata* contre *Fusarium*, et les ignames *D. trifida* contre *Penicillium* (études en cours).