



Alternariose de la tomate et pourriture des fruits

*Alternaria solani* &nbsp; *A. alternata*, *A. tenuissima*, *Ulocladium chartarum*...

## Maladies

Des taches déprimées de 5 à 10 mm apparaissent à partir du stade fruits verts sur les tomates cultivées en plein air. Le centre des taches noircit légèrement ainsi que le fruit en profondeur sous la tache.

Ensuite, d'autres champignons viennent surinfecter les taches d'alternariose et causer de graves pourritures humides.

*Alternaria solani* peut aussi provoquer des fontes de semis et des dégâts sur jeunes plants.

Après plantation, le feuillage des tomates est beaucoup moins sensible à l'alternariose.

## Cycle de développement

Les spores des *Alternaria* sont très robustes et capables de survivre plus d'un an sur les débris de culture ou à la surface du sol.

La germination des spores et leur pénétration dans la plante peuvent avoir lieu sur une large plage de températures entre 3 et 35°C (12 heures à 10°C, 8 heures à 15 °C, 3 heures entre 20 et 30°C ).

Une pluie légère suffit à déclencher la contamination.

Ensuite les spores issues des taches déjà formées propagent la maladie sur les autres fruits.

## Facteurs favorables

- Maturité des fruits très étalée.
- Blessures sur les fruits, coups de soleil.

- Végétation dense et excès d'azote.
- Culture en surmaturité récoltée trop tardivement.

## **Dégâts**

C'est une maladie grave des tomates de conserve cultivées en plein air.

Elle est très rare sur tomates cultivées sous abris.

Les pertes de rendement peuvent dépasser 20% et rendent la récolte mécanique difficile.

Les parcelles atteintes sont déclassées et ne peuvent être utilisées que pour la fabrication des concentrés de tomates.

## **Mesures prophylactiques**

- Eviter toute attaque d'insectes à partir de la floraison.
  - Protéger la culture par un programme de traitement débutant à la floraison.
-