



Botrytis de l'oeil

Botrytis cinerea

Maladies

Synonyme ::

pourriture grise des fruits

Le Botrytis de l'oeil se manifeste sur fruit, dès fin juin, avec l'apparition d'une petite tache brune qui évolue peu.

Lors de la conservation des fruits à pépins, le Botrytis peut se développer : une pourriture molle et humide de couleur marron ainsi qu'un feutrage blanc à gris se manifestent.

Les fruits atteints peuvent contaminer les fruits sains par simple contact et provoquer des foyers de pourriture.

Les poires sont plus souvent atteintes avec une infection principalement par le pédoncule.

Cycle de développement

Ce champignon très polyphage est à la fois un parasite latent et de blessure. La contamination peut avoir lieu à la floraison ou après la récolte.

Il est présent sur tous les supports organiques et se conserve en particulier dans les anfractuosités de l'écorce sous forme de mycélium ou de sclérotés.

Liée à l'humidité de l'air, l'émission des conidies a lieu à la floraison ; la germination des spores est conditionnée par la présence d'eau. La contamination a lieu au niveau des cicatrices florales et des

étamines.

En conservation, la contamination se fait par le mycélium des fruits atteints au contact des fruits sains ; l'évolution des pourritures est alors rapide.

Sur les poires, le pédoncule turgescent favorise l'infection à la récolte. La maladie est alors latente.

Confusion possible

Risque de confusion avec la moniliose *Monilia laxa*.

Facteurs favorables

Les pluies à la floraison et les atmosphères humides dans les locaux de stockage favorisent le développement de la maladie.

Les fruits blessés à la récolte ou par la grêle ainsi que les déchets de fruits dans les palox sont sources de contamination.

Les conidies présentes dans les bains des calibreuses peuvent contaminer les fruits blessés.

Mesures prophylactiques

- Réduire les sources d'inoculum au verger et protéger les plaies de taille avec des produits cicatrisants.

Si risque à la fleur, intervention préventive au stade G-H.

- Désinfecter les locaux de stockage, éliminer les déchets de fruits dans les palox et des fruits blessés, renouveler les bains des calibreuses

- Surveiller les fruits au cours de la conservation pour éviter le développement des nids de pourritures.

- Les traitements de pré-récolte sont souvent plus efficaces que ceux de la post-récolte.
