



Sclérotiniose du melon
Sclerotinia sclerotiorum

Maladies

Des chancres d'abord humides, puis bruns s'initient au collet et sur tige à partir de jeunes fruits avortés, de vrilles ou de blessures.

Une pourriture humide se développe au niveau de la cicatrice stylaire ou au contact du sol.

Un dense mycélium blanc et de gros sclérotés noirs, de 2 à 20 mm de long, se forment sur les tissus pourris.

Cycle de développement

Le champignon se conserve sous forme de sclérotés dans le sol.

Il attaque de nombreux hôtes cultivés ou non qui contribuent à le multiplier.

Il est disséminé par l'intermédiaire des sclérotés (travail du sol...) et des ascospores transportées par les courants d'air.

Facteurs favorables

Les périodes humides et fraîches sont des conditions très favorables à ses attaques.

Dégâts

Les dégâts apparaissent principalement sur les fruits au contact du sol.

Mesures prophylactiques

- Réaliser des rotations avec des cultures non sensibles (céréales, oignons...).
 - Choisir des parcelles bien drainées.
 - Si nécessaire, traiter le sol avec un fumigant ou par solarisation.
 - Bien maîtriser la fertilisation azotée.
 - Aérer les abris pour éviter la présence d'eau sur le feuillage.
 - Effectuer les irrigations par aspersion en cours de journée (et non le soir) pour que le feuillage puisse sécher avant la nuit.
 - Éliminer rapidement les débris végétaux et, en particulier, les sclérotés.
 - Réaliser des traitements fongicides.
-