



# J'AI DU MILDIOU DANS MES TOMATES

(*Phytophthora infestans*)

## Qu'est-ce que c'est ?

Le mildiou est une maladie explosive causée par un champignon (*Phytophthora infestans*). Il s'attaque à tous les organes aériens de la plante (feuille, tige, fleur et fruit).

**Sur feuille :** les taches ont d'abord un aspect humide, de couleur vert olivâtre et de forme irrégulière (photo 1) puis se nécrosent rapidement (photo 2). Sous les feuilles, on peut très souvent observer un subtil duvet blanc correspondant à la fructification du champignon (photo 3). Cette observation est visible particulièrement le matin.

**Sur tige :** on observe de grandes taches brunes, irrégulières qui ceignent bien souvent la tige (photo 4).

**Sur fruit vert ou mûr :** des taches brunes irrégulières apparaissent ; le fruit a un aspect bosselé (photo 5).



Photo 1



Photo 2



Photo 3



Photo 4



Photo 5

## A ne pas confondre avec

Des taches de **couleur brun clair ou beige avec un halo jaune**. Il peut s'agir soit d'un autre champignon (comme la pourriture grise ou l'alternariose), soit d'un vieillissement normal ou prématuré de la feuille (photo 6).

Sur les fruits verts ou mûrs, on observe très souvent des taches à l'extrémité, de couleur brune et **surtout très bien délimitées** : il s'agit d'une maladie physiologique appelée communément le cul noir (photo 7).

**Des taches jaunâtres**, pâles qui se nécrosent progressivement. Sous les feuilles, on observe facilement un duvet blanc qui devient rapidement **brun olivâtre**. Il s'agit d'un autre champignon, la cladosporiose (photo 8).



Photo 6



Photo 7



Photo 8

# CYCLE DE DÉVELOPPEMENT DU MILDIOU

## CONSERVATION DU CHAMPIGNON

- ▶ Dans les débris végétaux (tomate, pomme de terre) restés au sol
- ▶ Dans les déchets de tailles contaminés laissés à côté des cultures

## CONTAMINATION, INFECTION DE LA TOMATE

- ▶ Humidité prolongée (pluie, brouillard, rosée, arrosage du feuillage)
- ▶ Température comprise entre 2 et 25°C

## DISSEMINATION SUR D'AUTRES TOMATES

- ▶ Par la pluie, le vent, l'homme, la taille...

### FACTEURS AGGRAVANTS

- ▶ Excès d'azote
- ▶ Blessures de taille, d'insectes ou par le vent, la grêle...

**Alors**

que faire ?

**CULTIVER VOS TOMATES EN PLEIN CHAMP,  
C'EST BIEN ... à condition de**

### Avant la plantation

- ▶ Alternier vos plantations chaque année. Eviter de planter des Solanacées (tomate, aubergine, poivron, pomme de terre) successivement au même endroit.
- ▶ Choisir des variétés résistantes au mildiou (se renseigner auprès du fournisseur).
- ▶ Attention aux excès de fumure azotée favorables au mildiou.
- ▶ Planter vos tomates dans un endroit ensoleillé et sec.
- ▶ Espacer correctement vos plantations (au moins 30 cm).

### En cours de culture

- ▶ Effeuillement progressivement par le bas. Oter les feuilles (jaunissantes ou vertes) sans dépasser le bouquet.
- ▶ Arroser de préférence le matin et au pied en évitant de mouiller le feuillage.
- ▶ Désherber autour de vos pieds afin que l'air circule

**LES CULTIVER SOUS ABRI,  
C'EST ENCORE MIEUX !**

Quelques astuces  
pour réussir :

- ▶ Opter pour un tunnel plastic genre tunnel horticole et surtout **aérer le plus souvent possible votre abri !**
- ▶ Même sous abri, ne pas planter trop tôt, les tomates craignent les nuits fraîches. Privilégier la plantation au mois d'avril.
- ▶ Pendant la croissance des plantes, effeuiller progressivement par le bas, arroser au pied.

### EN CAS DE CONTAMINATION

- ▶ Détruire rapidement toutes parties atteintes (déchetterie, poubelle ménagère...). En cas de contamination grave, retirer la plante entière.
- ▶ Pas de produit de bio-contrôle efficace disponibles en 2015. Des produits utilisables en agriculture biologique et portant la mention EAJ (*Emploi Autorisé Jardin*) existent, renseignez-vous auprès de votre jardinerie..

### Comment connaître

les périodes de  
contamination mildiou ?

Pour suivre l'évolution du mildiou de la tomate, et prévenir son apparition, reportez vous au Bulletin de Santé du Végétal en Zones Non Agricoles de votre région.

<http://www.bsv.centre.chambagri.fr>

