

Maladies
Botrytis
La pourriture grise
Botrytis cinerea

- **Définition**

Botrytis cinerea est un champignon particulièrement dangereux en culture de tomate sous abri. Le climat particulier crée sous serre rend favorable le développement de ce champignon. Le champignon est caractérisé par une sporulation abondante qui assure sa dissémination.

- **Dégats**

En culture, le Botrytis attaque les feuilles, le pédoncule, les fleurs, les sépales, les fruits et les tiges sous forme d'une pourriture grise caractéristique. Il provoque la chute des fruits et la mort des plantes. Les attaques primaires apparaissent lors de la récolte des premiers fruits.

- Au collet, des pourritures marron et humides sont observées souvent à la suite de blessures.

- Sur feuilles et tiges : apparition de taches brunâtres (ou beiges) accompagnées d'un duvet grisâtre. Ses taches peuvent évoluer en chancre sur tiges et pétioles.

- Sur fruit une pourriture molle gris beige est observée. Elle se développe le plus souvent à partir des pétales et sépales desséchés. Des taches fantômes ou anneaux translucides à blanc (quelques millimètres de diamètre) peuvent aussi être observés.



- **Conditions favorables au développement**

Hygrométrie supérieure à 95%

Températures moyennes entre 16°C et 23°C

- **Mesures préventives**

- favoriser une bonne aération des abris,
- éviter l'excès d'humidité et la condensation sur les feuilles,
- détruire les débris végétaux,
- choisir des variétés résistantes
- éviter l'excès d'azote
- limiter les blessures provoquées au cours des manipulations,
- réaliser des traitements chimiques en préventifs