



Nom scientifique

Phytophthora infestans (Mont.) de Bary x Tomate

Classification

Mycologia, MASTIGOMYCOTINA, PERONOSPORALES, PYTHIACEAE

Cultures attaquées

Tomate

Nom commun

Mildiou de la Tomate

Nom par pays

DE : Krautfäule,
Braunfäule der Tomate
ES : Mildiu
FR : mildiou de la Tomate
IT : Peronospora del Pomodoro
PT : Míldio do Tomateiro
EN : Downy mildew,
late blight of tomato

Détection

Parasite obligatoire impossible à cultiver sur **milieu nutritif artificiel**.

Description

Larges plages huileuses à la face supérieure des feuilles se desséchant en leur centre et correspondant à un duvet blanc à la face inférieure. Les portions de nervures comprises dans ces plages brunissent. Taches brunes sur tiges et **pétioles**.

Les jeunes fruits mildiousés présentent des bosselures brunes, dures et marbrées avec parfois un **feutrage** blanc. Ils ne parviennent pas à mûrir. Evolution très rapide de la **maladie**.

Biologie

Le **champignon** se **conserve** sous forme d'**oospores** dans le sol à partir de **tubercules** de pomme de terre malades, qui en germant, donnent naissance à des pousses **contaminées**. Les **sporanges (conidies)** qui se forment alors sous les feuilles sont **disséminés** par le vent parfois sur de longues distances contaminant les cultures de **Solanacées**.

Epidémiologie

Les pluies, une **humidité relative** supérieure à 90 p. cent et des températures comprises entre 10 et 25 °C. favorisent l'évolution de la maladie.

Le champignon est détruit par une sécheresse persistante et des températures avoisinant 30 °C.

Moyens de lutte

Eviter la proximité des cultures de Pommes de terre.

Suivre les conseils locaux pour effectuer des **traitements préventifs** avec les produits autorisés dès que la maladie est signalée dans la région.