



Éclatement - Splitting



Betterave – Beetroot
Carotte – Carrot
Chou – Cabbage
Melon – Melon

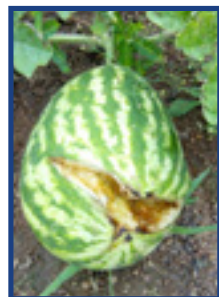
Navet – Turnip
Pastèque – Watermelon
Tomate – Tomato



L'éclatement des fruits (melons, pastèques, tomates), des pommes (choux) ou des racines (carottes, betteraves, navets) est très lié à des facteurs abiotiques. Il est donc nécessaire de maîtriser les facteurs qui influent sur la circulation de l'eau dans la plante : l'irrigation et la fertilisation. *Fruit splitting (melon, watermelon, tomato), head splitting (cabbage) and root splitting (carrot, beetroot, turnip) are linked to abiotic factors. One should work on factors that influence water circulation in the plant: irrigation and fertilization.*

Symptômes et dégâts - Symptoms and damage

Éclatement au champ ou lors du transport ou du stockage. Les zones d'éclatement offrent une porte d'entrée aux pathogènes secondaires qui conduisent régulièrement à des pourritures. *Splitting in the field, during transport or storage. Splitting areas are an opportunity for fungi to enter and create secondary pathogens.*



Prévention des dégâts - Damage prevention

- Privilégier une irrigation régulière (éviter les périodes d'excès d'eau et de sécheresse). *Favour regular irrigation (avoid excess of water and drought).*
- Éviter les chocs lors du transport. *Avoid impacts during transport.*
- Pratiquer une fertilisation équilibrée, éviter les excès de fertilisation azotée. *Apply a balanced fertilization, avoid excess of nitrogen.*
- Utiliser des variétés tolérantes. *Use tolerant varieties.*

Solutions variétales - Varietal solutions



- Choux / Cabbages : F1 Attila, F1 Fortune, F1 Gloria, F1 Majesty, F1 Super Comet