



Pourriture de la tige - Bacterial stem rot

(*Pectobacterium carotovorum*)



Poivron - Sweet pepper

Tomate - Tomato



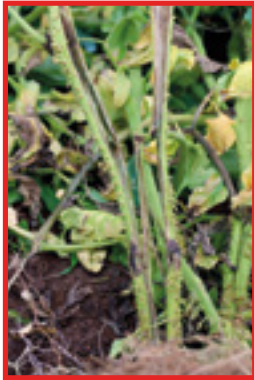
25-30°C

77-86°F

C'est une bactérie qui s'attaque à la tige et au fruit. Elle se conserve dans les débris de culture présents dans le sol et se disperse par l'eau.

It is a bacterium which attacks fruits and stem. It survives in crop debris and can be spread by water.

Symptômes et dégâts - Symptoms and damage



L'intérieur des tiges pourrit puis se creuse. Ceci provoque le jaunissement et le flétrissement de la plante. De larges bandes noires apparaissent le long des tiges.

The internal part of the stem rot and grows hollow. Plants turn yellow and start wilting. Large black stripes appear on stems.



Sur fruit, on peut observer une pourriture humide, visqueuse et molle qui se propage sur l'ensemble de l'organe. *On fruit, slimy, viscous moisture rot can appear.*

Prévention des dégâts - Damage prevention

- Utiliser des semences saines. *Use healthy seeds.*
- Éliminer les plantes malades. *Remove all contaminated plants.*
- Cultiver sur des sols bien drainés et sur des parcelles bien aérées. *Grow on well drained and aerated soils.*
- Éviter l'irrigation sur le feuillage. *Avoid overhead watering.*
- Ne pas travailler dans la parcelle lorsque les plantes sont mouillées. *Avoid working on wet plants.*
- Désherber régulièrement la parcelle. *Weed field on a regular basis.*
- Éviter de trop fertiliser en azote. *Avoid to bring too much nitrogen to the field.*
- Privilégier des cultures tuteurées. *Favour staked plant.*

Confusions possibles - Possible confusions

- Mildiou - *Late blight*

