

Le point sur les « taches de rouille » en pommes de terre.

(Sources : « Maladies et ravageurs de la pomme de terre », « Aardappel ziektenboek », « The Potato Crop », « La pomme de terre », « Kartoffelbau », « Boerderij »).

Daniel Ryckmans

La rouille (ou taches de rouille), { aussi connue sous le nom de « roest » ou « roestvlekken » en néerlandais, ou encore IRS (Internal Rust Spot) en anglais et « Eisenfleckigkeit » ou « Stippigkeit der Knollen » en allemand } est un phénomène qui touche certaines variétés plus que d'autres, et qui est plus ou moins important en fonction de l'année (sèche) et du type de sol (léger) dans lequel on cultive.

Description et causes

Les « taches de rouille » sont des lésions de couleur rouille dans le tubercule, faites de groupes de cellules mortes et « enliégées », libres de toute maladie. Il s'agit d'un phénomène physiologique qui se manifeste surtout après les étés chauds et secs (entraînant un manque d'eau et des t° élevées), particulièrement dans certaines variétés sensibles. Le phénomène est accentué dans les terres plus légères et/ou dans les sols carencés en calcium (Ca) et/ou lorsque l'assimilation et le transport des ions Ca se fait mal. Des taches, apparaissant tôt dans la saison, peuvent parfois disparaître entièrement ou partiellement, et le phénomène n'évolue pas en conservation. Aucun symptôme n'est visible ni sur la partie aérienne de la plante, ni sur les tubercules.

En 2002, et encore plus en 2003, de nombreux cas de rouille ont été signalés, en Belgique, mais encore plus dans le sud-ouest des Pays-Bas (Zélande, ouest du Brabant septentrional). Le phénomène s'est surtout manifesté dans des sols sensibles à la sécheresse et/ou légers. En 2003 les variétés Santana, Santé, Victoria, Nicola, Astérix, Bintje, Inova, Markies, Donald et surtout Redstar ont eu des problèmes de rouille dans les sols ou les zones ayant le plus souffert de stress hydrique et de chaleur. Dans le sud-ouest des Pays-Bas, entre 2 et 4% des lots ont été affectés par des taches de rouille. Les lots avec plus de 5 % de rouille ne sont plus commercialisables sur le marché du frais ou dans l'industrie de la frite (trilage impossible). On ne peut en faire que des flocons. Les lots avec maximum 3 à 4 % de rouille peuvent être triés optiquement.



Source : Fnpppt / Gnis



Source : Svensk Matpotatis Kontroll AB

Lutte et prévention

L'utilisation de variétés moins sensibles, l'utilisation de l'irrigation, le respect du sol (éviter de dégrader les structures qui réduiront d'autant la capacité des plantes à prélever l'eau en cas de déficit hydrique) et l'incorporation de carbonate de calcium ou de sulfate de calcium (150 kg/ha) sont différentes techniques, qui, seules ou combinées, peuvent aider à prévenir le problème.

Autre cause de rouille

Des symptômes similaires (on ne sait les distinguer les uns des autres) aux taches de rouille peuvent être provoqués par le virus du Rattle (PTRV, qui est un virus du sol) qui est

transmis par différents nématodes des genres *Paratrichodorus* et *Trichodorus*.

Contrairement à la rouille physiologique, les lésions similaires provoquées par le Rattle montrent des symptômes non seulement dans les tubercules mais parfois aussi sur les fanes : folioles plus petites, ondulées et bigarrées. Habituellement, les symptômes sur

les feuilles et dans les tubercules n'apparaissent pas ensemble, les souches du virus provoquant les uns ou les autres étant différentes. L'unique manière de différencier la rouille physiologique des symptômes du Rattle, c'est de faire analyser le sol et les pommes de terre pour détecter la présence éventuelle de nématodes ou de virus...