

maladies de conservation des fruits à pépins pommes et poires

Pierre Bondoux

TECHNIQUES ET PRATIQUES

PHM
REVUE HORTICOLE

INRA
EDITIONS



Sommaire

CHAPITRE 1 – Généralités	1
– Structure des fruits.....	1
– Évolution des fruits.....	4
– Évolution des méthodes de conservation	9
– Mise en conservation.....	10
– Évolution des maladies et accidents de conservation.....	12
– Origine des maladies – Symptomatologie	13
CHAPITRE 2 – Critères de détermination	15
– Considérations générales	15
– Les différents critères	17
CHAPITRE 3 – Clé de détermination	27
CHAPITRE 4 – Descriptions des maladies et accidents	43
CHAPITRE 5 – Maladies fongiques de conservation	93
– Classification – Caractéristiques	93
– Biologie – Évolution	101
– Méthodes de lutte	111
CHAPITRE 6 – Maladies physiologiques et accidents	119
– Généralités – Classification	119
– Vitescence.....	121
– Taches spongieuses	123
– Brunissements superficiels.....	129
– Brunissements profonds et sénescence	135
CHAPITRE 7 – De la sortie de conservation à l'assiette à dessert	141
– Les températures	141
– Contrôle de la maturité.....	142
Glossaire	145
Bibliographie	147
Index	171

maladies de conservation des fruits à pépins pommes et poires

Depuis une cinquantaine d'années, la production de poires et de pommes a considérablement évolué : les surfaces occupées par les vergers se sont étendues et la dimension moyenne des exploitations a beaucoup augmenté. Parallèlement, la conservation des fruits nécessite de plus en plus vastes installations dont les performances techniques augmentent constamment.

Mais les fruits conservés sont sujets à des maladies potentielles (pourritures dues à des champignons microscopiques) et peuvent développer des désordres physiologiques ou accidents liés à la conduite des vergers et/ou aux conditions de conservation. Les pertes qui en résultent doivent être évitées, ce qui exige une identification correcte de leurs causes afin de les combattre. La détermination de ces nombreux accidents et maladies est parfois délicate.

Cet ouvrage résume dans sa partie descriptive 35 années d'expérience. Une clé de détermination conduit au nom des parasites ou des maladies qui sont décrites et illustrées par 39 planches couleur. Les spores des principales espèces fongiques responsables de pourritures sont également représentées en 7 planches.

Un chapitre de synthèse est réservé à chaque grand type de maladie où une classification simple et pratique est donnée et résumée dans un tableau. Les espèces fongiques et les maladies économiquement les plus importantes sont examinées en détail et les méthodes de lutte utilisables sont signalées.

Enseignant à la Faculté des Sciences d'Angers (Mycologie) et Directeur de recherche à l'INRA, **Pierre Bondoux** étudie la systématique et la symptomatologie des champignons. Spécialiste des maladies des Rosacées et des maladies de conservation des pommes et des poires, il a participé à plusieurs ouvrages dont le *Traité de Pathologie fruitière* de Lanier *et al.* et les fameux ouvrages de G. Viennot-Bourgin : *Les champignons parasites des fruits à pépins* et *Les champignons parasites des fruits à noyau*.

ISBN - 2-7380-0357-5

ISSN - 1150-3912

PHM
REVUE HORTICOLE

 **INRA**

