

Description

Le mildiou désigne plusieurs maladies d'origine fongique très connues des jardiniers. Il évolue rapidement quand les conditions sont favorables.

Victimes : tomate, pomme de terre, oignon, aubergine, poivron, chou, ail, pois, épinard, céleri, cucurbitacées, laitue, artichaut, fraise

! Organes touchés : feuilles, tubercules, fruits, tige ! Conditions de développement : pluie ou humidité élevée, température entre 12 et 25°C.

Symptômes & Dégâts

Feuilles desséchées portant des taches jaunes, puis brunes, qui s'élargissent progressivement ! Fruits : bosselures brunes, fermes et marbrées avec des difficultés de mûrissement ! Odeur des fruits désagréable et forte ! Évolution rapide : récolte compromise voire complètement détruite.

Prévention

Établir une rotation de culture d'au moins trois ans ! Espacer, aérer et pailler les plantations ! Pulvériser des préparations à base de prêle, tanaïs ou sauge ! Arroser de préférence le matin, au pied des plants, sans asperger le feuillage (le mildiou «s'accroche» aux feuilles mouillées) ! Privilégier des variétés de pommes de terre résistantes au mildiou (Désirée, Naturella, Résy).

POUR LES TOMATES

Réaliser les cultures sous abri : serre, toit transparent... ! L'ortie renforce les défenses immunitaires des végétaux. En mettre quelques feuilles broyées au fond du trou à la plantation et arroser avec du purin d'ortie et de consoude régulièrement ! Privilégier les tuteurs métalliques ou plastiques, le mildiou reste sur le bois.

Traitements naturels

Éliminer toute les parties atteintes, voire le plant complet.
! Très peu de traitements curatifs.



Enfoncer un fil de cuivre (fil électrique dénudé) dans la tige principale des plants de tomates (le sulfate de cuivre protège du mildiou).

Traiter les plants avec une solution de 15 g de bicarbonate de soude (1 c. à soupe), 40 mL (2,5 c. à soupe) d'huile alimentaire ou de savon noir et 4 L d'eau.