

Novaculture

Revue technique sur les semences potagères

N°42

Page 2 : Formation
Prévenir l'éclatement des fruits

Page 3 : Informations & astuces techniques :
Comment reconnaître le stade de maturité pour la consommation de la pastèque ?

Page 4 : Question
« Qu'est-ce que le Pink Root ? »



BIENTÔT DANS VOS BOUTIQUES ! POIVRON YOURI !



**Poivron
YOURI**

Venez découvrir YOURI : le poivron des saisons chaudes.

YOURI répond à la demande des producteurs à la recherche de poivrons carré de couleur vert foncé type SIMBAD à gros calibre. Ses fruits varient entre 100 et 120 g. Il s'adapte mieux que NIKITA en saison sèche chaude et saison chaude et humide, en étant plus précoce et productif. Il offre également de bonne performance au champs grâce à ses tolérances au Xanthomonas et au TMV.

Nous sommes prêts à expédier des échantillons mais aussi à distribuer des quantités commerciales.

Prêt à développer YOURI ?

Suzon TRAINSON
Chef Produits Solanacées,
TECHNISEM France

PRÉVENIR L'ÉCLATEMENT DES FRUITS

L'éclatement des fruits est un désordre physiologique qui affecte beaucoup de cultures, entraînant ainsi les baisses de rendement, donc la rentabilité du projet. Comprendre les causes de ce phénomène peut nous permettre de mieux le prévenir.

Pourquoi l'éclatement des fruits ?

Ce phénomène est étroitement lié au régime hydrique de la plante. Il est lié à des apports d'eau irréguliers, des arrosages trop importants en période sèche ou un excès d'eau dû à une succession de journées pluvieuses. Cet apport d'eau brutal va entraîner une augmentation aussi brutale du volume des fruits. Leur peau, pas suffisamment extensible pour s'adapter à cette brusque croissance, ne peut que se fissurer ; ceci étant favorisé par la proximité à la maturation des fruits. Les fruits vont donc subir un éclatement par deux ou plusieurs fentes, pouvant s'ouvrir jusqu'à la cavité centrale. La sensibilité des fruits à ce phénomène est variable selon l'espèce et la variété.

Comment le reconnaître ?

L'éclatement des fruits peut s'observer par des grandes fissurations plus ou moins profondes de façon longitudinale, à partir de l'attache du pédoncule ou à la partie opposée du pédoncule ou encore être circulaire et s'enfoncer jusqu'au noyau. Les dégâts entraînés sont de deux ordres :

- L'aspect dégradé diminuant l'appétence des fruits ;

- La diminution de leur durée de conservation avec tendance au pourrissement sous l'effet de diverses moisissures.

Comment le prévenir ?

La prévention à l'éclatement des fruits peut se faire en adoptant :

- Une irrigation régulière et maîtrisée surtout en période de sécheresse notamment en adoptant une irrigation goutte-à-goutte ;
- Le paillis au pied des plantes pour freiner la forte pénétration de l'eau de pluie ;
- La culture sous serre ou sous abris ;
- Un bon plan de nutrition pour vos cultures, notamment à travers de bons apports en calcium et potassium ;
- Pour certaines cultures, des pratiques qui favorisent le bon développement racinaire et enfin, les variétés résistantes à ce phénomène.



Fruits
Pastèques
éclatées

Cédric TZIEMI,
Responsable de la station
IROKO, Cameroun

Tout le savoir-faire de Technisem dans votre poche.

- Calculatrice de surface par espèce
- Conseils et astuces techniques
- Liste des points de vente
- Aide au choix variétal
- Accès au catalogue

Scannez-moi !

Technisem

JEUX CONCOURS
facebook



@Novaculture

«Suivez-nous sur la page facebook de Novaculture pour être au courant des dernières informations et du jeu concours afin de gagner des récompenses»
<https://www.facebook.com/revueagriculture>



COMMENT RECONNAÎTRE LE STADE DE MATURITÉ POUR LA CONSOMMATION DE LA PASTÈQUE ?

La pastèque est le joyau de l'été, un fruit sucré et juteux qui évoque des souvenirs de journées ensoleillées et de pique-niques en plein air. Cependant, reconnaître le stade de maturité d'une pastèque est essentiel pour garantir une consommation optimale du fruit, à la fois en termes de goût, de texture et de jutosité. Une pastèque trop immature sera aqueuse et peu sucrée, tandis qu'une pastèque trop mûre peut être pâteuse et avoir une texture moins agréable. Voici les étapes clés pour déterminer si une pastèque est prête à être consommée :

1. La couleur de la peau

La couleur de la peau d'une pastèque est un bon indicateur de sa maturité. En général, une pastèque mûre aura une peau qui varie du vert clair au vert foncé, selon la variété. La peau devient moins brillante à mesure que le fruit mûrit, et une pastèque totalement verte et brillante peut être un signe de sous-maturité.

- **Tache de sol (ou tache jaune) :** une pastèque bien mûre présente souvent une tache jaune ou crème sur sa peau, là où elle reposait sur le sol. Si la tâche est blanche ou absente, la pastèque pourrait encore être trop jeune.

2. Le son produit par la pastèque

L'un des tests les plus efficaces pour déterminer si une pastèque est mûre est de taper doucement dessus. Cela peut être fait avec les doigts ou la paume de la main.

- **Son creux et résonnant :** lorsque vous tapez sur une pastèque mûre, elle doit produire un son creux et résonnant. Ce son indique que le fruit est plein d'eau et donc bien mûr.

3. Le poids de la pastèque

Une pastèque mûre sera généralement lourde pour sa taille. Si le fruit est léger, cela peut indiquer qu'il est immature ou qu'il manque de jus.

- **Poids par rapport à la taille :** soulevez la pastèque et comparez-la à d'autres fruits de taille similaire. Si elle vous semble plus dense et plus lourde, c'est un bon signe qu'elle est juteuse et prête à être consommée.

4. La texture de la peau

La peau d'une pastèque mûre doit être lisse, ferme et résistante au toucher. Si vous appuyez légèrement sur la peau et que celle-ci s'enfonce, cela peut indiquer que la pastèque est trop mûre.

- **Peau dure et résistante :** une pastèque mûre aura une peau relativement dure et lisse. Elle doit être bien tendue, sans plis ni zones molles.

5. La forme du fruit

Les pastèques mûres ont généralement une forme symétrique. Elles sont souvent rondes ou légèrement ovales, mais doivent être sans bosses ni irrégularités.

- **Forme régulière :** une pastèque bien mûre aura une forme régulière, sans déformations.

6. Les graines

Les graines d'une pastèque peuvent aussi fournir des indices sur son stade de maturité.

- **Graines brunes ou noires :** une pastèque mûre aura des graines de couleur brune ou noire. Si les graines sont encore blanches, cela signifie généralement que la pastèque est immature.

7. La tige (ou pédoncule)

La tige de la pastèque, qui relie le fruit à la plante, est un autre indicateur de sa maturité.

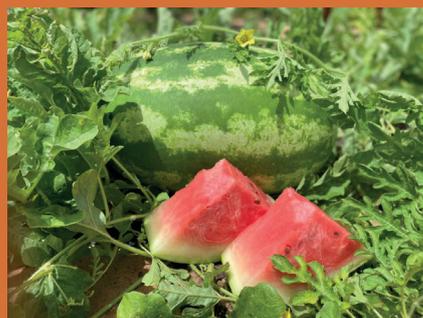
- **Tige sèche et marron :** une tige de couleur marron ou sèche est un bon signe que la pastèque est arrivée à maturité.

8. L'odeur du fruit

Enfin, l'odeur de la pastèque peut également vous aider à savoir si elle est mûre.

- **Odeur sucrée et légère :** une pastèque mûre dégage une odeur sucrée, particulièrement près de la tige.

Pour reconnaître une pastèque mûre, il est essentiel de combiner plusieurs des critères mentionnés ci-dessus. Si vous observez ces indicateurs, vous aurez plus de chances de choisir une pastèque qui est sucrée, juteuse et à son apogée de maturité.



Pastèque mûre

Seynabou Touré SECK, Sélectionneuse
Pastèque Junior, Station TROPICASEM Sénégal

Qu'est-ce que le Pink Root ?

Le terme Pink Root ou « racines roses » désigne les symptômes caractéristiques typique des racines de plantes atteintes qui donnent son nom à la maladie et facilitent le diagnostic sur le terrain. Cette maladie est causée par *Pyrenochaeta terrestris*, champignon tellurique qui n'est pas confiné au genre *Allium* et est capable d'infecter des racines de plantes d'autres genres.

Le champignon peut survivre longtemps dans de nombreux types de sol, sur les débris de végétaux en saprophyte ou sous formes de microsclérotés qui peuvent se trouver jusqu'à 45 cm de profondeur dans le sol. L'optimum pour son développement qui est également l'optimum pour l'infection des racines est comprise entre 26°C-28°C.

Il existe beaucoup de races de *P. terrestris* présentant des différences au niveau des caractères de croissance, de virulence et de pathogénicité.

Le Pink root fait des ravages sur l'oignon et l'apparition des symptômes parait étroitement liée à la saison de culture.

Ainsi la meilleure saison d'expression des symptômes est obtenue surtout en saison chaude et fraîche alors qu'en hivernage aucun symptôme n'est encore observé.

À l'œil nu les racines infectées sont colorées en rose ou lorsqu'elles sont âgées en rouge violacées. La couleur des racines représente la seule reconnaissance de la maladie alors qu'au niveau foliaire, les plantes semblent souffrir d'une carence en éléments nutritifs ou d'un stress hydrique. Il se propagera aux racines nouvellement produites réduisant le système racinaire, ce qui empêchera aux bulbes d'atteindre une taille commercialisable.

Une fois le sol infesté, la persistance du pathogène semble très longue et la recherche de moyens de contrôle efficaces et durables reste une nécessité.

Les méthodes de contrôle les plus utilisées sont la rotation culturale longue durée (4 à 5ans), l'apport de matières organiques, la solarisation et la fumigation peuvent réduire considérablement l'incidence de la maladie.



Symptômes de la maladie des racines roses sur l'oignon

Fruits et légumes

Les fruits et légumes sont des produits à forte valeur ajoutée et à haute valeur nutritionnelle, riches en vitamines, en minéraux, en fibres et en molécules naturelles uniques. Ils sont également un moteur social et créent de nombreux emplois. Aussi sont-ils au cœur des enjeux mondiaux de sécurité alimentaire, de santé publique et de lutte contre la pauvreté.

Quelques chiffres de la filière :

- 500 millions de tonnes de fruits sont produits chaque année dans le monde.
- 700 millions de tonnes de légumes sont produits chaque année dans le monde.
- 750 millions de tonnes de tubercules sont produits chaque année dans le monde.

Dans la plupart des pays tropicaux, les fruits et légumes sont produits par de petites exploitations familiales, qui alimentent les marchés locaux, nationaux et même internationaux.

Les enjeux :

- Prévenir les maladies : la preuve est faite qu'une consommation régulière de fruits et de légumes réduit les risques de certaines maladies chroniques, dites aussi « non transmissibles », comme l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires et certains cancers.
- Lutter contre la malnutrition : dans le monde, plus de 800 millions de personnes sont sous-alimentées : elles souffrent d'un apport énergétique insuffisant associé à des carences en protéines, en vitamines et minéraux. Les fruits et légumes, par leur richesse en minéraux et en vitamines, sont indispensables à la lutte contre cette malnutrition.



Source : <https://www.cirad.fr/nos-activites-notre-impact/filieres-agricoles-tropicales/fruits-et-legumes/contexte-et-enjeux#Tabs>, paru en 2024

Chancre gommeux (*Didymella bryoniae*),

C'est un champignon qui peut se conserver sur les débris de cultures. La propagation se fait par l'eau ou l'air ainsi que des piqûres d'insectes sur des plantes saines.

Symptômes et dégâts

Apparition de taches circulaires brunes ou grises sur les feuilles, pétioles et tiges. Les tiges présentent des exsudats jaunes de matière gommeuse. Les feuilles jaunissent et peuvent mourir. Parfois c'est la plante entière qui périt.



À un état avancé, les tiges se craquèlent ainsi que les fruits qui vont libérer des exsudats gommeux (principalement chez la pastèque et le giraumon).



Prévention des dégâts

- Utiliser des variétés résistantes.
- Favoriser les rotations (au moins deux ans sans cucurbitacées).
- Appliquer des fongicides à base de mancozeb.

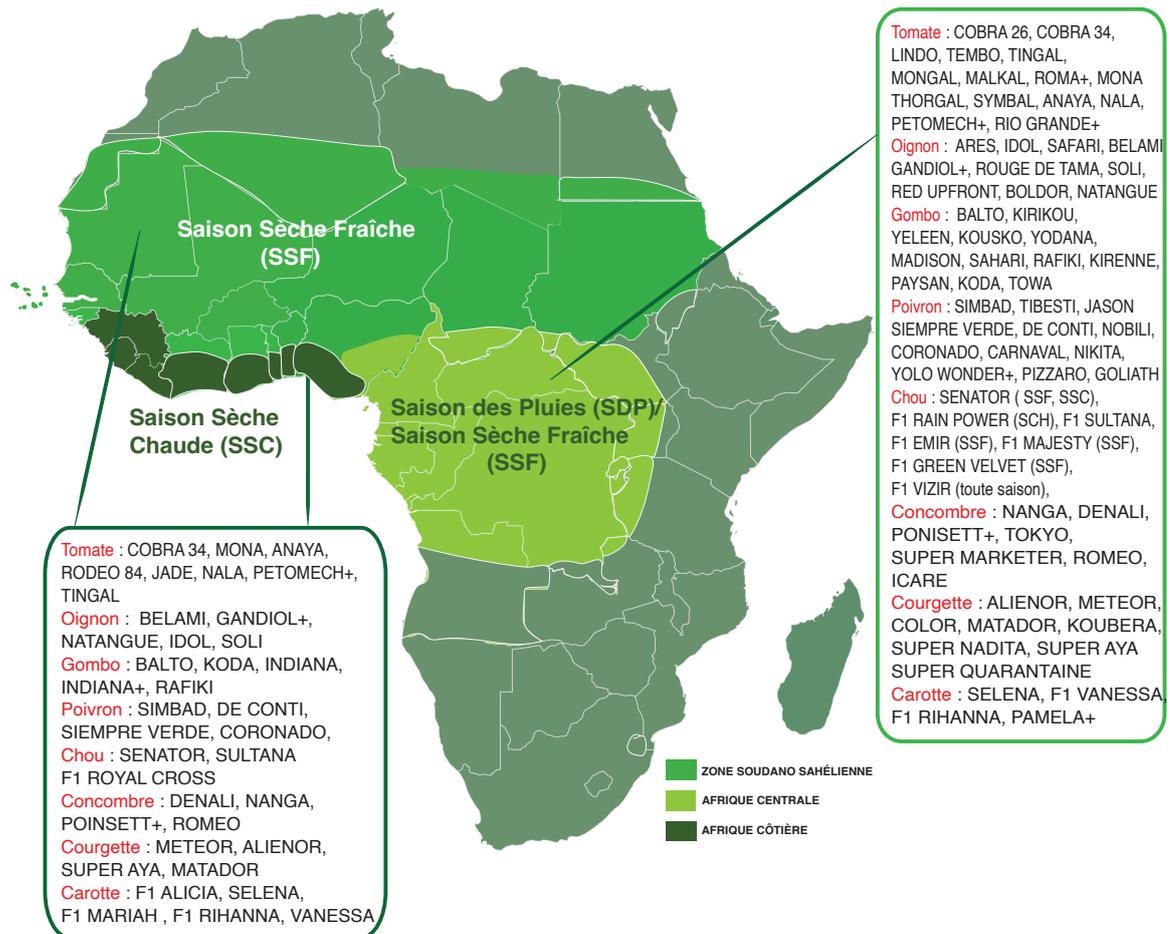
Informations tirées du guide phyto de TECHNISEM



Semis conseillés pour les deux prochains mois selon les zones géographiques*

Ci-dessous, plusieurs variétés proposées par TECHNISEM pour les semis concernant trois zones définies. Ces conseils sont valables pour décembre, janvier et février.

L'équipe des Développeurs Régionaux basés en Afrique et des Chefs produits TECHNISEM, France



*Zones géographiques : zone Soudano-Sahélienne (Cap Vert, Sénégal, Mauritanie, Mali, Nord de la Côte d'Ivoire, Nord du Ghana, Nord du Togo, Nord du Bénin, Burkina Faso, Niger, Nord du Nigéria, Soudan), zone Afrique côtière (Sud de la Côte d'Ivoire, Sud du Ghana, Sud du Bénin, Togo, Guinée Conakry, Libéria, Sierra Léone, Guinée Bissau), zone Afrique centrale (Congo, Cameroun, Sud du Nigéria, Gabon, RDC, Rwanda).

LE + DE LA SAISON



Piment PHENIX

Pour la zone AFRIQUE CÔTIÈRE

« Essayez notre variété préférée ! »

PHENIX est une variété très précoce (80-85 jours), bon développement végétatif. Variété très productive avec des fruits de gros calibres piquants.