



Question reçue au Centre d'Appels pour un conseil agricole

Nos oignons sont endommagés des feuilles aux bulbes comme s'ils sont « cuisinés » ? Comment lutter ?

Elaboration de la réponse : Ali Outani Bibata, Haougui Adamou (INRAN), Omar Djibo, Aïssa Kimba, Patrick Delmas (RECA) / 20 avril 2024

Cette question a été envoyée par un producteur de la Région de Tillabéri via un groupe WhatsApp au Centre d'Appels pour un conseil agricole animé par le RECA. Ledit Centre d'Appels reçoit assez fréquemment des questions ou des photos sur la fusariose, une maladie fongique des oignons (causée par un champignon), mais c'était la première fois pour une bactériose (maladie due à une bactérie), même si cette maladie est présente au Niger.

Le conseiller du Centre d'Appels a d'abord posé des questions au producteur pour mieux cerner les symptômes et ensuite transmis la question aux personnes mobilisées autour du Centre d'Appels pour l'identification de la maladie et des méthodes de lutte. Les réponses ont ensuite été communiquées au producteur qui a posé la question. L'ensemble fait aussi l'objet de notes mises à disposition des conseillers agricoles et diffusées sur le site Web du RECA et la page Facebook RECA Phyto.



Photo envoyée par WhatsApp

Symptômes : Si le jeune bulbe d'oignon est mou avec un centre gras et visqueux et si on le presse et qu'on voit sortir un liquide épais et qu'il dégage une mauvaise odeur, vous êtes en présence d'**une bactériose**.

Elle est causée par *Pectobacterium carotovorum* de son ancien nom *Erwinia carotovora*, une bactérie invisible à l'œil nu.

La bactérie peut infecter les plantes en plein champ avant la récolte et provoque le dessèchement des feuilles déjà flétries. La maladie est aussi appelée la pourriture molle de l'oignon.



La maladie touche souvent les bulbes adultes durant le stockage.

Ils prennent d'abord un aspect humide et une couleur du gris pâle à blanc.

Au fur et à mesure que la maladie progresse, les bulbes atteints deviennent mous et l'intérieur du bulbe se décompose.

Photo Pôle Légumes Région Nord / France

Les principales sources de conservation de la maladie sont les sols et les résidus de cultures contaminés. Les bactéries sont disséminées par l'eau (les éclaboussures d'eau de pluie, l'eau d'irrigation), mais elles ne peuvent pénétrer dans les bulbes que par des blessures (ouvertures) qui peuvent être faites par des insectes, les outils au cours des travaux d'entretiens, les brûlures du soleil.

Quelles sont les méthodes de lutte sur la parcelle ?

Comme toutes les maladies bactériennes sont difficiles à combattre, il faut nécessairement pratiquer les méthodes de lutte préventives (prophylactiques) c'est-à-dire des mesures pour prévenir l'apparition, la propagation ou l'aggravation d'une maladie.

Au champ

- Enlever et éliminer régulièrement les plantes atteintes pour éviter la propagation de la maladie. Il faut les faire sécher et les brûler.
- Pour les productions suivantes, il faut impérativement ramasser tous les résidus de récolte dès la fin de la récolte et les détruire en les brûlant ou en les donnant à manger aux animaux.
- Veiller que la parcelle ne soit pas trop humide, donc diminuer la fréquence et la dose de l'irrigation.
- Bien travailler le sol pour qu'il ne soit pas compacté et pour que l'eau ne stagne pas dans la parcelle.
- Raisonner la fertilisation et surtout raisonner la fertilisation azotée.
- Utiliser toujours du fumier ou autre matière organique après compostage à chaud.
- Si l'attaque est importante, pratiquer une rotation et ne pas cultiver d'oignon sur la même parcelle pendant plusieurs années, 5 ans serait l'idéal.

En stockage :

- Eviter de couper les feuilles trop tôt mais les laisser sécher pour que l'oignon soit bien sec et bien fermé avant le stockage.
- Ne pas couper les feuilles trop courtes à la base du bulbe pour que le collet puisse bien se cicatriser.
- Bien trier les oignons pour enlever ceux dont les feuilles ou le bulbe présentent des symptômes de la maladie.

		
Oignon récolté trop tôt avant maturité	Coupe du collet trop ras, l'oignon n'est pas bien fermé	Feuilles coupées 2 à 3 cm du bulbe, oignon bien fermé
Un oignon bien séché et bien fermé va mieux se conserver.		

Bibliographie :

- Bulletin de Santé du Végétal – Cultures légumières Hauts de France. 2021
- Guides des Maladies - Pourriture molle bactérienne ; Bayer
- Pourriture bactérienne ; ePhytia ; Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAe).