

Etude sur les Maladies de Conservation (MDC) SAISINE DE L'IT2 PAR LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DE BANAMART SUR LES MDC

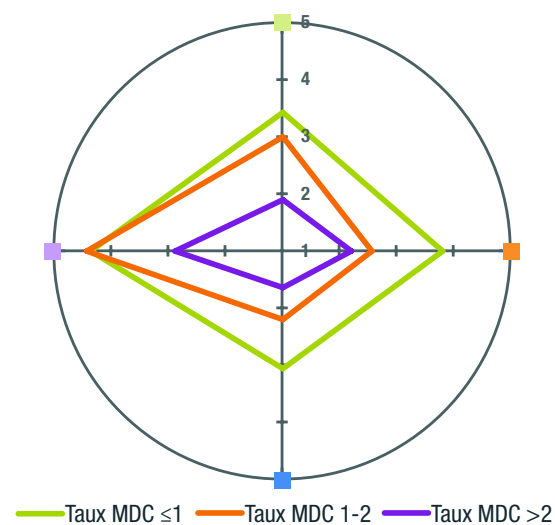
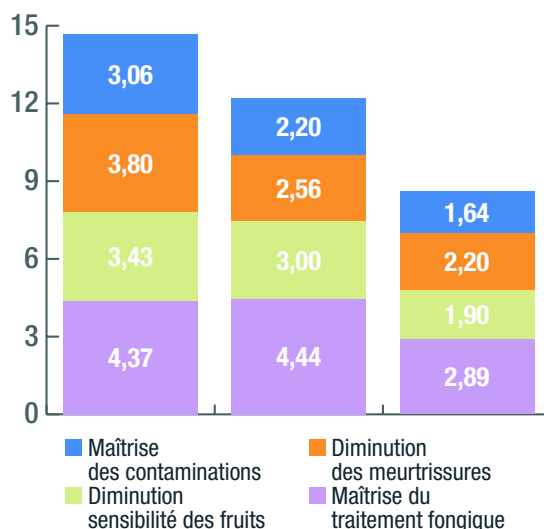
■ Les Maladies de Conservation impactent fortement la valeur commerciale des bananes (environ 1,5 millions d'euros par an). Cette problématique, qui survient surtout au 2nd semestre (conditions météorologiques favorables aux champignons, fruits les plus sensibles du fait d'une croissance rapide et d'une pression cerco plus importante, et qualité de l'eau de lavage des fruits dégradée par des épisodes pluvieux importants) touche l'ensemble des exploitations sans distinction de taille. Forte de ce constat, la commission qualité de la filière BGM a proposé en janvier 2018 de mettre en place une pénalité spécifique aux MDC sur le score Qualité. Le Conseil d'administration de BANAMART a alors commandé à l'IT2 une étude ayant pour objectif de déterminer les causes des MDC et de répertorier les bonnes pratiques pour la maîtrise des MDC afin de fournir aux planteurs des solutions à appliquer au niveau de leur exploitation.

■ L'étude réalisée sur 17 exploitations, ayant ou non des problèmes de MDC, a permis d'identifier de nombreux facteurs pouvant être regroupés en 4 grandes classes :

- les facteurs augmentant la présence des champignons (pistils, bractées, cravate en décomposition restant au contact du régime, retard de gainage, non douchage des régimes en entrée station, mauvaise qualité de l'eau, ...)
- les facteurs augmentant la sensibilité des fruits au développement des champignons (point de coupe dépassé, cercosporiose mal maîtrisée, croissance accélérée des fruits,...)
- les facteurs ouvrant des portes aux champignons (meurtrissures, découpes rases ou en pointe, ablation de doigts, pliures de pédoncules, coups de couteaux,...)
- les facteurs influant sur la qualité du traitement fongicide post-récolte (temps de trempage/douchage insuffisant, mauvais choix et/ou dosage des produits, non agitation de la bouillie, mauvais ressuyage avant emballage,...).

■ Globalement, les exploitations avec un taux moyen de MDC inférieur à 1% maîtrisent assez bien les 4 familles de facteurs influençant l'apparition des maladies de conservation. Ce n'est pas le cas des exploitations avec un fort

taux de MDC (> 2%) qui ne maîtrisent souvent que le traitement fongicide post-récolte. Pour les exploitations avec des taux de MDC compris entre 1 et 2%, les axes "diminution de la sensibilité des fruits" et "maîtrise des contaminations" sont peu maîtrisés.



■ La gestion des maladies de conservation étant multifactorielle, la seule maîtrise du traitement fongicide est insuffisante. La mise en place d'un ensemble de mesures prophylactiques depuis le champ est indispensable.

Laetitia NELSON
RESPONSABLE CERTIFICATION
ET ENVIRONNEMENT
l.nelson@it2.fr
Tél. : 0696 38 91 13

