

## **Fiche FOCUS : Rouille du poireau et de l'asperge**

**Biologie de la rouille du poireau : *Puccinia porri* (rouille du poireau) et *Puccinia allii* (rouille de l'ail).**

Les cultures automnales et hivernales de poireaux sont particulièrement sujettes aux attaques de rouille qui peuvent déprécier considérablement la qualité des productions et les rendements. Les symptômes de rouille sur poireau peuvent être provoqués par deux champignons du genre *Puccinia*. En France, la forme *Puccinia allii* est la plus fréquente. C'est une maladie fongique qui perce souvent dans les cultures parvenues à maturité, au cours des étés secs.

Sur poireau, la rouille apparaît d'abord entre les nervures des feuilles sous forme de points vert clair de un à deux millimètres de diamètre. La couleur de ces points peut ensuite évoluer vers le jaune pour finalement se transformer en pustules de couleur orangée, voire brun orangé. Au terme de leur développement, les pustules sont fréquemment contaminées par une autre maladie : la stemphyliose (*Stemphylium vesicarium*). Ce pathogène se manifeste alors par une zone blanche et desséchée qui entoure les pustules de rouille.



Figure 1 : Rouille du poireau -Crédit photo : CDDL

Les feuilles de la base sont généralement les premières à être touchées par la rouille, car ce sont les plus âgées. La maladie progresse ensuite vers les étages supérieurs. Ce champignon se conserve d'une saison à l'autre par le relais des *Allium sauvages*.

La rouille sur poireau se développe de façon optimale à des températures avoisinant les 18 °C, avec une humidité stagnante, de type rosée. En fait, les spores peuvent germer au bout de quelques heures d'humidité. Les piqûres de thrips facilitent également l'installation de la maladie qui

Réalisation : Claire NICOLAS –Animatrice SBT filière maraichage PDL – Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire – Mars 2022

n'apprécie par ailleurs pas les pluies violentes, la sécheresse et les rayons directs du soleil. Le niveau de risque d'apparition de la rouille sur poireau est donc en relation directe avec les conditions climatiques. Ce risque est plutôt moyen au printemps, faible en été, et plus important à l'automne.

### **Biologie de la rouille de l'asperge : *Puccinia asparagi***

La rouille de l'asperge, *Puccinia asparagi*, est un champignon pathogène de toutes les espèces d'asperges, cultivées ou sauvages, ainsi que de l'oignon, de l'échalote et de la ciboulette.

En avril/mai, des taches vert clair plus ou moins ovales et légèrement saillantes apparaissent sur les tiges des jeunes asperges. Ces taches forment ensuite de petites cupules orangées. 2 à 3 semaines plus tard, des pustules brun rougeâtre apparaissent sous l'épiderme. A partir de mi-juillet, les tiges sont recouvertes de stries noires. Cette rouille développe tout son cycle sur l'asperge. Les spores présents sur le sol ou sur les débris des parties aériennes de l'année précédente tombés au sol assurent la conservation hivernale.



**Figure 2 : Rouille de l'asperge -Crédit photo : CDDL**

La sporulation est optimale à des températures comprises entre 25°C et 30°C. Et la germination des spores est favorisée par un climat humide et des températures plutôt fraîches: 10°C à 15 °C. De nouvelles pustules se forment 10 jours plus tard. Les spores exigent la présence de fines gouttelettes d'eau pour germer, ainsi qu'un temps chaud. Les nuits fraîches accompagnées de rosées, de brume ou de légères précipitations, suivies de températures chaudes rassemblent les conditions idéales pour favoriser les épidémies de rouille de l'asperge.

En détruisant le feuillage, la rouille diminue l'accumulation des réserves dans la griffe. Ceci se traduira par une perte de rendement l'année suivante. Cette maladie peut être très grave sur jeunes

Réalisation : Claire NICOLAS –Animatrice SBT filière maraichage PDL – Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire – Mars 2022

aspergeraies : 1ère et 2ème pousse non récoltées. Si les attaques de rouille se succèdent sur plusieurs années, les griffes de l'asperge perdent fortement en vigueur. Le champignon reste localisé sur les tissus extérieurs de la tige. Il n'a pas de véritable incidence sur la croissance de la plante qu'il contribue à affaiblir néanmoins de façon sérieuse si les conditions climatiques lui sont favorables.

**Mesures prophylactiques :**

Pour la rouille du poireau :

- Rotation des cultures sur une même parcelle.
- Utilisation de variétés peu sensibles.
- Utilisations de plantes pièges (poireau des vignes).
- Limitation du développement des thrips (facilite l'entrée de la maladie)
- Surveillance des parcelles et des zones à risques en fonction des conditions météorologiques (vent et humidité)

Pour la rouille de l'asperge :

- Utilisation de cultivars résistants à la rouille
- Orientation des lignes d'asperges dans le sens des vents dominants
- Aération suffisante de la culture : augmentation de l'interligne
- Pépinières et les jeunes plants plantés loin des aspergeraies établies
- Irrigation localisée plutôt qu'une irrigation sur l'ensemble de la parcelle.
- Destruction des asperges sauvages
- Nettoyage des champs après la récolte, avec surtout le brûlage des fanes dans les parcelles