

# Pourquoi lutter contre les Fusarioses ?

## Les Fusarioses impactent le revenu de l'agriculteur

- Une contamination à la floraison provoque une diminution de la faculté germinative. De plus, les attaques à la levée provoquent des fontes de semis  
**Diminution du peuplement/ha**
- Une attaque précoce sur l'épi provoque l'avortement des ébauches de grains  
**Diminution du nombre de grains / épi**
- Si le *Fusarium* atteint le rachis central, il interrompt l'alimentation des grains en formation  
**Diminution du PMG (Poids de Mille Grains), du PS (Poids Spécifique)...**

**Jusqu'à 15 q/ha de perte  
Enjeu qualité sanitaire et technologique**



## Les Fusarioses impactent la qualité sanitaire de la récolte

- *Fusarium graminearum* principalement mais également *Fusarium culmorum* sont à l'origine des contaminations par la mycotoxine désoxynivalénol (DON). Cette mycotoxine est toxique pour l'homme et les animaux.
- Une réglementation européenne est applicable au 1<sup>er</sup> juillet 2006 pour les céréales destinées à l'alimentation humaine.
  - Les seuils en DON ont été établis à 1250 ppb pour les blés tendres et 1750 ppb pour les blés durs.

## Les Fusarioses impactent la qualité technologique

- **En semoulerie et pâtes alimentaires** : les qualités technologiques et visuelles des pâtes sont détériorées. Les indices de jaune et de visco-élasticité sont altérés.
- **En filière brassicole** : lorsque les mycotoxines sont présentes dans les grains, elles sont transférées dans le malt lors du processus industriel et provoquent un effet « gushing » : une émission importante de mousse à l'ouverture de la bouteille. La bière est alors impropre à la consommation.
- **En meunerie** : l'incidence des Fusarioses rend impossible la fabrication du pain.  
Tous les critères de panification ( force boulangère, temps de chute d'Hagberg...) sont dégradés.

Exemple d'un échantillon Soisson (source CERAAP)	Sain	Contaminé à 10,6 % de grains fusariés	Contaminé à 27,8 % de grains fusariés
Indice de chute Hagberg	350 s	190 s	61 s
Force Boulangère (W)	275	140	90
Note totale de panification	265	160	110

Les caractéristiques de ténacité et d'élasticité diminuent fortement, **le lot devient impanifiable**

