

PHYTOPHTHORA SYRINGAE

SUR AGRUMES AU MAROC

A. VANDERWEYEN

Le 23 janvier 1965 a été récolté, dans un verger de Marrakech, un fruit de mandarinier (*Citrus reticulata* BLANCO) atteint de pourriture brune.

A partir de l'albedo de cette mandarine, nous avons isolé, sur milieu solide, un champignon du genre *Phytophthora* DE BY.

Sur gélose à l'extrait de malt, après 6 jours à 20°C, cette cryptogame se développe bien. Sur gélose à la farine d'avoine, elle produit en moins de 2 semaines, à température ambiante des oogones à anthéridies paragynes. Par contre, on n'observe pas de croissance, sur gélose à la farine de maïs, au bout de 4 jours à 27°C. D'après TUCKER (1), ce champignon est donc *Phytophthora syringae* KLEB.

La présente note constitue la première mention de ce parasite, au Maroc (3). La souche est déposée à la mycothèque du Laboratoire de Pathologie de la Station Centrale de Recherches sur les Agrumes de l'Institut National de la Recherche Agronomique, à Rabat, sous la référence C 603.

La détermination est confirmée par l'examen d'autres caractères microscopiques. Les sporanges sont munis d'un pore aplati (FIG. 1) et des renflements mycéliens disposés en chaînes (FIG. 2, 3, 4) se remarquent fréquemment. Comme WATERHOUSE et WATERSTON (2) l'ont signalé, ce champignon forme, sur milieu gélosé, une culture semblable à une rosace, avec des secteurs imbriqués les uns dans les autres. Nous avons observé ce faciès notamment sur gélose à l'extrait de malt.

Sur les autres milieux, il est en général moins net, ce qui permet de ne pas confondre *P. syringae* avec *P. citrophthora* (SM. & SM.) LEON., qui le présente de manière plus générale. D'autres caractères, d'ailleurs, permettent de différencier nettement ces deux champignons. Chez *P. citrophthora* la papille est visiblement protubérante, tandis que chez *P. syringae*, elle ne se distingue pas du contour général du sporange, qui doit être considéré malgré tout comme papillé, selon BLACKWELL (4). A la température de 28°C, enfin, *P. citrophthora* se développe très bien, tandis que *P. syringae* ne produit aucune croissance.

P. syringae est donné pour avoir un optimum de croissance vers 20°C et un maximum aux environs de 23°C. Nous l'avons trouvé, en effet, à Marrakech, à un moment où la température diurne ne dépassait pas ces valeurs. Mais on peut s'interroger sur la manière dont le champignon résiste aux températures de 30, 35 et même 40°C, qui sont assez courantes en été dans cette région. Il est permis d'admettre qu'il se développe en saprophyte, à une certaine profondeur dans le sol, ou bien que la formation d'organes de résistance dans les tissus de fruits malades tombés à terre le maintienne en vie latente durant la saison chaude. La présence de semblables organes est à rechercher également dans les rameaux, car, bien que n'ayant pas été observé, le champignon est également signalé dans des cas de fanaison de branches (2).

Dans l'état actuel des choses, cette épiphytie est d'importance économique négligeable au Maroc.

manuscrit déposé le 16 juin 1966

BIBLIOGRAPHIE

1. TUCKER, C.M. — 1931. Taxonomy of the genus *Phytophthora* DE BARY. — University of Missouri, College of Agriculture, Agricultural Experiment Station, Research Bulletin, **153**, 208 p., Columbia, Missouri.
2. WATERHOUSE, G.M. & J.M. WATERSTON — 1964. *Phytophthora syringae*. — Commonwealth Mycological Institute. Descriptions of Pathogenic Fungi and Bacteria, n° 32, 2 p., Kew, Surrey.
3. RIEUF, P. — 1960. Organismes pathogènes et saprophytiques des plantes au Maroc. — Les Cahiers de la Recherche Agronomique, **9**, Rabat, 360 p.
4. BLACKWELL, E. — 1949. Terminology in *Phytophthora*. — Commonwealth Mycological Institute, Mycological Papers, n° 30, 25 p., Kew, Surrey.

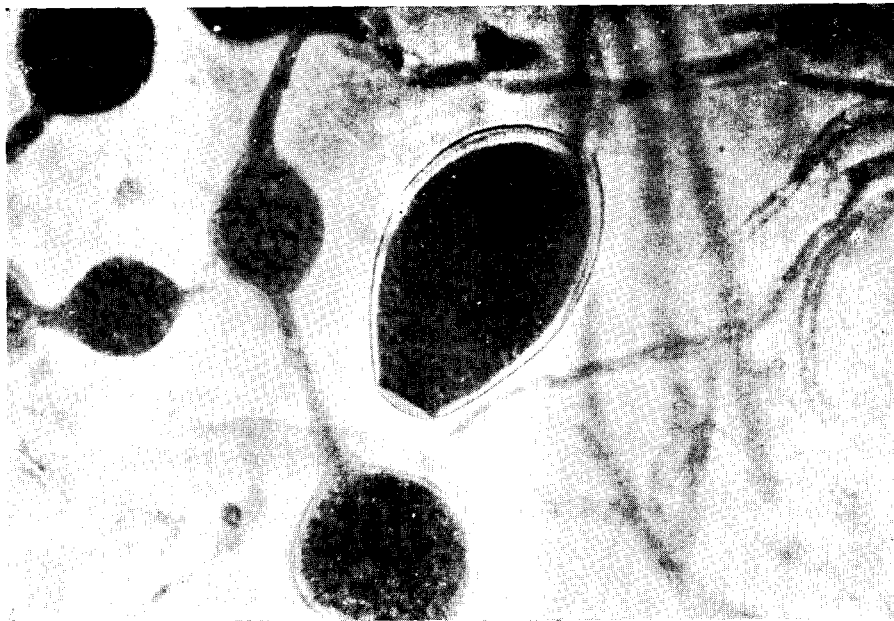


FIG. 1 — Sporange
(Gross. 900 ×)



FIG. 2 — Renflements mycéliens
(Gross. 158 ×)

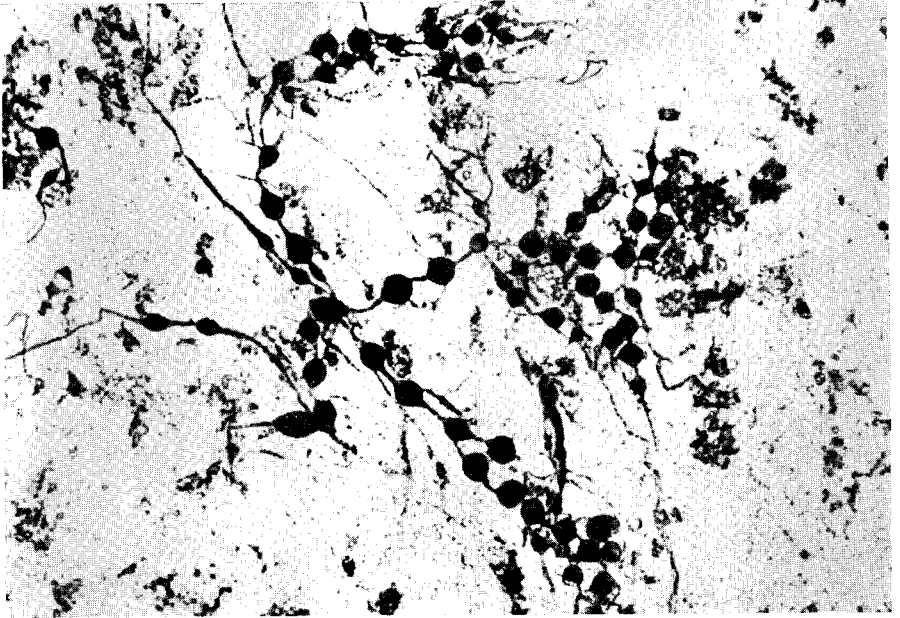


FIG. 3. — Renflements mycéliens
(Gross. 158 ×)

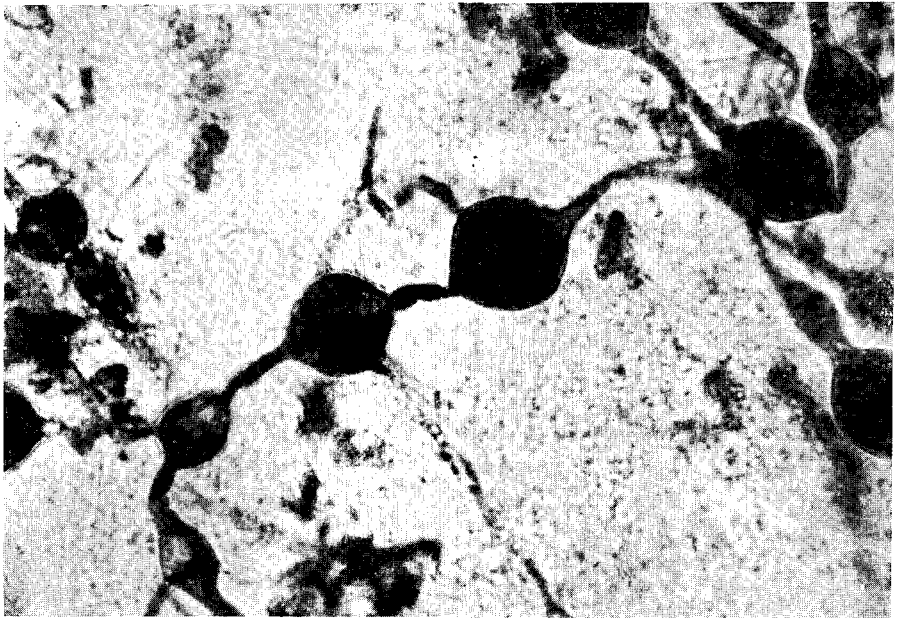


FIG. 4 — Renflements mycéliens
(Gross. 608 ×)