

# maladies de conservation des fruits à pépins pommes et poires

Pierre Bondoux

TECHNIQUES ET PRATIQUES

**PHM**  
REVUE HORTICOLE

**INRA**  
EDITIONS



# Sommaire

<b>CHAPITRE 1 – Généralités</b> .....	1
– Structure des fruits .....	1
– Évolution des fruits .....	4
– Évolution des méthodes de conservation .....	9
– Mise en conservation .....	10
– Évolution des maladies et accidents de conservation .....	12
– Origine des maladies – Symptomatologie .....	13
<b>CHAPITRE 2 – Critères de détermination</b> .....	15
– Considérations générales .....	15
– Les différents critères .....	17
<b>CHAPITRE 3 – Clé de détermination</b> .....	27
<b>CHAPITRE 4 – Descriptions des maladies et accidents</b> .....	43
<b>CHAPITRE 5 – Maladies fongiques de conservation</b> .....	93
– Classification – Caractéristiques .....	93
– Biologie – Évolution .....	101
– Méthodes de lutte .....	111
<b>CHAPITRE 6 – Maladies physiologiques et accidents</b> .....	119
– Généralités – Classification .....	119
– Vitescence .....	121
– Taches spongieuses .....	123
– Brunissements superficiels .....	129
– Brunissements profonds et sénescence .....	135
<b>CHAPITRE 7 – De la sortie de conservation à l'assiette à dessert</b> .....	141
– Les températures .....	141
– Contrôle de la maturité .....	142
<b>Glossaire</b> .....	145
<b>Bibliographie</b> .....	147
<b>Index</b> .....	171