

La pourriture noire, causée par le champignon *Aspergillus niger*, affecte divers fruits et légumes. Elle se caractérise par des taches foncées et molles, produisant une odeur désagréable. Les spores se propagent facilement par l'air, l'eau et le sol, rendant la gestion difficile. La lutte contre la pourriture noire implique l'utilisation de fongicides, un stockage à faible humidité et la rotation des cultures. La maladie réduit la qualité des produits et entraîne des pertes économiques importantes.