

Précautions à prendre dans les vergers contaminés

Auteur: Phytopathologie en arboriculture et cultures maraîchères Agroscope à Wädenswil
Service cantonaux d'arboriculture AG, LU, TG et ZH
www.feubacterien.ch

01.09.2015

Lors de toute activité dans des vergers basse-tiges ou haute-tiges contaminés, les mesures d'hygiène sont à suivre rigoureusement. En cas de suspicion de feu bactérien, il faut marquer la plante et avertir immédiatement le service cantonal d'arboriculture compétent. Les mesures seront entreprises après consultation du service compétent.

Hiver

- Ne pas tailler les arbres isolés présentant des feuilles coriaces brun-noires ainsi que des fruits secs pourris (pour les poiriers) et des fleurs qui restent sur l'arbre. La présence de feu bactérien est possible. Une forte attaque de cochenilles ou un dérèglement de l'aoûtement peuvent aussi favoriser les feuilles restant sur l'arbre. Examiner le bois pour détecter les dégâts des cochenilles.
- Effectuer les contrôles du chancre en période sèche, car le chancre est difficilement repérable sur du bois humide.
- Les travaux de taille ne devraient pas être effectués avant mi-décembre. Tailler seulement par des températures inférieures à 10°C. En effet, avec des températures basses durant le repos végétatif, le risque de propagation par le matériel de taille est moindre.
- Après chaque ligne ou au moins après chaque quartier variétal, désinfecter le matériel de taille. En cas de suspicion d'avoir taillé dans un chancre, passer immédiatement le matériel de taille sous la flamme.
- Passer au feu à l'aide d'un brûleur à gaz aussi souvent que possible. Attention aux poignées en plastique!
- Immerger: après les travaux de taille, pulvériser ou immerger les outils durant 30 minutes dans une solution de Gisept Instru AF 3 %, rincer abondamment à l'eau puis graisser. Une immersion prolongée peut provoquer des dégâts de rouille.
- Le matériel de taille peut également être immergé durant 5 - 10 minutes dans de l'eau bouillante.

Printemps

- Eviter la taille pendant la floraison
- Pincer ou tailler en vert seulement par temps sec.
- Désinfecter régulièrement les outils et les mains (au moins après chaque ligne).
- N'effectuer aucun travail cité plus haut pendant, avant ou après les jours à risque d'infection prédits, ou lors de conditions propices aux infections. Observer les indications des communiqués de protection phytosanitaire des services cantonaux afin de dépister les nouvelles infections des fleurs dans les vergers.
- Réagir immédiatement dès la constatation de foyers de feu bactérien; prévenir les services cantonaux et discuter des mesures à entreprendre.
- Dans les 24 heures, éliminer les foyers infectés (supprimer au moins jusqu'à 40 cm de bois exempt de symptôme, pour les fuseaux au moins jusqu'au milieu du rameau) afin d'éviter la propagation. N'effectuer ce travail que par temps sec.
- Au début, effectuer les contrôles deux fois par semaine, puis une fois par semaine.
- Déposer le matériel végétal présentant des symptômes suspects (y compris moniliose, échaudure, etc.) dans un sac en papier et brûler le tout.
- En cas de risque d'infection, un éclaircissage chimique des fruits (env. 1000 l/ha) pourrait apporter l'eau nécessaire à une infection au feu bactérien. En cas de risque élevé d'infection durant la floraison, reporter l'éclaircissage chimique et autres mesures apportant une grande quantité d'eau.



Eté

- N'éclaircir que dans les parcelles qui ont auparavant été contrôlées et / ou assainies par des personnes compétentes. Dans les vergers contaminés, procéder à l'éclaircissage ainsi qu'aux travaux d'été uniquement par temps sec. Ne pas entrer inutilement en contact avec les plantes, éviter de marcher entre les lignes. L'éclaircissage manuel ne devrait pas être effectué au sécateur mais exclusivement à la main. Ne pas tailler les gourmands mais les arracher. Dans la mesure du possible, repousser ces travaux à l'hiver (vers la fin de la période végétative). Travailler autant que possible sans sécateur ou scie. Après l'utilisation d'outils sur un arbre, les passer soigneusement à la flamme ou les désinfecter avec un produit désinfectant. Les plaies créées lors de l'arrachage des rameaux sont des portes d'entrée aux bactéries du feu bactérien. Les plaies ne sèchent qu'après deux ou trois jours.

Contrôles

- En cas de présence de feu bactérien, les contrôles des cultures doivent être hebdomadaires.
- Chaque arboriculteur a le devoir de contrôler régulièrement son verger et ses environs afin de déceler les foyers de feu bactérien. Inclure également les hautes-tiges, les jardins et les espaces publics. Annoncer immédiatement les plantes atteintes et en cas de prélèvement positif prendre les mesures nécessaires aussi rapidement que possible.
- Après la grêle dans les régions contaminées, effectuer des contrôles réguliers.
- Favoriser un aoûtement précoce des arbres. Le risque d'infection est fortement réduit après l'aoûtement.

Automne/récolte

- Ne pas récolter en cas de présence ou de suspicion de feu bactérien.
- En cas de suspicion de feu bactérien pendant la récolte, marquer immédiatement les arbres et les écarter ; désinfecter les mains.
- Les branches et les arbres présentant une coloration précoce violet-foncé ou présentant une chute précoce des feuilles doivent être soigneusement suivis.

Manipulation de la récolte et des machines de récolte

Le danger que le feu bactérien soit transmis par la récolte et les machines de récolte est généralement très faible.

- Les jeunes fruits infectés noircissent ou commencent à pourrir (visible).
- Les bactéries du feu bactérien se développent mal sur les fruits mûrs.
- En chambre frigorifique, la multiplication des bactéries du feu bactérien n'est plus possible.

Bien que le risque de transmission du feu bactérien soit faible pendant la récolte, les mesures de sécurité suivantes sont recommandées dans les régions à risque. La responsabilité individuelle du producteur est primordiale.

Généralités (vergers basses-tiges, arbres hautes-tiges)

- Effectuer les contrôles de feu bactérien sur les vergers basses-tiges ainsi que les arbres hautes-tiges: quelques jours avant le début de la récolte, s'assurer que le verger est exempt de symptômes du feu bactérien.
- Former le personnel de récolte: symptômes, comportement à suivre.
- Dans la mesure du possible, n'utiliser que ses propres machines de récolte. (Si cela n'est pas envisageable, désinfecter à la vapeur avant l'utilisation).
- Désinfecter les mains, outils, machines et plateformes de chargement.

Stratégie et mesures de lutte

A partir du 1.1.2020 le feu bactérien (*Erwinia amylovora*) est à classer comme organisme de quarantaine plus que dans la zone protégée du Valais. Dans le reste de la Suisse, le feu bactérien sera traité comme organisme de quarantaine non réglementé.

Directive n° 3 - Surveillance et lutte contre le feu bactérien (OFAG)

Impressum	
Éditeur:	Agroscope
Renseignements:	www.feubacterien.ch
Rédaction:	Phytopathologie en arboriculture et cultures maraichères Agroscope à Wädenswil
Copyright:	© Agroscope 2015 révisé par Agroscope, E. Holliger, avril 2020