



Mesures urgentes contre l'apparition du chancre bactérien de la tomate causé par *Clavibacter michiganensis* subsp. *Michiganensis*

Werner Heller, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, 8820 Wädenswil
Céline Gilli, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Centre des Fougères, 1964 Conthey

Pas d'arrachage des cultures infectées!

Cette année, le chancre bactérien de la tomate est apparu dans de nombreuses serres en Suisse et dans toute l'Europe. Dans la majorité des cas la maladie a été introduite par des jeunes plants contaminés, mais pourtant sans symptômes.

Bien que le pathogène soit un organisme de quarantaine et que son apparition soit soumise à une déclaration légalement obligatoire, les stations cantonales compétentes n'ont reçu que très peu d'annonces. Une des raisons possibles pourrait être une crainte – infondée – des producteurs quant aux conséquences d'une telle annonce sous forme d'une obligation d'arracher la culture.

Les cultures avec des plantes infectées ne doivent PAS être arrachées complètement pour des raisons légales. Cependant, il est important que les plantes attaquées par *Clavibacter* - également dans l'intérêt du producteur- soient éliminées des serres et les déchets complètement enlevés afin d'empêcher une dispersion de la maladie à toute la culture.

L'annonce de la maladie est obligatoire!

Pour permettre une vue d'ensemble de la propagation du chancre bactérien de la tomate en Suisse, les cas doivent être annoncés aux stations cantonales compétentes. Seulement si ceux-ci sont documentés, le service fédéral de la protection des plantes peut s'adresser aux autorités compétentes dans les pays d'origine des semences et des jeunes plants, afin que ceux-ci soutiennent la transposition des mesures concernant la prévention future de tels problèmes.

Endiguer la maladie dans la culture

- Dès l'apparition des symptômes typiques, **arracher les plantes malades et leurs voisines**. Laisser sécher les plantes une journée avant de les enlever; il y aura moins de sève, source de contamination. Les plantes doivent être mises sur place dans un sac plastique, évacuées de la serre puis brûlées.
- **Marquer les secteurs contaminés et les travailler en dernier**, c'est à dire seulement après les secteurs encore sains.

- **Restreindre strictement l'accès à la zone infectée.** Pas d'accès aux serres pour les personnes non autorisées! Les éventuels visiteurs porteront des gants, des combinaisons propres et des couvre-chaussures jetables.
- **Réserver du matériel spécifiquement pour les secteurs infectés.** Les vêtements et le matériel (sécateurs, caisses de récolte, chariots, etc.) utilisés dans la zone doivent y rester affectés.
- **Sensibiliser le personnel** aux mesures de prophylaxie. Les collaborateurs doivent connaître les symptômes et le mode de transmission du chancre bactérien de la tomate et doivent signaler immédiatement tout symptôme suspect au chef de culture.
- **Placer un pédiluve et du produit désinfectant** à l'entrée des serres ou mieux, près de chaque unité de culture (secteur ou rangée). Le pédiluve contiendra un produit désinfectant autorisé (p.ex. Phenoseptyl POV). Changer régulièrement la solution et nettoyer le bac. Comme la matière organique inactive ce genre de produit, **nettoyer soigneusement les chaussures (jet à haute pression) avant de passer dans le pédiluve.**
- **Porter des gants jetables** et les changer après chaque rangée, ou **se laver les mains régulièrement**, au moins à l'entrée et à la sortie de chaque unité de culture. Un lavage minutieux à l'eau chaude savonneuse est suffisant. Il existe également des produits désinfectants plus doux pour la peau.
- **Travailler toujours dans le même sens** dans les rangs. **Affecter si possible le personnel à un secteur de l'entreprise** (Unité de culture, espace de culture, ...) Dans tous les cas, les vêtements de travail (combinaison, gants, chaussures) doivent rester affectés à la même unité de culture.
- **Utiliser des outils distincts et désinfectés** pour chaque rangée (petit matériel et outils de taille). Utiliser de l'éthanol à 70 % ou d'autres produits bactéricides recommandés pour la désinfection des instruments. L'utilisation de plusieurs jeux d'outils permet de respecter le temps d'immersion nécessaire à la désinfection.
- **Désinfecter la solution nutritive** en cas de recyclage (traitement thermique, UV, ozonisation, etc.).
- Maintenir les serres et les tunnels **propres et désherbés.**
- **Renoncer à l'arrosage par aspersion.**
- **Éviter l'échange de matériel d'une exploitation à une autre.** Si c'est inévitable, le désinfecter avant le transport.
- **Placer les fruits récoltés uniquement dans des emballages à usage unique.** Les emballages et tout matériel utilisé dans des secteurs infectés ne doivent pas sortir de l'exploitation sans désinfection.
- **Brûler les déchets de culture.**

SIGNALER AU SERVICE PHYTOSANITAIRE CANTONAL, Á VOS CLIENTS ET VOS FOURNISSEURS QUE LA BACTÉRIE EST PRÉSENTE SUR VOTRE EXPLOITATION.

Après la récolte

- Nettoyer rigoureusement et désinfecter les serres et les installations (système d'irrigation, appareils, outils et matériel ainsi que les caisses, ficelles, tuyaux goutteurs etc.).
- Pour les cultures en terre, désinfecter à la vapeur juste avant la culture suivante.
- Pour les cultures hors sol, changer le substrat et désinfecter les rigoles etc. avant de les réutiliser

Informations supplémentaires

Fiches d'informations:

„Die bakterielle Tomatenwelke *Clavibacter michiganensis* subsp. *Michiganensis*“:
http://www.db-acw.admin.ch/pubs/wa_cma_07_pub_8859_d.pdf

„Desinfektion der Gewächshäuser“:
http://www.db-acw.admin.ch/pubs/wa_cma_82_des_8886_d.pdf

Dr. Werner E. Heller
Extension Gemüsebau, Pathologie
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Schloss, Postfach 185
8820 Wädenswil

werner.heller@acw.admin.ch

Tel. +41 (0)44 783 63 68

Fax. +41 (0)44 783 63 05

Céline Gilli
Cheffe du service „Cultures sous serre et maraîchères“
Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Centre des Fougères
1964 Conthey

celine.gilli@acw.admin.ch

Tel. +41 (0)27 345 35 19

Mehr Informationen für die Gemüsebaupraxis:
<http://www.acw.admin.ch/themen/00668/index.html?lang=de>