

# Lutte contre les foyers de feu bactérien dans les « zones à faible prévalence »

**Autrices et auteurs :** Anita Schöneberg, Perrine Gravalon, Markus Bünter et Christophe Debonneville, Agroscope ainsi que les services cantonaux d'arboriculture fruitière des cantons de LU, TG, VS et ZH

Version 08/2024 (remplace la fiche technique 701, version du 09/2015)

Cette fiche d'information s'adresse aux services cantonaux d'arboriculture fruitière, aux producteurs de fruits, aux pépiniéristes ainsi qu'aux personnes chargées d'assainir les foyers de feu bactérien. Le feu bactérien est une maladie des plantes hautement contagieuse causée par la bactérie *Erwinia amylovora*. En cas de manipulation inappropriée de plantes infectées, le risque de propagation de la maladie est élevé. L'agent pathogène du feu bactérien est classé dans la législation sur la santé des végétaux comme organisme réglementé non de quarantaine (ORNQ) (cf. [www.bgso.agroscope.ch](http://www.bgso.agroscope.ch)).

Afin que la production de fruits à pépins et celle de plants continuent à être protégées contre le feu bactérien, les services cantonaux d'arboriculture fruitière ont défini, d'entente avec l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), des « zones à faible prévalence » (faible présence de la maladie) dans lesquelles des mesures doivent être prises contre la bactérie responsable du feu bactérien. Dans ces zones, les propriétaires de plantes hôtes du feu bactérien ont l'obligation de surveiller, d'annoncer et de lutter contre la maladie. Les annonces se font auprès du service cantonal compétent en matière d'arboriculture fruitière.

Les plants de plantes hôtes connues (*Malus* - pommier, *Pyrus* - poirier, *Cydonia* - cognassier, *Crataegus* - aubépine, *Sorbus* - sorbier des oiseleurs et alisier blanc, etc.) destinés à un usage professionnel doivent être exempts de feu bactérien. Les pépinières doivent annoncer les cas de feu bactérien au Service phytosanitaire fédéral (SPF). Téléphone et e-mail : [www.sante-des-vegetaux.ch](http://www.sante-des-vegetaux.ch).

## 1. Lutte contre les plantes infectées dans les « zones à faible prévalence »

Pour savoir où se trouvent les zones à faible prévalence, veuillez vous adresser au service cantonal d'arboriculture compétent ou consulter le géoportail cantonal correspondant. En dehors de ces zones, il n'y a pas d'obligation d'annoncer et d'assainir un foyer de feu bactérien et les points suivants ne sont que des recommandations. Quant aux foyers de feu bactérien survenant dans les pépinières, ils doivent être annoncés dans tous les cas.

- Le foyer doit être signalé au service cantonal d'arboriculture fruitière avant l'assainissement.
- En cas de suspicion d'un foyer de feu bactérien dans les cultures fruitières, il convient de clarifier la situation à l'aide d'un test rapide. Des renseignements sur le test rapide EA peuvent être obtenus auprès des services cantonaux d'arboriculture fruitière. Les échantillons suspectés de feu bactérien dans les pépinières sont en général prélevés par les inspecteurs du Service phytosanitaire fédéral (SPF) - ou par des contrôleurs mandatés - et analysés dans le laboratoire de diagnostic d'exécution du SPF.
- Les plantes infestées doivent être immédiatement taillées ou arrachées, c'est-à-dire que les parties de la plantes visiblement infestées doivent être éliminées. Lors de la taille/de l'arrachage, il faut toujours couper ou arracher au moins 40 cm dans le bois sans symptômes.

Différences entre la taille et l'arrachage :

- Taille avec des outils de coupe : risque de transmission par les outils, c'est-à-dire qu'il est nécessaire de

désinfecter les outils de manière régulière et appropriée.

- Arrachage sans outils de coupe : faible risque de transmission, car aucun outil n'est utilisé. Tant que l'on ne touche que du matériel végétal infecté, il n'est pas nécessaire de se désinfecter les mains ou les gants. Ce n'est que lorsque que l'on passe à des travaux sur des plantes ne présentant pas de symptômes qu'une désinfection est nécessaire.
- Ne travailler sur des plantes contaminées que par temps sec (risque de propagation).
- Veuillez tenir compte de la fiche technique N° 205/2024 « Mesures d'hygiène lors du prélèvement d'échantillons suspects et lors de travaux de nettoyage en rapport avec des organismes nuisibles pour les plantes, qui peuvent être transmis par l'homme ».
- Le matériel végétal contaminé ne doit en aucun cas être stocké temporairement. Il doit être éliminé immédiatement après l'assainissement.



Attaque sur pousses et fleurs (Photo : Agroscope)



## 2. Élimination des plantes infestées par incinération ou par compostage

### 2.1 Incinération

- L'incinération des végétaux coupés est le mode d'élimination le plus sûr et est donc préférable au broyage ou au compostage.
- Élimination du matériel végétal infesté : bien l'emballer et l'éliminer via une usine d'incinération des ordures ménagères ou le brûler sur un site d'incinération de la commune. Afin d'éviter de transporter du matériel végétal contaminé, il est possible de brûler de grandes quantités de celui-ci sur place après consultation de l'administration communale (police et pompiers).
- Dans le cas où il est nécessaire de transporter de grandes quantités de matériel végétal infesté, les camions à benne basculante avec des parois latérales hautes (couvrir le chargement) ou des conteneurs seront les plus appropriés.

### 2.2 Compostage

Les copeaux broyés doivent atteindre une température d'au moins 60°C pendant le processus de compostage.



Chancre avec gouttelettes d'exsudat (photo : Agroscope)



Exemple d'une taille infructueuse avec formation de chancres au niveau de la cicatrice de coupe (photo : D. Szalatnay)

## 3. Possibilités de décontamination des outils de travail

- Flambage de la lame ou de la scie à l'aide d'un brûleur à gaz pendant quelques secondes à la flamme bleue.
- Il est possible d'effectuer une désinfection bactérienne rapide et respectueuse de l'environnement avec de l'eau chaude. L'agent pathogène du feu bactérien est détruit en une minute environ dans de l'eau chaude à plus de 70°C.
- Le nettoyage avec un appareil à vapeur permet une bonne désinfection bactérienne des appareils (voir aussi le paragraphe suivant : « 4. Nettoyage des surfaces de chargement des véhicules de transport et des broyeurs »).

## 4. Nettoyage des surfaces de chargement des véhicules de transport et des broyeurs

Après le traitement ou le transport de matériel végétal contaminé, les appareils et les moyens de transport doivent être nettoyés et décontaminés comme suit :

- Nettoyage à haute pression (env. 70°C, sans additifs). Les véhicules et les appareils doivent dans tous les cas être nettoyés dans un local ou sur une place de lavage. En ce qui concerne l'évacuation des eaux, cette place doit être équipée d'un séparateur d'huile à coalescence, sinon le respect des valeurs limites pour les huiles minérales dans les eaux usées n'est pas garanti.
- Pour l'utilisation de désinfectants, veuillez vous référer à la fiche technique Agroscope N° 205/2024 « Mesures d'hygiène lors du prélèvement d'échantillons suspects et lors de travaux de nettoyage en rapport avec des organismes nuisibles pour les plantes, qui peuvent être transmis par l'homme ».

Respectez également les indications figurant sur les étiquettes des produits de désinfection.

### Impressum

Éditeur	Agroscope Müller-Thurgau-Strasse 29 8820 Wädenswil www.agroscope.ch
Renseignements	Service phytosanitaire Agroscope www.feubacterien.ch
Rédaction	Anita Schöneberg et Carole Enz
Photos	Agroscope et D. Szalatnay, Strickhof Fachstelle Obst
Copyright	© Agroscope 2024

La présente fiche technique remplace la fiche N° 707/2015 « Lutte contre des foyer de feu bactérien » (Auteurs : Phytopathologie en arboriculture et en cultures et maraîchères Agroscope à Wädenswil)

### Exclusion de responsabilité

Agroscope décline toute responsabilité en lien avec la mise en œuvre des informations mentionnées ici. La jurisprudence suisse actuelle est applicable.