

# Précautions à prendre dans les vergers situés 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 de LU, TG, VS et ZH

Version 08/2024 (remplace la fiche technique 707, version 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 phytosanitaire 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 d'arboriculture compétent.

## 1. Foyer de feu bactérien dans les vergers basse-tige et haute-tige

Lors de toute activité dans les vergers contaminés, les mesures d'hygiène de la fiche technique d'Agroscope N° 205/2024\* doivent être respectées. En cas de foyers de feu bactérien dans les zones à faible prévalence, il faut immédiatement informer le service cantonal d'arboriculture compétent et appliquer les mesures d'assainissement selon la fiche technique d'Agroscope N° 206/2024\*. 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.



Symptômes du feu bactérien sur des jeunes fruits et un portegreffe

## 2. Mesures de précaution en hiver

- Ne pas tailler les arbres isolés présentant des feuilles coriaces brun-noir ainsi que des fruits secs pourris (pour les poiriers) et des fleurs qui restent sur l'arbre, car la présence du feu bactérien est possible. Une forte attaque de cochenilles sur les pommiers ou un dérèglement de l'aouïtement peuvent perturber la chute des feuilles à l'automne. Examiner le bois pour détecter les dégâts provoqués par les cochenilles. Les fruits pourris restent aussi accrochés à l'arbre en cas d'attaque de moniliose.

- Effectuer les contrôles du chancre de préférence en période sèche, car le chancre est difficilement repérable sur du bois humide. Dans les cultures de poiriers, le contrôle du chancre s'est avéré une mesure très efficace.
- Les travaux de taille ne devraient pas être effectués avant mi-décembre et uniquement à 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 les travaux de taille, passer les outils à la flamme au moyen d'un brûleur à gaz (attention aux manches en plastique !) ou les désinfecter selon les recommandations de la fiche technique Agroscope N° 205/2024\* : après chaque ligne ou au moins après chaque quartier variétal et dans tous les cas avant chaque changement de parcelle.
- Si l'on suspecte qu'un chancre a été coupé, le matériel de taille doit être passé à la flamme. Avant de poursuivre les travaux de taille, il convient de contrôler la présence d'autres chancres.

## 3. Mesures de précaution au printemps

- Éviter la taille pendant la floraison.
- Pincer ou tailler en vert uniquement par temps sec.
- Passer fréquemment les outils à la flamme et se désinfecter fréquemment les mains (au moins après chaque ligne). Respecter les recommandations de la fiche technique Agroscope N° 205/2024\*.
- N'effectuer aucun travail susmentionné pendant, avant ou après les jours à risque d'infection indiqués par les prévisions ni lors de conditions propices aux infections. Pour connaître les jours d'infection spécifiques aux régions, consulter les prévisions d'infection des fleurs sur [www.feubacterien.ch](http://www.feubacterien.ch) ou contacter le service cantonal d'arboriculture compétent. Respecter les indications



figurant dans les communiqués de protection phytosanitaire des services cantonaux afin de dépister les nouvelles infections des fleurs dans les vergers.

- En cas de foyers de feu bactérien, agir immédiatement ; prévenir le service cantonal d'arboriculture compétent et arracher le plus rapidement possible les zones infestées (supprimer au moins 40 cm de bois exempt de symptômes ; pour les fuseaux, au moins jusqu'au milieu du rameau) afin d'endiguer la propagation. N'effectuer ce travail que par temps sec. Respecter les recommandations de la fiche technique d'Agroscope N° 206/2024\*.
- Rassembler dans des sacs poubelles le matériel végétal présentant des symptômes suspects (y compris moniliose, échaudure, etc.) et brûler le tout ou apporter les sacs au centre d'incinération des ordures ménagères. Respecter les recommandations de la fiche technique d'Agroscope N° 206/2024\*.
- En cas de foyers de feu bactérien, effectuer des contrôles ultérieurs deux fois par semaine au début, puis une fois par semaine.
- En cas de risque d'infection, un éclaircissage chimique des fruits (env. 1000 l/ha) pourrait apporter l'eau nécessaire à une infection par le feu bactérien. En cas de risque élevé d'infection pendant la floraison, reporter l'éclaircissage chimique et les autres mesures impliquant l'apport d'une grande quantité d'eau.

#### 4. Mesures de précaution en été

- Ne procéder à un éclaircissage que dans les parcelles qui ont été auparavant contrôlées et / ou assainies par des personnes compétentes. L'éclaircissage ne devrait pas être effectué au sécateur, mais exclusivement à la main. Se désinfecter régulièrement les mains. En cas de contact avec des bouquets de fleurs ou des arbres présentant des symptômes suspects, se désinfecter immédiatement les mains. Si des outils sont utilisés, les passer soigneusement à la flamme ou les désinfecter avec un produit désinfectant après les avoir utilisés sur l'arbre.
- Ne procéder à l'éclaircissage manuel et aux travaux d'été dans les vergers infestés que par temps sec.
- Éviter les contacts inutiles avec les plantes, éviter par exemple de marcher entre les lignes.
- Ne pas tailler les gourmands, mais les arracher. Dans la mesure du possible, reporter ces travaux à l'hiver (vers la fin de la période végétative). Les plaies créées lors de l'arrachage peuvent servir de porte d'entrée aux bactéries du feu bactérien. Ce n'est qu'au bout de deux à trois jours que les plaies sèchent et que les bactéries du feu bactérien ne peuvent plus pénétrer.
- Le matériel végétal contaminé ne doit pas être stocké temporairement. Il doit être éliminé immédiatement.
- Pour les arbres fruitiers, viser un aoûtement précoce. Après l'aoûtement, il n'y a pratiquement plus de risque d'infection.

#### 5. Contrôles en été

- Toute personne qui possède des vergers dans des zones à faible prévalence doit les contrôler au moins une fois par an (de préférence en été) afin de déceler les foyers de feu bactérien. Il est recommandé de contrôler également les plantes hôtes dans les environs.
- Annoncer immédiatement les plantes atteintes dans les « zones à faible prévalence » au service cantonal d'arboriculture compétent et prendre les mesures d'assainissement nécessaires le plus rapidement possible.
- Après la grêle dans les régions contaminées, effectuer des contrôles réguliers dans les vergers.
- En cas de foyers de feu bactérien, les vergers doivent être contrôlés au moins une fois par semaine.

#### 6. Mesures de précaution à l'automne et à la récolte

- Avant de commencer la récolte, s'assurer que les vergers ne présentent pas de symptômes de feu bactérien.
- En cas de suspicion de feu bactérien pendant la récolte, marquer les arbres et prendre immédiatement des mesures d'assainissement.
- Les branches et les arbres présentant une coloration automnale précoce violet foncé ou une chute précoce des feuilles doivent être surveillés de près (attaque des porte-greffe).
- Bien instruire le personnel de récolte : reconnaissance des symptômes, comportement à appliquer.

#### 7. Manipulation de la récolte et du matériel de récolte

- N'utiliser si possible que son propre matériel de récolte. Si cela n'est pas possible, passer à la vapeur le matériel de récolte emprunté avant de l'utiliser.
- Se désinfecter les mains, désinfecter les outils, le matériel et les surfaces de chargement.
- Le risque de propagation des bactéries du feu bactérien par la récolte ou le matériel de récolte est faible dans les cas suivants :
  - Les jeunes fruits infectés prennent prématurément une couleur noirâtre ou commencent à pourrir.
  - Les bactéries du feu bactérien se développent mal sur les fruits mûrs.
  - La multiplication des bactéries du feu bactérien n'est pas possible dans la chambre froide en raison de la basse température.

## 8. Veuillez consulter les fiches techniques Agroscope suivantes

- \* 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 »
- \* N° 206/2024 « Lutte contre les foyers de feu bactérien dans les zones à faible prévalence »
- \* Brochure « Feu bactérien : Risques de confusion avec d'autres dégâts causés aux arbres fruitiers à pépins et autres plantes hôtes du feu bactérien »
- \* N° 220/2024 « Étude sur la capacité de survie de l'agent pathogène du feu bactérien »

### Impressum

---

Éditeur	Agroscope Müller-Thurgau-Strasse 29 8820 Wädenswil <a href="http://www.agroscope.ch">www.agroscope.ch</a>
Renseignements	Service phytosanitaire Agroscope <a href="http://www.feubacterien.ch">www.feubacterien.ch</a>
Rédaction	Anita Schöneberg et Carole Enz
Copyright	© Agroscope 2024

---

La présente fiche technique remplace la fiche technique n° 707/2015 «Précautions à prendre dans les vergers contaminés» (Auteurs: Phytopathologie arboriculture et cultures 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.