



Communiqué de presse

18 décembre 2008

La Confédération renouvelle l'autorisation de la streptomycine dans la lutte contre le feu bactérien en 2009

La Fruit-Union Suisse salue la décision

La Fruit-Union Suisse interprète le renouvellement de l'autorisation de la streptomycine pour lutter contre le feu bactérien, comme un signal positif à l'égard de l'économie fruitière suisse. La Confédération reconnaît que les expériences faites dans l'application de ce moyen de lutte se sont avérées positives au cours de l'année 2008.

La Confédération reconnaît, tout comme la Fruit-Union Suisse (FUS), que l'effet de la préparation à base de streptomycine est plus élevé que celui d'autres préparations alternatives et que l'application ne représente aucun danger ni pour l'environnement ni pour les consommatrices et consommateurs. Les conditions d'emploi dictées restent très restrictives. La FUS s'en porte garante et tient par là à ne pas risquer de mettre en disgrâce la bonne réputation des fruits suisses.

Les dégâts causés par le feu bactérien représentent une menace pour l'existence de beaucoup de producteurs de pommes et de poires de notre pays. Avec l'emploi de la streptomycine, il a été possible selon la statistique de la Confédération d'éviter la perte d'au moins 250'000 arbres fruitiers. Ainsi, on estime qu'environ dix fois moins d'arbres ont dû être arrachés en 2008 par rapport à l'année précédente (sans streptomycine). En outre, certains travaux ont pu être réduits du fait qu'il y a moins de contrôles et de tailles de prévention à effectuer de la part des arboriculteurs. Avec la streptomycine, les producteurs suisses de fruits pourront à nouveau le printemps prochain avoir recours à un moyen de lutte efficace contre le feu bactérien, lors de risques élevés de contagion. Ce qui n'était pas le cas les deux années précédentes. C'est également avec soulagement que la FUS constate que par leur décision les autorités montrent qu'elles n'ont pas été influencées des publications récentes sur les "traces de résidus" dans les pommes mûres. Ces traces ont été reconnues par les autorités compétentes nationales et internationales (OFSP et OMS) comme étant absolument sans danger pour la santé des consommateurs et consommatrices.

Les arboriculteurs suisses ont comme objectif de pouvoir disposer à l'avenir d'un produit efficace dans la lutte contre le feu bactérien dans les vergers, qui soit exempt d'antibiotiques. Mais du fait qu'actuellement il n'y a pas d'alternative possible pour lutter contre le fléau du feu bactérien, les producteurs de fruits du pays restent encore tributaires à court et à moyen terme de l'autorisation pour l'utilisation de la streptomycine. D'une part il n'existe pas d'autres produits de lutte efficace et d'autre part il n'existe pas encore de variétés d'arbres aptes à résister au feu bactérien et à produire de bons fruits conformes aux exigences du marché.

Pour de plus amples informations:

Bruno Pezzatti, Directeur, Tél. 041 728 68 10; bruno.pezzatti@swissfruit.ch;
Rolf Matter, Information + PR, Tél. 041 728 68 60; rolf.matter@swissfruit.ch;

www.swissfruit.ch