



Communiqué de presse

le 10 juillet 2008

Résultats de la stratégie de lutte 2008 menée en Suisse contre le feu bactérien

Le miel suisse reste naturel

La Fruit-Union Suisse (FUS), l'Association alémanique et rhéto-romanche des amis des abeilles (VDRB) et les stations cantonales d'arboriculture des cantons de Lucerne, de Thurgovie et de Saint-Gall considèrent que la stratégie de lutte mise en œuvre cette année pour lutter contre le feu bactérien est un succès.

Ces organisations ont dévoilé ensemble les résultats de la stratégie de lutte mise en place cette année contre le feu bactérien lors d'une séance d'information qui s'est tenue le 10 juillet à Neukirch-Egnach (TG).

Les cantons de Thurgovie, de Saint-Gall et de Lucerne sont les plus touchés par le feu bactérien, véritable fléau pour les fruits à pépins: ils produisent ensemble 70 pour cent des pommes de table de Suisse alémanique. Selon Eduard Holliger de la station de recherche agronomique Agroscope Changins-Wädenswil, les trois quarts des applications de streptomycine en Suisse ont été effectués dans ces régions.

Cette substance renfermant des antibiotiques a été autorisée en Suisse pour la première fois au mois de mai 08 pour lutter contre le feu bactérien. Ses conditions d'utilisation sont très strictes.

Très bonne efficacité obtenue

Bilan des stations cantonales d'arboriculture du canton de Saint-Gall et de Thurgovie: l'application de streptomycine a permis d'éviter des dégâts considérables dans les cultures fruitières. Les rapports démontrent qu'aucun dégât important (en comparaison de l'an dernier) n'est apparu dans les cultures traitées avec la streptomycine. En fait, il y a seulement eu quelques infections florales isolées.

Il en va tout autrement dans les cultures non traitées ou traitées avec des préparations alternatives. La comparaison a montré que ces cultures présentaient nettement plus d'infections et de dégâts.

En tout dans les trois cantons (LU, TG et SG), 8.4 hectares de cultures fruitières ont dû être arrachés jusqu'à présent, contre 125 hectares en 2007. Pratiquement aucun de ces arbres n'avait été traité avec la streptomycine au printemps.

Valeur de tolérance légale à peine dépassée

Jusqu'au 8 juillet, 1133 échantillons de miel ont été prélevés dans les trois cantons susmentionnés avant d'être analysés afin de rechercher d'éventuels résidus de streptomycine. Un très petit nombre d'échantillons de miel analysés se situe jusqu'à maintenant en dessus de la stricte valeur de tolérance de 0.02 mg/kg streptomycine.

La valeur d'intervention plus stricte aussi rarement dépassée

En tout, huit échantillons (0.7% des échantillons) ont dépassé la valeur d'intervention encore plus stricte de 0.01mg par kg délibérément fixée par la FUS et le VDRB. Ce miel va être racheté et éliminé. Les apiculteurs en seront indemnisés par la FUS.

Le miel suisse mis en vente peut donc encore cette année être qualifié de produit naturel

La VDRB prend connaissance des présents résultats et se déclare soulagée au nom de nombreux apiculteurs pour qui il aurait été très difficile de voir leur miel purement et simplement brûlé comme un simple déchet, en dépit des indemnisations.

Pas d'alternative équivalente à la streptomycine

La Fruit-Union Suisse tire un bilan positif, même si cela a entraîné des dépenses supplémentaires en frais et en travail pour tous les participants. Elle est convaincue que ces résultats renforcent la confiance des consommateurs tant à l'égard du miel suisse que des pommes et des poires suisses. Elle considère toutefois que, malgré l'intensité des efforts déployés par la recherche au plan international pour trouver des solutions de rechange d'une efficacité équivalente à la streptomycine, celles-ci ne seront pas encore prêtes pour 2009. La Fruit-Union va donc intervenir pour obtenir la reconduction d'un an de l'autorisation sous les mêmes conditions d'utilisation strictes afin d'assurer l'existence des arboriculteurs concernés. Cela permettra ainsi d'assurer le renouvellement de l'autorisation en temps et en heure, en cas de conditions d'infection critiques au cours du prochain printemps.

Première apparition au Lac Léman

Les arbres de fruits à pépins sont particulièrement sensibles au feu bactérien au cours de la période de floraison. D'après Eduard Holliger d'Agroscope Changins-Wädenswil, le risque d'infection était un moins virulente que l'année précédente, mais le nombre des foyers d'infection a été beaucoup plus grand cette année. Les poiriers dont la floraison a été précoce, avaient déjà perdus leurs fleurs quand les conditions optimales d'infection ont été atteintes. Selon Holliger, environ 300 communes avaient annoncé des foyers de contamination du feu bactérien au début du mois de juillet. Un an auparavant, elles étaient déjà 400 à la mi-juin. A part les pommiers et les poiriers, les cognassiers, l'aubépine et les plantes ornementales comme le cotonéaster (*Cotoneaster dammeri*) sont aussi touchés par le feu bactérien. Ces arbres et buissons infectés attaquent les jeunes pousses des arbres sains pendant toute la période de végétation.

La maladie bactérienne se propage en Suisse. Des plantes contaminées ont été décelées dans des cultures fruitières pour la première fois dans le canton de Vaud à la fin juin. Vingt ans après la première apparition de la bactérie en Suisse, le feu bactérien a ainsi atteint les cultures des bords du Lac Léman.

Pour tout renseignement supplémentaire:

Bruno Pezzatti, Direktor Schweiz. Obstverband (SOV), Zug
Tel. 041 728 68 10, Natel 079 279 57 94; bruno.pezzatti@swissfruit.ch, www.swissfruit.ch

Richard Wyss, Verein Deutschschweizer und Rätoromanischer Bienenfreunde VDRB, Appenzell
Tel. 071 788 95 32; richard.wyss@stva.ai.ch; www.vdrb.ch

Markus Hunkeler et Heinrich Hebeisen, Dienststelle Landwirtschaft und Wald (Lawa), Bereich Spezialkulturen, Sursee Tel. 041 925 10 43/42; markus.hunkeler@lu.ch; www.lawa.lu.ch

Richard Hollenstein, Landw. Zentrum St Gallen, Flawil
Tel: 071 394 53 20; richard.hollenstein@lzsg.ch; www.lzsg.ch

Urs Müller, Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg, Fachstelle Obstbau
Tel. 071 663 33 04; urs.mueller@tg.ch; www.lbbz.tg.ch