



VIRUS DE LA TOMATE ToBRFV

Recommandations pour les producteurs de plants et fruits de tomates, poivrons, piments et aubergines

Le ToBRFV (virus du fruit rugueux brun de la tomate) est un virus dangereux pour les plantes potagères, en particulier les tomates et les poivrons. Il a été détecté pour la première fois en France en février 2020 dans des serres du Finistère.

Ce virus est principalement véhiculé par les plants et les semences, ainsi que par l'activité humaine (manipulation, outils...). La dangerosité du virus vient de sa facilité de transmission : un simple contact par les mains, les vêtements, les outils, les insectes ou tout autre support contaminé transmet la maladie à la plante. La transmission se fait de plante à plante mais aussi de semence à plante.

La lutte contre l'introduction du virus est l'affaire de tous. Elle passe par des mesures de biosécurité et de contrôle sur les semences, les plants, le matériel et les personnes. La surveillance régulière et précise des cultures doit permettre la mise en œuvre rapide des mesures de protection et de limiter l'impact et la dissémination en cas de contamination.

● Semences et plants importés : vigilance extrême

L'importation de lots de semences provenant de zones contaminées est probablement la première source d'introduction de ces virus. Le transport de plants est une source de contamination potentiellement tout aussi importante.

► **RÈGLE N°1 : exiger des certifications (passeports phytosanitaires) pour les lots de graines** auprès des producteurs de plants et des semenciers. Privilégier la production GSPP (Good Seed Plant Practices), demander les modes de désinfection...

► **RÈGLE N°2 : ne pas s'approvisionner en plants issus de zones contaminées.**

✓ Un contrôle visuel des plants avant plantation est indispensable (symptômes douteux, présence de ravageurs). La réalisation d'un autocontrôle pour les lots arrivant de pays dans lesquels la présence du virus est connue est également recommandée.

● Mesures à prendre pour les personnes

► RÈGLE N°3 : interdire la circulation sur les exploitations de personnes sans équipement et sans autorisation.

- ✓ Contrôler l'accès aux cultures et informer toutes les personnes pénétrant dans les serres (personnel, visiteurs...) sur les précautions à prendre.
- ✓ Mettre en place un registre des visiteurs.
- ✓ A l'arrivée sur l'exploitation, tout visiteur devra endosser un équipement de protection à usage unique : combinaison, sur-chaussures ou sur-bottes étanches, charlotte et gants qui seront utilisés dans une seule serre ou unité de culture.
- ✓ Tous ces équipements de protection devront être jetés sur place en fin de visite.
- ✓ Installer et entretenir un pédiluve à l'entrée de chaque unité de serre, comprenant une lame d'eau toujours suffisante avec une solution désinfectante à activité virucide. L'usage du pédiluve doit être obligatoire lors de tout passage du personnel de l'exploitation, d'un visiteur ou d'un matériel.
- ✓ Pour les visiteurs, limiter le contact avec la culture en restant sur les allées principales
- ✓ Pour le personnel, affecter une tenue de travail (y compris des gants et chaussures) par unité de culture. Identifier clairement chaque zone et les tenues de travail qui y sont affectées.
- ✓ Déposer les accessoires à l'entrée de la serre (bijoux, montres, téléphones portables, blocs notes...). En cas de nécessité, les téléphones peuvent être mis dans des sacs plastiques fermés (sac congélation par exemple).
- ✓ Les mesures d'hygiène habituelles doivent être respectées (lavage de mains). Mettre à disposition du savon ou des solutions hydroalcooliques. Un lavage de mains avant et après avoir manipulé les plants est recommandé.

● Mesures à prendre pour le matériel

► RÈGLE N°4 : éviter toute introduction de matériel de l'extérieur.

- ✓ Tout prêt ou introduction de matériel et d'outils provenant de l'extérieur est fortement déconseillé. Exemple : caisses, sécateurs, équipements mécaniques, téléphone portable, crayons, documents papiers... Ceux qui doivent entrer dans l'abri, devront être lavés avec un produit désinfectant à efficacité virucide et rincé. Les autres équipements resteront à l'extérieur.
- ✓ Le nettoyage des véhicules de livraison et des caisses doit être effectué régulièrement. Il faut prévoir une désinfection des palettes/caisses avant et après utilisation pour véhiculer des plants de tomates et de poivrons.
- ✓ Aucun matériel végétal extérieur à l'exploitation ne doit être introduit : plantes d'ornement, fruits et légumes frais (notamment tomate) pour les repas pris sur place.
- ✓ Les insectes (bourdons, auxiliaires et ravageurs) ou les oiseaux peuvent aussi, dans une moindre mesure, être vecteurs par contact. S'assurer de l'origine et de la qualité des auxiliaires utilisés. Limiter au maximum le développement des ravageurs dans la culture et éviter leur dissémination en dehors du site de production en cas de suspicion de contamination.

● Surveiller pour détecter

- ✓ Former les salariés à la reconnaissance des symptômes et des mesures de prophylaxie.
- ✓ Organiser la surveillance hebdomadaire des cultures pour détecter rapidement les premiers symptômes : désigner un responsable technique, impliquer les salariés dans la transmission des observations, tenir un registre des observations...

EN CAS DE SUSPICION :

✓ **Tout signe clinique suspect doit être immédiatement déclaré à la Direction régionale de l'alimentation, l'agriculture et la forêt (DRAAF) de votre région.**

- ▶ **Envoyer des photos des plants symptomatiques à la DRAAF pour permettre une première expertise à distance.**
- ▶ **La DRAAF pourra éventuellement vous orienter vers le laboratoire d'analyses compétent.**

✓ **Seul le respect de bonnes pratiques permet de se prémunir de toute infestation.**

- Contacter son réseau professionnel proche pour procéder à une analyse rapide de la situation. Les conseillers et techniciens permettront d'orienter l'analyse vers des laboratoires compétents.
- Prélever un échantillon symptomatique et l'isoler dans un sac plastique hermétique pour un envoi à l'analyse (auto contrôle).
- Surveiller particulièrement les plantes voisines de la plante suspecte : plantes adjacentes sur le même rang et plantes situées en face sur les rangs voisins.
- Confiner la parcelle : baliser le contour de la zone suspecte et la travailler en dernier. Restreindre des salariés et le petit matériel à cette parcelle, interdire l'accès à toute autre personne, désinfecter le matériel en sortie de parcelle (chariots, caisses, tracteurs, appareil de traitement...).
- En attendant les résultats de l'analyse, rassembler les informations suivantes : origine des plants, variété des plants, greffons et porte-greffes, dates de plantation, stade de culture, fournisseurs (substrat, clips, auxiliaires, caisses, ficelles, engrais...), origine de l'eau, liste des personnes ayant eu accès à la culture (permanent et circulant identifiés sur le registre), liste des matériels extérieurs utilisés, organisation de la commercialisation. Toutes ces données permettront d'identifier du mieux possible l'origine de la contamination.

● Comment identifier les symptômes du virus

Le virus du fruit rugueux brun de la tomate (ToBRFV) occasionne des décolorations et des déformations des feuilles et des fruits qui deviennent impropres à la commercialisation.



OEPP/Camille Picard



OEPP/Heike Scholz-Döbelin



OEPP/Raffaele Giurato



OEPP/Salvatore Davino



OEPP/Aviv Dombrovsky



OEPP/Aviv Dombrovsky