

Drosophila suzukii



Une épée de Damoclès au-dessus de la tête

Malgré un déficit de production dans toutes les régions dues aux mauvaises conditions climatiques et à l'interdiction annoncée en février 2016 par le ministère d'utiliser le diméthoate, la filière cerise a plutôt bien tiré son épingle du jeu en 2016 grâce à des cours supérieurs à ceux de 2015. La campagne 2017 s'annonce plutôt bonne en production, à moins que... **CLAIRE BOUC**

« La météo ne nous joue des tours ! » s'exclame Jean-Christophe Neyron, président de l'AOP Cerises de France. Avec des températures froides cet hiver ayant permis de couvrir les besoins physiologiques des cerisiers et une floraison déjà bien avancée début avril, la campagne s'annonce précoce. Si les conditions sont réunies, les volumes pourraient atteindre 50 000 tonnes (contre 35 000 l'année dernière). D'ici là, il faudra qu'il n'y ait ni fortes précipitations ni grêle ni vent... ni *Drosophila suzukii*. Car depuis février 2016, la filière n'est plus autorisée à utiliser le diméthoate pour traiter ses vergers contre ce ravageur extrêmement nuisible, suite à un avis défavorable de l'Anses, le jugeant dangereux pour les cultivateurs et la faune et ne disposant

Pour lutter contre *D. suzukii*, il faut suivre des stratégies combinées qui mêlent traitements autorisés, lutte intégrée, techniques de biocontrôle.



pas de données suffisantes pour exclure clairement un risque pour la santé des consommateurs. Or, à date, aucune alternative ne semble avoir été trouvée pour combattre efficacement *D. suzukii*. Identifiée pour la première fois au Japon en 1916, *Drosophila suzukii* a été détectée en France en 2010. Elle affectionne particulièrement les cerises et les petits fruits rouges (fraises, framboises, mûres et myrtilles) arrivés à maturité et présentant un taux de sucre suffisant : elle y pond alors ses œufs, lesquels se transforment en moins de trois jours en larves qui se développent en se nourrissant de leur pulpe. Dégradés, les fruits ne sont dès lors plus consommables. Au bout d'une quinzaine de jours (à 20 °C), les larves devenues adultes sont prêtes à émerger et à se disperser pour se reproduire à leur tour (entre 7 et 16 œufs par jour, à raison d'1 à 3 œufs par fruit pendant 3 à 9 semaines). Un cycle biologique court qui engendre une capacité de reproduction rapide (jusqu'à treize générations par an) et ainsi un fort potentiel de dispersion dans une courte durée, d'autant que cette

drosophile, très mobile, peut parcourir plusieurs kilomètres. Fécondées avant l'hiver, les femelles attendent patiemment le printemps pour pondre, dès l'apparition des premiers fruits. Les populations de *D. suzukii* fluctuent ensuite selon les conditions climatiques, les températures légèrement inférieures à 25° C et l'humidité semblant favoriser leur développement. A contrario, plusieurs jours consécutifs de froid intense en hiver semblent limiter leur arrivée au printemps. « Les températures froides que nous avons connues cet hiver nous incitent donc à être optimistes, même si nous restons extrêmement prudents, des mois de juin et juillet frais et humides pouvant changer radicalement la donne » déclare Jean-Christophe Neyron.

Quels traitements possibles ?

Des modèles de prédiction des niveaux de population ont été développés par les services de la DGAL. Le SRAL PACA, appuyé par la filière cerise, travaille actuellement à la construction d'une base de données ouverte, en partenariat avec le Ctifl, la station d'expérimentation cerise-

Eh Cherry, Cerise de Bessenay

Marque unique pour la cerise de Bessenay

C'est l'aboutissement logique de plus de vingt ans d'action interprofessionnelle dans le cadre de Califruit : les deux expéditeurs exclusifs de la cerise de Bessenay (Rhône) que sont Chambe et Cerifrais, commercialiseront cette année l'essentiel de leurs volumes sous la marque commune de l'interprofession et non plus sous leur marque propre. Cette évolution conforte encore une démarche interprofessionnelle exemplaire qui inclut aussi les producteurs rassemblés au sein de l'ARB (Arboriculteurs de la Région de Bessenay). Qui dit marque commune, dit aussi emballage commun : Premium (calibre supérieur à 26 mm) mais pas élitiste, la marque devrait représenter dès cette année quelque 2/3 des volumes de cerises expédiées à partir de Bessenay. Outre la segmentation variétale, la marque proposera aussi une gamme d'emballages en vrac et en barquette. Elle s'illustre par un graphisme porteur d'une image sophistiquée et valorisante. Producteurs et expéditeurs adhèrent au cahier des charges « Eh Cherry, Cerise de Bessenay » avec une certification environnementale de niveau 2 (HVE2).

raison La Tapy et le CIRAME, la station météo de PACA, afin de donner aux producteurs des informations plus précises sur l'évolution des vols. Le plus difficile étant de faire coïncider les périodes d'augmentation des niveaux de population avec celles durant lesquelles les traitements alternatifs sont possibles. Il faut également respecter les délais de traitements avant récolte (entre 3 et 14 jours) fixés par l'Anses, qui prend une marge de sécurité importante afin de limiter la présence de résidus dans les fruits. L'an passé, quelques sociétés ont mis en marché des produits chimiques alternatifs, à l'efficacité relative.

Pour Jean-Christophe Neyron, « depuis l'interdiction du diméthoate, il n'y a plus de produit efficace. Le diméthoate était le seul à avoir une triple action : ovicide, larvicide et adulticide. Il était pénétrant, disposait d'une rémanence plus longue et était plus souple et plus facile d'utilisation : on pouvait le positionner avec un peu de décalage et de retard. Sans compter que perdre une matière active limite l'alternance d'utilisation des matières et favorise le phénomène

d'accoutumance des drosophiles ». Peu d'espoirs du côté de la sélection variétale, *D. suzukii* affectant toutes les variétés à partir du moment où le fruit est mûr et présente un taux de sucre suffisant.

Restent les méthodes alternatives, telles que le piégeage massif qui, pour devenir réellement efficace, doit encore se doter d'un attractif suffisamment puissant. Du côté des barrières physiques, la protection par filet insect-proof semble la piste la plus prometteuse. C'est en tout cas ce qu'il est ressorti du projet Casdar mené entre 2013 et 2016. Des essais réalisés en laboratoire ont montré qu'une maille très fine de 10 par 8 fils par cm permettait d'éviter tout passage de la drosophile. Une expérimentation est actuellement en cours au Ctifl sur un verger de cerisier en couverture intégrale. Petit bémol : la pose des filets n'est pas possible dans les vergers en coteaux ni dans les vergers trop petits, car il faut prévoir un espace suffisant pour l'ancrage des filets sur une bande perdue. Elle ne semble donc pouvoir se concevoir que dans le cadre du

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

la cerise de bessenay
Goûtez au plaisir !

Eh Cherry

envie de Bessenay ?

Chambe
Les Monts du Lyonnais
CHAMBE AGRIFRUIT
29 rue Ste Irénée
69690 BESSEY
Tel : 04 74 70 83 84
contact@chambe.fr

CERIFRAIS
FRANCE PRODUITS
CERIFRAIS
ZA Les Garelles
2 allée des bigarreaux
69690 BESSEY
Tel : 04 74 72 86 67
Fax : 04 74 72 86 63
contact@cerifrais.com

www.lacerisedebessenay.com

renouvellement des vergers, comme c'est le cas dans certains vergers du Sud-Ouest ou dans les Monts du Lyonnais. « Et certains écueils restent à valider, comme la tenue des filets au vent qui peut souffler très fort dans nos régions, la qualité des fruits qui se développent dans un climat modifié avec une forte humidité ou la présence au sol de pucerons, les filets devant rester ouverts pour la pollinisation » ajoute Jean-Christophe Neyron. Sans parler du coût d'une telle installation (évalué à 50 000 euros par hectare), de la mise en œuvre qui nécessite beaucoup de manipulations (fermer, ouvrir pour la pollinisation, refermer), du coût du matériel (nacelle) permettant la pose et la dépose des filets et des frais de plantation si on les envisage dans de nouveaux vergers.

Des pistes émergent chaque année, la dernière en date étant non pas de recouvrir chaque arbre d'un filet mais d'entourer le verger d'un mur en filet, assez haut, car les vols de *D. suzukii* auraient plutôt tendance à se situer à faible hauteur. Bien sûr, le vent et les courants ascendants peuvent l'aider à gagner en hauteur, mais une

L'arrêté est paru jeudi 27 avril au Journal Officiel :

« L'introduction, l'importation et la mise sur le marché de cerises fraîches » provenant de pays où le diméthoate est autorisé « sont suspendues jusqu'au 31 décembre 2017 », à l'exception des produits de l'agriculture biologique.

partie des vols pourrait être stoppée. Cette méthode doit bien sûr encore être expérimentée pour être validée, mais elle aurait le mérite de coûter beaucoup moins cher. La meilleure solution reste de suivre des stratégies combinées qui mêlent traitements autorisés, lutte intégrée, techniques de biocontrôle. Il faudra certainement du temps avant d'avoir un protocole clair et celui-ci sera à ajuster en fonction des terroirs et des conditions mais les producteurs devront accroître leur savoir-faire en la matière !

Combiner les méthodes

Afin de protéger le plus efficacement les cultures de cerisier de *D. suzukii*, les producteurs doivent donc multiplier les moyens permettant de limiter sa pullulation. Cela passe en premier lieu par la mise en œuvre de méthodes prophylactiques : couper l'herbe rase, supprimer les eaux stagnantes, nettoyer les bordures, etc. Informer les producteurs de ces bonnes pratiques est essentiel pour l'AOP. « Nous rassemblons environ 50 % de la production nationale, mais

nous travaillons en étroite collaboration avec les chambres d'agriculture et les syndicats afin de sensibiliser un maximum de producteurs sur la prophylaxie à adopter en cerise afin d'éviter un développement excessif de *D. suzukii* » explique Jean-Christophe Neyron. Les pièges de détection sont également très importants, tout comme la gestion des fruits non cueillis en fin de récolte, qui doivent impérativement être éliminés. Enfin, le stockage et la conservation au froid de -1 à 2 °C pendant trois jours consécutifs semblent limiter la survie des œufs et ralentir la croissance des larves, mais cette technique se heurte à la nécessaire rapidité avec laquelle un fruit fragile comme la cerise doit être commercialisé. La combinaison des méthodes est à ce jour la seule voie possible, même si elle laisse les producteurs inquiets : « Nous attendons des pouvoirs publics des réponses sur les stratégies à adopter et de savoir si, cette année, la clause de sauvegarde sera renouvelée, afin d'éviter toute distorsion de concurrence avec des cerises importées de pays dans lesquels le diméthoate n'est pas interdit » conclut J.-C. Neyron. ■

MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS

Cerise

- 2000 tonnes sur 2 mois de production non-stop
- Des producteurs dynamiques travaillant sur un verger jeune
- Une production certifiée GLOBALG.A.P.
- Une installation unique en France : une calibreuse électronique capable de trier les cerises par qualité et couleur, couplée à un système d'hydrocooling pour refroidir les fruits
- Résultat : un produit sans défaut, calibré au millimètre, homogène en couleur et avec une excellente conservation

Production française

Framboise

Cerise des Monts du Lyonnais

SICOLY
le Respect du Fruit

475, route de Mornant - 69440 ST LAURENT D'AGNY
Tél.: 04 78 48 30 60 - Fax: 04 78 48 29 70 - E-mail: frais@sicoloy.fr

www.sicoloy.fr

- De mai à octobre non-stop
- Nouvelles très belles variétés
- Objectif : le Goût