



MESURES en cas de découverte ou de suspicion de ToBRFV chez des producteurs de tomates (culture sur substrat)

En cas de constatation de ToBRFV dans la culture des tomates (culture sur substrat), l'AFSCA impose les mesures décrites ci-dessous. Ces mesures visent à :

- empêcher la propagation à d'autres exploitations en appliquant des mesures d'hygiène strictes,
- réduire la pression virale pendant la production des tomates et,
- éradiquer le virus avant le renouvellement de culture en procédant à un nettoyage et une désinfection approfondis.

Les mesures sont évaluées et suivies au cas par cas. Elles peuvent être adaptées en fonction de la situation phytosanitaire et en cas de nouvelles découvertes scientifiques.

1. Déclaration de contamination dans un site de production

En cas de découverte ou de suspicion (symptômes, test rapide positif...) de ToBRFV, les mesures restrictives ci-dessous s'appliquent à toutes les zones du site de production sauf si les zones (serres, compartiments) sont séparées entre elles (parois) de manière à pouvoir exclure toute propagation de l'organisme entre ces zones, ce qui sera évalué sur demande par l'AFSCA. La ou les zones faisant l'objet de mesures restrictives sont officiellement déclarées contaminées en cas de confirmation du ToBRFV.

Cette confirmation a lieu après un échantillonnage officiel réalisé par l'AFSCA. Après un premier test positif, un deuxième test doit être effectué sur le même échantillon au sein du laboratoire. Une déclaration officielle de contamination n'a lieu que si les deux tests sont positifs. Si, après le premier test positif, on apprend que le deuxième test est négatif, la zone est débloquée mais il est demandé à l'opérateur de réaliser des inspections visuelles, de prélever des échantillons et d'informer l'AFSCA des résultats. En fonction de divers facteurs tels que le stade de croissance, l'AFSCA procédera à un nouvel échantillonnage officiel de la culture suspecte dans un bref délai.

2. Mesures relatives au matériel, au personnel et aux visiteurs

Matériel

- Le matériel (y compris machines, outils) - à l'exception des emballages (caisses/bacs/ cageots) et moyens de transport qui sont utilisés en vue de la commercialisation de tomates et des déchets - doit rester dans la ou les zones déclarées contaminées.
- Si certains matériels doivent quand même être enlevés, le producteur doit demander une autorisation à cet effet à l'AFSCA en précisant le protocole de nettoyage et désinfection,

et de transport qui empêchera la propagation.

- Pour la commercialisation de fruits et de caisses/cageots, voir point 3.
- Pour le transport des déchets, bourdons, matériel végétal et substrat (lors de la rotation de cultures), voir point 4 et suivants

Personnel et visiteurs

- Ces mesures doivent être élaborées en détail par l'opérateur et approuvées par l'AFSCA.

3. Mesures concernant la commercialisation des fruits

La commercialisation des fruits est autorisée moyennant :

- la mise en place de mesures afin de réduire la pression virale (voir point 5),
- la prise de mesures afin d'empêcher la propagation du virus via les caisses/bacs/cageots et véhicules de transport à d'autres sites de production, au minimum telles que décrites dans les trois situations mentionnées ci-dessous :

1. Les fruits sont commercialisés dans des caisses/cageots à usage unique :

- soit les fruits sont récoltés dans ces cageots et quittent de cette manière l'exploitation,
- soit les fruits sont récoltés dans des caisses réutilisables et sont transférés dans des cageots à usage unique dans un centre d'emballage (interne ou externe) où
 - les caisses réutilisables sont nettoyées et désinfectées avec une méthode qui élimine ToBRFV, du moins avant d'être réutilisées dans des zones ou chez des producteurs qui ne sont pas déclarés contaminés et
 - une séparation stricte est appliquée afin d'empêcher la (re)contamination des caisses désinfectées.

2. Les fruits sont commercialisés dans des caisses réutilisables où les fruits sont emballés de manière à ne pas contaminer ces caisses et

- les caisses dans lesquelles les fruits ont été acheminés sont nettoyées et désinfectées avec une méthode qui élimine ToBRFV, du moins avant d'être réutilisées dans des zones ou chez des producteurs qui ne sont pas déclarés contaminés,
- pour la commercialisation de fruits emballés, il est garanti que seules des caisses lavées et désinfectées sont utilisées et
- une séparation stricte est appliquée afin d'empêcher la (re)contamination des caisses/cageots désinfecté(e)s.

3. Les fruits sont commercialisés dans des caisses réutilisables où les fruits provenant d'une zone contaminée entrent en contact avec les caisses de commercialisation (soit parce qu'ils sont récoltés dans ces caisses, soit par exemple parce qu'ils y sont déposés non emballés à un stade ultérieur) ; il convient dès lors de garantir que ces caisses soient nettoyées et désinfectées à 100% selon une méthode qui élimine ToBRFV avant qu'elles puissent à nouveau se retrouver chez un

producteur de tomates (affilié ou non à un système de pool d’emballages ou à une criée).

- l’évacuation et la destruction des déchets résultant de l’emballage, et ce dans les mêmes conditions que le matériel provenant de zones contaminées,
- la présentation par le producteur, la station d’emballage ou éventuellement d’autres opérateurs pertinents (criée / centrales d’emballages) d’un protocole à l’AFSCA, reprenant le trajet effectué par ces caisses réutilisables et les garanties décrites ci-dessus,
- l’information et l’accord de la criée.

4. Élimination des colonies de bourdons

Ruches de bourdons :

- mettre en position ‘rentrée seule’ immédiatement après la dernière fructification,
- à la fin de la récolte, emballer la ruche dans du plastique et
- la transporter jusqu’à un incinérateur.

5. Enlever les plantes de tomates durant la culture

Afin de diminuer la pression virale, l’opérateur doit au moins éliminer les plants présentant des symptômes et les plants voisins. L’opérateur peut mettre en œuvre ces mesures de lutte en collaboration avec un centre de recherche. Pour ce faire, l’opérateur doit régulièrement informer l’AFSCA (ULC) sur les mesures de lutte prises. S’il s’avère lors de l’inspection réalisée par l’AFSCA que les mesures de lutte ne suffisent pas ou ne sont pas mises en œuvre, l’AFSCA peut elle-même imposer des mesures supplémentaires et si nécessaire, bloquer la vente des fruits.

La destruction et l’évacuation des plantes doivent être effectuées comme décrit au point 7 ci-dessous.

6. Élimination du matériel végétal et du substrat en fin de culture

A la fin de la culture :

- arrêter l’irrigation quelque temps avant de procéder au vide sanitaire afin de permettre au substrat de sécher, il ne faut toutefois pas laisser les plants se dessécher complètement pour éviter les poussières,
- garder les fenêtres fermées autant que possible,
- enlever et placer directement les plantes et le substrat à éliminer dans des conteneurs ou dans le moyen de transport et
- recouvrir correctement ces conteneurs contenant les plantes et le substrat lors de l’entreposage de manière à éviter toute dispersion du matériel végétal et du substrat dans l’environnement.

7. Transport et destruction

Tant que le site de production n’est pas libéré, des mesures restrictives sont d’application pour

l'évacuation et la destruction de tout le matériel végétal présent (plantes de tomates enlevées, mauvaises herbes), substrat et autres déchets, sauf dans les zones séparées qui ne relèvent pas des mesures et les parties du site libérées antérieurement.

Destruction du matériel végétal

Le matériel végétal est de préférence détruit dans un incinérateur.

D'autres options de destruction doivent être soumises et approuvées par les autorités compétentes et l'AFSCA :

- ensevelir sous une couche d'au moins 1 m d'épaisseur ;
- composter (en indiquant les conditions de durée, température, hygiénisation, destination du compost et produits dérivés comme le percolat, les mesures d'hygiène) pour de grandes quantités de matières (déchets de fin de culture) :
 - Le compostage est autorisé à condition que la durée totale de compostage (y compris le temps d'entreposage du compost après la phase de maturation) soit d'au moins 60 jours, que le compost ne soit pas utilisé chez les professionnels du secteur de l'horticulture sous serre, ni par les autres producteurs de légumes amateurs et professionnels, et qu'il soit uniquement commercialisé en Belgique. Pour le compostage en plein air, il est également exigé que le tas de compost soit retourné au moins trois fois et qu'après chaque retournement, la température du tas de compost atteigne au moins 60°C pendant 24 heures minimum.

L'opérateur doit pouvoir présenter une attestation de traitement.

Traitement du substrat

La destruction doit avoir lieu dans un site de destruction autorisé par l'autorité compétente. La préférence est donnée aux options suivantes pour la destruction :

- incinération,
- recyclage dans une usine de recyclage de laine de roche à condition que l'on puisse démontrer à l'AFSCA que l'eau résiduelle s'écoulant du substrat est évacuée de manière à ne pas entraîner un risque phytosanitaire.

D'autres options (compostage, mise en décharge, traitement par la vapeur) pour la destruction ou la réutilisation doivent être soumises et approuvées par les instances compétentes et l'AFSCA.

Destruction d'autres déchets

L'évacuation vers l'incinérateur se fait dans des sacs/conteneurs scellés.

Transport du matériel végétal, substrat et déchets

- Les moyens de transport ou les conteneurs doivent être fermés de manière à ce qu'il n'y ait aucune possibilité de propagation du virus durant le transport.

- Le sous-traitant éventuel et le transporteur/destinataire des déchets doivent être informés de la contamination.
- Ils doivent également prendre des mesures : nettoyage en profondeur et ensuite désinfection des matériels et des moyens de transport utilisés.

8. Nettoyage et désinfection des zones après avoir retiré les plantes

Tout le matériel et les surfaces de la ou des zones déclarées contaminées doivent d'abord être nettoyés en profondeur puis désinfectés : également les conduites, la cuve de récupération d'eau de drainage, les poignées de porte, les restaurants d'entreprise, etc.

Le film/toile de paillage, le système d'irrigation goutte-à-goutte et autres matériaux qui ne peuvent pas être correctement nettoyés et désinfectés, doivent être enlevés et évacués comme déchets (voir point 7).

9. Levée des mesures

La libération et la suppression des mesures de lutte ne peuvent avoir lieu que :

- après un vide sanitaire avec élimination de toutes les plantes hôtes sensibles et le substrat dans les zones déclarées contaminées et
- si, au moins 6 mois après la mise en place d'une nouvelle culture sensible (espèce ou variété ne présentant aucune forme de résistance à ToBRFV) sur un nouveau substrat, la présence du virus n'a pas pu être démontrée après inspection et échantillonnage par l'AFSCA (à demander par l'opérateur).

Si, au sein de l'exploitation, plusieurs zones déclarées contaminées (compartiments/serres déclarés contaminés et totalement séparés par des parois) ne sont pas totalement vidées, nettoyées et désinfectées au même moment, alors :

- tous les plants présents au sein d'une zone doivent toujours être enlevés avant que la zone puisse être nettoyée et désinfectée et
- l'inspection et l'échantillonnage en vue de la libération ne peuvent avoir lieu qu'après le changement de culture de la dernière zone contaminée (au moins 6 mois après la plantation).

Si le virus est à nouveau détecté après un vide sanitaire non simultané, il est imposé pour la prochaine fois de vider simultanément tous les compartiments/serres sauf si l'opérateur peut démontrer qu'il s'agit d'une contamination indépendante. Néanmoins, le vide sanitaire simultané reste fortement recommandé.

10. Culture suivante avec des plantes non hôtes ou une variété résistante

Si, après la contamination, des plantes non hôtes ou de variétés résistantes sont cultivées, les dispositions suivantes s'appliquent :

- Les fruits peuvent être vendus sans restriction.
- Il n'y a pas de restriction pour le transport des plantes, du substrat et des colonies de

bourdons à la fin de la culture.

- À l'exception des assouplissements décrits ci-dessus, les autres mesures d'hygiène décrites au point 2 sont d'application.
- la levée des mesures ne peut avoir lieu qu'après l'échantillonnage d'une espèce hôte de la prochaine culture ne présentant aucune forme de résistance (pour la commercialisation des fruits de toutes les espèces hôtes sensibles, les restrictions telles que décrites ci-dessus s'appliquent jusqu'à la levée des mesures) ou
- La levée des mesures est possible si, au cours de trois années consécutives, seules des plantes non hôtes ou des variétés résistantes ont été cultivées : la ou les serres et toutes les zones connexes ayant été complètement nettoyées et désinfectées (y compris l'élimination du substrat utilisé à chaque rotation/changement de cultures) durant au moins trois cycles de cultures.

11. Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

Pour lutter contre une maladie végétale et sa propagation (via des plants, des matériaux, le transport...), seule l'utilisation de produits phytopharmaceutiques autorisés est permise. Un produit autorisé et utilisé conformément à l'autorisation est efficace dans la lutte contre les maladies végétales à combattre (et sûr pour la santé de l'utilisateur).

Si aucun produit n'est autorisé comme produit phytopharmaceutique, le secteur peut demander une dérogation urgente auprès du SPF Santé publique via le template :

<https://fytoweb.be/fr/formulaires/phytoprotection/formulaire-de-demande-situations-durgence-120-jours> .

Le SPF Santé publique, service des produits phytopharmaceutiques, est d'accord de permettre également l'utilisation de certains biocides autorisés. Ceux-ci ne peuvent être utilisés que s'ils sont conformes à l'objectif pour lequel le biocide est utilisé et au type de produit et à l'utilisation pour laquelle le biocide est enregistré (voir l'autorisation). Les instructions d'utilisation de l'autorisation doivent être respectées. Les biocides ne sont utilisés que par mesure d'hygiène.

Historique

| Identification du document | Modifications | Justification | Date de mise en application |
|-----------------------------|------------------------------|---------------|-----------------------------|
| Mesures ToBRFV – REV 0-2021 | Première version du document | | 10-06-2021 |
| | | | |