

Communiqué n° 34 du 28 octobre 2020

ARBORICULTURE

PASSEPORT PHYTOSANITAIRE DE ZONE PROTEGEE

Depuis le 1^{er} janvier 2020, de nouvelles dispositions s'appliquent en matière de passeport phytosanitaire en Suisse. Le canton du Valais est considéré comme zone protégée par rapport au feu bactérien. Les plantes hôtes du feu bactérien (amélanchier, aubépine, cognassier, néflier, néflier du Japon, poirier, pommier, pyracantha (buisson ardent), sorbier).ne peuvent être transportées et distribuées en Valais que si elles sont accompagnées d'un passeport phytosanitaire de zone protégée contre le feu bactérien. Cette obligation s'applique aux clients commerciaux, **ainsi qu'aux particuliers**.

Lors de l'achat de telles plantes, veillez à ce qu'elles soient munies d'un passeport phytosanitaire de zone protégée contre le feu bactérien.

Ce passeport doit porter la désignation anglaise « Plant Passeport –PZ » (PZ= Protected Zone) et la mention « ERWIAM » ou « Erwinia amylovora » (=nom scientifique du feu bactérien).

Vous trouverez plus d'informations sur www.santedesvegetaux.ch >passeport phytosanitaire et sur www.vs.ch/web/sca >protection des plantes>organismes de quarantaine>feu bactérien.

TAVELURE – REDUCTION DE L'INOCULUM

Ce champignon se conserve pendant l'hiver dans les feuilles mortes au sol. Dans les vergers fortement atteints par la tavelure, le ramassage des feuilles mortes sous les rangs et leur broyage permet d'accélérer leur décomposition par les microorganismes du sol et ainsi de diminuer l'inoculum. Il est également recommandé de broyer le bois de taille. L'application d'urée (5%) pendant la chute des feuilles favorise leur dégradation par la microflore et les vers de terre et à également un effet inhibiteur sur le développement du champignon.

Service cantonal de l'agriculture

