

Fiche rédigée sur la base des documents APREL dans le cadre de la cellule de veille PACA en 2019

Vigilance virus sur cultures de tomates et poivrons

Tous concernés, tous responsables !

La production de tomate en France est mise en danger par l'arrivée d'un nouveau virus (ToBRFV) déjà présent dans les pays limitrophes depuis fin 2018.

Ce virus occasionne des décolorations et des déformations des feuilles et des fruits qui deviennent impropres à la commercialisation.

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.

C'est pourquoi, il est demandé à toute personne en relation directe ou indirecte avec les cultures de tomate ou de poivron de prendre des mesures de précautions vis-à-vis de ce virus

Ce virus ne se transmet pas à l'homme et n'est en aucun cas dangereux pour la santé : les tomates et poivrons sont toujours bons à consommer !

Recommandations à destination des intervenants extérieurs

- S'assurer de la qualité sanitaire et de l'origine des fournitures proposées aux producteurs de tomates/poivrons (exclure les emballages ayant circulé dans des zones de production à risque)
- Prévenir le producteur avant d'arriver sur l'exploitation et se conformer aux règles de circulation sur l'exploitation
- Pour toute livraison, rester à l'extérieur de l'exploitation et prévenir le producteur
- Eviter au maximum l'entrée des marchandises en culture, surtout les palettes
- Si nécessité de pénétrer dans une exploitation de tomate ou poivron, prévenir le producteur et s'équiper d'une combinaison, de gants, charlotte et surchaussures (surbottes) à usage unique. Laisser tout matériel à l'extérieur (crayons, portable, documents, couteaux...)
- Retirer les équipements en sortie d'exploitation en commençant par les surchaussures, la combinaison puis les gants en dernier.
- Se laver les mains puis les désinfecter. Passer dans les pédiluves.
- Eviter de circuler dans plusieurs serres de tomate/poivron le même jour