



Communiqué de presse

Maladies fongiques : Les producteurs de fruits et légumes redoutent une nouvelle année compliquée

Le 12 juin 2019 – *Les producteurs de fruits et légumes s’en souviennent : 2017 est une année référence en termes de prolifération des maladies fongiques. Alors que les années chaudes et humides vont être de plus en plus fréquentes, le Collectif Sauvons les Fruits et Légumes de France pose la question suivante : sera-t-il possible demain, avec de moins en moins d’outils de protection des cultures, de produire des fruits et légumes français à la qualité sanitaire irréprochable ?*

Pour les producteurs de fruits et légumes, 2017 reste une année noire : pluies intenses, fortes chaleurs et irrémédiablement la prolifération à un degré inédit de maladies fongiques sur leurs cultures conventionnelles et bio. Approvisionner les Français avec des fruits et légumes bons et sains a constitué un véritable défi.

Dans ces conditions, le Collectif Sauvons les Fruits et Légumes de France interroge les pouvoirs publics : auront-ils demain à leur disposition l’ensemble des outils nécessaires à la lutte contre les maladies fongiques, qu’ils soient de synthèse (triazoles, strobilurines, SDHI, etc.) ? ou naturels ? (soufre, cuivre, etc.). Seront-ils clairement soutenus dans leurs choix agronomiques ? Auront-ils la visibilité réglementaire nécessaire sur l’emploi des substances phytosanitaires pour se lancer dans de lourds investissements ?

Rappelons-le, les maladies fongiques (mildiou, pourritures, etc.) peuvent occasionner des pertes de rendement considérables ainsi qu’une forte diminution de la qualité des récoltes. Certains champignons comme la tavelure ont même la capacité de s’adapter en contournant les stratégies

Contact

contact@sauvonslesfruitsetlegumes.fr

07 66 50 87 39

de lutte mises en œuvre par les agriculteurs : variétés tolérantes, substances phytosanitaires en agriculture conventionnelle ou biologique.

Les mycotoxines associées à la présence de certains champignons peuvent également être très toxiques pour les consommateurs. Une trentaine de ces toxines naturelles émises par des champignons pathogènes sont préoccupantes pour la santé de l'Homme, en particulier pour les populations sensibles (enfants en bas âge, femmes enceintes, etc.) du fait de leurs propriétés cancérigènes, reprotoxiques ou encore perturbatrices endocriniennes.

Les producteurs de fruits et légumes, malgré des conditions de travail, commerciales et réglementaires de plus en plus exigeantes sont toujours prêts à relever le défi. Mais ils ne se contenteront pas de déclarations de bonnes intentions de la part du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. La protection phytosanitaire est l'un des domaines sur lesquels ils attendent des mesures concrètes ! Pour protéger les productions de fruits et légumes françaises, il est donc impératif de soutenir le développement de la recherche scientifique. Objectif : faire émerger de nouvelles solutions et de nouveaux outils pour protéger les récoltes contre les attaques fongiques. Il n'est en effet pas possible de se priver de solutions existantes sans alternatives testées et validées, et à l'innocuité prouvée par les autorités sanitaires.

Le Collectif Sauvons les Fruits et Légumes de France rassemble des producteurs travaillant en agriculture biologique et raisonnée. Membres de toutes les filières et de toutes les associations professionnelles, ils sont confrontés à un même problème majeur : protéger leur récolte de manière efficace et dans le respect de l'environnement. En 2007, ils ont décidé de réunir leurs efforts pour sensibiliser l'opinion et les pouvoirs publics à cette menace qui pèse sur la production hexagonale et aux moyens d'y remédier. Le Collectif Sauvons les Fruits et Légumes de France ne se substitue pas plus qu'il ne concurrence les organisations professionnelles ; il n'a que pour but de les compléter avec le souci, partagé par tous, de l'efficacité.

Contact

contact@sauvonslesfruitsetlegumes.fr

07 66 50 87 39