

BIO INFOS

Trois maladies des graines de céréales méritent une surveillance attentive

La qualité des graines est primordiale, il faut faire attention à certaines maladies: les fusarioses et l'ergot en raison de leur toxicité, ainsi que les caries affectant la qualité organoleptique des grains et la qualité des semences.

Les conditions climatiques contrastées d'une année à l'autre et les différents contextes agronomiques rendent difficile toute prévision de présence de maladies des graines de céréales. Dès lors, il vaut la peine de mettre en place une démarche de surveillance systématique de la qualité sanitaire des céréales affouragées directement à la ferme, des produits céréaliers destinés à la vente directe et des graines servant de semences fermières à l'automne. Le contrôle de leur présence concerne deux étapes: une première observation des cultures, puis celle des grains moissonnés. Il implique un travail d'autocontrôle, mais peut aussi nécessiter une analyse par un laboratoire de service.

■ Aux champs

Le contrôle de la qualité sanitaire des céréales à paille peut commencer au champ dès le début de la maturation des épis. La fusariose se manifeste par un brunissement au niveau de l'épi (col, glumes, épillet), puis par la présence d'épilletts échaudés blancs ou rose orangé. Les sclérotés d'ergot sont visibles sur les épis en prenant la place du grain. Pour la carie, les épilletts qui



C'est durant la maturation qu'il est possible de se faire une idée de la présence de maladies. Ensuite, on peut examiner soi-même la qualité du grain. Au final, des analyses de laboratoire peuvent quantifier la présence de champignons ou de mycotoxines.

RAPHAËL CHARLES, FiBL

s'écartent du rachis donnent un aspect ébouriffé aux épis atteints, alors que les grains vert olive à brun révèlent la présence de spores en surface ou concentrés dans le grain. Cette maladie dégage aussi une odeur de poisson parfois suffisamment forte pour être détectée au champ.

■ A la ferme

Le premier contrôle de la qualité des grains récoltés peut se faire en autocontrôle. Les grains fusariés sont généralement ratatinés, roses ou blancs et 10% de grains touchés repré-

sentent un risque de présence de mycotoxines émises par les fusarioses. S'il n'a pas été détecté sur les épis aux champs, l'ergot se distingue nettement d'un grain de céréale par sa forme allongée et sa couleur noire. Un tri manuel permet de vérifier si le poids des sclérotés n'excède pas le seuil des 0,05%, soit 0,5 g de sclérotés par kg de grain panifiable, ou encore 6 sclérotés par kg de grain (norme certification des semences). Outre l'odeur caractéristique de poisson, les grains cariés sont légers car remplis de spores. C'est donc

en plongeant du grain dans un seau d'eau, qu'il est possible de récupérer ceux qui flottent pour vérifier la présence effective de spores à l'intérieur des glumes.

■ Campagne d'analyses

Si les observations des épis au champ ou du grain récolté devaient éveiller des soupçons concernant la présence d'une maladie, il convient de procéder à des analyses par un laboratoire de service (liste à disposition) pour garantir une qualité sanitaire réglementaire. Ces dernières années,

différents projets du FiBL (Céréales de qualité OFAG, Qualité sanitaire céréales DGAV) ont permis de suivre ces maladies, et aussi de disposer de retours d'expériences de la pratique. La campagne 2021 a montré que la carie commune était maîtrisée par les acteurs de la filière des céréales anciennes, mais que ceux qui démarraient ce type de cultures devaient être sensibilisés aux différents risques. De plus aucun cas de carie naine n'a été relevé dans les 27 échantillons soumis sur une base volontaire et analysés en laboratoire.

Des analyses ont également été faites sur la teneur en déoxynivalénole (DON). Cette mycotoxine synthétisée par les fusarioses a été analysée par un test bandelette immuno-chromatographique (analogue à un célèbre test à la mode de ces deux dernières années) réalisés dans une cuisine. Les 36 échantillons soumis sur une base volontaire étaient en dessous de la limite réglementaire de 1,25 mg/kg pour l'alimentation. Seuls quatre échantillons présentaient une teneur mesurable en DON inférieure à 0,36 mg/kg. Tous les autres échantillons étaient en dessous de la limite de détection (<0,25 mg/kg). Ces faibles teneurs n'ont pas eu besoin d'une confirmation par des analyses de laboratoire. De plus elles étaient rassurantes alors que l'année 2021 était humide. Ces bons résultats rappellent qu'en bio les risques de fusarioses sont limités grâce à des variétés relativement hautes et des cultures peu denses recevant une faible fertilisation azotée, mais à condition de respecter aussi les bonnes pratiques de rotation (pas de blé après du

maïs à moins de disposer d'une variété des plus tolérantes).

D'autre part, le concept de gestion des risques de mycotoxines de Swiss Granum indique que pour le blé panifiable seule la DON est analysée, car considérée comme un indicateur suffisamment fiable pour éviter des coûts analytiques élevés pour les autres mycotoxines. Ce concept relève aussi que la zearalénone (ZEA) est analysée sur les céréales fourragères, lorsque la DON dépasse une teneur de 0,3 mg/kg, la fumonisine (FUM) ne concernant que le maïs grain. Des retours de mauvaises expériences de la pratique (teneur élevée en ZEA sans détection de DON), ainsi que des progrès en matière de tests rapides, devraient toutefois conduire à l'avenir à mieux surveiller les analyses de ZEA également.

■ Perspectives

Le suivi pluriannuel des caries a permis de progresser dans la maîtrise de cette maladie et a conduit à mettre en place une démarche d'autocontrôle claire, conduisant à une analyse par un laboratoire si nécessaire. En revanche, la présence de mycotoxines dans les récoltes nécessite une surveillance plus systématique dans la mesure où le facteur météorologique exerce un rôle majeur dans la présence des fusarioses et leur détection nécessite des moyens analytiques. Un prochain atelier ouvert à toutes et tous permettra de revenir sur les expériences de ces dernières années en vue de consolider la démarche de surveillance à mettre en place pour les prochaines moissons (26 juin à Suchy, info sur bioactualites.ch).

RAPHAËL CHARLES, FiBL SUISSE ROMANDE

VALAIS

La Fête nationale de l'abricot célébrera la récolte abondante de cette année

Pierre-André Cordonier

La récolte des abricots en Valais s'annonce abondante et de bonne qualité. Un soulagement après les malheurs de l'année dernière. La Fête nationale de l'abricot mi-juillet célébrera le fleuron des vergers valaisans.

La Fête nationale de l'abricot aura lieu cette année du vendredi 15 au dimanche 17 juillet à Saxon. Il est bien question d'une fête «nationale»: le comité d'organisation a obtenu la reconnaissance du Canton et de la Confédération pour élargir l'aura de ces journées à l'ensemble de la Suisse. L'approche est crédible si l'on sait que le Valais représente plus du 90% de la production d'abricots en Suisse, avec en son cœur, la région de Saxon. La fête reçoit d'ailleurs des sou-

tiens du Canton et de la Confédération via l'Interprofession des fruits et légumes du Valais (IFELV) pour son volet promotion d'un produit du terroir.

L'après-midi du vendredi, dès 13h30, sera réservée à la journée technique à destination des professionnels avec la participation de l'IFELV et d'Agroscope. Parmi les thèmes abordés, la lutte contre le gel, les nouvelles variétés ou la protection des vergers.

La récolte 2022 a de l'avance avec les premiers abricots des variétés précoces qui arrivent sur le marché cette semaine. Les volumes sont estimés à près de 9000 tonnes (8992 pour être exact), une année abondante si on la compare aux récoltes moyennes qui tournent autour des 8000 tonnes (contre environ 8500 t importées). Le gel a toutefois sévi sur certaines parcelles des coteaux. La variété Luiset a été particulièrement touchée, diminuant de manière significative les quantités de fruits réservés

à l'Abricotine AOP. Rappelons que 80% des abricots valaisans en moyenne sont destinés à la table et 20% à l'industrie.

«La qualité est également au rendez-vous grâce aux bonnes conditions de ces dernières semaines; les gros orages du week-end de Pentecôte n'ont pas eu d'impact significatif», relève Olivier Borgeat, secrétaire général de l'IFELV. Cela dit sous réserve de la météo de ces prochaines semaines, le cœur de la récolte se déroulant dès début juillet jusqu'à mi-août.

Surfaces stables

Malgré les difficultés de l'année dernière, les surfaces restent stables avec 700 ha et le nombre de producteurs également, en partie grâce aux aides que les professionnels fortement touchés l'année dernière par les aléas météos ont reçues. La création d'un fonds de soutien à la production en cas d'aléas climatiques majeurs est en discussion entre le Canton et l'IFELV. «Nous ne

pouvons pas attendre la mise en place d'une réserve climatique dans le cadre de la prochaine politique agricole», explique Olivier Borgeat.

Autre information importante: les prix aux producteurs n'augmenteront pas cette année, même si les coûts de production, non seulement des intrants mais également de la main-d'œuvre, ont augmenté. «Si des hausses de prix sont constatées à l'étal, elles ne seront pas imputables à une meilleure rémunération des producteurs», insiste le secrétaire général de l'IFELV.

Pour en revenir à la Fête nationale de l'abricot, celle-ci s'ouvre officiellement le vendredi soir à 19 heures; suit le spectacle de Marie-Thérèse Porchet dédié à l'abricot. Samedi et dimanche de 10h à 17h, le public pourra fréquenter les stands dédiés aux produits du terroir et à l'artisanat. Restauration, bal populaire et autres animations agrémenteront ces journées, avec quelques spé-



Qualité et quantité sont au rendez-vous.

P.-A. CORDONIER

cialités comme un concours de tartes aux abricots organisé en collaboration avec l'Association valaisanne des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs ou encore des visites dans les vergers, détaille Nicolas Dupont, président du comité d'organisation.

Au préalable, une balade gourmande est organisée le 26 juin avec des stands qui proposeront différentes recettes à base d'abricots accompagnées de produits du terroir.

Il est conseillé de s'inscrire assez vite car les places sont limitées.

SUR LE WEB

<https://saxontourisme.ch/fr/> Événement, programme détaillé de la fête et de la journée technique (à venir), inscription à la balade gourmande du 26 juin. www.valais.ch/fr/le-valais/produits-locaux/abricots, pour obtenir la liste des producteurs pratiquant la vente directe.