

Bulletin technique
Agriculture biologique

Maraîchage et Légumes
Nouvelle-Aquitaine

Tomato brown rugose fruit virus (ToBRFV)

2^{ème} EDITION SPECIALE
Communiqué sur le virus ToBRFV



La détection le 17 février d'un premier foyer de virus ToBRFV (Tomato brown rugose fruit virus ou virus des fruits bruns et rugueux de la tomate) dans une exploitation de production de tomates sous serre du Finistère a entraîné la mise en œuvre immédiate de mesures d'urgence visant à empêcher une éventuelle dissémination du virus. Ce virus hautement contagieux peut causer des pertes importantes pour la tomate et le poivron/piment et représente donc une menace importante pour ces cultures. Le ToBRFV fait l'objet de la décision européenne (UE) 2019/1615 entrée en vigueur le 1er novembre 2019, qui établit des mesures d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation du ToBRFV dans l'Union et vise spécifiquement les plants destinés à la plantation et les semences, de tomates et de piments. Compte-tenu du risque d'introduction élevé du virus en France et de la menace qu'il représente pour nos productions (avis de l'Anses du 14 janvier), un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, publié le 13 mars 2020 au Journal Officiel, fixe à l'échelle nationale **les mesures obligatoires de prévention, de surveillance et de lutte contre le virus pour les professionnels.**

Caractéristiques du virus

Le ToBRFV est un virus émergent appartenant au genre des tobamovirus. Il est dangereux pour les cultures de tomates, de poivrons et de piments. L'aubergine pourrait également être concernée par ce virus mais cela reste à confirmer. Les chénopodes, la morelle noire et le pétunia sont également des hôtes potentiels pour ce virus.

Le mode de dissémination de ce type de virus est particulièrement efficace. La transmission se fait par voie mécanique via un **simple contact direct et par les semences**. Ainsi les plants, les mains, les outils de travail, les vêtements et les chaussures des manipulateurs peuvent transmettre les tobamovirus.

De plus, ces virus sont très stables : ils **peuvent survivre plusieurs mois à plusieurs années** sur des supports inertes sans perte de pouvoir infectieux.

Ces caractéristiques épidémiologiques rendent les tobamovirus redoutables dans les cultures à haute densité de plantation comme les cultures conduites sous serre.

Il représente également un risque pour les cultures en plein champ.

À l'heure actuelle, aucune variété ne possède de gène de résistance contre ce virus, il faudrait entre 5 et 7 ans pour en développer. Les variétés de poivron/piment portant les gènes L, c'est-à-dire les résistances vis-à-vis d'autres tobamovirus, comme le virus de mosaïque du tabac (TMV) et le virus de la marbrure légère du piment (PMMoV)le), seraient plus tolérants au ToBRFV. Chez la tomate, certaines variétés seraient plus tolérantes ou exprimeraient plus tardivement les symptômes. Il faut cependant être prudent vis-à-vis des cultures asymptomatiques qui risqueraient de contaminer des variétés voisines plus sensibles.

Il n'existe aucun moyen de lutte curatif chimique ou biologique pour lutter contre ce virus. C'est pourquoi il est important d'instaurer des mesures sanitaires préventives.

Les tobamovirus sont recouverts uniquement d'une coque protéique et ne sont pas protégés par une enveloppe externe de lipides comme c'est le cas par exemple pour le tomato spotted wilt virus (TSWV) chez les plantes ou bien le virus de la grippe ou les coronavirus chez l'Homme. Ces virus enveloppés sont souvent plus fragiles avec une plus grande sensibilité au au pH, à la température et en particulier aux détergents... Ainsi la plupart des produits de désinfection étiquetés « virucide » sont efficaces uniquement contre les virus enveloppés mais **ne le sont donc pas contre le ToBRFV.**

Ainsi l'alcool et le gel hydroalcoolique ne sont pas efficaces contre le ToBRFV. C'est pourquoi il est très important d'utiliser les produits mentionnés dans les protocoles de désinfection en appliquant leurs préconisations.



Symptômes du ToBRFV sur tomate

(crédit photos :

<https://gd.eppo.int/taxon/TOBRFV/photos>)



Symptômes ToBRFV sur poivron

(crédit photo :

<https://gd.eppo.int/taxon/TOBRFV/photos>)

Plus de photos sur :

<https://gd.eppo.int/taxon/TOBRFV/photos>

Historique de l'apparition et répartition mondiale du virus

Le ToBRFV est un tobamovirus émergent dont les premiers signalements datent de 2014 en Israël sur des tomates produites sous serre.

En l'absence de mesures de quarantaine, il s'y est répandu en l'espace de quelques mois dans pratiquement toutes les zones de production de tomates et jusque'en Palestine.

En 2015, le virus a été identifié en Jordanie. En 2018, des foyers se sont déclarés en Allemagne dans plusieurs serres de tomates, mais le virus a pu être éliminé grâce à des mesures d'éradication et de désinfection drastique. La même année, le ToBRFV a été décelé au Mexique chez plusieurs producteurs de plants de tomates et de piments. Fin 2018 et 2019, en Italie, des foyers dans plusieurs serres et chez des producteurs de plants en Sicile, ainsi qu'un foyer dans une serre de tomates du Piémont ont été signalés. En Grande-Bretagne dans le Kent, une serre produisant des tomates a également été touchée. Des foyers de ToBRFV ont été signalés en Grèce, en Hollande et en Espagne. De plus, la Turquie et la Chine ont également diagnostiqué le virus sur des plants de tomates. Aux États-Unis, plus précisément en Californie, plusieurs serres de tomates infectées ont été identifiées et les cultures détruites.

Le 1^{er} cas en France a été confirmé le 17 février 2020 dans une serre de tomate dans le Finistère. Notre territoire n'est donc pas épargné. Le risque d'introduction et de propagation du virus pour un pays producteur comme la France est élevé. Ce virus pourrait porter fortement atteinte aux filières tomate et poivron/piment avec des dégâts allant jusqu'à 100 % de perte si aucune méthode de lutte n'est mise en place.

Aux Pays Bas, le ToBRFV a entraîné cette année 2020 des arrachages précoces sur plusieurs centaines d'hectares.

Récemment en Italie (Sicile), un site contaminé en tomate en 2019 et replanté en poivron en 2020 vient d'être diagnostiqué positif. Il s'agit du premier cas de contamination naturelle sur poivron en Europe.

Conclusion

En conclusion, l'efficacité (vitesse de transmission par les semences, contact...) des modes de propagation et la longue durée de vie du ToBRFV doivent alerter sur l'importance de la situation.

La lutte contre l'introduction de ce virus est l'affaire de tous : elle passe par des mesures de prévention et de surveillance sur les semences, les plants, les fruits, le matériel et les personnes.

C'est pourquoi le maximum de personnes doit être informé et il est demandé à toutes personnes en relation directe ou indirecte avec des cultures de tomate, poivron, piment de mettre en place les mesures obligatoires de prévention, de surveillance et de lutte contre ce virus.

L'aubergine reste une espèce à surveiller car le virus pourrait s'y développer même s'il n'y a à ce jour aucun cas confirmé officiellement.



Contact : **Cécile DELAMARRE**
Chambre d'agriculture du **Lot-et-Garonne**
cecile.delamarre@cda47.fr

Cliquer [ICI](#) pour consulter les précédents bulletins, notamment la première édition spéciale du mois de mars sur ce virus.



Tomato brown rugose fruit virus (TOBRFV) - <https://gd.eppo.int>

Ressources Bulletin de Santé du Végétal



Message phytosanitaire du SRAL Nouvelle Aquitaine :

Maintien d'une vigilance phytosanitaire renforcée vis-à-vis du Tomato Brown Rugose Fruit Virus (ToBRFV)

Lire la suite et accéder au BSV

https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Nouvelle-Aquitaine/094_Inst-Nouvelle-Aquitaine/Documents/BSV_2020/Legumes_et_Cultures_Specialisees/Maraichage_Nord_Nouvelle-Aquitaine/BSV_MARAICHAGE_Nouvelle-Aquitaine_Edition_speciale_TOBRFV_20200305.pdf

Pour recevoir les éditions BSV Nouvelle-Aquitaine (gratuit) :

<http://archives.emailing-asp.com/4/3360/inscription.html>

Ressources : Newsletter de l'@B

« Les actualités AB des Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine »



➤ Pour recevoir les prochaines newsletters : merci d'adresser votre demande aux contacts en fin de document.

➤ Les newsletters sont mises en ligne sur le site de la [Chambre régionale d'agriculture](#).

➤ Prochaine newsletter : **fin mai 2020**

Ressources : la revue technique ProFilBio



Revue technique dédiée à l'AB, publiée par les Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine et la Bio Nouvelle-Aquitaine.

➤ Pour recevoir les prochains numéros de ProFilBio (envoi mail), merci de vous inscrire (gratuit) en cliquant [ICI](#).

➤ Les numéros déjà parus sont mis en ligne sur le site de la [Chambre régionale d'agriculture](#).

➤ Prochain numéro : **juin 2020**

Contacts en département

Chambre d'agriculture de la **Charente**

Sylvie SICAIRE :

sylvie.sicaire@charente.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la

Charente-Maritime

Benoît VOELTZEL

[benoit.voeltzel@charente-](mailto:benoit.voeltzel@charente-maritime.chambagri.fr)

[maritime.chambagri.fr](mailto:benoit.voeltzel@charente-maritime.chambagri.fr)

Chambre d'agriculture de la **Corrèze**

Jean-Claude DUFFAUT

jc.duffaut@correze.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Creuse**

Noëllie LEBEAU

noellie.lebeau@creuse.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Dordogne**

Nathalie DESCHAMP

nathalie.deschamp@dordogne.chambagri.fr

Chambre d'agriculture des **Landes**

Emmanuel PLANTIER

emmanuel.plantier@landes.chambagri.fr

Chambre d'agriculture du **Lot-et-Garonne**

Cécile DELAMARRE

cecile.delamarre@cda47.fr

Chambre d'agriculture des

Pyrénées-Atlantiques

Maylis LOYATHO :

m.loyatho@pa.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Vienne**

Geoffrey MONNET

geoffrey.monnet@vienne.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Haute-Vienne**

Christophe DERUELLE

christophe.deruelle@haute-vienne.chambagri.fr

Ce bulletin a été réalisé par le groupe production des Chambres d'agriculture « Maraîchage et Légumes bio », avec le soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine, l'Etat, l'Europe et l'Agence de l'eau Adour-Garonne.

