



ARMEFLHOR
Mai 2009

Édito

Bonne nouvelle : la filière fruits et légumes renforce sa représentativité !

Avec la naissance de l'AROPFL (Association Réunionnaise des Organisations de Producteurs de Fruits et Légumes), La Réunion se dote d'une nouvelle instance professionnelle.

La mission principale de cette structure sera d'abord de défendre les intérêts communs de la production organisée et d'être l'interlocuteur privilégié de tous les acteurs de la filière et des pouvoirs publics.

Il était temps ! La filière fruits et légumes, on ne le sait pas assez, est depuis longtemps la première richesse agricole de l'île : en 2008, elle représentait en effet 34 % de la valeur de la production agricole (élevage : 29 % ; canne à sucre : 28 %). C'est aussi la première source d'emploi salarié agricole de l'île et elle assure une couverture de 80 % de la consommation locale de fruits et légumes frais.

Pourtant elle bénéficie en moyenne chaque année, de moins de 10 % des aides totales attribuées à l'agriculture réunionnaise ! (65 % vont à la filière canne et 25 % à la filière animale).

Disposant désormais d'une voix pour se faire entendre, la filière fruits et légumes doit dorénavant réussir à mieux défendre ses intérêts.

Souhaitons bon courage et bon vent à son nouveau Président et son Conseil d'Administration.

Xavier FABREGUES
Le Secrétaire Général

Directeur de la publication : Xavier FABREGUES
Rédactrice en chef : Isabelle CABEU

ARMEFLHOR
1, chemin de l'Irta - Bassin Martin - 97410 Saint-Pierre
Tél. 02 62 96 22 60 - Fax 02 62 96 22 61
E-mail : info@armeflhor.asso.fr

500 exemplaires - gratuit pour les adhérents
GRAPHICA - DL N° 4239 - mai 2009

Imprimer sur Papier Recyclé

Actions co-financées par :



Bulletin de l'Association Réunionnaise pour la Modernisation de l'Économie Fruitière Légumière et Horticole

La Production Biologique Intégrée sur fraise

Quand les prédateurs remplacent l'atomiseur !

Dans une conduite chimique conventionnelle, pas moins de 15 molécules chimiques différentes sont utilisées sur un cycle de production de fraises et pas toujours dans le respect de la réglementation. Résultat : dépassement des LMR (Limites Maximales de Résidus) dans plus de 40 % des cas^(*). Situation alarmante mais pas désespérée ! C'est dans ce contexte que l'ARMEFLHOR, dans un partenariat pluridisciplinaire^(), a suivi un essai fraise en Production Biologique Intégrée. Zoom sur ce concept novateur...**

Si d'un côté le citoyen est préoccupé par sa santé, de l'autre, le ministère de l'Agriculture retire peu à peu du marché, les molécules les plus dangereuses, laissant parfois le producteur dans une véritable impasse ! Ce dernier doit donc se tourner vers des solutions alternatives et réviser complètement sa stratégie de lutte sanitaire.

La PBI est à mi-chemin entre le « Bio » et le « Raisonné ». Il s'agit en fait d'une combinaison des deux méthodes. La PBI emprunte à chacune ce qu'elle fait de mieux :

- Pour le « bio », c'est la mise en œuvre de techniques ou de stratégies culturales, qui visent à limiter le développement des maladies et des ravageurs ;

- Pour la partie « raisonnée », l'adéquation réfléchie des interventions chimiques, entre gravité des symptômes et respect de la faune auxiliaire présente ;
- Enfin la spécificité propre à la PBI consiste en des lâchers d'auxiliaires, en l'absence ou en présence insuffisante du prédateur.

En appliquant toutes ces consignes sur la parcelle de démonstration, située à Mont Vert les Hauts, la qualité gustative des fruits s'est maintenue à un très bon niveau (8-10°Brix). Cependant en voulant jouer « modéré » sur tous les intrants (dont la fertilisation), les rendements eux ont été un peu pénalisés (300-700 g). En dépit



Phytoseiulus persimilis, prédateur de Tetranychus urticae
(Source photo : FDGDN)



VENTANA, variété tolérante à l'antracnose, issue des essais ARMEFLHOR



Bande enherbée sur fraiserie en PBI.

d'une saison très humide, deux traitements seulement, contre 15 d'habitude, ont permis d'achever le cycle dans d'excellentes conditions sanitaires. Les analyses de résidus ont de plus été conformes aux seuils établis.

Des couples se sont formés : Pucerons + Aphidius colemani. Acariens + Phytoseiulus persimilis... Ravageurs + Prédateurs ont naturellement remplacé l'atomiseur ! Définitivement ?

Jacques FILLATRE ; Isabelle CABEU et Bernard NARINSAMI
L'équipe fraise

(*) Source : « Programme de contrôle de résidus de pesticides », enquête DGCCRF (répression des fraudes) - 2006

(**) Chambre d'Agriculture, FARRE, FDGDN, AAPJE (organisme de réinsertion) et ARMEFLHOR

C'EST QUOI LA PBI ?

CONCRÈTEMENT, LA PBI CONSISTE À :

- Favoriser l'équilibre naturel entre ravageurs et prédateurs, par la présence de bandes de plantes hôtes et de passe-pieds enherbés, qui servent de plantes-relais. Plus de 20 cm de haut, elles sont fauchées à la débroussailleuse.
- Entretenir régulièrement la culture (effeuillage, suppression des vieilles hampes, fruits abîmés, destruction des déchets de culture hors de la parcelle...)
- En cas de fortes attaques sanitaires et en l'absence de moyens de lutte prophylactique ou préventive, privilégier des molécules compatibles avec la PBI (respect faune auxiliaire et polliniseurs).

Reste enfin, la sélection de variétés résistantes.

De loin, la parcelle semble manquer d'entretien... Mais ses fruits sont « sains » !