



## LA DÉSINFECTION DES OUTILS DE TAILLE DANS LE BLEUET EN CORYMBE

### La désinfection des outils de taille

Par simple mesure de sécurité et afin d'éviter de transmettre des maladies (anthracnose, chancres, phytoplasmes, virus, etc.), toutes les personnes qui manipulent les plants devraient se laver les mains régulièrement et désinfecter leurs outils de taille au cours du travail. Un trempage de 10 minutes est plus efficace qu'un trempage de quelques secondes. Prévoyez plusieurs outils de taille par ouvrier ou pour chaque section de champ. Idéalement, il s'agit d'avoir plusieurs outils disponibles que l'employé laisse tremper en alternance dans une solution désinfectante. La liste des produits et le temps de trempage des outils sont présentés au tableau 2. À la fin de la journée, il est souhaitable de laisser tremper les outils de taille dans une solution nettoyante pouvant déloger les substances collantes ou toute autre substance (exemple de solutions : HORTIKLOR de 20 à 60 ml/l durant au moins 5 minutes, CLEAN-UP à 20 ml/l et brosser les outils de taille).

### Les désinfectants

Produit	Dilution dans l'eau	Temps d'immersion minimum	Organismes pathogènes contrôlés		
			Bactéries	Champignons	Virus
<b>Eau de javel</b> (5,25% hypochlorite de sodium)	110 ml/L	Trempage rapide	+ à ++	± à +	+
<b>VIRKON 5%</b>	5 kg/100 L	Trempage rapide (prolongé pour virus)	++	+ à ++	++
<b>HYPEROX</b>	8 ml/L	Trempage prolongé	++	+ à ++	+ à ++
<b>HYPERSAN, SANIDATE</b>	Consulter étiquette	10 min	++	+ à ++	+ à ++
<b>Peroxyde d'hydrogène 35%</b>	10-40 ml/L	10 min	++	+ à ++	+ à ++
<b>Alcool éthylique 70%</b>	<b>ND</b>	20 s	Oui	Oui	ND
<b>Lysol concentré 50%</b>	<b>ND</b>	60 s	Oui	?	ND
<b>TERAMINE NR</b>	2 ml/L	60 s	++	++	+
<b>BIO-SAN</b>	7 ml/L	60 s	++	++	+
<b>KLEENGROW</b>	4 ml/L	60 s	++	++	+

**LÉGENDE : Le produit commercial est indiqué en lettres majuscules. La matière active est indiquée en lettres minuscules entre parenthèses.**

**++ : Très efficace**

**+ : Efficace**

**± : Peu efficace**

**L : Litre (1 litre = 1 000 millilitres)**

**kg : Kilogramme**

**ND : Non disponible**

*Tiré et adapté du « Floriculture Production Guide, Best Management for Commercial Growers, British Columbia, 2004, page 2 », sauf pour l'information concernant le KLEENGROW, le TERAMINE NR, le BIO-SAN, l'HYPERSAN et l'HYPEROX.*

Note : Tous ces désinfectants n'ont pas été évalués pour leur phytotoxicité sur les plants après un traitement.

## Propriétés des principaux désinfectants

Propriété	Eau de javel	KLEENGROW BIO-SAN TERAMINE NR	HYPERSAN HYPEROX SANIDATE	VIRKON <sup>3</sup>
Type de désinfectant	Composés chlorés	Ammoniums quaternaires et composés chlorés	Base de peroxyde d'hydrogène <sup>2</sup>	Acide peroxygéné
Activité résiduelle	Non	Oui	Non	Non
Corrosif	Oui (très)	Non	Oui	Oui (peu)
Toxique	Non, mais très irritant pour la peau	Non	Non, si dilué Oui, si concentré (irritant sur la peau et les muqueuses)	Non
Actif en eau dure	Oui, mais efficace à pH entre 6,8 et 7,2	Oui	Oui	Oui
Inactivé par la matière organique	Oui	Tolère un peu de matière organique à fortes doses	Oui	Tolère jusqu'à 5 % de matière organique en solution
Stabilité de la solution désinfectante	À renouveler aux 2 heures	Jusqu'à 14 jours et plus en contenant fermé	Jusqu'à 5 jours pour une solution non utilisée	Jusqu'à 5 à 7 jours pour une solution rose
Autre	Très volatile, l'eau froide réduit son activité	Tache le verre (brouillard); empêche la prolifération des algues pendant 1 mois	Efficace à basse température; sécuritaire; biodégradation rapide	Efficace et sécuritaire, mais plus dispendieux; biodégradation rapide

1. L'effet du pH (idéal à 7,0) revêt une grande importance pour l'efficacité de l'**EAU DE JAVEL**. **Une solution ajustée à un pH inférieur à 5,5 émet des vapeurs de chlore hautement nocives pour l'utilisateur.** De plus, le produit perd son efficacité en se volatilisant! Utilisez de l'eau de Javel liquide (hypochlorite de sodium). Évitez le chlore en granules ou en pastilles vendu pour les piscines. C'est une forme peu soluble (hypochlorite de calcium) et sa concentration est inconnue.
2. Les produits HYPERSAN, SANIDATE 5,0 et SANIDATE sont à base de peroxyde d'hydrogène et d'acide peroxyacétique. L'HYPERSAN et le SANIDATE 5,0 sont certifiés OMRI. Le **peroxyde d'hydrogène (35 % = grade alimentaire)** peut être utilisé à titre de désinfectant. À fortes doses, soit de 1 à 4 %, il agit efficacement comme désinfectant. Il est toutefois corrosif et il faut l'appliquer en se protégeant adéquatement. À titre de comparaison, nous utilisons du peroxyde d'hydrogène 3 % pour désinfecter nos plaies. Il se vend aussi du peroxyde d'hydrogène de grade technique à 50 % de concentration.
3. Plusieurs études ont démontré que le **VIRKON** est hautement efficace contre les bactéries, les champignons et les virus.

Texte tiré du « **Bulletin d'information N° 14** du 19 septembre 2012 (RAP Cultures en serres) » rédigé par Liette Lambert, agronome, Direction régionale de la Montérégie, secteur Ouest, MAPAQ et adapté pour le bleuets en corymbe par Christian Lacroix, agronome, Direction régionale de la Chaudière-Appalaches.

## LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES PETITS FRUITS

CHRISTIAN LACROIX, agronome – Coavertisseur  
Sections bleuet et drosophile  
Direction régionale de la Chaudière-Appalaches, MAPAQ  
Téléphone : 418 386-8116, poste 1536  
Courriel : [christian.lacroix@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:christian.lacroix@mapaq.gouv.qc.ca)

STÉPHANIE TELLIER, agronome – Coavertisseuse  
Section fraise  
Direction régionale de la Capitale-Nationale, MAPAQ  
Téléphone : 418 643-0033, poste 1719  
Courriel : [stephanie.tellier@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:stephanie.tellier@mapaq.gouv.qc.ca)

GUY-ANNE LANDRY, agronome – Coavertisseuse  
Section framboise  
Direction régionale de la Mauricie, MAPAQ  
Téléphone : 819 371-6761, poste 4608  
Courriel : [guy-anne.landry@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:guy-anne.landry@mapaq.gouv.qc.ca)

Édition et mise en page : Bruno Gosselin et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document :*  
*Réseau d'avertissements phytosanitaires – Bulletin d'information N° 2 – Petits fruits – 24 avril 2015*