

La biosécurité: un incontournable?

En production ornementale, les organismes pathogènes entrent de différentes façons dans les installations, mais les producteurs possèdent, eux aussi, différentes avenues pour les garder sous contrôle!



Illustration: Sebastian McKinnon



C'est en visitant des pépinières de la Colombie-Britannique durant l'été 2007 que nous avons constaté la vitesse avec laquelle les producteurs en pépinière ont instauré diverses mesures pour limiter la contamination par des organismes nuisibles.

Un cas de force majeure en Colombie-Britannique

Le moment n'a jamais été aussi pertinent pour les pépiniéristes et serriculteurs de considérer les enjeux de la biosécurité avec sérieux. Les producteurs de la Colombie-Britannique affectés par *Phytophthora ramorum* en savent quelque chose. Certains ont traversé un épisode si difficile en 2005, qu'ils ont dû fermer leurs portes. *Phytophthora ramorum* est l'organisme responsable de la maladie de la mort subite du chêne et il est arrivé au pays par l'entremise des végétaux infestés provenant d'un important fournisseur américain. Des dizaines de mesures ont été mises en place à ce moment, telles que la destruction de milliers de plants potentiellement infestés. Les pertes se sont élevées à près de 1 million de dollars. Le côté positif de ce drame a sans doute été la sensibilisation à l'importance d'agir pour limiter l'introduction d'organismes nuisibles dans les entreprises.

Un organisme pathogène aussi virulent que *P. ramorum* peut entraîner des pertes incalculables,



Une mesure de biosécurité: utiliser des bains de pieds désinfectants (pétiluvies) à plusieurs endroits dans l'entreprise.



mais il ne faut pas pour autant négliger les coûts reliés à des ravageurs de moindre impact dans nos pépinières québécoises. Nous travaillons tous les jours afin de limiter leurs dommages, ce qui engendre des coûts et exige beaucoup de temps.

Deux conseillers de l'IQDHO visitent des pépinières de la Colombie-Britannique

C'est en visitant des pépinières de la Colombie-Britannique durant l'été 2007 que nous avons constaté la vitesse avec laquelle les producteurs en pépinière ont instauré diverses mesures pour limiter la contamination par des organismes nuisibles. Ces méthodes, d'abord mises en place pour répondre aux normes de certification pour *P. ramorum*, ont par la suite permis de diminuer grandement la présence d'autres ravageurs communément retrouvés en pépinière. Les producteurs ont implanté des mesures de biosécurité, un concept

qui vise la protection des humains, de la biodiversité et de l'environnement.

Des exemples en biosécurité

Des dizaines de mesures phytosanitaires ont été observées.

- Contrôler le mouvement des employés. Les aires de propagation ne devraient être accessibles qu'aux gens qui y travaillent.
- Désinfecter fréquemment tous les outils de travail. Chez Byland's (C.-B.), les employés désinfectent leurs outils de travail toutes les 30 minutes avec un vaporisateur de Virkon.
- Utiliser des bains de pieds désinfectants (pétiluvies) à plusieurs endroits dans l'entreprise. La solution présente dans les pétiluvies devait être changée quotidiennement.
- Inspecter tous les arrivages de plants. Est-ce que les systèmes racinaires semblent en santé et bien distribués dans le pot? L'odeur et la couleur sont-elles normales? Y a-t-il des signes de présence de larves? Le feuillage semble-t-il avoir une coloration inadéquate?
- Mettre en quarantaine les plants qui viennent d'arriver. C'est une étape essentielle selon les experts. Cela peut s'avérer difficile à faire dans une production quotidienne. Si les plants ne peuvent être gardés en quarantaine pendant 20 jours, quelques jours sont un pas dans la bonne direction.
- Demander aux employés de se laver les mains régulièrement.
- Fournir aux employés des gants de caoutchouc qui doivent être changés lorsqu'ils passent d'une salle de travail à l'autre.
- Contrôler les véhicules entrant sur le site de l'entreprise.
- Instaurer un registre dans lequel les visiteurs indiquent les endroits visités précédemment.
- Identifier les endroits interdits aux visiteurs. ■■■



Chez Kato's (C.-B.), tous les véhicules étrangers (employés et clients) demeurent à l'extérieur du site. Des voitures sont fournies aux clients pour qu'ils choisissent leurs végétaux à la pépinière.



Toutes les entreprises visitées possédaient un registre de visites par lequel on s'assure de connaître les endroits où sont allés les visiteurs avant de se présenter sur l'entreprise.



Chez N.A.T.S. (C.-B.), les visiteurs ne peuvent circuler que sur les sentiers en gravier.

- Avertir les visiteurs des mesures phytosanitaires prises par l'entreprise, telles que l'interdiction de fumer sur le site, le port de vêtements de protection, les déplacements limités, etc.

La certification: un mal nécessaire?

Il existe toutes sortes de certifications pour les productions en horticulture ornementale. La certification peut sembler un mal nécessaire, mais, et ce fut le cas en Colombie-Britannique, elle permet aux entreprises de rester compétitives et d'améliorer la

qualité des plants. À la suite de l'infestation par *P. ramorum*, certaines pépinières ont dû s'enregistrer au Programme de certification pour le *P. ramorum* afin de continuer à commercialiser leurs végétaux. Elles devaient, entre autres, se procurer des végétaux chez des fournisseurs certifiés. Par conséquent, la chaîne de la certification s'est rendue jusqu'aux plus petites pépinières. Puisque de plus en plus de pépinières étaient certifiées, celles qui ne l'étaient pas voyaient leur part du marché diminuer; à produits et prix égaux, leurs clients préféraient acheter les végétaux chez un compétiteur certifié. Ainsi, désormais, toutes les pépinières de la Colombie-Britannique sont certifiées dans le programme de certification *P. ramorum*.

Lorsqu'un producteur du Québec désire exporter des produits horticoles aux États-Unis, il doit détenir un Certificat phytosanitaire. Ce document officiel est délivré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) suite à l'inspection du produit fini et avant son expédition. Il atteste que les végétaux proviennent de régions exemptes d'organismes de quarantaine, qu'ils sont pratiquement exempts de tout autre organisme nuisible et qu'ils respectent les exigences phytosanitaires du pays importateur. Ainsi, une entreprise ne souscrivant pas à un programme canadien de certification ➤

Votre partenaire en production

M. Roger Quenneville, Les Productions St-Anticet SENC



Institut québécois du développement
de l'horticulture ornementale

www.iqdho.com

Pour plus d'information :
Visitez notre site Internet
www.iqdho.com
ou contactez-nous :
Tél. : (450) 778-6514
Fax : (450) 778-6537
info@iqdho.com



Chez Bevo Farm (C.-B.), il y a plusieurs stations avec un écriveau aide-mémoire où l'on trouve un distributeur de désinfectant pour les mains.



L'industrie doit garder en tête les menaces phytosanitaires possibles qui, en peu de temps, peuvent mettre en péril la survie d'une entreprise.



comme le PCCP ou le PCCS (voir l'encadré) doit faire inspecter chaque livraison destinée aux États-Unis.

Que ce soit dans le cadre d'une certification ou non, les mesures de biosécurité sont de plus en plus



courantes et nécessaires pour les entreprises québécoises. Les producteurs visités en Colombie-Britannique ont tous affirmé que ces mesures n'avaient pas engendré de coûts supplémentaires importants et qu'une simple période d'adaptation a été nécessaire. Les mesures de biosécurité sont avant tout un outil d'amélioration de la qualité des plants produits. Se certifier pour la biosécurité ou la biosécurité pour se certifier? Peu importe, car d'ici quelques années, la biosécurité et la certification seront certainement des pratiques courantes dans les pépinières québécoises. ♦

*Caroline Martineau, technicienne et agronome,
Club agroenvironnemental en horticulture ornementale
de l'IQDHO. <cmartineau@iqdho.com>*

Photos: gracieuseté IQDHO

Deux certifications, deux objectifs

Le Programme canadien d'autocertification en pépinière (PCAP) s'adresse aux pépinières canadiennes dont la clientèle principale se trouve au Canada. C'est un programme d'application volontaire issu d'un projet de l'Association canadienne des pépiniéristes et des paysagistes (CNLA). Les pépinières certifiées par ce programme développent un système propre à leur entreprise incluant, par exemple, des mesures de dépistage et de traçabilité des plants. Elles sont nettement mieux préparées à une éventuelle apparition d'organisme de quarantaine et elles améliorent leur réputation ainsi que la qualité de leurs végétaux. Des formations ont lieu au printemps 2008 pour aider les producteurs à comprendre le programme de certification et ses implications.

Le Programme canadien de certification en pépinière (PCCP) et le Programme canadien de certification en serre (PCCS) sont des programmes de certification de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) destinés aux entreprises qui exportent aux États-Unis. Ils attestent que l'entreprise gère les risques phytosanitaires tout au long du processus de production des végétaux. L'entreprise certifie elle-même ses végétaux, en quelque sorte. L'ACIA effectue une visite annuelle pour s'assurer que l'établissement satisfait aux exigences du programme.