



CONCOURS INTERNE DE RECRUTEMENT
DES ÉLÈVES INGÉNIEURS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ENVIRONNEMENT
DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRICULTURE

SESSION 2023

Épreuve écrite d'admissibilité
(Durée : 4 heures – Coefficient 3)

Rédaction d'une note de synthèse à destination d'un public spécifié dans le sujet de l'épreuve écrite.

Vérifiez que le sujet est celui du concours auquel vous êtes inscrit(e) et qu'il contient **30 pages** : si ce n'est pas le cas, signalez-le aussitôt.

En l'absence d'indications contraires, **EMPLOYEZ EXCLUSIVEMENT DE L'ENCRE NOIRE** et évitez toute présentation pouvant constituer un signe distinctif : l'utilisation du crayon gris ou de couleurs autres que le noir entraînera la non-correction de la copie et l'annulation de votre participation.

Inscrivez sur la bande d'anonymat de chacune de vos copies vos nom et prénom en **lettres capitales**, date de naissance ainsi que l'épreuve, l'examen et la session. Faites-le avant d'entamer la rédaction de chacun de vos feuillets : il ne vous sera plus possible de le faire une fois l'épreuve terminée, et l'absence de ces mentions sur un feuillet entraînera la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation. N'inscrivez rien dans la case réservée au numéro d'inscription.

Renseignez la case relative au nombre de feuillets.

Ne faites pas apparaître votre nom, ni le nom du centre d'épreuves, ni aucun autre nom de personne ou de lieu (**autre que celui mentionné dans le sujet**), ni signe distinctif, ni signature même fictive en quelque endroit de votre composition : cela entraînerait la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

À l'issue de l'épreuve, rendez votre copie même si elle est vierge, avec toutes les bandes d'anonymat renseignées, avant de signer la feuille d'émargement. Tout candidat quittant la salle sans rendre sa copie est signalé absent.

Aucun brouillon, ni collage de documents, ni feuille non réglementaire ne sont acceptés.

La qualité de la rédaction, la clarté et la précision des raisonnements entrent pour une part importante dans l'appréciation du candidat.

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

SUJET

Vous êtes chargé (e) de mission au service d'économie agricole de la DRAAF de Nouvelle Aquitaine.

Une contamination par le virus du fruit rugueux brun de la tomate (ToBRFV) a été identifiée dans une exploitation de production de tomates du Lot-et-Garonne.

Etant donné l'impact potentiel sur une filière importante en Nouvelle-Aquitaine, et en particulier dans le département du Lot-et-Garonne, la Directrice Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt souhaite informer le Préfet de Région des conséquences potentielles de la découverte de la contamination.

Votre chef de service vous charge, à partir des documents ci-joints, de rédiger une note de synthèse reprenant les principaux enjeux associés à la filière tomate, notamment dans votre région, les effets de ce virus, ainsi que les mesures préventives et curatives à mettre en œuvre.

7 documents joints (28 pages) :

Document	Intitulé du document	Nombre de pages	Pagination
<u>N°1</u>	Article de presse La dépêche.fr : Lot-et-Garonne : la tomate de Marmande en route pour l'IGP – 03/08/2022	2	Pages 3 à 4
<u>N°2</u>	Agreste Conjoncture - Légumes – Tomate – 2/3 – Septembre 2021	4	Pages 5 à 8
<u>N°3</u>	Rapport de la mission d'information du Sénat : compétitivité de la ferme France (extraits) – 28 Septembre 2022	6	Pages 9 à 14
<u>N°4</u>	Arrêté du 11 mars 2020 relatif à la lutte contre le Tomato brown rugose fruit virus « ToBRFV »	2	Page 15 à 16
<u>N°5</u>	Instruction technique DGAL/SDQSPV/2020-280 du 14/05/2020 relative à la gestion de l'unité de production à la suite de la découverte d'un foyer de ToBRFV par l'opérateur professionnel	6	Pages 17 à 22
<u>N°6</u>	Instruction technique DGAL/SDASEI/2020-164 (sans son annexe) du 04/03/2020 : EXPORT – Certification phytosanitaire – Légumes et semences de tomates et poivrons – Dispositions particulières relatives aux virus du fruit rugueux de la tomate brune (ToBRFV)	4	Pages 23 à 26
<u>N°7</u>	Fiche Technique – cultures maraichères en serre : Virus du fruit rugueux brun de la tomate (ToBRFV) - du Réseau d'Alerte Phytosanitaire du Canada	4	Pages 27 à 30

Lot-et-Garonne: la Tomate de Marmande en route pour l'IGP



La tomate de Marmande se regroupe sous 3 variétés, la côtelée, la cornue et la cœur. / DDM



Gastronomie et terroir, Marmande, Lot-et-Garonne

Publié le 03/08/2022 à 19:01

Après une campagne compliquée en 2021, la tomate lot-et-garonnaise est en bonne voie pour une nouvelle reconnaissance labellisée.

Le ton est donné pour cette année : la tomate concourt pour l'obtention de son IGP. La filière s'est réunie au premier semestre de 2022. Le but de ce rassemblement : rédiger le cahier des charges de l'IGP (Indication géographique protégée) « Tomate de Marmande ».

Une partie est liée à la tomate fraîche et une autre à la tomate transformée. Cette certification permettrait d'identifier le produit, brut ou transformé, dont la qualité et la réputation sont liées à son origine géographique (Inao). À l'automne, ce cahier sera

présenté à l'Institut National de l'origine et de la qualité (Inao) pour une validation de l'IGP de la tomate de Marmande.

Que représente concrètement cette tomate ?

En 2020, les producteurs décident de s'unir autour de la création de la marque « Tomate de Marmande » afin de faire valoir leur savoir-faire. La création de cette marque a été une réelle valorisation du produit ainsi que de ses valeurs territoriales fortes. L'appellation reste une première étape avant l'obtention tant espérée de l'IGP. « Le gel tardif d'avril a certes fait quelques dégâts sur les premiers plants de tomate de Marmande de bouche mis en terre, mais le retard a été rattrapé. » déclare Danièle Marcon Présidente de la section Tomate au sein de l'AIFLG (Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne) et productrice de Tomates de Marmande.

Si le territoire de la Tomate de Marmande se situe en Lot-et-Garonne, c'est que le département réunit toutes les conditions pour la production de ce légume fruit. Son climat d'abord, typique de la région, ainsi que ses ressources considérables en eau en font un territoire idéal pour la culture de la tomate.

1000 emplois directs

La force de cette tomate se trouve dans le fait qu'elle se cultive uniquement en pleine terre. En 2021, on compte 16 producteurs en frais pour 14 ha cultivés et 69 producteurs de Tomate de Marmande en produits transformés pour 506 ha cultivés. La filière tomate de Marmande représente plus de 1 000 emplois directs et indirects dans le Lot-et-Garonne. Ce légume fruit n'a pas de quoi rougir en attendant l'examen de son dossier IGP, « qui pourrait prendre jusqu'à 15 ans » comme l'avait déclaré Danièle Marcon en 2020.

Charlotte Lenne



Charlotte Lenne

Agreste Conjoncture

Légumes



septembre 2021 - n° 2021 - 125

Infos rapides

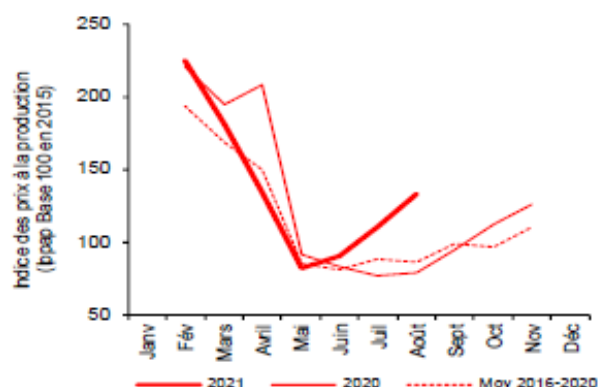
Tomate – 2/3

Une hausse des cours sur la période estivale

Au 1^{er} septembre 2021, la production de 2021 de tomates destinées au marché du frais est estimée à 485 000 tonnes, volume stable par rapport à 2020 et en recul de 13 % par rapport à la moyenne 2016-2020. Les surfaces nationales (2 500 ha) seraient stables sur un an et augmenteraient de 3 % par rapport à la moyenne des cinq dernières campagnes. En mai, la météo est favorable au développement des cultures mais, en l'absence d'une consommation suffisante, les prix restent inférieurs à la moyenne quinquennale. En juin, la demande et la commercialisation s'améliorent avec la hausse des températures. L'offre est en baisse en juillet, sous l'effet d'une météo maussade tandis que la demande reste soutenue. A rebours de la saisonnalité habituelle, les cours de la tomate se redressent nettement à partir de juillet. En août, les prix sont en hausse de 70 % par rapport à la campagne 2020 et de 55 % par rapport à la moyenne quinquennale.

Prix des tomates à la production

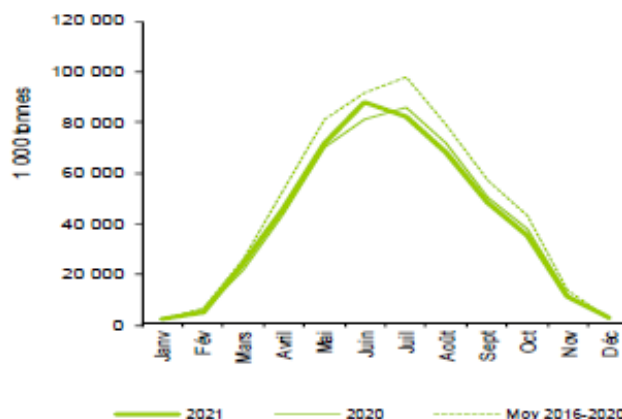
Hausse des prix sur la période juillet-août



Source : Agreste-Insee

Production nationale de tomates

Des récoltes 2021 déficitaires par rapport à la moyenne 2016-2020



Source : Agreste



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

Liberté
Égalité
Fraternité

Les prévisions de production de tomates sont estimées à partir d'échantillons régionaux d'observations quantitatives et qualitatives, provenant de sources multiples. Les dernières prévisions ont été arrêtées au 1^{er} septembre, sur la base de données transmises fin août.

Production et surface

Les faits marquants

Une production similaire à celle de l'année passée

Au 1^{er} septembre 2021, les estimations des surfaces nationales implantées en tomates pour le marché du frais sont de 2 526 ha, stables sur un an mais en hausse de 3 % par rapport à la moyenne 2016-2020.

La production nationale destinée au marché du frais de la campagne 2021 serait également stable sur un an mais en recul de 13 % par rapport à la moyenne 2016-2020, à 484 574 tonnes. Les récoltes sont en baisse sur un an dans le bassin Centre-Ouest tandis qu'elles progressent dans les bassins Ouest et Sud-Ouest. Le manque d'ensoleillement et de chaleur en début de campagne retarde les entrées en production pour un nombre limité d'exploitations et est en cause

dans les baisses de rendement du bassin Centre-Ouest. En mai et juin, la météo est favorable et les récoltes progressent fortement même si certains secteurs font face à des intempéries localisées, notamment en Occitanie et en Auvergne-Rhône-Alpes. Le pic de production global est atteint en juin. En juillet, le climat est de nouveau mitigé, affaiblissant parfois les rendements, la qualité restant néanmoins correcte. La météo maussade perdure début août avec un retour des températures plus élevées en fin de mois. Le premier foyer du virus de la tomate (ToBRVF) est détecté fin juillet dans une exploitation du Lot-et-Garonne.

Les indicateurs

Les rendements diminuent dans le bassin Centre-Ouest par rapport à la dernière campagne

Tomate pour le marché du frais

Campagne de production 2021 (janvier à décembre)

Estimations au 01-Sep-2021		Ouest	Centre Ouest	Sud Ouest	Sud Est	Autres bassins	France	Evol France 1 an
Surface	Serre	546	305	278	779	304	2 212	0 %
	Plein air	13	57	67	104	73	314	-2 %
	Total surfaces	559	362	345	883	377	2 526	
	Evol 1 an	2 %	-3 %	2 %	0 %	///	0 %	
	Evol 5 ans	1 %	2 %	9 %	-4 %	///	3 %	
Production	Serre	169 190	74 942	69 739	128 943	27 913	470 727	0 %
	Plein air	602	3 416	2 816	3 607	3 406	13 847	-2 %
	Total production	169 792	78 358	72 555	132 550	31 319	484 574	
	Evol 1 an	7 %	-15 %	3 %	0 %	///	0 %	
	Evol 5 ans	-13 %	-23 %	2 %	-17 %	///	-13 %	

Source : Agreste

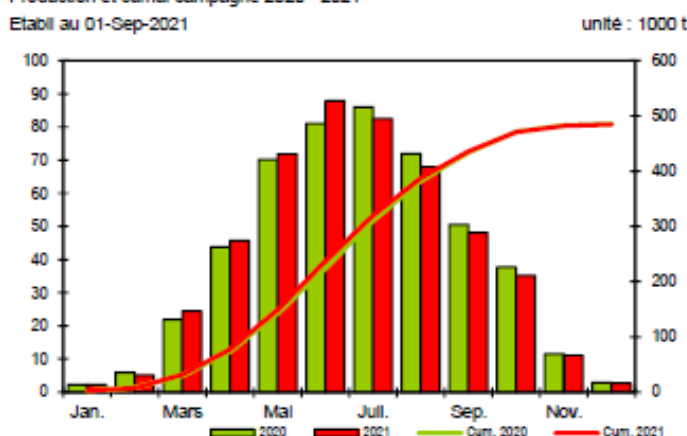
Mise en perspective

Des récoltes mensuelles en baisse à partir du mois de juillet

Calendrier national de production de tomates pour le marché du frais

Production et cumul campagne 2020 - 2021

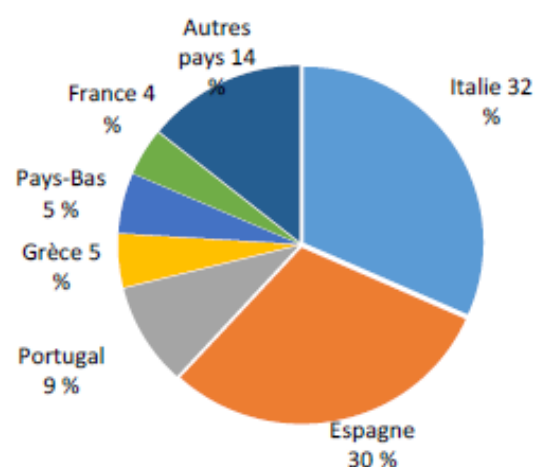
Etabli au 01-Sep-2021



Source : Agreste

Production européenne (y compris RU) de tomates en 2019

yc pour la transformation Total : 16 590 (1000 tonnes)



Source : Eurostat et estimations SSP

Commercialisation

Les faits marquants

Augmentation des prix en période estivale en raison d'un déficit de production

Les récoltes ayant commencé en retard et la demande étant déjà présente, les prix de la tomate en début de campagne 2021 sont en hausse. Courant mars, alors que l'offre nationale progresse, la commercialisation se complique avec une restauration hors domicile toujours considérablement freinée par la situation sanitaire. En mai, la luminosité est favorable à la progression de l'offre mais le temps reste néanmoins trop frais pour stimuler suffisamment la consommation. Les stocks se forment, pesant sur les prix et la tomate entre en crise conjoncturelle fin mai-début juin. A la mi-juin la situation s'inverse grâce à une vague de chaleur qui vient activer la demande : les prix dépassent alors la moyenne quinquennale.

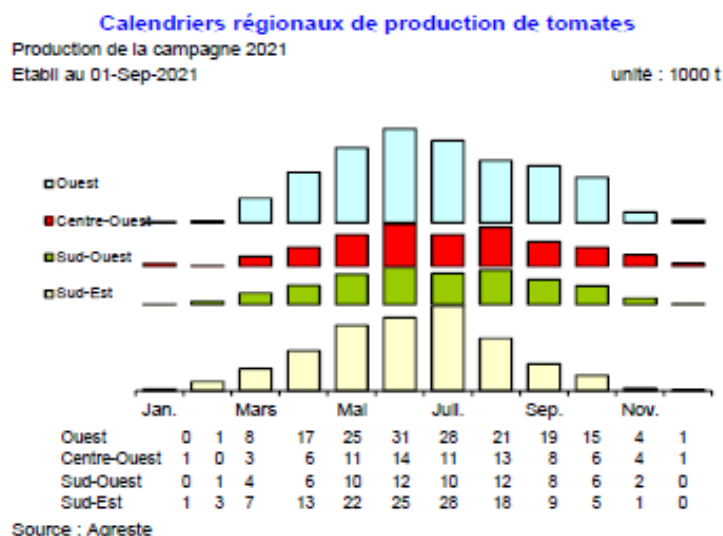
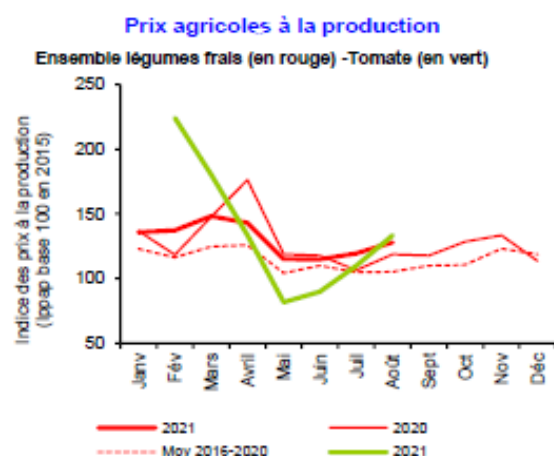
Durant la 1^{ère} quinzaine de juillet, la météo mitigée réduit les volumes disponibles et tempère la consommation ;

en milieu de mois la demande redémarre quelque peu et le marché se trouve en situation de sous-alimentation, à l'origine du redressement des prix. En août, les disponibilités restent faibles par rapport à la demande et les prix sont en hausse de 70 % par rapport à la campagne 2020 et de 55 % par rapport à la moyenne quinquennale.

Entre janvier et juillet 2021, les importations (305 100 tonnes) reculent de 4 % sur un an et les exportations (153 900 tonnes) de 3 %. Le solde commercial (-151 200 tonnes) s'améliore de 6 % par rapport à la campagne précédente.

Les indicateurs

Au mois d'août, les cours de la tomate dépassent ceux de l'ensemble des légumes frais



Mise en perspective

Une baisse plus importante des importations sur un an qui permet au solde déficitaire de se réduire



Commerce extérieur de la France entre janvier et juillet 2021

	Quantité (tonne)		
	Importations	Exportations	Solde
Monde	305 104	153 912	-151 192
U.E. à 28	92 393	143 943	51 550
Pays-Tiers	212 711	9 969	-202 742
Allemagne	31	44 687	44 656
Belgique	16 609	6 185	-10 425
Espagne	54 554	16 139	-38 415
Pays-Bas	14 816	25 094	10 278
Maroc	205 684	ND	-205 684

Etabli au 01-Sep-2021

Source : Douanes

Méthodologie

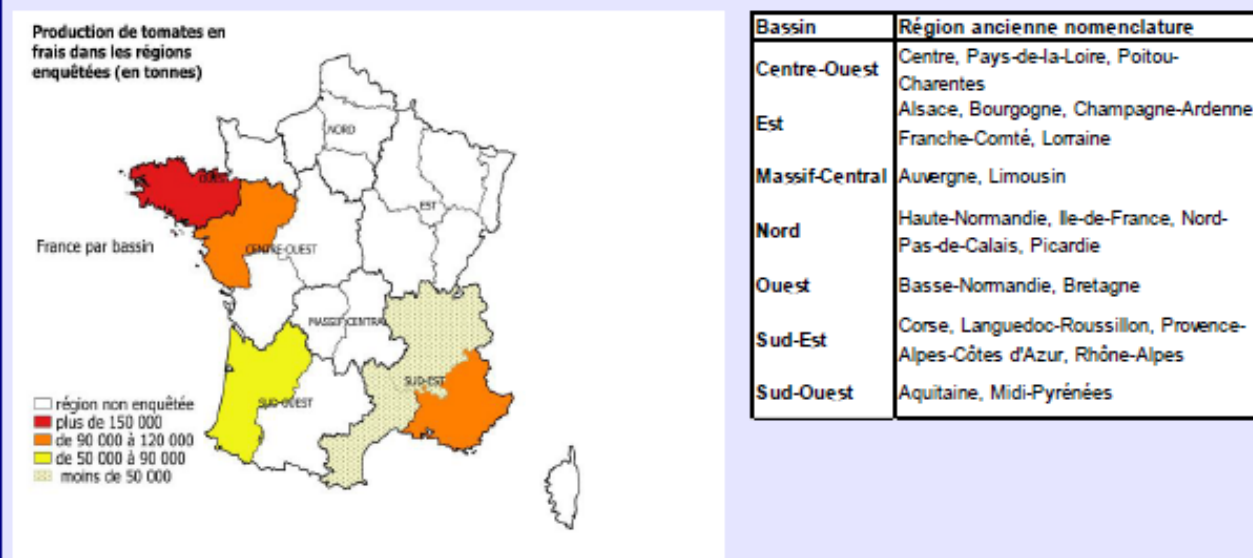
Les données de conjoncture légumière (surfaces, productions et calendriers) sont fournies selon le découpage par bassins de production représenté sur la carte ci-dessous. Au sein d'un bassin, les données pour les régions non enquêtées sont estimées en appliquant aux données de la Statistique agricole annuelle (SAA) l'évolution moyenne dans les régions enquêtées du bassin. Quand l'ensemble des régions d'un bassin sont non répondantes, l'estimation est fournie par les données de la SAA corrigées par l'évolution moyenne des bassins répondants.

Le niveau d'observation reste l'ancienne région (nomenclature en 22 régions) car le découpage retenu pour les bassins s'appuie sur des critères climatiques.

L'enquête de conjoncture "Tomate" concerne uniquement la tomate consommée en frais. Elle porte sur 6 régions réparties dans 4 bassins de production :

- OUEST : La région Bretagne représente 24 % de la production nationale ;
 - CENTRE-OUEST : La région Pays-de-la-Loire représente 13 % de la production nationale ;
 - SUD-OUEST : La région Aquitaine représente 15 % de la production nationale ;
 - SUD-EST : Les régions Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon et Paca représente 36 % de la production nationale.
- L'ensemble de ces régions représente 91 % de la production française de tomate en frais en 2020.

Crise conjoncturelle : définition, seuils et détermination, consulter le [site RNM de FranceAgriMer rubrique indicateurs de marchés](#)



Calendrier de publication des infos rapides - Tomate :
juin- septembre- novembre

Pour en savoir plus

Toutes les séries conjoncturelles publiées pour le thème de cette Infos Rapides sont présentes dans l'espace « Données en ligne » du site Internet de la statistique agricole :

www.agreste.agriculture.gouv.fr

Document n°3

[Travaux parlementaires](#) > [Rapports](#) > [Rapports d'information](#)

Compétitivité de la ferme France

[Repères ?](#)

28 septembre 2022 : Compétitivité de la ferme France (rapport d'information)

Par MM. [Laurent DUPLOMB](#), [Pierre LOUAULT](#) et [Serge MÉRILLOU](#)

au nom de la [commission des affaires économiques](#)

[Notice du document](#)

[Synthèse du rapport](#) (556 Koctets)

Disponible en [une seule page HTML](#) (760 Koctets)

Disponible au [format PDF](#) (4,7 Moctets)

Tous les documents sur ces thèmes :

[Agriculture et pêche](#)

[Société](#)

[Économie et finances, fiscalité](#)

[Commander ce document](#)

[Sommaire](#)

[Page précédente](#) |

[Page suivante](#)

B. LA SEULE MONTÉE EN GAMME NE PEUT ÊTRE LE REMÈDE AU MANQUE DE COMPÉTITIVITÉ : L'EXEMPLE DE LA FUITE EN AVANT DE LA FILIÈRE TOMATE, FAUTE DE MISE EN ŒUVRE D'UNE POLITIQUE DE BAISSSE DES CHARGES

1. Une production française à l'abandon dans un marché mondial qui explose

La production mondiale de tomates fraîches a été multipliée par cinq depuis 1970 pour atteindre un niveau de 187 millions de tonnes. Cette tendance impressionnante se poursuit ces dernières années puisque la production en 2021 est supérieure de près de 50 % au niveau de 2004. Une tomate sur deux produite dans le monde vient de Chine, d'Inde et des États-Unis. Depuis 1996, la hausse de la production est essentiellement tirée par la Chine, qui a fait de la production de tomates une arme alimentaire, que d'aucuns ont pu intituler « *l'empire de l'or rouge*^{49(*)} ».

Dans ce concert international, l'espace euro-méditerranéen occupe une place relativement mineure avec une production estimée à 31 millions de tonnes de tomates fraîches, principalement en Turquie, en Italie (5,2 millions de tonnes), en Espagne (4,3 millions de tonnes), au Portugal et au Maroc.

Cette zone se caractérise, dans un marché mondial en forte croissance, par une quasi-stabilité de la production depuis 2004 permise par des rendements en hausse, qui compensent une baisse d'un cinquième des surfaces dédiées depuis 2004.

Les spécialisations des productions sont très différentes entre ces pays. Quand le Maroc se spécialise pour adresser le marché de la tomate fraîche, l'Italie et l'Espagne dédient entre 60 et 80 % de leurs volumes à la transformation. La Turquie occupe, de son côté, une position intermédiaire (34 % des tomates produites dédiées à la transformation).

Ces spécialisations impactent mécaniquement l'organisation des filières de production et, partant, les rendements. Ils sont en effet plus élevés quand la production est sous serre : aux Pays-Bas ou en Belgique, où la production est intégralement sous serre, le rendement est estimé entre 450 et 490 tonnes à l'hectare alors qu'il n'est que de 64 tonnes à l'hectare en Italie, pays spécialisé dans la production de tomates de plein champ destinées à la conserverie.

La France occupe, au sein de cette zone, la place d'un producteur en perdition.

Pourtant, la France dispose d'une filière d'excellence, dont le savoir-faire est reconnu dans le monde entier. Sa production de tomates fraîches, de 632 000 tonnes environ, s'étend sur une superficie de 4 825 ha selon FranceAgriMer, dont les ¾ sont principalement situés en Bretagne et dans le Sud-Est et Sud-Ouest de la France.

Elle dispose en outre de 180 à 200 exploitations spécialisées en production de tomates pour l'industrie, située principalement en Nouvelle-Aquitaine et dans la région PACA. Ces exploitations occupent 2 521 ha et produisent

près de 165 000 tonnes de tomates par an pour les transformer, à hauteur d'environ 51 000 tonnes, en concentré (59 %), en conserve et en jus.

Ce modèle mixte aboutit à un rendement moyen de 114 tonnes par hectare, inférieur à la moyenne euro-méditerranéenne, mais supérieur à d'autres modèles comparables.

Toutefois, c'est une culture spécifique qui a connu des mutations et un déclin majeur depuis les années 1980.

Avant 1980, les cultures de plein champ dominaient une filière française très atomisée. Avec les débuts de la production sous abri, puis progressivement, des abris chauffés et sous serres, le plein champ tend à s'effacer face à une production différente, mieux à même de répondre aux demandes de la grande distribution qui privilégie des produits standardisés, sans défaut de forme, de coloration ou d'aspect.

Jusqu'au début des années 2000, la géographie culturelle française évolue, les exploitations bretonnes prenant peu à peu le pas sur celles du Sud de la France grâce au développement des cultures sous serres ou abris et en raison de l'émergence de maladies végétales. La tomate grappe devient un produit de référence, concurrençant la tomate ronde.

En 1996, point de bascule historique pour la filière tomate, l'Union européenne signe avec le Maroc un accord d'association libéralisant la circulation de produits agricoles, notamment de tomates marocaines. Accord dit « tomates contre blé » par les producteurs, il fait apparaître des tomates très compétitives sur le marché européen que la production française ne peut concurrencer.

Vient s'ajouter à cette tendance, depuis la fin des années 2000, l'apparition du « *fléau de la mouche Tuta absoluta* » (la mineuse de la tomate), qui condamne progressivement les productions de plein champ dans le bassin méditerranéen en raison d'impasses techniques.

Il en résulte que la production ne progresse plus en volume et à peine en valeur, alors que la production mondiale est en forte croissance. En effet, la production de tomates fraîches et transformées était de 840 000 tonnes en France en 1990 : elle était du même niveau en 2000 et se situait à un niveau de 820 000 tonnes encore en 2010.

Cette stagnation de la production est en réalité majoritairement due au recul massif de la production de tomates d'industrie, qui a été la victime d'un abandon historique de la part de l'État. La production est passée de 371 000 tonnes en 1999 à 96 000 tonnes en 2007 avant de remonter à un niveau relativement stable compris entre 150 000 et 175 000 tonnes. En parallèle, la production de tomates fraîches augmentait jusqu'en 2016 grâce à une progression du rendement à l'hectare.

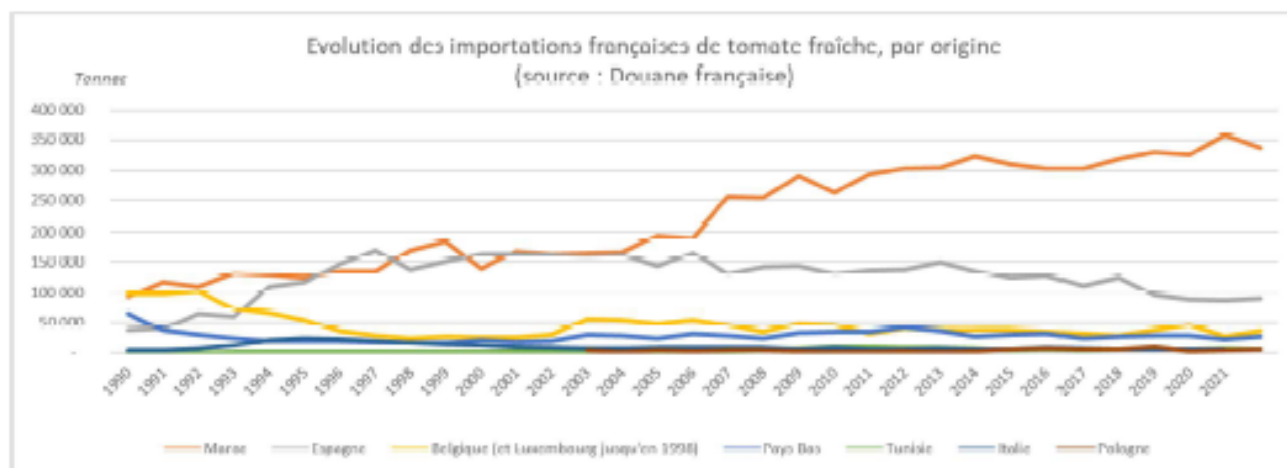
2. Une consommation de tomate en France qui dépend, en grande partie, d'importations

Concernant la tomate fraîche, ce recul de la production a entraîné progressivement une dépendance aux importations, d'abord espagnoles et marocaines jusqu'en 2006, date à laquelle les tomates marocaines sont devenues hégémoniques dans les flux importés.

La production marocaine bénéficie de nombreux avantages concurrentiels qu'elle exploite au maximum : main d'œuvre à faible coût, ensoleillement supérieur, régime douanier favorable... Elle est parvenue à détrôner l'Espagne et son modèle de tomates sous serres dans la région d'Almeria, à tel point que les superficies espagnoles reculent, surtout dans les tomates en vrac, pour se convertir dans des cultures où les coûts de production sont plus faibles (courgettes et poivrons) et où la valeur ajoutée est supérieure (avocats).

La France est aujourd'hui le 3^e importateur mondial de tomates dans le monde, derrière les États-Unis et l'Allemagne.

Elle importe plus de 507 000 tonnes de tomates fraîches en 2020, principalement du Maroc (350 000 tonnes) et d'Espagne (environ 100 000 tonnes).



Source : AOP Tomates Concombres, Légumes de France.

Les importations sont en réalité très contre-saisonnnières puisque plus de 2/3 d'entre elles se font de novembre à avril, alors que la production française s'échelonne d'avril à octobre. Mais il existe tout de même des importations résiduelles y compris en pleine période de production, avec une proportion plus importante de tomates fraîches venues de Belgique et des Pays-Bas, révélant, en cela, une vraie assise des tomates importées sur le marché.

Néanmoins, une grande part de ces flux importés ne sont pas consommés en France mais ne font que transiter par le marché Saint-Charles International de Perpignan avant d'être réexportée pour environ 200 000 tonnes majoritairement au sein de l'Union européenne (vers Allemagne, les Pays-Bas, l'Espagne ou la Pologne).

Compte tenu d'un faible niveau d'exportations, il en résulte un déficit général de la balance commerciale d'environ 300 000 tonnes, ce qui représente 240 millions d'euros pour la tomate fraîche en 2020.

Au total, on estime que 36 % des volumes annuels de tomates fraîches consommées en France sont importées, principalement l'hiver mais de plus en plus toute l'année en raison du développement d'une offre marocaine, belge et néerlandaise concurrençant la production française de saison.

Cette situation est, au reste, parfois ignorée des consommateurs quand, certaines marques utilisent un étiquetage trompeur, par exemple en vendant des tomates cerises marocaines dans un conditionnement vendant ces produits comme l'emblème de l'équipe de rugby d'une ville du Sud-Ouest.

Concernant la tomate transformée, la dépendance est quasi intégrale.

Si aucune tomate fraîche destinée à la transformation n'est importée, la France n'en demeure pas moins massivement dépendante d'importations de produits transformés à base de tomates, à hauteur de 404 millions d'euros. Cela revient à importer 1,2 million de tonnes équivalent tomates fraîches^{50(*)}, soit plus du double par rapport au niveau de 1997. Il en résulte que le taux de dépendance de la France aux importations de tomates transformées est aux alentours de 85 %, alors qu'il était de 60 % à la fin des années 1990.

Dans le détail, les sauces tomates consommées par les Français proviennent majoritairement d'Espagne (45 %), d'Italie (35 %) et d'Europe du Nord 20 %) tandis que les tomates en conserves et en concentrés sont originaires d'Italie (à plus de 60 %) et d'Espagne (à plus de 25 %).

En réalité, l'abandon de la production de tomates industrie a abouti à un manque de concentration d'exploitations agricoles et d'outils industriels dans des zones de production, créant un effet « *plafond de verre* » sur le développement de l'industrie, qui regrette le « *manque de synergies et de parentés productives au sein des bassins de production (GIE, mise en commun de ressources humaines, partenariats public-privé) constitue un frein au développement* ». Dès lors que le maillage agricole et industriel est trop lâche, les coûts logistiques pèsent négativement sur la compétitivité de la production française, renchérissant *in fine* le prix de la matière agricole livrée « *d'une dizaine d'euros par tonne* » par rapport aux concurrents. Dès lors, mécaniquement, le cercle vicieux est enclenché car « *le manque de compétitivité de la filière, qui ne permet pas aux industriels de se placer avantageusement en termes de prix face aux concurrents du bassin méditerranéen, ne milite pas pour un recours massif à l'origine France dans les produits de seconde transformation*^{51(*)} ».

3. Des écarts de compétitivité majeurs expliquant cette dépendance aux importations

a) Avec des coûts de main-d'oeuvre 17 fois plus élevés qu'au Maroc, les producteurs de tomates nationaux ne parviennent pas à rivaliser avec le géant méditerranéen de la tomate

Là encore, l'érosion des parts de marché des tomates françaises dans la consommation des Français s'explique, avant tout, par un différentiel croissant de compétitivité avec les tomates importées.

Il provient déjà d'écarts de modèles de production, la France se caractérisant, encore, par un modèle relativement familial, avec des surfaces moyennes des exploitations de 2,3 ha.

Au-delà de la structure du modèle se pose la question de la compétitivité prix de la filière française.

La production sous serres est en réalité fortement mécanisée, ce qui nécessite un haut niveau d'investissement. En moyenne, 1 hectare de tomates sous serre représente un investissement compris entre 1,4 et 1,8 million d'euros d'équipements. Dès lors, les amortissements représentent une part en général importante du coût de revient moyen.

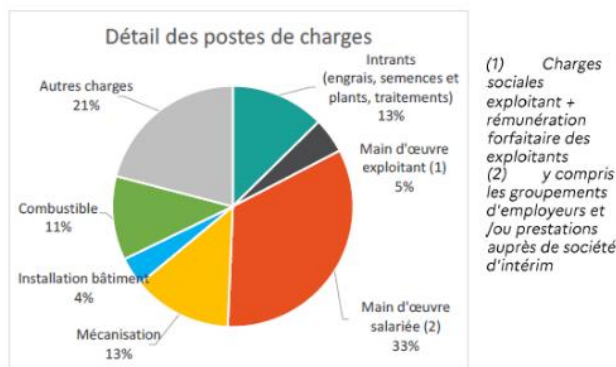
Néanmoins, à ce stade, il est nécessaire de faire appel à de la main-d'oeuvre pour la partie récolte, effeuillage et palissage.

Pour les tomates fraîches, les problèmes en la matière sont très similaires à ceux rencontrés par les producteurs de pommes, ces derniers plaçant au sommet de la hiérarchie des contraintes la très forte exigence de la réglementation sanitaire franco-française ainsi que le coût de la main d'oeuvre.

Selon l'AOP Tomates et concombres, « *l'écart de valorisation peut atteindre 20 à 25 % de mai à fin août sur des productions européennes et être proche de 50 % sur les origines Maroc et Tunisie* ». Il en résulte que « *sur les gros fruits, on a assisté à un abandon de certaines filières historiques au profit des concurrents étrangers plus compétitifs (Ronde, charnue)* ».

L'analyse du coût de revient met en lumière la prépondérance du coût de la main d'oeuvre dans la culture sous serres chauffées.

Répartition des postes de charges de production dans les abris chauffés



Source : Observatoire des exploitations légumières, données 2020.

Comme pour les producteurs de pommes, les chiffres sont éloquentes : **lorsque le coût horaire de l'employeur est de 12,8 € en France, il est de 0,74 € au Maroc^{52(*)}**.

Le différentiel est également marqué avec les autres pays européens concurrents. Les employeurs français ont un coût horaire de la main d'œuvre similaire à celui de leurs homologues néerlandais, à l'exception des emplois de jeunes de moins de 21 ans qui peuvent être rémunérés avec salaire minimum minoré aux Pays-Bas. Le coût horaire de main-d'œuvre est, en revanche, supérieur à tous les autres pays européens, que ce soit en Pologne où il est de 4,8 €, ou dans des pays comparables : 10,7 € en Belgique, 9,8 € en Allemagne et 7,6 € en Italie.

b) Une hausse des cours des intrants fortement pénalisante

Pour les producteurs entendus par la mission, la cause du déclin français, « *c'est le différentiel de prix* » avec, comme principal facteur explicatif, « *le niveau de la main d'œuvre, mais aussi, plus récemment, la hausse du prix du gaz, le facteur énergie* ».

En effet, le poste « énergie » est également une charge importante des producteurs français de tomates, en raison des coûts de chauffage et d'électricité. Or ce poste subit une considérable augmentation depuis 2021, comme de nombreux autres secteurs.

Les professionnels serristes s'inquiètent, au reste, de subir des ruptures d'approvisionnement de gaz l'hiver prochain.

Là où la France performait sur les marchés internationaux par une maîtrise du coût de son énergie, cet avantage comparatif est, aujourd'hui, durablement menacé. Le coût du poste énergie des professionnels interrogés a ainsi augmenté de + 370 % entre 2021 et janvier 2022, de + 110 % pour les engrais, de + 32 % pour les emballages.

Le coût du conditionnement a également considérablement augmenté, en raison de la hausse des cours des emballages et des surcoûts induits par l'application de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, dite loi AGECE^{53(*)}. Les professionnels rencontrés regrettent ainsi que « *les objectifs de réduction, de réemploi et de réutilisation, et de recyclage des emballages en plastique à usage unique prévus dans le cadre de la loi AGECE fixent des échéances plus courtes pour les opérateurs français sur cette thématique que pour leurs concurrents européens.* »

c) Sur les intrants, là encore des surtranspositions pénalisent l'agriculture française

Enfin, les intrants sont des ressources essentielles pour garantir la pousse de la tomate. Ce poste de charges inclut les charges liées aux semences et pieds, qui représentent une part prépondérante dans cette catégorie de coûts, les fournitures de cultures, substrats ainsi que la ferti-irrigation.

S'agissant de la semence, la France s'appuie sur une filière d'excellence. Pour ce qui est de la **création variétale, atout majeur pour la filière de semences de tomate en France**, la tomate bénéficie d'une activité créatrice très dynamique de la part de la recherche privée, sur toutes les typologies de tomates, bien que les activités de multiplication de semences et de production de plants soient davantage internationalisées.

S'agissant des traitements phytopharmaceutiques, la filière tomate est très fortement engagée dans la réduction de l'utilisation de pesticides de synthèse, à tel point qu'elle est devenue un exemple international en la matière.

Depuis 2018, la France est un des seuls pays à avoir développé pour la filière des labels « Zéro Résidu de Pesticides » et « Sans pesticides ». Dès lors, « comparativement aux autres pays européens (Belgique, Hollande, Espagne, Italie), la France (surtout au Nord-Ouest où la pression d'insectes est moindre) est probablement le pays qui utilise le moins de produits phytosanitaires de synthèse » selon l'AOP Tomates et concombres.

Bien entendu, cet engagement a un coût. Les producteurs ont recours à des produits de biocontrôle pour réaliser leurs traitements préventifs bien que ces substances actives soient plus onéreuses et nécessitent plus d'applications, donc plus de main d'œuvre mobilisable. À défaut de politiques publiques efficaces pour réduire le surcoût d'utilisation de ces produits de biocontrôle, leur recours accru pénalisera par ce double effet la compétitivité coût de la filière.

Les producteurs de tomates plein champ destinées à l'industrie, plus exposés aux risques en raison de leur mode de culture, témoignent, de leur côté, d'une vive préoccupation sur ce sujet des intrants.

Là encore, par le biais d'interprétations restrictives ou de surtranspositions, la France demeure, selon

FranceAgriMer, au sommet dans la hiérarchie du niveau d'exigence de la réglementation phytosanitaire nationale, bien devant l'Espagne, l'Italie, la Pologne ou le Maroc.

Les producteurs de tomates destinées à l'industrie estiment, par exemple, que « *l'arrêt d'homologation et la mise en place de restrictions d'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse, comme le désherbage de pré-plantation, ne permettent plus de lutter efficacement contre certains adventices.* » C'est par exemple « *le cas dans la lutte contre les noctuelles ou le mildiou* ». Dès lors, ces pratiques franco-françaises « *constituent une distorsion de compétitivité pour la production de tomates française dans la mesure où nos concurrents n'appliquent pas les mêmes normes*^{54(*)}. »

Les conséquences sont mécaniques : baisse des rendements en raison d'impasses techniques ou d'une moindre efficacité des traitements ; hausse des coûts de production, les alternatives étant en général plus onéreuses et nécessitant davantage de passages ; dégradation des conditions de travail des agriculteurs (traitements la nuit).

Les producteurs rencontrés ne remettent pas en cause les motifs des interdictions de substances, qui sont souvent justifiées par des objectifs sanitaires ou environnementaux, mais le niveau géographique retenu pour l'interdiction. Si le produit est considéré comme dangereux, il devrait être interdit au niveau européen pour tous les producteurs de tomates. À l'inverse, s'il ne l'est qu'en France, d'aucuns s'interrogent sur les motifs de l'interdiction retenus en France, dans le même temps étudiés et rejetés par d'autres agences sanitaires européennes.

Enfin, la surtransposition va bien au-delà de la liste des substances puisqu'elle concerne également les modalités de commercialisation.

À l'initiative du Gouvernement, la France a par exemple interdit, en 2018 dans la loi dite « Egalim », le recours aux remises, rabais et ristournes lors de la vente de ces produits, estimant qu'une hausse des prix engendrerait mécaniquement une réduction des quantités utilisées. Cette justification était, aux yeux des rapporteurs, une incompréhension méprisante du métier d'agriculteur dans la mesure où elle reposait sur l'hypothèse que l'agriculteur épandait des pesticides pour le plaisir, au gré des fluctuations de marché. Le Sénat avait averti sur l'inanité de la mesure, rappelant l'élasticité quasi nulle des quantités utilisées de pesticides à leur prix d'achat. Les faits lui ont donné raison : la mesure s'est simplement traduite par une hausse des prix des intrants, donc par une baisse de la compétitivité française, sans impact sur les quantités épandues.

Là encore : aller au-delà de la norme européenne se fait au détriment de nos agriculteurs.

4. L'histoire de la « tomate cerise » : quand la tortue française se fait doubler par les lièvres d'autres pays dans la course aux marchés de niche

Concurrencés par les producteurs marocains, les maraîchers français ont décidé de conquérir des marchés de niche pour survivre. La montée en gamme a été perçue comme l'unique solution pour échapper à la crise de compétitivité.

Toutefois, ils ont été confrontés à « **l'effet tomate cerise** » au terme de trois étapes.

1) Investir le haut de gamme pour survivre à l'apparition d'un concurrent très compétitif

Largement soutenues par le gouvernement chérifien, par le biais du Plan Maroc Vert (PMV), les exportations vers l'Union européenne de tomates marocaines sont passées de près de 310 000 tonnes en 2012 à près de 440 000 tonnes en 2020. Par conséquent, les producteurs français ont réorienté leurs productions vers des segments à plus haute valeur ajoutée.

Les entreprises amont ont ainsi recouru à des certifications de plus en plus contraignantes (Global Gap, IFS, BRL, ISO 9001...), entraînant des dépenses importantes qui ont renchéri les coûts de structures.

En outre, la production de tomates « rondes » a été supplantée par celle de tomates grappe, qui a rapidement occupé un segment de marché majoritaire. Progressivement, d'autres variétés ont été conquises, comme les variétés allongées type Roma, des variétés dites « anciennes » (côtelées, coeur, Aumônières...) ou des plus petites variétés, cerises ou cocktail, plus sucrées.

2) Abandonner le coeur de gamme, au détriment de la productivité globale et au risque de la dépendance aux produits importés

Cette réorientation de la production vers des marchés de niche, laissant ainsi le marché de masse à des opérateurs étrangers, se retrouve dans les chiffres de rendement de la filière ces dernières années car ces variétés ont un moindre potentiel de rendement. En parallèle, **le recul des surfaces en tomate ronde, qui sont des variétés à plus haut potentiel de rendement, affecte également à la baisse le rendement moyen.**

Document n°4



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE** **Légifrance**
Le service public de la diffusion du droit

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Arrêté du 11 mars 2020 relatif à la lutte contre le Tomato brown rugose fruit virus « ToBRFV »

»

❶ Dernière mise à jour des données de ce texte : 14 mars 2020

NOR : AGRG2007380A

JORF n°0062 du 13 mars 2020

Version en vigueur au 16 janvier 2023

Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,
Vu le règlement (UE) 2016/2031 du parlement européen et de Conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux ;
Vu le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
Vu la décision d'exécution (UE) 2019/1615 de la Commission du 26 septembre 2019 établissant des mesures d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation du virus du fruit rugueux de la tomate brune, dénommé « ToBRFV » dans l'Union ;
Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son livre II et notamment son article L. 201-4 ;
Vu l'avis du comité national d'orientation de la politique sanitaire animale et végétale saisi en date du 28 février 2020,
Arrête :

Article 1

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

« Opérateur professionnel », un opérateur professionnel tel que défini au 9 de l'article 2 du règlement (UE) 2016/2031 susvisé ;
« Végétaux spécifiés », les végétaux au sens de l'article 2 du règlement 2016/2031 susvisé incluant notamment les semences, les plants, les fruits et les feuilles des espèces *Solanum lycopersicum* L. et *Capsicum annuum* ;
« Unité de production », toute partie d'une exploitation qui se trouve complètement indépendante de toute autre unité du même établissement en ce qui concerne sa localisation ou les activités de production de végétaux spécifiés ;
« Vide sanitaire », période d'absence de végétaux spécifiés à la suite des opérations de nettoyage et de désinfection d'une unité de production, suffisamment longue pour permettre une décontamination effective des lieux et un assainissement des locaux et du matériel.

Article 2

La lutte contre le ToBRFV est obligatoire sur tout le territoire national dans les conditions fixées par le présent arrêté. Conformément à l'article D. 251-2-5 du code rural et de la pêche maritime, le préfet de région peut édicter des mesures complémentaires à celles prévues par le présent arrêté.

Article 3

Tout détenteur, producteur ou utilisateur de végétaux spécifiés est tenu, en cas de présence ou suspicion de présence du ToBRFV, d'en faire la déclaration immédiate auprès de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la région concernée.

Lorsque des végétaux spécifiés sont suspectés d'être contaminés par le ToBRFV du fait de la présence de symptômes, de la connaissance d'un lien épidémiologique avec des végétaux contaminés ou d'un risque de contamination avéré, tout opérateur professionnel prend, sous le contrôle de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la région concernée, toutes les mesures nécessaires de restriction de circulation et d'isolement des végétaux, produits végétaux et autres objets susceptibles d'être contaminés dans l'attente des résultats des analyses officielles. Dans le cadre des contrôles officiels ou de la surveillance biologique du territoire prévue à l'article L. 251-1 du code rural et de la pêche maritime, lorsqu'ils constatent la présence de végétaux spécifiés suspectés d'être contaminés par le ToBRFV, du fait de la présence de symptômes, de la connaissance d'un lien épidémiologique avec des végétaux contaminés ou d'un risque de contamination avéré, les agents habilités demandent aux opérateurs de prendre toutes les mesures nécessaires de restriction de circulation et d'isolement des végétaux, produits végétaux et autres objets susceptibles d'être contaminés dans l'attente des résultats des analyses officielles.

Article 4

Les opérateurs professionnels sont tenus de conserver les informations et les documents permettant une traçabilité des végétaux spécifiés, des opérateurs professionnels qui ont fourni les végétaux spécifiés et des opérateurs professionnels auxquels sont fournis les végétaux spécifiés.

Article 5

Sur la base d'une analyse de risques, dont les critères à prendre en compte sont précisés par une instruction du ministre chargé de l'agriculture publiée au bulletin officiel du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, les opérateurs professionnels élaborent et mettent en œuvre un plan de surveillance.

Ce plan de surveillance est basé sur la réalisation par les opérateurs professionnels d'examens visuels réguliers et systématiques de leurs productions et, selon analyse de risques, par des analyses d'autocontrôles.

Article 6

Tout opérateur professionnel de végétaux spécifiés définit un plan de gestion du risque phytosanitaire pour l'ensemble de son exploitation détaillant les modalités de séparation physique et fonctionnelle de chaque unité de production et les conditions d'entrée et de sortie de celle-ci.

Chaque opérateur professionnel est responsable de la mise en application du plan de biosécurité qu'il a défini et qui contient a minima les éléments ci-dessous :

1. Une cartographie de l'exploitation avec les différentes unités de production ;
2. Un plan de circulation des flux dans l'espace et dans le temps décrivant notamment les circuits entrants et sortants des végétaux, des outils, des véhicules, des palettes et autres matériels, et des personnes. Ce plan de circulation contient une description de ces flux et les conditions associées à ces circulations visant à garantir l'absence d'introduction et de dissémination du virus dans les unités de production, notamment les mesures de nettoyage-désinfection, gestion des mesures relatives au personnel intervenant dans les unités de production et aux visiteurs : mesures de désinfection, combinaisons, vêtements, gants, surbottes, outils ou tout autre matériel pouvant être vecteur ;
3. Un plan de gestion des déchets de production tels que l'effeuillage et les rebus et les fins de culture, en fin de saison ou en cas de foyer ;
4. Des autocontrôles visuels et, selon analyse de risques, des analyses d'autocontrôles sont réalisées sur les végétaux spécifiés. La nature, la fréquence et toute autre information pertinente relative à ces autocontrôles sont consignées.

Article 7

Lorsque des végétaux spécifiés sont déclarés contaminés par le ToBRFV suite à l'obtention d'un résultat d'analyse officielle positif, l'ensemble de l'unité de production est placé en confinement pour ne permettre aucune sortie de végétaux spécifiés ou de tout autre objet susceptible d'être contaminé. L'accès est restreint aux seules personnes réalisant les opérations prévues au présent article selon des modalités assurant l'absence de dissémination du ToBRFV. Tout opérateur professionnel détenant un lot de semences déclaré contaminé est tenu soit de faire détruire sans délai le lot par incinération, soit de faire procéder à un traitement de décontamination du lot contaminé avec un produit autorisé pour cet usage. Si le lot de semences est de nouveau testé positif après une analyse officielle réalisée après réalisation du traitement de décontamination, l'opérateur professionnel est tenu de faire procéder à sa destruction par incinération. Les végétaux spécifiés autres que les semences déclarés contaminés ou ayant un lien épidémiologique fort avec d'autres végétaux spécifiés déclarés contaminés, les végétaux spécifiés autres que les semences susceptibles de faire l'objet d'une contamination croisée ou présentant des symptômes et les substrats sont détruits en totalité par incinération ou par enfouissement et recouvrement à la chaux vive selon les recommandations de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la région concernée. A la suite de cette destruction, l'opérateur professionnel met en place des mesures de gestion comportant notamment la mise en place d'un vide sanitaire pour les végétaux spécifiés, la désinfection complète du matériel et des locaux de l'unité de production avec un produit et des concentrations adaptées ou par un traitement par la chaleur selon un protocole adapté. Les insectes vecteurs ou susceptibles de l'être sont détruits. Ces mesures de gestion peuvent être précisées par une instruction du ministre chargé de l'agriculture publiée au bulletin officiel du ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Le confinement est levé dès que les mesures prévues aux deuxième et troisième alinéas du présent article ont été mises en œuvre par l'opérateur professionnel.

Article 8

Le directeur général de l'alimentation et les préfets de région sont chargés de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 11 mars 2020.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'alimentation,
B. Ferreira



Direction générale de l'alimentation
Service des actions sanitaires en production
primaire
Sous-Direction de la qualité, de la santé et de la
protection des végétaux
Bureau de la santé des végétaux
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955

Instruction technique
DGAL/SDQSPV/2020-280
14/05/2020

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 1

Objet : Instruction technique relative à la gestion de l'unité de production à la suite de la découverte d'un foyer de ToBRFV par l'opérateur professionnel

Destinataires d'exécution
DRAAF/SRAL opérateurs professionnels détenant des plantations de tomate et poivrons/piments

Résumé : Le ToBRFV (Tomato brown rugose fruit virus, ou virus du fruit rugueux brun de la tomate) est un virus appartenant à la famille des Tobamovirus.

Les plantes hôtes principales du ToBRFV sont la tomate (*Solanum lycopersicum*), le piment et le poivron (*Capsicum annuum*).

En cas de découverte de végétaux contaminés par ToBRFV, l'opérateur professionnel est tenu, en vertu de l'article 7 de l'arrêté ministériel du 11 mars 2020 relatif à la lutte contre le ToBRFV, de procéder à des mesures de gestion visant à assainir son unité de production.

La présente instruction précise les modalités de gestion de l'unité de production en cas de foyer, notamment en ce qui concerne la désinfection et le protocole de vide sanitaire requis.

Textes de référence : RÈGLEMENT (UE) 2016/2031 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux;

Arrêté du 11 mars 2020 relatif à la lutte contre le Tomato brown rugose fruit virus «ToBRFV».

INSTRUCTION TECHNIQUE RELATIVE À LA GESTION DE L'UNITÉ DE PRODUCTION À LA SUITE DE LA DÉCOUVERTE D'UN FOYER DE **ToBRFV** PAR L'OPÉRATEUR PROFESSIONNEL

I. GÉNÉRALITÉS ET ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

Le ToBRFV (*Tomato brown rugose fruit virus*, ou virus du fruit rugueux brun de la tomate) est un virus appartenant à la famille des *Tobamovirus*.

Les plantes hôtes principales du ToBRFV sont la tomate (*Solanum lycopersicum*), le piment et le poivron (*Capsicum annuum*).

Le virus de la tomate a fait l'objet de la décision d'exécution (UE) 2019/1615 de la Commission du 26 septembre 2019 établissant des mesures d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation de ce virus.

Au niveau national, la lutte contre le ToBRFV est encadrée par l'arrêté ministériel du 11 mars 2020 relatif à la lutte contre le *Tomato brown rugose fruit virus* « ToBRFV ».

En cas de découverte de végétaux contaminés par ToBRFV, l'opérateur professionnel est tenu, en vertu de l'article 7 de cet arrêté, de procéder à des mesures de gestion visant à assainir son unité de production.

La présente instruction précise les modalités de gestion de l'unité de production en cas de foyer, notamment en ce qui concerne la désinfection et le protocole de vide sanitaire requis.

1. DÉFINITIONS

- «Opérateur professionnel», un opérateur professionnel tel que défini au 9 de l'article 2 du règlement (UE) 2016/2031;
- «Végétaux spécifiés», les végétaux au sens de l'article 2 du règlement (UE) 2016/2031 incluant notamment les semences, les plants, les fruits et les feuilles des espèces *Solanum lycopersicum* L. et *Capsicum annuum*;
- «Unité de production», toute partie d'une exploitation pouvant être considérée comme indépendante d'un point de vue épidémiologique de toute autre unité du même établissement en ce qui concerne sa localisation ou les activités de production de végétaux spécifiés;
- «Vide sanitaire», période d'absence de végétaux spécifiés à la suite des opérations de nettoyage et de désinfection d'une unité de production, suffisamment longue pour permettre une décontamination effective des lieux et un assainissement des locaux et du matériel.

2. DISPOSITIONS RELATIVES À LA GESTION D'UNE UNITÉ DE PRODUCTION PAR L'OPÉRATEUR PROFESSIONNEL À LA SUITE DE LA DÉCOUVERTE DE VÉGÉTAUX CONTAMINÉS PAR ToBRFV

Lorsque des végétaux spécifiés sont déclarés contaminés par le ToBRFV suite à l'obtention d'un

résultat d'analyse officielle positif, l'ensemble de l'unité de production est placé en confinement pour interdire la sortie de végétaux spécifiés ou de tout autre objet susceptible d'être contaminé.

L'accès à l'unité de production est restreint aux seules personnes réalisant les opérations de gestion strictement nécessaires pour la destruction, l'évacuation et l'assainissement de l'unité de production, selon des modalités assurant l'absence de dissémination du ToBRFV. Les soins apportés aux plantes situées dans l'unité de production confinées sont suspendus.

Dans les unités de production confinées suite à l'identification d'une contamination, le confinement est levé lorsque les mesures de gestion et d'assainissement sont mises en œuvres selon les modalités décrites ci-après.

a) Traitement des semences infectées

Tout opérateur professionnel détenant un lot de semences déclaré contaminé est tenu soit de faire détruire sans délai le lot par incinération, soit de faire procéder à un traitement de décontamination du lot avec un produit autorisé pour cet usage.

Les modalités de traitement des semences sont précisées dans la partie II.

Si le lot de semences est de nouveau testé positif après une analyse officielle réalisée après réalisation du traitement de décontamination, l'opérateur professionnel est tenu de faire procéder à sa destruction par incinération.

b) Destruction des végétaux spécifiés (autres que les semences) et des substrats

Cette partie concerne :

- Les végétaux spécifiés, autres que les semences, déclarés contaminés ;
- Les végétaux spécifiés, autres que les semences, ayant un lien épidémiologique fort avec d'autres végétaux spécifiés déclarés contaminés ;
- Les végétaux spécifiés, autres que les semences, susceptibles de faire l'objet d'une contamination croisée
- Les végétaux spécifiés, autres que les semences, présentant des symptômes ;
- Les substrats.

Les objets pré-cités sont détruits en totalité par incinération selon les recommandations de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la région concernée.

À noter que tous les végétaux spécifiés situés dans une même unité de production sont, par définition, liés d'un point de vue épidémiologique. La destruction doit donc concerner l'ensemble des végétaux spécifiés de l'unité de production où une ou plusieurs contaminations sont confirmées.

À la suite de cette destruction, l'opérateur professionnel met en place des mesures de gestion comportant notamment la mise en place d'un vide sanitaire pour les végétaux spécifiés, la désinfection complète du matériel et des locaux de l'unité de production avec un produit et des concentrations adaptées ou par un traitement par la chaleur selon un protocole adapté. Les insectes

vecteurs ou susceptibles de l'être sont détruits.

Les modalités de désinfections à mettre en œuvre (II) ainsi que le protocole de vide sanitaire (III) requis dans le cadre de l'assainissement de l'unité de production sont basées sur le rapport d'appui scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)¹.

Les principales conclusions de ce rapport de l'Anses sont annexées à la présente instruction.

II. DÉSINFECTION

a) Lavage des mains

Au vu des connaissances actuelles, les substances telles que l'acide benzoïque ou les produits à base de lait écrémé et d'enzymes sont utilisées. La durée de lavage des mains à respecter est d'au moins une minute.

b) Désinfection des structures

Au vu des connaissances actuelles, il est préconisé d'utiliser des substances à base de bis(peroxymonosulfate)bis(sulfate) de pentapotassium en privilégiant, pour un produit à 1% de concentration, un temps de contact de 60 minutes si son caractère corrosif le permet. Si le produit choisi est trop corrosif, le temps de contact peut être réduit à 30 minutes.

c) Désinfection des outils et des équipements

Les outils de coupe (sécateurs), les autres petits outils de travail ainsi que les petits équipements incluant les plateaux doivent être soigneusement nettoyés en les plongeant dans une solution désinfectante en respectant des concentrations et un temps de contact long (environ trois minutes).

Il est préconisé d'utiliser des substances telles que l'hypochlorite de sodium, le bis(peroxymonosulfate)bis(sulfate) de pentapotassium ou l'acide benzoïque à des concentrations et des temps de contact décrits contre d'autres virus et viroïdes difficiles à inactiver. Le traitement thermique par trempage à 90°C pendant 5 minutes peut également convenir pour des équipements plats (ex. plateaux).

d) Désinfection des substrats de culture

Pour les cultures hors sol, les pains de substrats doivent être remplacés pour chaque nouvelle plantation. Ceux qui ont déjà servi et sont contaminés doivent être incinérés ou enfouis dans un centre dédié à cet effet, le but étant d'éviter absolument de remettre les pains de substrats dans le circuit de récupération des fournisseurs.

¹ Demande d'appui scientifique et technique n°2020-SA-0038 sur les questions relatives aux mesures de prophylaxie et de gestion de l'unité de production en cas de foyer de ToBRFV. Disponible ici : <https://www.anses.fr/fr/system/files/SANTVEG2020SA0038Ra.pdf>

La première année après la désinfection du sol, seule l'installation de cultures non hôtes est autorisée. Pour la deuxième année, il n'est pas non plus autorisé d'utiliser des espèces tolérantes telles que le poivron ou des variétés peu symptomatiques de tomates car cela contribue à maintenir l'inoculum dans la zone concernée.

Une surveillance accrue de la plantation par des prélèvements réguliers couplés à des analyses doit être mise en œuvre.

e) Désinfection des semences

Pour la désinfection des semences, il existe des traitements chimiques ou thermiques ayant démontré leur efficacité :

i. Traitements chimiques

L'utilisation d'hypochlorite de sodium (teneur au minimum d'1%), en immersion pendant 30 minutes doit être privilégiée.

ii. Traitements thermiques

Les traitements thermiques à chaleur sèche sont considérés efficaces à 74°C pendant 48 heures ou à 80°C pendant 24 heures. Ces traitements thermiques ont peu d'impact sur la germination des semences.

III. VIDE SANITAIRE

Dans le cadre de la gestion d'une unité de production suite à un foyer, il est nécessaire de mettre en place un vide sanitaire qui se traduit comme l'absence totale de toute plantation hôte ou non hôte.

Entre deux cultures, un vide sanitaire correspondant à un vide complet des serres et des abris doit être appliqué pendant une durée minimale de deux semaines consécutives.

Afin de s'assurer de l'absence du virus, une surveillance doit être mise en œuvre, couplée à des prélèvements pour analyse réguliers des cultures de plantes hôtes installées immédiatement après le vide sanitaire ou après un ou plusieurs cycles de cultures de plantes non hôtes.

IV. NOTIFICATION DES MESURES

En cas de foyer, suite à la découverte d'échantillons contaminés par ToBRFV, les mesures basées sur la présente instruction sont notifiées à l'opérateur professionnel par courrier de la DRAAF.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Bruno Ferreira

Document n°6



Ordre de méthode

Direction générale de l'alimentation Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales BEPT 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDASEI/2020-164 04/03/2020
---	--

Date de mise en application : 05/03/2020

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 05/03/2020

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 1

Objet : EXPORT – Certification phytosanitaire – Légumes et semences de tomates et poivrons - Dispositions particulières relatives au virus du fruit rugueux de la tomate brune (ToBRFV)

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF SRAL

Résumé : En raison de la mise en évidence récente de foyers du virus du fruit rugueux de la tomate brune (ToBRFV –Tomato Brown Rugose Fruit Virus) dans des exploitations agricoles du département du Finistère, la France a perdu son statut de « pays indemne ». Dans ce contexte, la présente instruction précise les conditions de mise en œuvre de la certification phytosanitaire à l'exportation des légumes de consommation et de transformation et des semences de tomates (*Solanum lycopersicum*) et poivrons (*Capsicum* sp.) pour respecter les réglementations des pays tiers relativement au ToBRFV.

Textes de référence :• Règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, [...].

- Décision d'exécution (UE) 2019/1615 de la Commission du 26 septembre 2019 établissant des mesures d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation du virus du fruit rugueux de la tomate brune (ToBRFV) dans l'Union.
- Règlement d'exécution (UE) 2019/2072 de la Commission du 28 novembre 2019 établissant des conditions uniformes pour la mise en oeuvre du règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, [...].
- Instruction technique DGAL/SDASEI/2016-390 du 06/05/2016 – Méthode de certification phytosanitaire à l'exportation (ou ses mises à jour).
- Instruction technique DGAL/SDASEI/2020-136 du 25/02/2020 – Plans de contrôle et de surveillance des végétaux, produits végétaux et autres objets à l'importation

1. EXPORT DE TOMATES ET POIVRONS DE CONSOMMATION ET DE TRANSFORMATION

Seuls les produits sans symptômes de ToBRFV sont éligibles vers les pays tiers.

2. EXPORT DE SEMENCES DE TOMATES ET POIVRONS

2.1. Certification phytosanitaire vers les pays tiers

A ce jour, 10 pays tiers ont notifié à l'Organisation mondiale du commerce (OMC) des exigences spécifiques sur ToBRFV et sont à considérer comme ayant une exigence d'**analyse officielle** (parfois comme une des options de la déclaration supplémentaire) : Algérie, Argentine, Australie, Chili, Costa Rica, États-Unis, Maroc, Mexique, Nouvelle-Zélande et Thaïlande.

Par "à considérer comme" il faut comprendre :

- soit que le pays a explicitement des exigences d'analyse officielle : Algérie, Argentine, Australie, Chili, Costa Rica, États-Unis, Nouvelle-Zélande et Thaïlande ;
- soit que le pays a explicitement des exigences d'analyse (sans forcément mentionner le terme "officielle") mais demande de joindre le bulletin du résultat d'analyse au certificat phytosanitaire ce qui signifie implicitement qu'il demande une analyse officielle : Maroc.
- soit que le pays exige en déclaration supplémentaire un envoi exempt de ToBRFV : Mexique.

Pour les autres pays, il n'y a pas à ce jour d'obligation d'analyse ToBRFV notifiée pour l'export. Il est donc nécessaire de consulter la réglementation phytosanitaire des pays concernés.

Un tableau recensant les exigences spécifiques pays tiers relatives au ToBRFV est mis à disposition « tout public » sur Exp@don 1 (Documents administratifs et génériques/Autres documents/Bilans informations sanitaires) et sera mis à jour régulièrement. Ce tableau n'inclut pas les pays tiers qui ont intégré le ToBRFV uniquement dans leurs listes d'organismes réglementés, mais sans exigences spécifiques.

2.2. Certification phytosanitaire vers les DROM

Une analyse officielle doit être exigée pour tous les envois de semences de tomates et de poivrons vers les départements, régions et collectivités d'outre-mer (DROM).

2.3. Réalisation des analyses

Les analyses officielles doivent être réalisées par un laboratoire agréé par la DGAL. A ce stade, outre le Laboratoire national de référence (LNR), un agrément temporaire a été accordé au GEVES/SNES le 26 février 2020.

Les prélèvements effectués sous l'autorité du Service officiel de contrôle et de certification (SOC) seront considérés comme officiels. Sinon, les prélèvements seront effectués soit par un agent du SRAL soit par un agent d'un organisme délégataire.

Si les semences à exporter (ou ré-exporter) ont déjà fait l'objet d'une analyse officielle que ce soit dans le cadre du passeport phytosanitaire européen, de la surveillance nationale ou à leur entrée sur le territoire de l'Union européenne, **une nouvelle analyse pour leur exportation n'est pas requise.**

Je vous rappelle que ce sont des exigences spécifiques ToBRFV sans préjudice des autres exigences imposées par le pays tiers.

Je vous saurais gré de me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en œuvre de la présente instruction.

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance
et de l'international
CVO
Loïc EVAIN



VIRUS DU FRUIT RUGUEUX BRUN DE LA TOMATE (ToBRFV)

En bref : un virus hautement contagieux causant des pertes importantes dans la tomate, le ToBRFV (Tomato Brown Rugose Fruit Virus), aurait été signalé pour la 1^{re} fois au Canada au début du mois de mai en Ontario. À ce jour, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) n'a pas été en mesure de confirmer la présence de ce virus dans les serres ontariennes. Toutefois, l'ACIA évalue actuellement le statut de ce phytoravageur. Bien qu'il n'ait pas encore été détecté au Québec et qu'il ne soit pas encore considéré comme un organisme de quarantaine par l'ACIA, la vigilance est nécessaire pour éviter sa propagation, puisqu'il n'existe aucun moyen curatif. La PRÉVENTION et la BIOSÉCURITÉ en serre restent vos meilleures alliées. Ce document résume les principaux points d'information actuellement disponibles concernant ce virus et vous informe de la nouvelle réglementation récemment mise en place par les États-Unis en ce qui concerne les importations et les exportations de matériel pouvant être infecté.

Nom français : Virus du fruit rugueux brun de la tomate

Nom anglais : Tomato Brown Rugose Fruit Virus (communément appelé 'Rugose')

Symptômes du ToBRFV





Source de la plupart des photos : [EPPO Global Database](#)

Introduction

Bien qu'inoffensif pour l'humain, il peut causer des pertes de rendement importantes allant de 15 % des fruits non commercialisables à 70 %, voire 100 % de pertes dans certains pays. L'éradication est quasi impossible en serre, puisque sa présence est assez persistante dans l'environnement. En effet, ce virus est très stable en dehors des plantes hôtes et peut survivre des mois et des années sur les surfaces en l'absence de plantes hôtes.

Localisation

Découvert en [Israël](#) en 2014, il se répand ensuite en [Jordanie \(2015\)](#) et en Arabie saoudite. Depuis 2018, il a atteint l'[Allemagne](#) et la [Californie](#) qui tentent de l'éradiquer, alors que le [Mexique](#) serait plus fortement touché. En 2019 s'ajoutent à la liste : la [Turquie](#), l'[Italie](#), la [Chine](#), la [Palestine](#) et le [Royaume-Uni](#). Le virus est également rapporté, mais non confirmé, aux Pays-Bas, au Chili, en Éthiopie et au Soudan. Plus près de nous, la première détection canadienne, bien que non confirmée par l'ACIA, aurait eu lieu en Ontario (2019), avec quelques cas présumés d'infection depuis la 1^{re} semaine du mois de mai.

Hôtes

La tomate et le poivron sont les 2 principaux hôtes du ToBRFV. On rapporte aussi les pétunias et plusieurs espèces de *Nicotiana* (p. ex. : tabac) qui développent des symptômes, tandis que certaines mauvaises herbes telles que *Chenopodium* spp., *Chenopodium murale* et *Solanum nigrum* peuvent servir de réservoirs du virus. Il y a également [un cas documenté d'infection dans l'aubergine au Mexique](#).

Symptômes

Les infections virales sont sournoises, si bien qu'une plante infectée peut paraître tout à fait saine, selon son degré de tolérance. Elle devient alors un foyer d'infection insoupçonné et peut propager la maladie aux variétés saines, mais sensibles au virus.

Les symptômes varient en fonction des variétés, de la luminosité, de l'état nutritionnel des plants et des conditions ambiantes. À ce chapitre, le virus semble plus dommageable sous abri qu'en plein champ, ou lorsque les plants sont stressés ou chargés en fruits. L'infection frappe plus sévèrement sur les jeunes plants ou durant les chaudes périodes estivales comme les périodes froides et hivernales.

Les symptômes s'apparentent beaucoup à ceux du [virus de la mosaïque du Pékino](#) (PepMV) qui est un potexvirus, ainsi qu'aux 2 autres tobamovirus (virus de la mosaïque de la tomate [ToMV] et virus de la mosaïque du tabac [TMV]). [Une affiche montrant les principaux symptômes](#) a été développée par le Agriculture and Horticulture Development Board (AHDB) et une autre est en développement par le Ontario Greenhouse Vegetable Growers (OGVG).

Sur tomate

- Feuilles : chloroses (jaunissement), mosaïque ou marbrure; parfois plus étroites ou filiformes.
- Calices (sépalés des fleurs) : brunissement et nécroses aux extrémités.
- Pétioles des feuilles et pédoncules : taches nécrotiques.
- Fruits : taches pâles, jaunes ou brunes avec des symptômes pouvant être rugueux; maturation inégale; fruits déformés ou irréguliers; calibre ou nombre réduits; avortement.

Sur poivron

- Feuilles : jaunissement, mosaïque ou déformation.
- Fruits : déformation, jaunissement ou plages nécrotiques brunes ou des rayures vertes.

Modes de transmission

Ce virus fait partie du genre *Tobamovirus* et est facilement transmissible.

Contact (mécaniquement)

- Plante : tout ce qui peut transférer la sève d'un plant infecté à un autre lors des manipulations (plantation, travail sur les plants, pulvérisations, récoltes); par les restes de plantes ou matériel végétal infecté incluant les racines et le sol contaminé.
- Visiteurs et travailleurs : mains, vêtements, appareils cellulaires ou autres, manipulation de fruits infectés (ex. : boîtes à lunch).
- Équipements : outils de taille, contenants, boîtes, plateaux, cartons, palettes, chariots et voiturettes.
- Structures : poignées de porte, lignes d'emballage et surfaces diverses.
- Pollinisateurs et insectes ravageurs (broyeurs) qui se déplacent de plant en plant.

Semences

- Le virus reste viable plusieurs années, principalement logé en surface sur les téguments, plus rarement à l'intérieur dans l'endosperme.
- On rapporte que la transmission des semences aux transplants est assez faible et que c'est finalement la manipulation des quelques plants infectés qui propagent la maladie.

Propagation

- En pépinières (greffes ou boutures).

Résistance

Actuellement, aucune variété ne possède de gène de résistance contre ce virus. Par contre, la plupart des variétés possèdent les gènes de résistance aux 2 autres principaux tobamovirus, dont le TMV et/ou le ToMV : 0-2 (races 0-1-2), sans toutefois leur assurer une tolérance au virus ToBRFV. C'est différent dans le cas du poivron, puisque la résistance des variétés actuelles aux tobamovirus TMV et PMMoV semble leur conférer une certaine immunité contre le ToBRFV.

Le plus grand laboratoire public d'analyse de semences au monde à l'[Université de l'IOWA](#) (Iowa State University Seed Science- ISU-SSC) travaille actuellement avec le département de l'agriculture du Mexique pour identifier et stopper la propagation du virus, particulièrement sur les semences. D'ailleurs, propagateurs et grainetiers de partout dans le monde sont conscients du danger de transmission par les semences et les transplants, et prennent toutes les mesures disponibles pour désinfecter et certifier leur matériel. Ils travaillent également de concert pour identifier les gènes de résistance au ToBRFV. Cela devrait prendre quelques années avant de voir apparaître de nouvelles variétés résistantes sur le marché.

Détection

Des méthodes de test ELISA (méthode immuno-enzymatique) et RT-PCR (réaction en chaîne par polymérase à partir d'un échantillon d'ARN) sont actuellement disponibles, mais seul le RT-PCR spécifique au ToBRFV donne des résultats fiables. Les tests ELISA détectent les principaux virus TMV et ToMV et peuvent, par réaction croisée, détecter la présence d'un autre tobamovirus comme le ToBRFV sans l'identifier précisément.

Parallèlement, il se vend des kits pratiques de détection sous forme de bandelettes 'Immunostrips' de [AGDIA](#).

Parce que les symptômes ressemblent à ceux du virus de la mosaïque du Pélino de la tomate (PepMV), il peut être opportun de vérifier d'abord la présence du PepMV à l'aide des [bandelettes 'Immunostrips' du PepMV](#) de AGDIA. Dans la négative, vous pouvez par la suite utiliser les bandelettes de détection du tobamovirus TMV (virus de la mosaïque du tabac), puisque AGDIA précise qu'elles peuvent réagir à la [présence d'autres tobamovirus comme le ToBRFV](#) tout en restant un outil de détection secondaire. Comme les tests sérologiques sur bandelettes ne sont pas très spécifiques, il se pourrait que ce soit un faux positif et que l'échantillon ne contienne aucun virus même si le test montre une réaction positive très faible. Dans de plus rares cas, il peut arriver que des virus se retrouvent même en combinaison. C'est pourquoi en cas de doute, il est toujours préférable de faire parvenir un échantillon dans un laboratoire certifié pour vous en assurer.