



La sharka, un virus qui ravage les pêchers insulaires

Présente depuis plus de 20 ans sur le Continent, cette maladie a fait son apparition dans l'île à la fin de l'année 2018. Pour le moment, une poignée de producteurs de la Casinca est touchée, avec des conséquences désastreuses qui conduisent à raser les vergers...

Le coût économique est extrêmement important. » Stéphanie Scavino, animatrice filière au sein de l'association des producteurs de fruits d'été corses (APFEC), fait un constat alarmant du mal qui touche les vergers de pêchers depuis 2018. En parallèle de la Covid-19 et ses conséquences pour l'humanité, les producteurs de vergers de prunus (abricotiers, nectarines, pêchers) se battent contre une autre épidémie au nom barbare : la sharka. Un virus qui atteint durement les pêchers de la Casinca et plus précisément la zone de Vescovato.

Le phénomène est présent sur le Continent depuis plus de 20 ans. La Corse était épargnée jusqu'à la fin de l'été 2018 et la découverte du virus sur une variété tardive d'un producteur de la Plaine orientale : « Les symptômes étaient bizarres au moment de la première détection, témoigne Isabelle Milleliri, conseiller arboricole pour la chambre d'agriculture de Corse. À partir de là, la prospection a été mise en place. L'année dernière, il y a eu 25 hectares arrachés, en Casinca, avec une zone rouge à Vescovato. »

Une seule solution : l'arrachage des arbres



Les vergers de pêchers de la Plaine orientale, durement touchés par la sharka.

DOCS CM

La maladie est ensuite véhiculée par des insectes, en particulier le puceron qui, au gré de ses déplacements, vient ravager les vergers insulaires : « La sharka va faire mourir l'arbre, explique Lucile Raimbault, directrice de la Fredon Corse (Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles). Cette maladie est redoutée des producteurs. Le fruit reste tout de même comestible, le temps que l'arbre est en vie. Chaque espèce végétale réagit différemment à la présence du virus au niveau des symptômes. Les conséquences de la sharka ne sont visibles qu'au bout de plusieurs années. Au début, les arbres continuent à produire. Mais ils meurent à la fin. »

Face à cette problématique, les scientifiques n'ont qu'une seule solution : l'ar-

rachage des arbres. Une extrémité que les services en charge du dossier font tout pour éviter : « Il n'y a aucun produit phytosanitaire qui permette de traiter ces arbres. Nous n'avons pas de moyens de lutte. C'est difficile parce qu'il faut faire comprendre aux producteurs que, sans arrachage, il y aurait eu des pertes plus importantes. Si le verger péricite, il contamine les autres et il faut tout arracher... »

Et les quotas pour arriver à cette étape drastique ne laissent pas de place au doute : « À partir du moment où la variété a plus de 10 % d'arbres touchés, vous êtes obligés de l'arracher en totalité, ajoute Isabelle Milleliri. Des parcelles ont quasiment disparu des exploitations. Le

producteur peut déjà agir en repérant les symptômes sur les fleurs ou feuilles. C'est assez perturbant pour lui de couper ses arbres alors que les fruits sont comestibles. Un pêcher va produire pendant 10 à 15 jours. Il faut éviter la contamination vers les autres arbres. Soit on arrache soit on essaye de gérer les populations de pucerons par l'insecticide, en accompagnant le producteur. »

« La viabilité économique de l'exploitation est en jeu »

Au total, cinq producteurs de Casinca sont concernés par cette épidémie. Des professionnels inquiets pour leur avenir :

« C'est très problématique, reconnaît Stéphanie Scavino. Cela crée un manque à gagner énorme. Un jeune arbre planté met quatre ans à produire. En cas d'arrachage, c'est donc une perte sèche sur quatre ans. Il faut ajouter aussi le coût de la main-d'œuvre pour un verger qui n'est pas rentable. À 20 tonnes de fruits par hectare pour deux euros le kilo de fruits, je vous laisse calculer les pertes... »

Ce n'est pas la première fois que la Corse est touchée par la sharka. À la fin des années quatre-vingt-dix, plusieurs cas avaient été recensés à Borgo. Cette fois, la souche est différente : « On peut imaginer que les pépiniéristes ont peut-être importé des plants contaminés »,

analyse Isabelle Milleliri. Quoi qu'il en soit, les dégâts sont dramatiques pour les propriétaires de vergers touchés : « Les conséquences économiques sont énormes pour eux. La viabilité économique de l'exploitation est en jeu. Les producteurs vont avoir des variétés qui vont manquer dans le calendrier de production. Ce manque de produits dans la saison va entraîner des pertes de marchés. »

Les fruits restent comestibles

Les services de l'Etat prennent le problème au sérieux via la Fredon. Des subventions sont allouées aux producteurs qui souhaitent faire eux-mêmes leurs



La seule solution pour lutter contre la maladie consiste à arracher les arbres.

prospections, comme c'est le cas sur le Continent : « C'est une maladie réglementée non de quarantaine, avance Lucile Raimbault. Pour comparer, la xylella fastidiosa est un organisme de quarantaine prioritaire. »

Sur le Continent, les foyers de la sharka se trouvent dans le sud de la France où la lutte a pris une autre ampleur : « Ils combattent ce phénomène depuis plus de 20 ans, constate Isabelle Milleliri. Les producteurs peuvent mettre en place leurs propres équipes pour faire la prospection. Cela représente tout de même 1 à 2 % d'arbres à couper tous les ans. C'est ce que me disait un producteur de Perpignan. Ils peuvent assurer une surveillance plus régulière. Des professionnels de Perpignan sont venus récemment en Corse pour former nos producteurs à la reconnaissance des symptômes. »

Un travail de pédagogie indispensable pour contrer l'épidémie et donner des armes à toute une filière, démunie face à la sharka : « Il faut éviter à terme que les vergers de Prunus périclitent complètement », prévient Lucile Raimbault. En attendant une solution miracle, les producteurs en appellent à la population pour sauver les exploitations : « Il n'y a aucun problème pour consommer ces pêches, informe Stéphanie Scavino. C'est dans ces moments-là qu'il faut soutenir la production locale... »

ANTOINE GIANNINI