



OPERATION « DES HAIES, VERGERS, ALIGNEMENTS D'ARBRES ET PRES FLEURIS POUR TOUS ! »

ANNEXE I : Liste des espèces éligibles pour la participation à l'opération :

a) plantation de haie

Nom	Préférences ou exigences
Aubépines à un style (<i>Crataegus monogyna</i> Jacq)	
Bourdaine (<i>Frangula alnus</i> Mill.)	
Charme (<i>Carpinus betulus</i> L.)	
Cornouiller sanguin (<i>Cornus sanguinea</i> L.)	(ca)
Eglantier (<i>Rosa canina</i> L.)	
Erable champêtre (<i>Acer campestre</i> L.)	(ca)
Framboisier (<i>Rubus idaeus</i> L.)	ac
Fusain d'Europe (<i>Euonymus europaeus</i> L.)	(ca)
Groseillier rouge (<i>Ribes rubrum</i> L.)	(ca) (ac)
Hêtre commun (<i>Fagus sylvatica</i> L.)	
Houx (<i>Ilex aquifolium</i> L.)	(ac)
Néflier (<i>Mespilus germanica</i> L.)	ac
Prunellier (<i>Prunus spinosa</i> L.)	(x)
Saule Blanc (<i>Salix alba</i> L.)	(hy)
Saule Marsault (<i>Salix caprea</i>)	(hy)
Viorne obier (<i>Viburnum opulus</i> L.)	
Sureau noir (<i>Sambucus Nigra</i> L.)	(ca)
Noisetier (<i>Corylus avellana</i> L.)	

Remarque : la bourdaine, le noisetier, le saule blanc et le saule marsault **ne conviennent pas pour la création de haie taillée.**

b) Plantation d'alignements d'arbres :

Nom	Préférences ou exigences
Aulne glutineux (<i>Alnus glutinosa</i> L.)	hy
Charme (<i>Carpinus betulus</i> L.)	
Frêne commun (<i>Fraxinus excelsior</i> L.)	(ca)
Saule blanc (<i>Salix alba</i> L.)	(hy)

c) Plantation d'arbres fruitiers haute-tige :

Nom	Préférences ou exigences
Grenadier	Pour compote
Reinette évagil (RGF)	Fruit de table, (pour compote)
Président Roulin	Pour compote
La paix	Fruit de table
Cwastresse double (RGF)	Fruit de table
Reinette de blenheim	Fruit de table et four
Radoux	Fruit de table
Gris braibant (RGF)	Fruit de dessert et de cuisson
Reinette hernaut (RGF)	Fruit de table et de dessert
Joseph Musch	Fruit de table
Calebasse à la reine	Fruit à cuire
Sainte-catherine	Fruit de table, de dessert et pour compote
Prune de prince (RGF)	Fruit de table, de dessert et pour compote
Wignon (RGF)	Fruit de table, de dessert et pour compote
Belle de thuin (RGF)	Fruit de table et salade de fruits
Fertile de septembre (RGF)	Fruit de table, compote et confiture

Reinette de Waleffe (RGF)	Fruit pour dessert
Président Henry Van Dievoet Cabarette	Fruit de table et de cuisson
Saint-Mathieu (RGF)	Fruit de cuisson
Précoce Henin (RGF)	Fruit de dessert
Griotte de Schaerbeek (RGF)	Confection de la "Kriek"
Reinette de Wattripont	Compote
Bigarreau Helsoven	A croquer
Semi Ghysens	A croquer
Bronzée d'Enghien	Fruit de table et de dessert
Transparente de Lesdain	A croquer
Beurré Chaboceau (poire de Jefke)	Fruit pour dessert

ANNEXE II : Liste des produits phytopharmaceutiques autorisés :

Remarque : il est nécessaire de juger de la nécessité de traiter ces arbres en sachant qu'il s'agit, pour le verger, d'une production de fruits en tant qu'amateur. Une légère attaque de puceron, par exemple, n'est pas nécessairement synonyme de traitement. Bien lire la notice d'emploi.

Contre pucerons :

- Pyrèthre

Contre araignées rouge :

- Soufre

Contre le carpocapse du pommier :

- Bacillus thuringiensis
- Carpovirusine®

Contre la tavelure et le chancre bactérien :

- Bouillie Bordelaise
- Soufre

Contre l'oïdium :

- Soufre

ANNEXE III : Explication concernant le feu bactérien :

Le feu bactérien :

Le feu bactérien, causé par la bactérie « *Erwinia amylovora* », peut se trouver dans les cultures fruitières (plantations de poiriers et de pommiers), les pépinières, les parcs et jardins, les parterres et dans la nature.

Plantes hôtes :

- Amelanchier (Amelanchier Med.)
- Cognassier du Japon (Chaenomeles Lindl.)
- Cotonéaster (Cotonaester Ehrh.)
- Aubépine (Crataegus L.)
- Cognassier (Cydonia Mill.)
- Néflier du Japon (Eriobotrya Lindl.)
- Pommier (Malus Mill.)
- Néflier (Mespilus L.)
- Stranvaesia (Photinia davidiana (Dcne) Cardot)
- Buisson ardent (Pyracantha Roem.)
- Poirier (Pyrus L.)
- Sorbier (Sorbus L.)

Symptômes :

La dénomination, feu bactérien, nous indique déjà les caractéristiques de la maladie. En effet, on observe une décoloration brune à noirâtre, un flétrissement et un rabougrissement ainsi qu'un dessèchement des inflorescences, des feuilles et des tiges, comme si elles étaient desséchées par le feu.

Au printemps :

Les chancre hivernants deviennent humides ; aux bords de ceux-ci apparaissent un exsudat bactérien. Les inflorescences flétrissent, se rabougrissent et se dessèchent. Les jeunes fruits prennent une coloration noirâtre et sèchent.

En été :

Les feuilles se flétrissent, présentent d'abord un aspect vert pâle, puis brun-rouge à noir. Elles pendent aux branches. La pointe de la tige malade se flétrit et se recroqueville vers l'intérieur. Des gouttes d'exsudat, d'une couleur blanchâtre à jaunâtre, apparaissent sur les branches malades. Les tissus des pousses malades présentent un aspect aqueux et gluant. Lors de la taille d'une grosse branche, une coloration rouge-brun veinée du liber est visible. La transition entre les tissus malades et sains est diffuse, sans limite bien précise. En été, on voit aussi apparaître des infections sur fruits : sur des taches brunes-noirâtres apparaissent des gouttelettes fines d'exsudat bactérien gluant. Surtout après dégâts de grêle, on retrouve de nombreuses infections sur fruits.

En automne :

L'écorce des plus grosses branches et du tronc a un aspect rouge-brun à violet foncé. L'écorce malade se rabougrit, se crevasse et forme une dépression. Là où l'infection s'arrête, il se développe une grande tache chancreuse accompagnée de craquelures. L'écorce éclate et s'enroule comme une mince feuille.

En hiver :

Les feuilles desséchées et les fruits momifiés restent fixés aux branches desséchées. Sur les grosses branches et sur le tronc, on peut apercevoir des chancres hivernants. Une limite bien nette entre les tissus morts et vivants est alors visible.

Mesures préventives :

Lors de la taille des pommiers et des poiriers après la récolte, on doit surtout être attentif aux gourmands, aux rejets du porte-greffe et aux chancres enfoncés. Taillez les haies d'aubépine dans la période hivernale (entre le 1^{er} novembre et le 1^{er} mars). Après élimination d'infections et lors de la taille, le matériel doit être désinfecté après chaque opération avec un désinfectant autorisé.

Notification obligatoire :

La constatation de feu bactérien doit être communiquée à l'Unité Provinciale de Contrôle (UPC) de votre province. Les opérateurs enregistrés auprès de l'AFSCA qui prennent des mesures de lutte adéquates et qui le mentionnent dans leur registre de présence d'organismes nuisibles, ne doivent pas notifier la présence du feu bactérien à l'UPC. Les informations détaillées sur la notification obligatoire sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be).

Lutte :

Le feu bactérien apparaît tôt, surtout par temps chaud et humide lorsqu'une période de temps chaud succède à un temps fortement humide ou quelque temps après des tempêtes estivales ou après une averse de grêle. Dans des conditions idéales, la maladie peut, en 14 jours, attaquer complètement la cime d'un arbre.

- La progression du pathogène doit être stoppée dans les plus brefs délais.
- L'application d'antibiotiques est interdite. Uniquement sur les pommiers et les poiriers, l'application de la matière active laminarine, une substance qui augmente la résistance des plantes, est autorisée.
- Afin de combattre le feu bactérien, il faut éliminer aussi vite que possible les sources d'infection (les feuilles, les branches, les rameaux et les fruits) et effectuer des interventions technico-culturelles, comme tailler jusqu'à au moins 50cm en dessous de la zone infectée, couper au niveau du sol ou arracher.

Au printemps, contrôlez le tronc et les branches des plantes hôtes afin de repérer la présence de chancres hivernants ou de taches violet foncé. Éliminez immédiatement les parties atteintes jusqu'à au moins 50cm en dessous de la zone infectée. Contrôlez la floraison au printemps et enlevez les inflorescences infectées. En poiriers, la seconde floraison doit être détruite avant l'ouverture. De nombreuses infections tardives ont lieu via la seconde floraison !

En été, contrôlez les feuilles, les rameaux et les branches quant à la présence de gouttes d'exsudat bactérien. Si, en plus, on aperçoit lors d'une coupe une coloration brune à rougeâtre du liber, il faut tailler immédiatement jusqu'à au moins 50cm en dessous de la zone infectée. Les plaies de taille doivent être recouvertes d'un mastic à base de cuivre. Observez minutieusement et à fond toutes les parties de l'arbre, et éliminez à fond les parties atteintes ! Sinon, la taille devient interminable et constitue finalement un risque permanent pour de nouvelles infections. Si l'infection touche le tronc, les seules solutions sont de couper au niveau du sol ou d'arracher. Le bois atteint doit être immédiatement brûlé. Le compostage en tunnel dans une installation agréée est également admis. Lors du transport, on doit veiller à ne pas endommager les arbres sains. Il est conseillé de scier les grosses branches finement et de les acheminer recouvertes vers un lieu d'incinération approprié. Après, désinfectez minutieusement les outils et le matériel utilisés.

(Texte tiré du document « le feu bactérien ».AFSCA)