



# Les Bonnes pratiques de traitement en floraison pour protéger les abeilles

Depuis 2003, s'applique un arrêté qui interdit les traitements insecticides et acaricides en floraison en présence d'abeilles. Le Gouvernement a récemment élaboré un projet soumis à consultation, qui conduisait à autoriser, avant tout, les traitements après le coucher du soleil. Compte tenu des risques accrus lors des interventions de nuit et des difficultés de mise en œuvre concrète sur le terrain d'un tel projet, la FNSEA, ses Associations Spécialisées et les Instituts Techniques ont travaillé ensemble pour concilier les activités agricoles et apicoles avec la préservation des abeilles et des autres pollinisateurs. Dans ce cadre, des fiches de recommandations, co-construites entre agriculteurs et apiculteurs de nos réseaux, adaptées pour chaque culture, ont été élaborées. Elles visent à faciliter l'application de l'arrêté du 28 novembre 2003 toujours en vigueur. Au-delà des bonnes pratiques, les contacts directs entre les agriculteurs et les apiculteurs sont à poursuivre et à renforcer.

Les légumineuses potagères destinées à la transformation industrielle (pois de conserve, haricot gousse et flageolet), étaient considérées jusqu'à présent comme plantes non mellifères et donc non attractives pour les abeilles. Ces cultures sont dorénavant classées comme « plantes à fleurs » et susceptibles d'être visitées par les abeilles ou d'autres pollinisateurs. Il convient d'en tenir compte dans le cadre de l'itinéraire technique de la culture, et plus particulièrement en ce qui concerne les traitements phytosanitaires, en respectant la réglementation et quelques précautions d'usage complémentaires.

Tous les autres légumes à destination industrielle ne sont pas concernés par des traitements insecticides en période de floraison ou de production d'exsudat.

## Périodes de floraison et de sécrétion d'exsudats

La floraison du pois, des haricots et du flageolet a lieu du stade 60 (les premières fleurs sont ouvertes) au stade 69 (fin de floraison).

Sur pois de conserve, la floraison s'effectue du 1er avril (précoces dans le Sud-Ouest) au 31 juillet (tardifs en Nord Picardie). La floraison dure 3 à 4 semaines.

La floraison des haricots mange-tout ainsi que des flageolets a lieu du 1er juin (précoces dans le Sud-Ouest) au 31 octobre (tardifs dans le Sud-Ouest). La floraison dure 4 à 5 semaines.

Concernant la production d'exsudats, seule la culture de pois est potentiellement concernée par des infestations massives de pucerons pendant la période de floraison. Ce phénomène ne s'observe qu'en cas d'absence de contrôle vu les conséquences préjudiciables sur la productivité et la qualité de la récolte.



## Produits utilisables par dérogation en période de floraison sur pois de conserve, haricots mange-tout et flageolet

L'arrêté du 28 novembre 2003 prévoit que, pour protéger les abeilles et autres insectes pollinisateurs, les traitements réalisés au moyen d'insecticides et d'acaricides sont interdits durant la période de floraison et pendant la période de production d'exsudats sur toutes les cultures visitées par ces insectes.

Par dérogation certains produits sont autorisés durant ces périodes si l'étiquetage porte une des mentions suivantes :

- emploi autorisé en floraison,
- emploi autorisé au cours des périodes de production d'exsudats,
- emploi autorisé durant la floraison et au cours des périodes de production d'exsudats,

**Dans les 3 cas, l'application doit se faire en dehors de la présence d'abeilles.**

Ces mentions sont attribuées pour un usage et avec une dose déterminée. Pour vérifier si un produit dispose d'une de ces mentions, reportez-vous à l'étiquette du bidon qui précise la décision d'autorisation de mise sur le marché (AMM).

Liste disponible (produit\*dose) dans le guide de protection des cultures légumières d'industrie.



## Critères présence/absence d'abeilles

**Les applications en présence d'abeilles sont à proscrire.** Elles peuvent provoquer d'importantes mortalités parmi les populations d'abeilles, soit en raison de la toxicité du produit, soit par simple effet mécanique, comme le refroidissement ou l'étourdissement des individus qui conduisent à la mort. L'activité des abeilles dans les parcelles est fortement réduite au lever du jour et à la tombée de la nuit. En effet, la faible luminosité diminue leurs facultés d'orientation et les températures sont trop fraîches pour leur permettre de voler. La présence de vent est également défavorable à l'activité de butinage des pollinisateurs.



## Recommandations sur les périodes de traitements à privilégier (\*)

**Nous recommandons donc fortement de traiter à la tombée de la nuit car :**

- la plupart des butineuses ont quitté les parcelles,
- le délai entre l'application et le contact des abeilles avec le produit est supérieur à celui obtenu avec une application réalisée le matin.

Dans tous les cas, privilégier les méthodes alternatives quand elles existent.

Ne traiter que si nécessaire. Pour cela, bien observer vos parcelles et tenir compte des seuils d'intervention pour chaque ravageur. Enfin, respecter les doses et les précautions d'emploi mentionnées sur l'étiquette des produits.

**Traiter le soir au soleil couché, ou éventuellement 3 heures avant le coucher du soleil (soleil descendant) si le temps est couvert et que la température est inférieure à 12°C.**

**Dans tous les cas, observez vos cultures avant de traiter !**

(\*) : Il est interdit de traiter en présence d'abeilles, même si le produit comporte la mention « abeilles ».



## Bonnes pratiques de placement des ruchers

Certains cas d'intoxication ont lieu en raison de dérive de produits vers les ruches positionnées en bordure de champs. Il convient de prendre les dispositions nécessaires pour les éviter et éventuellement de dialoguer avec les apiculteurs qui travaillent à proximité pour connaître les emplacements de ruchers et leur demander conseil.

Ne pas positionner le rucher à proximité immédiate des parcelles de pois de conserve, haricots gousse et flageolet ou en avvertir l'agriculteur.



**ANPLC**  
Association Nationale  
des Producteurs  
de Légumes Conservés

**UNilet**  
Interprofession  
des légumes  
en conserve  
& surgelés  
Service Technique

