



HAL
open science

Une recherche bourguignonne au secours des maraîchers

Martine Berthelot-Grosjean, Yael Grosjean, Catherine Guillemin, Nadège Hubert

► To cite this version:

Martine Berthelot-Grosjean, Yael Grosjean, Catherine Guillemin, Nadège Hubert. Une recherche bourguignonne au secours des maraîchers. *Le Journal du Palais de Bourgogne*, 2023, pp.1-4. hal-04225136

HAL Id: hal-04225136

<https://hal.inrae.fr/hal-04225136>

Submitted on 2 Oct 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright

Une recherche bourguignonne au secours des maraîchers

Nadège Hubert

Sciences. Des chercheurs du CSGA ont découvert une alternative aux insecticides et sont aujourd'hui accompagnés par la Satt Sayens pour la transmettre au monde économique.

Drosophila Suzukii, cette petite mouche a débarqué en France et en Europe par le biais des transports de marchandise. Le réchauffement climatique aidant, l'insecte s'est peu à peu installé, causant des millions d'euros de ravages dans la culture des fruits rouges en apportant indirectement des bactéries dans le fruit. Il n'est alors plus propre à la consommation, sa chaire étant dégradée et ses caractéristiques organoleptiques altérées. « Il n'y avait pas de traitement adapté pour protéger l'environnement et la santé humaine. Il n'y a qu'un insecticide nocif, utilisé avec dérogation », explique Yaël Grosjean, chercheur du CNRS au Centre des sciences du goût et de l'alimentation de l'Université de Bourgogne. Avec Martine Berthelot-Grosjean et Gérard Manière, les trois chercheurs ont d'abord identifié une odeur aphrodisiaque pour une espèce de mouche proche, la mélanogaster. Au

fil de leurs recherches sur le rôle des odeurs issues de l'alimentation et leur influence sur le comportement des insectes, les trois experts ont fait une découverte. « Nous avons identifié deux odeurs d'acide gras volatiles issus de l'alimentation qui avaient une action répulsive sur différents insectes, dont la *Drosophila Suzukii* », explique Martine Berthelot-Grosjean.



*Martine Berthelot-Grosjean et Yaël Grosjean ont trouvé, avec leur collègue Gérard Manière, une parade à la *Drosophila Suzukii* qui malmène les vergers français.*

DE LA RECHERCHE À L'ÉCONOMIE

La société d'accélération du transfert de technologies, Satt Sayens, a perçu le potentiel de valorisation de cette décou- verte et accompagné les chercheurs. « Nous avons protégé la

recherche par un brevet et investi environ 300. 000 euros dans cette technologie pour l'amener à maturité et nous assurer de son efficacité », détaille Catherine Guillemin, présidente de la Satt Sayens. La structure a également repéré les entreprises susceptibles d'exploiter leurs résultats. Parmi elles, Cearitis a fait l'acquisition d'une licence pour associer sa technologie aux recherches des acteurs du Centre des sciences du goût et de l'alimentation. « Les tests en champs ont été un succès avec une efficacité comparable à un insecticide », insiste Yaël Grosjean. Notamment lauréate du concours i-Lab, la start-up pourrait ainsi, dès 2024, commercialiser cette solution répondant aux enjeux environnementaux et économiques d'une filière. ■