

INFO'ARBO

N° 7/ 2014

Station d'arboriculture CP 65 / Courtemelon 2852 Courtételle / Victor Egger, +41 32 420 74 35, courriel victor.egger@frij.ch

L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité de la station d'arboriculture de la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI). Lorsque vous utilisez des produits de traitement respectez scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.

Généralités : tous les produits phytosanitaires ne sont pas à disposition des amateurs. Pour certaines substances, il faut disposer d'un permis de traiter afin de pouvoir les acquérir. Il est également recommandé d'adapter la lutte en fonction du type de résultat recherché (pommes de table, jus, eau-de-vie).

Visitez régulièrement le site d'aide à la décision : www.agrometeo.ch. Vous y trouverez également les liens pour les **matières actives, les produits homologués en arboriculture pour la Suisse** et le **guide phytosanitaire** arboricole sous l'onglet arboriculture ainsi, que de nombreuses informations pratiques.

Conseils de saison

Fruits à noyaux

Damassons rouges

Dans la majeure partie des vergers, la récolte de damassons rouges touche à sa fin. Pour une fermentation optimale, nous vous conseillons :

- De stocker vos tonneaux dans un lieu dont la température varie de 18°C à 22°C, à l'abri des intempéries et des odeurs susceptibles de nuire au produit.
- De stocker vos tonneaux sur une palette ou autre support isolant, cela afin d'éviter les ponts de froid avec le sol et de permettre une fermentation homogène.

Selon le cahier des charges Damassine AOP art. 14 "La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible après la fermentation alcoolique mais au plus tard le **31 décembre** de l'année de la récolte des damassons rouges". Pour cette raison, nous recommandons vivement aux producteurs AOP de prendre contact et de fixer un rendez-vous avec une des distilleries dès la fin de la récolte.

Les distilleries certifiées pour l'AOP sont :

- La distillerie Bourquard, des Bois, 079 694 07 06 ;
- La distillerie des Grandes Vies, de Porrentruy, 032 466 14 01 ;
- La distillerie Schneider, de Cornol, 032 462 22 17 ;

Grefe en couronne des cerisiers

C'est actuellement la bonne période pour effectuer le greffage en couronne de vos cerisiers. Les rameaux sont directement prélevés sur les arbres. Il est conseillé d'élever les feuilles, vous pouvez laisser les pétioles.

Pour une bonne reprise, une exécution rapide, un travail propre et un masticage exact sont exigés. Pour éviter le dessèchement d'une partie du porte-greffe, il est recommandé de laisser quelques tire-sève.

Attention, il n'est pas permis de greffer les variétés protégées sans l'autorisation de l'obteneur.

Lien : www.retopomme.ch → Arboriculture → Greffage

Rabattage des cerisiers

Par temps sec, il est possible procéder au rabattage des cerisiers trop hauts. Il est possible d'appliquer une fine couche masticque sur les grandes plaies. La cicatrisation des plaies durant la période automnale permet de diminuer les risques de formation de chancres et réduit les risques de gommose.

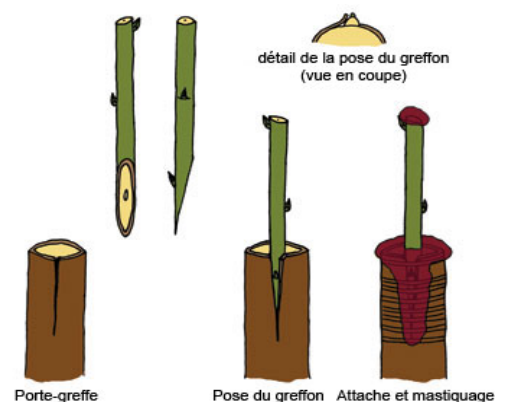


Illustration : Rétopomme

Récolte

Fruits à noyaux

Prunier et pruneaux

Si, pour les variétés traditionnelles, la coloration est un critère fiable pour la récolte, les nouvelles variétés ne peuvent plus être cueillies selon ce standard. Pour ces dernières, il est demandé de respecter la teneur en sucre de ces dernières soit :

- 17% Brix Mirabelle (en cours de récolte)
- 17-19% Brix pour Cacaks Fruchtbar/Jojo
- 17-19% Brix pour Hanita et Elena
- 16-22% Brix pour Fellenberg.



© CEphoto, Uwe Aranas / CC-BY-SA-3.0 (via

Ces teneurs en sucre sont mesurées à l'aide d'un refractomètre (cf image).

Pour la mise en tonneau, on préférera toujours les fruits qui se détachent naturellement de l'arbre. Cela afin de garantir un taux de sucre maximal. L'utilisation de filets de récolte facilite grandement le travail de récolte et assure une meilleure propreté des fruits

Fruits à pépins

Pommiers et poiriers

Pour les variétés précoces (Gravenstein, Summered, pomme des moissons, etc...) la décision est simple : ces fruits se cueillent à maturité. Les précoces sont toujours très juteuses et acides, mais deviennent rapidement farineuses. A consommer au plus vite !

Pour les variétés d'automne et de garde, nous souhaitons rappeler que la chute précoce des fruits est un phénomène normal. Les arbres se séparent naturellement des fruits véreux, malades ou trop chétifs. Il n'y a donc pas de quoi s'alarmer. Nous vous conseillons d'éliminer ces fruits en les compostant. Profitez-en pour regarder mûrir tranquillement les fruits encore sur l'arbre.

A **P.P.**
2852 Courtételle