

# INFO'ARBO

## N° 6 / 2010

Station d'arboriculture CP 65 / Courtemelon 2852 Courtételle  
Michel Thentz, +41 32 420 74 78, courriel michel.thentz@frij.ch  
Victor Egger, +41 32 420 74 35, courriel victor.egger@frij.ch

## Protection phytosanitaire

### Tavelure

Toutes les conditions sont remplies actuellement pour un développement important de la tavelure. Chaleur et humidité favorisent un développement rapide de cette maladie. Il est recommandé d'intervenir en particulier juste après les chutes de pluie, lorsque la température est élevée.

Produits : Colt Elite, Score Top, Rondo Duo, Rondo Combi, Systane C, Veto top, Vision, Baycor C ou Delan, Mycosin (Bio), Mycosan (Bio), Soufre mouillables (Bio).

### Vers des pommes et des poires (carpocapse)

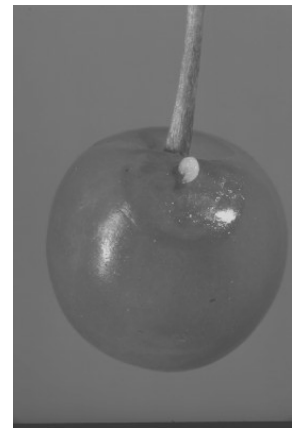
Les pontes sont en cours, les premières chenilles ont été observées. Intervenir dès réception de ce bulletin avec les produits les plus ciblés.

Produits : Insegar, Dimilin, Nomolt, Rimon, Mimic, Prodigy, Madex 3 (Bio) ou Granupom (Bio).

### Mouche de la cerise

La lutte insecticide contre la mouche de la cerise intervient au plus tard 3 semaines avant la récolte.

Produits ; Diméthoate, Perfection, Rogor, Roxion.



## Travaux de saison

**Eclaircissage des fruits à pépins** : voir Info'arbo N° 5/2010

**Pincements et ébourgeonnages** : en cas de développement de pousses non souhaitées ou trop vigoureuses, de départs de rejets, fin juin est le moment idéal pour supprimer les jeunes pousses encore fragiles. Cette technique est appliquée en complément à la taille d'hiver et permet de la compléter ou de la corriger.

**Grêle** : dès après une chute de grêle, appliquez un fongicide de type Captan ou Folpet.

## Cours sur la mise en tonneau et la conduite de fermentation

La mise en tonneau et la conduite de fermentation sont des processus très importants pour l'obtention d'une eau-de-vie de qualité. La station d'arboriculture de la FRI, vous propose de suivre une demi-journée de cours menée par le spécialiste suisse des eaux-de-vie Peter Dürr.

Pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de vous inscrire grâce au formulaire ci-dessous. Le nombre de participants est limité à 30 personnes. Les premiers inscrits seront privilégiés.

Contenu : Préparation des fruits  
Remplissage  
Levure, enzymage, acidification  
Temps de fermentation

Durée : demi-journée (3 heures)

Date et lieu : Samedi 18 septembre 2010. Le lieu et l'heure sera fixé en fonction des personnes inscrites. Un courrier de confirmation, avec tous les détails, sera envoyé en temps utiles.

Coût du cours 60.- (30.- pour les abonnés FRI)

Nom .....  
Prénom .....  
Adresse .....  
NPA, commune .....  
N° de téléphone .....

Veuillez retourner votre inscription **avant le 16 août 2010** à : FRI Courtemelon, Victor Egger CP 65, 2852 Courtételle.



**P.P.**  
**2852 Courtételle**