

NOYAU SCOPE

EDITO

Nous avons le plaisir de vous adresser le 6^e numéro de notre noyauscope.

Vous y trouverez un focus sur les conséquences du dérèglement climatique que nous avons touché du doigt en cette année 2022 avec la sécheresse et les fortes chaleurs observées. Il nous est apparu important de décrire la manière avec laquelle génétiquement certains aspects sont intégrés au niveau des critères de sélection variétale. Nous sommes multiplicateurs des variétés PSB, ASF, IPS, COT INTER et CEP et mettons un point d'honneur à apporter de l'innovation au service de la filière.

Il était aussi important pour nous de vous expliquer les conséquences de la nouvelle réglementation européenne sur le passeport phytosanitaire. En effet il est primordial de connaître ces nouveautés réglementaires qui entre directement en ligne de compte pour les plantations subventionnées.

Nous espérons que la saison 2022 qui s'achève a été bonne pour le plus grand nombre d'entre vous.

Nous sommes à votre disposition pour vous accompagner dans vos projets de plantations et vous remercions pour votre confiance.

Stéphane BLANCK

LES NOUVEAUTÉS DU PASSEPORT PHYTOSANITAIRE

Un plant fruitier ne peut quitter la pépinière pour être livré chez les clients de l'Union Européenne que s'il est accompagné d'un Passeport Phytosanitaire (PP) qui doit accompagner les plants.

Position sur l'étiquette :

Le PP, qui se trouvait jusqu'en 2021 sur le bon de livraison, figure désormais sur l'étiquette du plant individuel ou du paquet de plants :

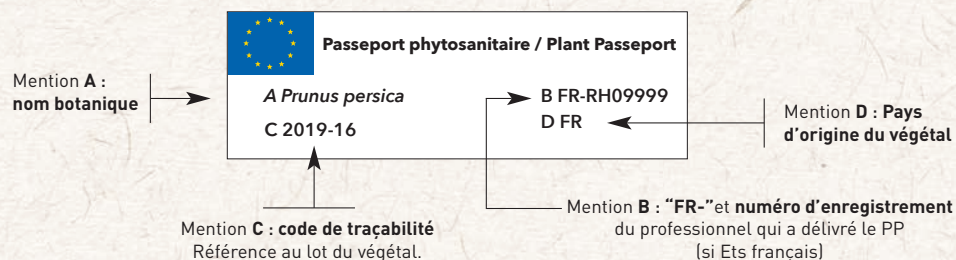


Modèle de passeport dans le cas d'un plant certifié (mais situation similaire dans le cas d'une étiquette de plant CAC).



A la plantation, conservez quelques étiquettes de chaque lot, avec le BL, dans vos dossiers. Nous ne pourrons pas vous fournir de double.

Les éléments constitutifs du PP :



Changement d'autorité de délivrance du PP :

Le PP est régi par le Règlement de la Santé des Végétaux depuis 2019 sur l'ensemble de l'UE. Ce règlement classe les maladies et ravageurs dans différentes catégories, notamment les organismes de quarantaine (OQ) et les organismes réglementés non de quarantaine (ORNQ). A titre d'exemple, la sharka fait partie des ORNQ et le Xylella des OQ. Le Règlement de Santé des Végétaux régit les observations et analyses des maladies qui peuvent être visuelles ou réalisées en laboratoires agréés pour les différentes maladies. Des contrôles sont faits tout au long du cycle de production de la plante.

Depuis 2021, le CTIFL est autorité compétente pour l'ensemble des pépinières françaises impliquées dans la certification des plants fruitiers, et ce pour le matériel certifié comme pour le matériel CAC.

L'OFFRE VARIÉTALE FRUITS À NOYAU FACE AU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE

Depuis 20 ans, nos latitudes voient leur climat changer : canicule, sécheresse, fréquence de la grêle, hiver doux et court, ... Notre propos n'est pas de parler des causes et des remèdes, mais nous souhaitons évoquer comment les arboriculteurs peuvent s'adapter à ces changements et comment l'offre variétale peut proposer des solutions.

Grêle

Depuis près de 30 ans, l'usage des filets para-grêle en verger de fruits à pépins est devenu très courant. Depuis quelques années, l'usage du filet se développe également pour le fruit à noyau, notamment en verger de cerisier, où il est souvent couplé à un filet anti-insectes et à une bâche anti-pluie. Cela impose un mode de conduite en axe avec un verger plus dense, et donc une plus grande prise en compte de la vigueur et du port des arbres.

En cerise, on pourra privilégier les porte-greffes Gisela® 5 et Gisela® 6 et des variétés comme Sweet Lorenz® ou Carmen COV, qui présentent une vigueur faible et des arbres aux angles très ouverts. Pour les espèces pour lesquelles il n'existe pas de porte-greffe nanisant performant, la plantation d'arbres en double axe peut être une solution.

Les variétés qui se prêtent bien à la culture sous filet en pêche, car ayant une bonne capacité de reperçement et une fructification sur tout type de bois, sont en pêcher, Aspen White COV et Tonicsun® Crispdream COV, en nectarine, Matiss COV et Nectarnovala COV et en abricot, Carmingo® Farlis COV et Deli Cot COV.



Deli Cot COV



Carmen COV



Nectarnovala COV



Tonicsun®
Crispdream COV



Carmingo® Farlis COV



Sweet Lorenz®



Matiss COV



Aspen White COV

Fortes chaleurs et phénomène de fruits doubles en cerisier

Les très fortes chaleurs estivales perturbent l'induction florale et provoquent l'apparition de fruits doubles l'année suivante. Certaines variétés de cerises (Folfer et Belise par exemple) sont particulièrement sensibles au phénomène et présentent des taux de fruits non commercialisables pouvant atteindre 30 %. Les obtenteurs des variétés ont intégré ce phénomène dans leurs critères de sélection et pourront proposer à l'avenir des variétés moins sensibles. Dans l'attente, on peut choisir des variétés comme Early red et Giant Red par exemple, qui ne présentent quasiment pas de fruit double même dans les pays très chauds.

Fortes chaleurs et brûlures

Les très fortes chaleurs peuvent également causer des brûlures d'épiderme qui se traduisent par des peaux fripées et / ou des tâches marrons. Ces phénomènes ont un peu freiné la course vers le "toujours plus coloré" car le choix de variétés à l'épiderme d'intensité moins pourpre - et donc moins attirante pour la chaleur - est actuellement la seule réponse à ce problème.

Hivers doux et besoin en froid

Ces dernières années ont vu une grande fréquence d'hivers avec moins de 900 heures de froid (cumul des heures avec une température inférieure à 7,2°C). Or, l'abricot et la cerise sont 2 espèces qui ont des forts besoins en froid (parfois plus de 1000 heures). Le manque de froid génère une un débourrement tardif avec une floraison de faible intensité et de fait une chute de la production. La culture des variétés d'abricot Orangered et Bergarouge deviennent problématiques dans le sud de la France.

Cela signifie également que les périodes de floraison sont plus précoces et que les vergers sont plus exposés au gel de printemps. Sans aller vers des variétés dite "low-chilling" à très faible besoin en froid (300 h), il est nécessaire de trouver le bon compromis (600 à 700 h de froid). Nous pouvons vous recommander, à titre d'exemple les variétés suivantes : en cerise, Royal Lafayette COV, Sweet Aryana®, Royal Eddie COV et Frisco COV et en abricot, Nelson COV, Carmingo® Farbela COV et Carmingo® Medianta COV.



Royal Lafayette COV



Sweet Aryana®



Frisco COV



Nelson COV



Carmingo® Medianta COV

Hivers doux et avancement des dates de cueillette

Un hiver doux s'accompagne souvent d'une hausse des températures moyennes sur les mois de janvier et février, ce qui induit une floraison plus précoce.

A titre d'illustration, la SEFRA a publié dans le journal L'agriculture drômoise que le cumul des températures moyennes de janvier et février sur la dernière décennie était passée de 7°C en 2009 à 14°C en 2021 à Valence. Dans le même temps, la date de floraison sur 20 ans de la variété d'abricot Goldrich a été avancé de 20 jours (toujours à Valence) en passant du 12 mars en 2003 au 20 février en 2021. Cette avance de floraison se répercute sur les maturités et les saisons se décalent. Il n'est pas rare que les variétés données avec une date de cueille en août soient récoltées en juillet avec parfois 3 voire 4 semaines d'avance. Des variétés autrefois éliminées en sélection car jugées trop tardives et tributaires de la météo et / ou de la concurrence avec la poire et le raisin, sont désormais conservées pour permettre d'étendre le calendrier jusqu'à la fin août (la variété de pêche Lucius en étant la parfaite illustration).

Quelques variétés tardives et performantes :



crédit photo PSB

Abricot :
Agostino COV



crédit photo PSB

Nectarine jaune :
Esmeralda COV



crédit photo PSB

Nectarine blanche :
But 12-7-1



crédit photo IPS

Pêche blanche :
Lucius® ZAI666PB



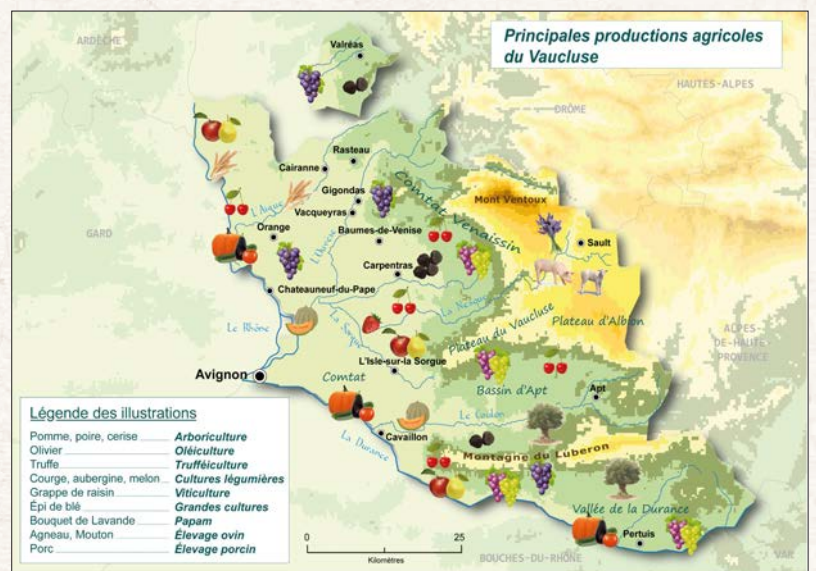
crédit photo ASF

Pêche jaune :
Crisplova COV

Pendant plusieurs décennies, la sélection variétale s'est orientée vers des variétés plus grosses, plus colorées, plus cosmétiques, plus gustatives, plus précoces / tardives et / ou plus productives. En plus de ce vaste programme, les programmes de sélection doivent maintenant intégrer l'adaptation au changement climatique dans leurs critères pour retenir une variété.

PRÉSENTATION D'UNE ZONE DE PRODUCTION : LE VAUCLUSE

Ce département a la plus importante production fruitière de la région PACA et c'est le surtout 1er département de production de cerise en France avec environ 2000 ha dédiés. La topographie du département génère une variation importante d'altitude (de 50 à 700 mètres) permettant d'avoir des maturités étalées suivant le secteur de production (à variété identique). Cela génère également des amplitudes jour / nuit importantes et très bénéfiques pour la fermeté des cerises



Le département bénéficie d'ailleurs de la seule IGP nationale sur ce fruit avec l'appellation Cerise des Côteaux du Ventoux.

La zone géographique se concentre sur les contreforts du Mont Ventoux et du Lubéron en passant par les Monts de Vaucluse, où le terroir ensoleillé et argilo-calcaire est très favorable au cerisier. Environ 70 producteurs sont concernés pour 6 variétés agréées par le cahier des charges, couvrant toute la période de maturité de la cerise.

Environ 45 % de la production du département est destinée à la transformation -fruits confits, confiture, ...- (le reste est vendu en frais), ce qui implique un type de verger adapté avec des densités de plantation très larges pour laisser place aux machines de récolte, qui fonctionnent par secouage.

VOS CONTACTS DALIVAL À MONTÉLIMAR



Stéphane BLANCK

Responsable du site
et responsable de
la production
Tél. 06 86 81 71 11
sblanck@dalival.com



Marielle GARCIA

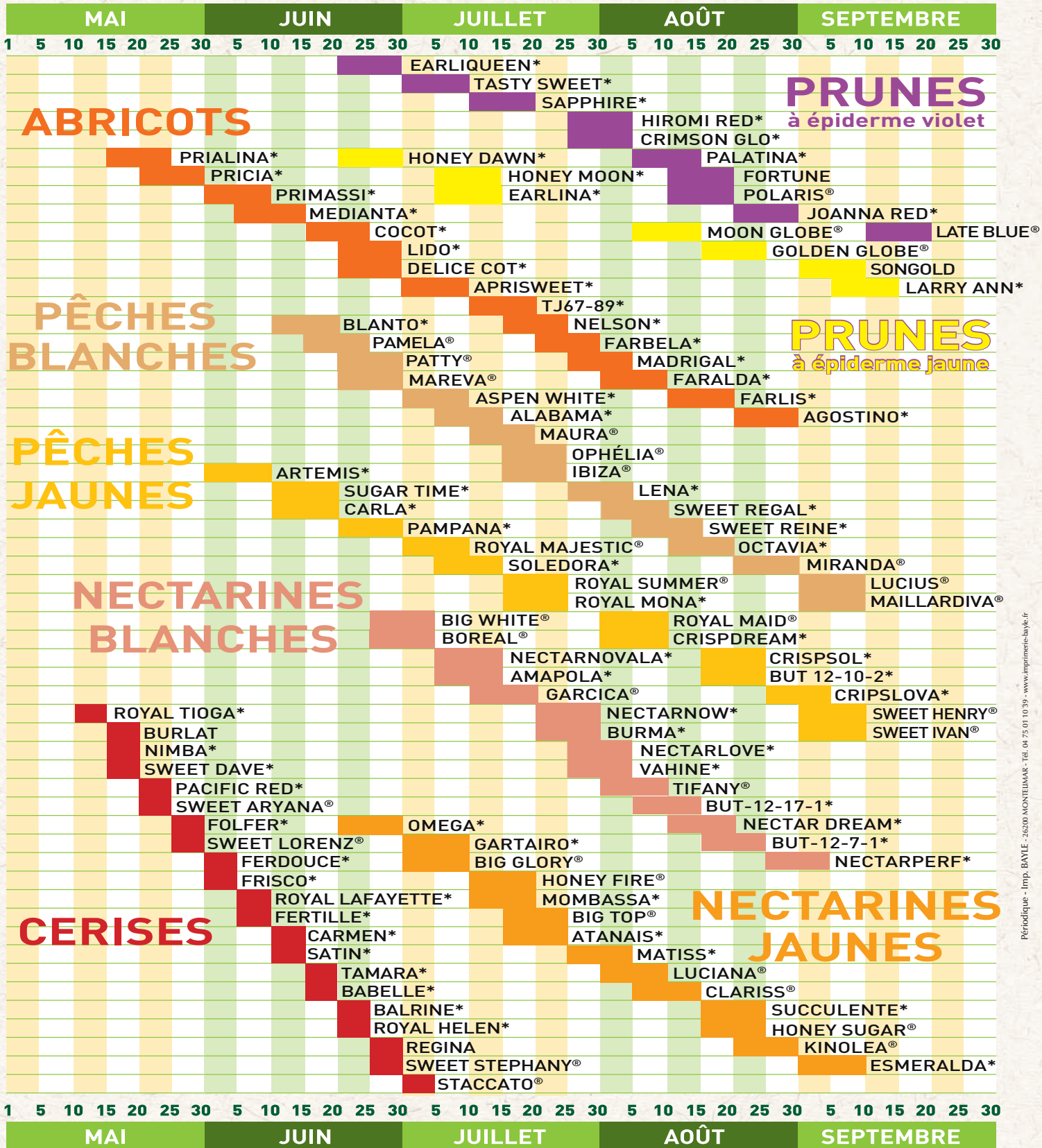
Assistante commerciale
et administrative
Tél. 04 75 01 61 44
montelimar@dalival.com



Olivier NAUDOT

Technico-commercial
Tél. 07 62 41 51 62
onaudot@dalival.com

PLANIFRUIT : Référence Maturité Moyenne Vallée du Rhône (France)



* : variétés protégées par un c.o.v. © : marque protégée

Périodique - Imp. BAYLE - 26200 MONTÉLIMAR - Tél. 04 75 01 10 39 - www.imprimerie-bayle.fr