



**MALADIES DE CONSERVATION DU PECHER : TEST DE STRATEGIES
D'INTERVENTION AU VERGER**

J. Fauriel (GRAB)

1 - OBJECTIFS

Maîtriser les maladies de conservation par des interventions de pré-récolte en verger de pêchers conduit en agriculture biologique.

2- MATERIEL ET METHODESCaractéristique de la parcelle :

- **Lieu** : Loriol (26)
- **Variété**: Snow Queen
- **Porte-greffe** : prunier Saint Julien
- **Distance de plantation** : 5m x 4m

Méthodes et dispositif :

L'essai comporte 5 modalités et 1 témoin traité à l'eau. On dispose de 5 répétitions par modalité réparties en randomisation totale et chaque parcelle élémentaire est composée de 3 arbres. Les notations sont réalisées sur l'arbre central.

Modalité	Produit	Composition	Dose d'emploi
1 - Te	Témoin eau	-	-
2 - Vc	Vi-Care	Extraits de pépins de raisin	1 %
3 - Ag	Agribioprop		0,3 %
4 - Cu	Cuivrol + Solalg	Cuivre 18 % + oligo-éléments Algues marines	100 g/hL + 2 l/ha
5 - Bsc	Bouillie Sulfo Calcique	Soufre, Chaux	1%
6 - Mn	Protéor	11.6 % Mn, 3.1 % Zn, 2.8 % Ca	0.5 %

Réalisation des traitements :

Date	Conditions climatiques
14/05/01	Vent sud léger, T = 19°C
30/05/01	Vent nord léger, T = 32°C
18/06/01	

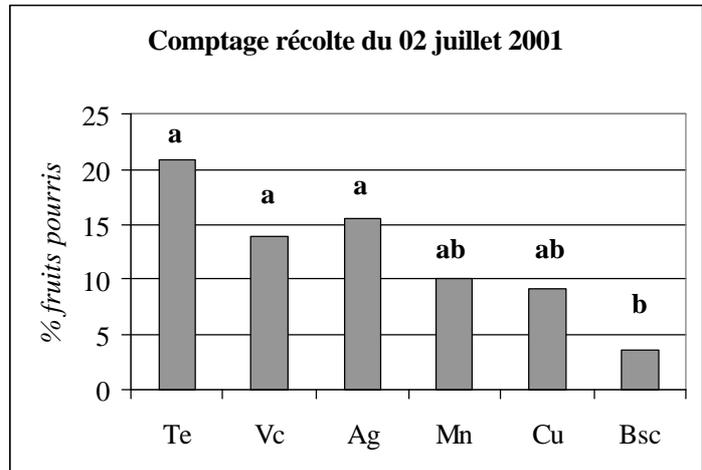
Observations :

- Comptage du nombre de fruits pourris et du nombre de fruits sains à la récolte sur l'arbre central
- Suivi de 80 fruits (20 fruits par modalité) en conservation à température T = 12,5 °C pendant 12 jours.

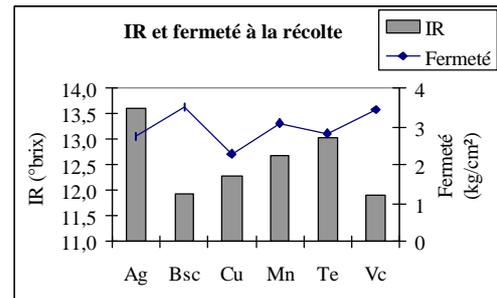
3- RESULTATS - DISCUSSION

3.1 - Efficacité mesurée en pré-récolte

Le pourcentage de fruits pourris observé à la récolte en verger montre que les modalités Manganèse (Protéor) et Cuivrol + Solalg permettent de réduire de moitié les dégâts. L'effet pourrait être lié à une action bio-stimulante des algues présentes dans ces 2 modalités. La bouillie sulfocalcique se distingue significativement par son efficacité supérieure avec 3,70 % de fruits pourris contre près de 21 % dans le témoin (test Newman-Keuls, seuil 5 %).



L'analyse de la fermeté et de l'indice réfractométrique des fruits ne fait pas ressortir de différences significatives entre les stratégies comparées.



3.2 - Efficacité mesurée en post récolte

Les fruits ont été conservés pendant 16 jours en chambre réfrigérée à 12,5 °C. La modalité BSC se comporte à nouveau mieux que les autres produits mais de manière non significative.

ANNEE DE MISE EN PLACE : 1999 - ANNEE DE FIN D 'ACTION : à poursuivre

ACTION : nouvelle ● en cours ● en projet ●

Renseignements complémentaires auprès de : J FAURIEL -GRAB Agroparc BP 1222 84911

Avignon cedex 9 tél 04 90 84 01 70 fax 04 90 84 00 37

Tél. Rhône-Alpes : 04.75.58.89.19 mail : grab.ra@free.fr

Mots clés du thésaurus Ctifi : Agriculture Biologique - pêcher - post-récolte

Date de création de cette fiche : janvier 2002