

INFO'ARBO

N°2 /2024

Station d'arboriculture CP 65 / Courtemelon 2852 Courtételle / Victor Egger, +41 32 545 56 31, 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). Pour toutes les matières actives et produits homologués en arboriculture vous pouvez vous référer au site internet suivant : <https://www.psm.admin.ch/fr/produkte>

Le guide phytosanitaire arboricole peut être consulté en ligne ou téléchargé sur le site de la Confédération / Agroscope.

Pour les agriculteurs BIO, tous les produits autorisés sont dans la "Liste des intrants 2024 pour l'agriculture biologique en Suisse" : <https://www.bioactualites.ch/actualites/reglementationbio.html>

Situation actuelle et informations diverses

Dans les vergers de Courtemelon, nous sommes actuellement en fin de floraison des pommiers et des poiriers. Les pruniers et les cerisiers sont au stade H nouaison. Malgré le froid, nous avons constaté une bonne nouaison des fruits à noyaux.

Les températures (à 2 m de hauteur) relevées à la station Agrometeo de Courtemelon sont passées 2 fois sous les 0°C soit : -0.4°C le 19.04 et -0,6°C au matin du 24.04. Pour la station MétéoSuisse de Fahy les températures négatives ont été atteintes 2 fois également, soit le 22 avril avec -0.1°C et le 23 avril avec -0.2°C. Pour constater d'éventuels dégâts de gel, il faudra attendre encore quelques semaines.

L'augmentation des températures annoncée ces prochains jours et la forte humidité favorisera le développement des maladies fongiques, notamment la tavelure et la maladie criblée des cerisiers.

Conseils de saison

Tavelure sur pommiers et poiriers : Vous pouvez suivre les risques d'infection sur le site www.agrometeo.ch / station de Courtemelon. Nous préconisons, une intervention de fin de floraison.

Pour le **BIO** : en préventif : Myco-sin + 0.3% soufre mouillable, Vitrisan + 0.2% soufre mouillable, Armicarb + 0.2% soufre mouillable, en curatif : Curatio (recommandé après des événements pluvieux).

Pour le conventionnel : Delan, Captan, Folpet, ISS div., etc.

Oïdium : Le soufre utilisé dans le traitement bio contre la tavelure a une bonne efficacité sur cette maladie. Pour une bonne efficacité, la température doit se situer entre 15° et 25°C (ne plus l'utiliser au-dessus de 25°C).

Moniliose et maladie criblée : Les deux maladies peuvent être combattues simultanément par un fongicide tel que : Slick/Bogard/Sico+Captan/Delan, Flint, etc.

Pour les cultures **BIO**, un Myco-Sin+soufre mouillable 0,3% est recommandé pour **lutter contre la maladie criblée des cerisiers**.

Pucerons divers : Pour les vergers traditionnels haute tige, nous conseillons d'intervenir, si nécessaire, uniquement sur les jeunes plantations.

Produits **BIO** : NeemAzal, Pyrethrum FS, Parexan N, Acides gras (Natural, Siva 50), etc.

Produits conventionnels : Movento (en postefloraison BBCH 69), Gazelle SC, etc.

Formation diverses 2024

Cidre :

Le CRP organise un cours sur la fabrication du cidre fermenté. Ce cours aura lieu le **23 mai 2024 à l'Ecole de Changins**. Le programme ainsi que le bulletin d'inscription sont disponibles sur le site du CRP : www.jus-de-pomme.org .

Distillation :

Cette formation s'adresse à tous ceux qui désirent approfondir leurs connaissances et améliorer leurs compétences dans le domaine des eaux-de-vie. Contenu de la formation :

- Connaissance et conditionnement des matières premières destinées à la distillation : fruits à noyau, à pépins, sauvages, ainsi que racines (gentiane) et herbes (absinthe),
- Processus de fermentation et de distillation,
- Conditionnement et stockage des distillats. - Notions d'analyse sensorielle (dégustation). - Bases légales. - Marché des eaux-de-vie et commercialisation de ces produits,
- Visite de distillerie.

Dates des cours : 11 oct., 8 et 29 nov. et 6 déc. 2024, 9h00-16h30, FRI-Courtemelon

Informations et inscriptions : victor.egger@frij.ch

Victor Egger / FRI/SCA/avril 2024

**P.P. A
2852 Courtételle
Poste CH SA**