

# Résistance tavelure

## Un consensus autour de huit variétés

Il existe un grand nombre de variétés de pommes résistantes ou peu sensibles à la tavelure qui conviennent à la production en agriculture biologique. Parmi elles, huit variétés ressortent de façon consensuelle des essais du CEHM, de La Morinière et du Cirea.

■ La recherche et la sélection de variétés de pommes résistantes à la tavelure, adaptées à la production en agriculture biologique, ont permis de retenir un certain nombre de nouveautés intéressantes ces dernières années.

Toutefois, compte tenu du contournement de la résistance aux souches communes de tavelure observé sur plusieurs variétés, en particulier en 2008, il est utile de rappeler que les pics importants de projection des ascospores doivent être couverts. Ceci peut représenter trois à cinq traitements par an. Cette précaution a pour objectif de modérer la pression contaminatrice et de limiter l'émergence de souches plus virulentes. « Dans une situation de contournement de la résistance, les attaques de tavelure sont par la suite encore plus virulentes », souligne ainsi Arnaud Bergougnoux de la station du CTIFL de La Morinière.

C'est pourquoi d'autres pistes de sélection variétale doivent être prises en compte, comme l'étude des variétés connues localement pour leur rusticité et leur moindre sensibilité vis-à-vis de la tavelure.

Huit variétés observées dans des vergers conduits en agriculture biologique ressortent des essais du CEHM dans le Sud-Est, de La Morinière dans le Centre et du Cirea du Limousin (voir ci-contre). Outre cette sélection, il existe un grand nombre d'autres variétés tolérantes ou peu sensibles à la tavelure comme Dalinbel, Dalinco, Melrose, Patte de Loup, Pilot et son mutant

Dalirène, De l'Estre... Quoiqu'il en soit, avant de faire son choix, il convient de bien connaître son milieu, son climat et son terroir pour ne pas exclure des variétés rustiques qui peuvent s'avérer très intéressantes.

**Goldrush® Coop 38<sup>COV</sup>** : variété résistante aux souches communes de tavelure, de couleur jaune d'or, tardive, productive, présentant une très bonne tenue à la conservation même si, depuis deux ans, du brunissement interne a pu être observé, et une très haute qualité gustative (excellent rapport sucre/acidité). Sa coloration est parfois difficile, surtout dans des conditions de fertilisation azotée importante. Elle peut être sensible au cracking (jusqu'à 20 à 25 % de dégâts observés dans le Sud-Est), au Sunscald et un peu à l'oïdium. Elle est également sensible aux éclatements lenticellaires si elle est cueillie trop tard.



↑ **Dalinette<sup>COV</sup>** : variété résistante aux souches communes de tavelure, de couleur rouge bicolor, tardive, commercialisée sous le nom de marque Choulette® en démarche de club. Ses points forts sont une bonne productivité, un arbre vigoureux, facile à conduire et à éclaircir. Sa chair est croquante, parfumée avec un bon équilibre sucre/acidité. Elle présente une très bonne tenue à la conservation, mais peut manifester une sensibilité à l'échaudure. Elle est peu sensible à l'oïdium. Son point faible est sa sensibilité au puceron cendré.

→ **Crimson Crisp Coop 39<sup>COV</sup>** : une des variétés résistantes aux souches communes de tavelure les plus récentes,





### MAT TIEMPO

La Qualité Durable

Dans votre chambre froide classique obtenez l'atmosphère contrôlée selon vos besoins à l'aide des modules MAT TIEMPO.

- Equilibre O2-CO2 naturel
- Souplesse de vente
- Mise en place aisée
- Faible investissement
- Stockage et déstockage par petits volumes
- Maintien de la fraîcheur du fruit (craquant, turgescence)
- Allongement de la durée de vie par réduction du métabolisme

Exemple de durée de conservation : cerises 25 j.; prunes 330 j.; pommes 330 j.; et kiwis 140 j., en fonction des variétés

Sté JANNY La Condamine - 71260 Péronne France - Tel : +33 (0)3 85 23 96 20  
Fax : +33 (0)3 85 36 96 58 - www.mattiempo.com - E-mail : mattiempo@wanadoo.fr



BREVET INNOVANT



**Juliet® Coop 43<sub>COV</sub>** : variété résistante bicolore de saison, plantée seulement en agriculture biologique dans le cadre de la démarche de club « Les amis de Juliet ». Ses atouts sont sa productivité, sa rusticité et sa facilité de conduite du fait de son port demi-étalé. Sa saveur est douce mais manque d'acidité. Elle présente une légère sensibilité au puceron. Sa durée de stockage est moyenne.

**Akane – Primrouge** : (non observée à la Morinière) : variété rouge peu sensible à la tavelure, très précoce. Elle se distingue par son aspect bien identifiable et une chair très blanche. Sa floraison est tardive, ce qui la rend peu sensible au gel. Sa vigueur est moyenne ainsi que sa tenue.



**Corail® Pinova** : variété ancienne peu sensible à la tavelure de type bicolore. Elle est demi-précoce et productive. Sa qualité gustative est appréciée. On observe une sensibilité aux secondes floraisons (porte d'entrée au feu bactérien) et au gloeosporium (maladie de conservation). Son aspect n'est pas toujours parfait malgré une bonne coloration. Ses mutants, Dalinip et Dalirail (plus précoce), apportent des améliorations au niveau de la coloration et de la présentation.



► de type bicolore. Son gros intérêt réside dans sa précocité. Elle n'est pas très productive mais se conserve bien et présente une faible sensibilité à l'oïdium. Ses défauts sont un manque de vigueur et d'arômes. Néanmoins, sa chair est juteuse et sucrée.





PHOTO CTF/PC/IMAGE

**Reinette blanche et grise du Canada :** ↗

variété demi-précoce peu sensible à la tavelure qui bénéficie d'une forte image auprès des consommateurs. C'est une variété triploïde à gros fruits, donc productive, qui nécessite une bonne gestion de la vigueur. Elle s'éclaircit souvent naturellement. Dans le Sud-Est et en Limousin, elle présente néanmoins une sensibilité à l'alternance que l'on ne retrouve pas dans le Centre.

Le fruit manque de fermeté et sa chair a une tendance farineuse en fin de potentiel de stockage. On note aussi une sensibilité au chancre.



PHOTO CTF/PC/IMAGE

**Pirouette® Rubinstep<sub>cov</sub> :** ↗

variété tolérante à la tavelure, de type bicolor à forme aplatie. C'est une des plus précoces. Elle se caractérise par de gros fruits de très bonne qualité gustative, qui en font une variété très appréciée par le consommateur. Sa sensibilité au gloeosporium, au puceron cendré et son potentiel de stockage la destinent plutôt aux circuits courts.