

## Goldrush® Coop 38 cov

● **Editeur :** Pépinières du Valois, D.L.-S.N.C. Elaris, Star Fruits®.  
**Origine :** Coop 17 X Golden Delicious  
**Maturité :** 20 octobre à la Pugère (Epoque Pink Lady®). Au CRESO, 22-28 octobre.  
 En plaine, forme et calibre proches de Golden Delicious. En altitude, calibres nettement inférieurs à Golden Delicious.

● **Le fruit** est de couleur vert-jaune à jaune doré. Cette dernière coloration est la plus attractive mais dépend des conditions climatiques et s'avère difficile à obtenir (très difficile en altitude avec une coloration verte qui persiste). Epiderme sensible à la rugosité, notamment sur jeunes vergers. Lenticelles très marquées avec risques d'éclatements (surtout en zones de plaine), favorisant les pourritures. Les pluies proches de la maturité peuvent entraîner l'apparition de cracking et d'éclatements circulaires dans la cuvette oculaire. Le fruit est ferme, les niveaux de sucre et d'acidité élevés et équilibrés. Fruit très aromatique. Sa qualité gustative s'améliore après

conservation grâce à une baisse de l'acidité. Récolte en deux cueilles. Excellente tenue au froid.

● **Arbre** de type Golden Delicious avec une vigueur légèrement inférieure. En Piémont, ce manque de vigueur s'exprime plus fortement. Durant la formation, peu d'interventions sont nécessaires. La productivité est de bon niveau mais risque d'alternance si la charge n'est pas maîtrisée précocement. Variété porteuse du gène Vf, résistant aux races communes de tavelure. Elle est sensible à l'oïdium et tolérante au puceron cendré.



## CrimsonCrisp® Coop 39 cov



● **Editeur :** IFO et Star Fruits® en France.  
**Origine :** Hybride complexe. Programme PRI, USA.  
**Maturité 2009 :** 7 jours avant Golden Delicious à La Pugère, 4 jours pour les observations du CRESO.

● **Fruit** cylindrique et régulier, calibre 70-80 dominant. Très belle coloration rouge, même dans les conditions de plaine. Epiderme lisse, peu sensible à la rugosité ou aux frottements. Chair très ferme, juteuse, équilibrée en sucre-acide, peu aromatique en conditions de plaine mais plus appréciée en altitude. IR à 13 % Brix. Les fruits produits à la Pugère se conservent jusqu'à Noël en atmosphère non modifiée. Une cueille anticipée a pour conséquence de l'échaudure de pré-maturité, une cueille trop tardive entraîne des fruits « grassex » avec une couleur plus foncée et moins attractive. En Piémont, la conservation est bonne à très bonne (jusqu'au printemps en fruitier et jusqu'à fin mai en A.C.)

● **Arbre** de vigueur moyenne à faible. Mise à fruits rapide. Port retombant. Arbre poreux (peu feuillu). Production régulière sur les deux sites d'observation. Le potentiel de production est légèrement inférieur à Golden Delicious. Le manque de volume peut être compensé par une plus forte densité (4 m x 1 m conseillé au Piémont). Variété nécessitant peu d'interventions à la taille. Les opérations d'éclaircissage sont également limitées (variété quasiment auto-régulante, « self thinning »). Variété porteuse du gène Vf, résistant aux races communes de tavelure. Sensibilité moyenne à l'oïdium et au puceron cendré.

## Modi® Civg 198 cov

● **Editeur :** CIV (Consorzio Italiano Vivaisti)  
**Origine :** Gala x Liberty  
**Maturité :** 7 au 10 septembre à La Pugère, 16 au 18 septembre (4 à 6 jours avant Golden Delicious) au CRESO.

● **Fruit** élevé et tronconique (certains fruits sont cependant plus aplatis). A la Pugère, coloration rouge à + de 80 % et + de 90 % en altitude. Ce rouge est lavé, homogène et attractif. En conduite centrifuge, la variété a un fort potentiel de fruits de premier choix. Calibre dominant 70-80. Epiderme peu sensible à la rugosité et aux frottements. Très peu de lenticelles. Chair croquante et très juteuse. En plaine comme en altitude, les arômes sont présents mais pas très prononcés, et le taux de sucre entre 12 et 13 % Brix. Maturité groupée. Conservation de 5 à 6 mois en atmosphère non modifiée.

● **L'arbre** est de vigueur moyenne à faible. Type 3 de fructification. Se caractérise par une ramification souple qui bascule facilement (peu d'interventions à la taille). Produit régulièrement brindilles sur bourses. Éviter les branches basses vigoureuses qui provoquent un étranglement de l'axe. Mise à fruits rapide. Bon potentiel de production (50 t/ha) avec un risque d'alternance en plaine si surcharge (une charge excessive entraîne aussi un manque de coloration et du second choix). A noter une sensibilité à la chute proche de maturité. Modi® civg 198 cov est porteuse du gène Vf. Faible sensibilité à l'oïdium notée au Piémont.



# Des variétés de pêches adaptées à l'agriculture biologique

**PÊCHE** Un réseau national de parcelles a permis d'étudier de 1999 à 2004 des variétés de pêches potentiellement intéressantes, sélectionnées notamment pour leur tolérance à la cloque.

Les variétés actuelles de pêcheurs sont le plus souvent inadaptées à une culture à faible niveau d'intrant, en raison notamment de leur sensibilité excessive aux maladies et ravageurs. Par ailleurs, les problèmes phytosanitaires rencontrés en agriculture biologique diffèrent sensiblement de ceux de l'agriculture conventionnelle.

### DES VARIÉTÉS FAIBLEMENT SENSIBLES À LA CLOQUE, AU PUCERON VERT ET À L'OÏDIUM

La cloque, problème mineur en agriculture conventionnelle, peut causer des dégâts considérables lors de printemps humides et devient alors un frein majeur au développement de la culture biologique du pêcheur. Cette difficulté est, en outre, renforcée par la réduction en 2006 des doses annuelles de cuivre utilisables.

Le puceron vert peut également causer des dommages importants, bien que le développement de la faune auxiliaire (favorisé par la réduction des traitements phytosanitaires) puisse en limiter les populations. L'oïdium est relativement bien maîtrisé par les traitements à base de soufre, mais ces traitements doivent rester limités pour ne pas nuire à la faune auxiliaire.

Des variétés présentant une plus faible sensibilité que les variétés actuelles à la cloque et, dans une moindre mesure, au puceron vert et à l'oïdium seraient donc souhaitables.

### QUALITÉ GUSTATIVE DES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION COURTS

À l'inverse, du fait de circuits de commercialisation généralement plus courts que ceux de l'agriculture conventionnelle, les exigences de l'agriculture biologique en matière de caractéristiques du fruit portent essentiellement sur la qualité gustative. Les exigences sur l'aspect, et surtout l'aptitude au transport, peuvent être moindres que celles de l'agriculture conventionnelle. D'où l'idée de rechercher des variétés pour l'agriculture biologique parmi les variétés anciennes ou des hybrides dans des programmes d'amélioration en cours, puis d'identifier des génotypes potentiels pour, à plus long terme, élargir cette gamme de variétés. Pour ce faire, le Groupe de recherche en agriculture biologique (Grab) a mis en place au début



Pêche sanguine St-Laurent.



Pêche Tournier.

des années 2000, au niveau national, une expérimentation permettant d'acquérir des références sur des matériels potentiellement intéressants.

### UNE LISTE DE VARIÉTÉS ANCIENNES QUI RÉPOND AUX ATTENTES DES PRODUCTEURS

Ce programme a permis de proposer une liste réduite de variétés anciennes dont le comportement paraît répondre aux attentes de producteurs confrontés aux problèmes de cloque, de puceron vert ou d'oïdium et souhaitant produire avec un faible niveau d'intrants. Le tableau de synthèse (voir tableau) reprend les informations acquises lors de ce programme pour les variétés anciennes les plus intéressantes. Ce matériel est disponible en collection ou chez des pépiniéristes<sup>1</sup>. D'autres variétés ayant un bon niveau de résistance à la cloque (Reine des vergers, 57452, Mme Guillou) pourraient venir compléter cette liste si les caractéristiques de

leurs fruits se révèlent satisfaisantes dans les observations futures.

Certaines variétés (Combet n°2, Génard, M. Cuche, Tournier, Bénoni, Bailey, Mme Guillou, 2240:23:2 x S4577) présentent soit une qualité gustative trop faible, soit des sensibilités sanitaires réductrices pour être recommandées en conduite à faible niveau d'intrants. La liste de variétés répondant aux exigences de l'agriculture biologique risque d'être trop réduite pour couvrir la saison de production, ce qui justifierait le développement de programmes d'amélioration génétique *ad hoc*. Les bonnes performances de Reine des vergers, 57452, Mme Guillou – avec un niveau de résistance comparable à celui de *Prunus davidiana* et des caractéristiques agronomiques probablement plus favorables – les désignent comme des génotypes intéressants dans ces programmes. ■

FRANÇOIS WARLOP, GRAB

1. Contacter le Grab pour toute commande

### SYNTHÈSE DES RÉSULTATS ENREGISTRÉS ENTRE 2001 ET 2004

Variété	Résistance à la cloque	Qualité gustative	Résistance à l'oïdium	Résistance au puceron vert
Belle de Montélimar	++	++	+	-
Entrée de Chanas	++	+	+	+
Surpasse Amsden	++	+	-	+
Véraud	+	++	+	-
Sanguine St-Laurent	+	++	+	+
Génadix 4	+	+	+	+
Précoce de Hale	+	+	+	+
Dugelay	-	+	+	+
EW Globe	-	+	+	+

Note :

++ = Variété très recommandée.

+ = Variété recommandée dans la majorité des cas

- = Variété déconseillée sauf dans les régions où le bio-agresseur n'est pas un problème.

Source : Grab - Octobre 2005