



LES VARIÉTÉS RÉSISTANTES À LA TAVELURE, COMME ICI ARIANE, se multiplient depuis une dizaine d'années.

Huit variétés résistantes à la tavelure

La résistance à la tavelure est devenue au fil des ans un critère essentiel des programmes de sélection de pomme. De nombreuses obtentions récentes présentent cette caractéristique fortement demandée par les producteurs, en bio comme en conventionnel, dont huit sont présentées ici.

Adrien Lasnier

Mandy® Inolov cov

➔ Mandy® Inolov cov est une pomme rouge adaptée à toutes les zones traditionnelles de production. Sa période de maturité est située entre Golden et Braeburn. Elle se récolte mi-octobre dans le Val de Loire. En plus de sa résistance tavelure, elle est résistante à l'oïdium et au puceron cendré. Mais elle peut être sensible au Gloeosporium si la cueillette se fait en conditions pluvieuses. L'arbre est vigoureux et présente de nombreuses ramifications (port de type 3). Il est facile à conduire et entre rapidement en production. Les fruits sont fermes et croquants, à la chair fine et juteuse. À la récolte, le Brix est compris entre 12 et 13,5, la régression en amidon entre 5 et 6 et la fermeté entre 8 et 9 g/cm². Dans la zone sud, 90 à 95 % de pommes sont colorées à plus de 60 % dans les cinq premières années. Après cinq ans, ce taux varie entre 60 et 90 %. Il est alors important de gérer la porosité de l'arbre et/ou du feuillage pour obtenir une bonne coloration.



Candine® Regalyou cov

➔ Obtention d'Agro Sélections Fruits, Candine® Regalyou cov est issue du croisement entre les variétés Fuji et Ariane. Arrivant à maturité fin septembre à début octobre, Candine® montre un fort potentiel pour la culture bio et au grand export. Son très bon potentiel de conservation peut l'emmener jusqu'en juin. D'après les observations menées au centre CTIFL de La Morinière, elle montre une sensibilité aux pucerons et au russet. Le fruit est doux et aromatique, de texture ferme et juteuse. La productivité est bonne si la charge est régulée.



Lory® Inogo cov

➔ Issue du programme de sélection INRAE/Novadi, Lory® Inogo cov est une variété jaune à floraison précoce (une semaine avant Golden) de bonne productivité et de beau calibre. Son entrée en production est rapide et elle réagit bien à l'éclaircissage. Elle est peu sensible aux pucerons cendrés mais peut se montrer sensible au russet. Elle se récolte durant la première décennie d'octobre dans le Val de Loire. Elle montre un bon potentiel de conservation, en AC ou XLO. Le fruit est acidulé et aromatique, avec une texture ferme.



Un actif fongicide de nouvelle génération : le Revysol®

Large spectre de contrôle des maladies

Peu sensible aux conditions climatiques

www.agro.basf.fr

Revysion® fait la différence

Doté d'une grande efficacité, il élimine, tavelures, oïdium, alternaria et stemphyliose sur fruits à pépins. Sur pêcher et abricotier, il maîtrise les monilioses et l'oïdium, ainsi que les monilioses sur prunier et cerisier. Vous gérez ainsi mieux les risques mais aussi votre temps, puisque son activité est peu dépendante des conditions de pluie et de température.

BASF
We create chemistry

BASF France SAS - Division Agro - 21, chemin de la Sauvegarde - 69134 Ecully Cedex. N° agrément : IF02022 - Distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels. Revysion® : AMM 2210798. Composition : 75 g/L de méfentrifluconazole (non d'usage Revysol®), Formulation SC, suspension concentrée. Détenteur d'homologation : BASF. ® Marque déposée BASF. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>. Usages, doses conditions et restrictions d'emploi : se référer à l'étiquette du produit et/ou www.agro.basf.fr et/ou www.phytodata.com - Crédits photos : Shutterstock - Septembre 2022.

Revysion® : SGH07 et SGH09 - Attention : H317 : Peut provoquer une allergie cutanée. H411 : Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets à long terme. EUH401 : Respectez les instructions d'utilisation afin d'éviter les risques pour la santé humaine et l'environnement. Contient des isothiazolones (n° CAS 55965-84-9 ; 26172-55-4 ; 2682-20-4 et 2634-33-5) et de l'acide propane-1,2,3-tricarboxylique, 2-hydroxy-, bloc de copolymère avec hydro-ω-hydroxypoly(oxy-1,4-butanediyl) et 5-isocyanato-1-(isocyanatométhyl)-1,3,3-triméthylcyclohexane, éther monométhylque de polyéthylène glycol et éther mono-alkyle C16-18 de polyéthylène-polypropylène glycol.

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.

Galy® Inobi cov

➔ Cette variété rouge arrive à maturité à la fin de la récolte de Gala (première décennie de septembre dans le Val de Loire). Elle apprécie une régulation précoce de la charge. Son niveau de coloration est élevé, même en période chaude. Son potentiel de conservation peut être optimisé avec un suivi rigoureux du stade de maturité. Le calibre d'Inobi cov est bon. Elle n'est pas sensible au russet. Attention, elle présente une légère sensibilité à l'alternance. À la récolte,



la régression de l'amidon est comprise entre 4 et 5, le degré Brix entre 12 et 14, l'acidité malique entre 5,5 et 7 g/l et la fermeté entre 8 et 9 g/cm².

Swing® Xeleven cov

➔ Proposée par les pépinières Escande, la variété Swing® Xeleven cov est une bicolore arrivant à maturité entre la première et la deuxième décennie d'octobre dans le sud-est de la France (entre la dernière décennie d'octobre et mi-novembre dans le Val de Loire). Au-delà de sa résistance à la tavelure Rvi6 (Vf), elle montre une très faible sensibilité au mildiou et une faible attractivité pour les pucerons. Elle présente des atouts de présentation du fruit, de qualité gustative (fruit doux et texture croquante) et de conservation. Attention, il peut y avoir de la vitrescence à la récolte en cas de sous-charge. Son potentiel de production est bon si la charge est maîtrisée.



Garance® Lespin cov

➔ Création variétale de l'INRAE et éditée par Novadi, Garance® Lespin cov présente une résistance monogénique Vf à la tavelure. Elle est peu sensible à l'oïdium, au puceron lanigère et à l'antracnose mais peut être sensible aux pucerons cendrés. Garance® arrive à maturité début octobre. Ses caractéristiques agronomiques en font un candidat intéressant pour le renouvellement variétal des arboriculteurs du sud de la France.

Dans d'autres régions, le calibre risque d'être limitant pour une bonne commercialisation. Le fruit, rouge bicolore, montre une bonne qualité gustative, avec une texture très ferme et croquante et une saveur douce-sucrée aux arômes parfumés. Son potentiel de conservation est bon, cinq à six mois en froid normal. Selon les essais du Grab, son potentiel en production bio ou en faibles intrants est très intéressant.



Canopy

➔ Issue du programme d'hybridation d'IFO, Canopy est une variété de pomme verte, juteuse et croquante. « Avec un niveau d'acidité comparable à Granny Smith, elle présente un taux de sucre plus élevé et un profil aromatique supérieur »,



affirme le pépiniériste Dalival, qui commercialise la variété. Son port ouvert (type 3) est adapté à une conduite en haie fruitière étroite. Ses périodes de floraison et de cueillette sont très proches de celles de Granny Smith. Sa sensibilité au blush rosé est équivalente, voire inférieure selon les conditions de culture. Portant le gène Rvi6 (Vf) de tolérance à la tavelure, Canopy est recommandée par Dalival et IFO pour la pollinisation des vergers bio ou composés de variétés résistantes à la tavelure. Un certificat d'obtention variétale (COV) est en cours de demande.

Story® Inored cov

➔ Variété en plein essor, Story® Inored cov se caractérise par sa plasticité importante : valorisée en rouge ou en bicolore, produite en bio ou en conventionnel, elle s'adapte très bien à une conduite en deux dimensions comme le montrent les travaux menés au centre CTIFL de Lanxade. Story® se récolte fin octobre dans le Val de Loire. Elle montre une légère sensibilité à l'oïdium. Son fruit, rouge vif attrayant, très homogène en calibre et coloration, est caractérisé par ses arômes fruités, une saveur sucrée, une fermeté élevée et un bon calibre. Très productive, elle présente un calibre moyen mais homogène. De plus, Story® présente une excellente conservation si la date de récolte est maîtrisée. Elle est très bien adaptée à la culture dans les régions à climat chaud.

