

EN BREF

Tous ensemble pour le goût
La Semaine du Goût® revient pour la 26e édition, du 12 au 18 octobre, dans toute la France, sous le signe du plaisir et de la transmission. Depuis 25 ans, La Semaine du Goût® s'engage pour défendre l'éducation au goût et le "mieux-manger". Cette année, elle souhaite s'impliquer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. De nombreuses nouveautés comme les leçons de Goût® d'ailleurs pour les enfants, la révélation d'un sondage sur les plats préférés dans nos régions, des leçons de Goût® pour la 1^{re} fois dans les écoles maternelles et les collèges rythmeront cette manifestation.
Plus d'infos sur www.legout.com

Journée nationale salade du CTIFL le 8 octobre à Balandran
La matinée, orientée sur les aspects économiques de la filière, sera l'occasion de faire un bilan et de se projeter sur l'évolution de la consommation des salades en France et les perspectives de marché. Les débats et présentations de l'après-midi, dédiés aux techniques culturales, permettront de faire un point sur les projets d'expérimentation et donner des résultats d'avancement des différents projets sur les moyens de protection contre les bio-agresseurs majeurs en salades.

Démarrage poussif pour la poire
La campagne poire qui a démarré en juillet avec la poire d'été a été assez peu active tant au niveau interne qu'à l'international. D'après Agreste, au mois d'août, l'indice des prix agricoles à la production était supérieur de 14 % à celui de l'année précédente qui avait connu des prix très bas. Cependant, les cours sont inférieurs de 11 % à la moyenne des cinq dernières années. À la mi-août, la poire d'été a été placée en crise conjoncturelle sur l'indicateur de France AgriMer. À la fin du mois d'août, les ventes se sont améliorées en résorbant une partie des stocks. Côté production, en Paca, les surfaces (2 300 ha) seraient en légère diminution sur un an (- 2 %). La charge importante des arbres ainsi que la canicule estivale ont contribué à réduire le calibre des fruits, notamment en poires d'été. Les rendements seraient néanmoins supérieurs à ceux de 2014. En Languedoc-Roussillon, la récolte de poires (10 000 tonnes) devrait être plus importante que celle de l'an dernier (+ 16 %), malgré des calibres inférieurs à ceux attendus. La qualité est cependant au rendez-vous.

ABRICOT

Les variétés font le plein

Les variétés d'abricot ont été passées en revue à l'occasion de la rencontre technique du 8 septembre organisée par la Serfel (Sudexpé) et le CTIFL sur le Centre Ctifl de Balandran.

L'abricot a fait recette avec la centaine de personnes qui s'est déplacée sur le centre Ctifl de Balandran pour assister à la "rencontre abricot" du 8 septembre organisée par la Serfel (Sudexpé) et le CTIFL. Cette rencontre était attendue d'un public professionnel, toujours en recherche d'informations sur le fruit d'été qui a pris la vedette à la pêche dans le domaine de l'offre variétale. Une offre variétale qui s'est exprimée à deux voix à l'occasion de cette rencontre, avec le duo composé de Christian Pinet et de Christian Hilaire qui a présenté à un public attentif près de 80 variétés.

En introduction à la présentation variétale, Christian Pinet (Serfel) et Christian Hilaire (CTIFL) ont fait le bilan du comportement général des variétés en 2015. Si la saison a été marquée par des floraisons tardives et groupées suivies d'une pollinisation perturbée pour les variétés précoces, mais performante pour les tardives, les taux de nouaison ont été généralement bon. Les maturités ont accusé 10 à 15 jours de retard chez les variétés précoces, suivies d'un rattrapage et d'un blocage de maturation fin juillet. Chez les tardives, la précocité a été équivalente à 2014. Les rendements observés ont été moyens en général, et les variétés précoces pénalisées par un manque de calibre. Enfin, la qualité des fruits a été moyenne jusqu'à fin juillet pour l'ensemble des variétés, malgré des taux de sucre élevés, mais meilleure au mois d'août.

Une gamme qui se renforce
Christian Pinet et Christian Hilaire, respectivement responsables des programmes abricot à la Serfel et au CTIFL, avaient pris le parti de ne pas présenter les fruits en plateau comme cela se fait traditionnellement. Et pour Christian Hilaire, c'était une première. Récemment nommé responsable du programme abricot au CTIFL, le spécialiste des variétés de pêches du Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes a retrouvé dans le monde de l'abricot l'effervescence variétale qui faisait celle de la pêche il y a quelques



En introduction à la présentation variétale, Christian Pinet (Serfel) et Christian Hilaire (CTIFL) ont fait le bilan du comportement général des variétés en 2015.

années, et qui fait débat. Quant à Christian Pinet, qui observe les variétés d'abricot à la Serfel depuis plus de deux décennies, il rallonge chaque année sa liste des variétés en observation dans ses vergers du Mas d'Asport. Si le débat sur l'offre variétale qui "sombre" dans la surenchère est ouvert, force est de constater que le matériel végétal évolue afin de proposer des variétés qui viennent compléter, voire renforcer la gamme existante.

Créneau précoce relativement bien pourvu
Le choix variétal s'appuie sur 80 variétés, présentées à l'occasion de cette "rencontre abricot", en respectant l'ordre des dates de maturité de la campagne 2015. Dans le créneau des précoces (vers le 25 mai) et juste avant Colorado cov qui reste la référence, la variété Luca est encore trop récente dans les vergers de la Serfel pour exprimer un avis définitif sur sa capacité à s'imposer en verger commercial sur ce créneau. Un créneau qui, jusqu'à la fin mai est relativement bien pourvu avec l'autre variété de référence Wonder Cot®

RM7 cov (Cot International), puis Carmingo® Pricia cov (IPS), Tsunami® EA R2 5016 cov (Escande) et Banzaï® EA 5012 cov (Escande) pour leur qualité gustative et Tornado® Peps R2 7016 cov (Escande) qui semble être une variété "qui peut voyager".

Les nouveautés de début juin
Début juin, et après Early Blush® Rutbhart qui sert de témoin de maturité dans les vergers d'évaluation, Carmingo® Primaya cov (IPS) a un fort potentiel agronomique. Dans le même créneau et à la même date de maturité cette année, le choix variétal propose l'hybride de l'Inra Gilgat cov A4516 (CEP Innovation), Carmingo® Prlmus cov (IPS) et Rougemont® Monabri cov (Star Fruits). Vers le 5 juin cette année, Mambo cov (PSB) est une variété qu'il faudra peut-être retenir comme simple pollinisateur de Colorado car même si son potentiel de production est élevé, ses sensibilités à l'éclatement et au cracking ne font pas de cette variété un bon candidat en verger commercial. En revanche, Marvinka cov (PSB) offre une qualité gustative exceptionnelle et une bonne tenue, pour un fruit à réserver peut-être aux circuits courts. Magic Cot® RM22 cov (Cot International) est devenue une référence dans le créneau de maturité de début juin. L'offre se poursuit avec Rubista® IPS E 140 (IPS), puis Flopria cov (PSB) qui est également une référence à intégrer dans les programmes de plantation. Samourai® EA 5034 cov (Escande) confirme toutes ses qualités agronomiques. Quant à Carmingo® Mediabel cov (IPS) il se démarque par sa qualité gustative et la tenue du fruit. Sefora cov (CEP Innovation), dont le potentiel agronomique est limité dans le Sud, exprime cependant une qualité gustative remarquable avec un très bon potentiel aromatique. Pa-

Un point phyto sans pression

La situation phytosanitaire présentée par Valérie Gailla n'a pas mis l'accent sur une pression sanitaire particulière survenue cette année sur l'ensemble du verger. Pour les maladies, quelques symptômes et dégâts ont été cependant relevés s'agissant de la bactériose et dans une moindre mesure, l'ECA, la tavelure et le monilia sur fruits. Du côté des ravageurs, le capnode, le puceron farineux et la cicadelle verte ont provoqué quelques dégâts, sans impacter l'ensemble du verger.

cha cov (PSB) est une variété récente qui n'est pas autofertile. Toujours à la même époque de maturité, vers le 8 juin, cette année, Bigred® EA 4006 cov (Escande) et Perle Cot® APR 38-4 cov (Cot International) sont considérées comme des valeurs sûres. Enfin, Lilly Cot® APR 08-7 cov (Cot International) produit un fruit rustique de très bonne tenue, adapté à la commercialisation en barquette pour les circuits longs. Quant à Regalcot® Aprirève cov (ASF), cet abricot bicolore, très lumineux a une très bonne qualité gustative.

Une offre conséquente à la mi-juin
Vers la mi-juin, avec une maturité qui vient après la référence Orange-red® Bhart cov (Star Fruits) et le témoin de maturité Tom Cot® Toyaco, Ilona cov (Star Fruits), malgré un fruit de coloration lumineuse et de très bonne qualité, pose la question de son adaptation dans la région en raison des hivers doux. Lido cov (PSB) est un abricot bicolore avec une saveur plutôt douce. Quant à Sunny Cot cov (Cot International), malgré une conduite facile de l'arbre et une production importante et régulière, peut poser des problèmes pour le choix de la date de cueillette car il colore très tôt. Regalcot® Apriqueen cov (ASF) qui produit un fruit rustique a subi cette année un effet d'alternance avec pertes de calibre. Enfin, Marvel Cot cov (Cot International) a un fort potentiel agronomique (calibre) et une très bonne qualité gustative. Rougemont® Montier cov (Star Fruits) donne plus de satisfaction que Monabri cov. Bergeval® Aviclo cov (CEP Innovation) confirme ses qualités et ses défauts dans la zone du Gard (tenue des fruits notamment). Cette variété issue de la gamme Aramis résistante à la sharka est gustativement remarquable. Viennent ensuite Orangerubis® Coloumine cov (Européennes) et sa qualité gustative, Regalcot® Apribrang cov (ASF) sensible au monilia en 2015 et Jengat cov (en cours - CEP Innovation), un abricot rouge de très bonne qualité gustative, et enfin Iziagat et Koolgat cov (en cours - CEP Innovation).

Retrouvez-nous tech & bio 23 & 24 SEPTEMBRE

ETUDE DE VOTRE PROJET ABRICOT

Service commercial
Tel : 05 93 71 22 13 - 06 33 52 15 70
E-mail : commercial@pepinieres-escande.com

Dates de maturité dans la zone de Nîmes
Nouveautés | Abricots rouges | Variétés IARA

Des variétés pour la fin juin

Après Goldrich vers le 20 juin, Carmingo® Medalis cov (IPS) dont l'arbre est très facile à conduire produit des fruits de bonne qualité gustative qui "tiennent" bien sur l'arbre et évoluent bien en post-récolte. Early Kioto cov (Escande) donne de bons résultats depuis deux ans, aussi bons que Kioto cov, ce qui ne semble pas être le cas de Ninja® EA 5040 cov (Escande). Delice Cot cov et Vanilla Cot cov (Cot International) confirme leurs qualités agronomiques et Regalcot® Apridelice cov (ASF) exprime une excellente qualité gustative. A cette époque de maturité, Flavorcot® Bayoto (Cot International) est une référence gustative, devant Vallamust® Vab 2000 cov (Vallat). Regalcot® Aprisweet cov (ASF), très sensible au monilia en 2015 a un gros potentiel agronomique avec des fruits de bonne qualité gustative. Enfin, Digat cov (CEP Innovation) se démarque par sa qualité gustative et son taux de sucre. Quant à Lady Cot cov (Cot International), qui exprime un bon potentiel agronomique associé à une belle présentation des fruits, elle a montré sa sensibilité au

monilia en 2015. A la fin juin, le témoin de maturité Hargrand est suivi par Regalcot® Aprinew cov (ASF) qui produit un abricot très allongé, coloré et de très bonne qualité gustative puis par Carmingo® Mediva cov (IPS) à l'épiderme lisse et fin, assez fragile. Kalao cov PSB 2135-114 (PSB) est autofertile, de bonne qualité gustative avec une chair juteuse.

L'obtention variétale séduit en juillet

En juillet, Anegat cov (CEP Innovation), qui est issu de la gamme Aramis (résistance à la sharka) se distingue par un arbre difficile à conduire qui exige un investissement dans sa formation et dans la taille en vert. La qualité gustative de cette variété est bonne. Carmingo® Faralia produit bien depuis une dizaine d'années, mais sur ce créneau d'autres variétés arrivent avec une meilleure qualité gustative, c'est notamment le cas de Carmingo® Melody. L'obtention Suisse Swired cov (Cot International/ Star Fruits) est autofertile, les fruits sont de bonne qualité gustative. La variété Talisman cov PSB 2084-38 (PSB) est à réserver en vallée du Rhône, où elle exprime le mieux son potentiel de



Le matériel végétal évolue afin de proposer des variétés qui viennent compléter, voire renforcer la gamme existante.

charge et de calibre. Vers le 10 juillet, Sandi Cot cov et Playa Cot cov (Cot International) produisent de jolis fruits de bonne tenue. L'autre obtention Suisse Swigold cov (Cot International/Star Fruits) offre un gros potentiel agronomique, avec cependant des fruits moins lumineux que ceux de Swired cov. A la mi-juillet, Oscar cov (PSB) produit un fruit de forme trapézoïdale, de saveur douce. Du fait de sa mise à fruit très rapide, cette variété a été choisie pour les essais porte-greffe à la Serfel. Carmingo® Farelly (IPS) est limité en volumes de production, ce qui est pénalisant pour une variété tardive. Quant à Mildor cov (PSB) et Carmingo® Fabela (IPS), ils sont autofertiles. Sherpa cov (PSB), également autofertile, génère une grosse mise à fruit avec du calibre et une bonne coloration des fruits.

Des tardives qui ont eu chaud

Le créneau des variétés de fin-juillet à fin-août se poursuit avec Carmingo® Farbal cov et Carmingo® Farto-

li cov (IPS) remarquable en qualité gustative. Swilate cov (Cot International/Star Fruits) a un fort potentiel de calibre, mais cette année, cette variété a été très sensible au brunissement interne. Dans la gamme Aramis, Congat cov (CEP Innovation) n'a pas un gros potentiel de production, mais en revanche une très bonne qualité gustative. Variété de la mi-août, Farlis cov (IPS) confirme parmi les tardives grâce à sa production et sa qualité gustative. Farclo cov et Fardao cov (IPS) sont des variétés qui se ressemblent, la première était moins chargée cette année et la seconde a produit des fruits remarquables en présentation et qualité gustative. Enfin, la présentation variétale s'est terminée sur M16-121 (IPS) une nouvelle variété qui semble intéressante en potentiel agronomique et Hurgat cov (CEP Innovation) qui a été la déception de la fin de saison, certainement à cause d'un effet "année chaude", et c'est dommage, car cet abricot a une très bonne qualité gustative. ■

EN BREF

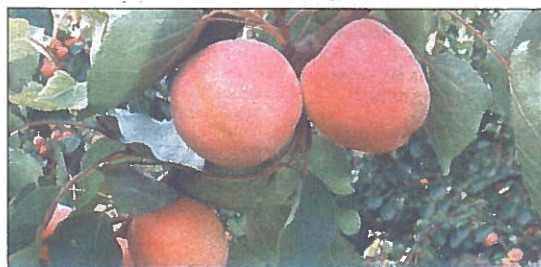
L'agriculture en débat

à l'Assemblée fin septembre
Un débat sur la situation et l'avenir de l'agriculture aura lieu le 29 septembre à l'Assemblée nationale à la demande du gouvernement. Le gouvernement fera une déclaration à partir de 15h suivie d'un débat sans vote.

Loi Évin : nouvelles craintes de restrictions de l'information sur le vin

Le dispositif mis en place par le gouvernement fin juin pour éviter de confondre information et publicité sur le vin est remis en cause. Les craintes d'un retour à une interprétation très stricte de la loi Évin par le Parlement reviennent, la ministre de la Santé ayant dit, le 8 septembre, "tout le mal qu'elle pense des amendements" qui ont inspiré le dispositif gouvernemental, a indiqué la Cnaoc (Confédération des appellations viticoles), le 11 septembre à Épernay. Les discussions se déroulent depuis le 15 septembre au Sénat, dans le cadre de la loi Santé. Le fait que les discussions reprennent dans le cadre de la loi Santé et non plus dans celui de la loi Macron rassure pas les professionnels, le terrain étant moins économique et plus émotionnel. Les partis politiques n'ont pas encore arbitré leurs positions, a précisé Pascal Bobillier-Monnot, directeur de la Cnaoc. "Les professionnels seront très attentifs à leurs positions et à celles du gouvernement", a-t-il ajouté.

M. B.



Les maturités ont accusé 10 à 15 jours de retard chez les variétés précoces. Chez les tardives, la précocité a été équivalente à 2014.

NOUVEAU PRODUIT

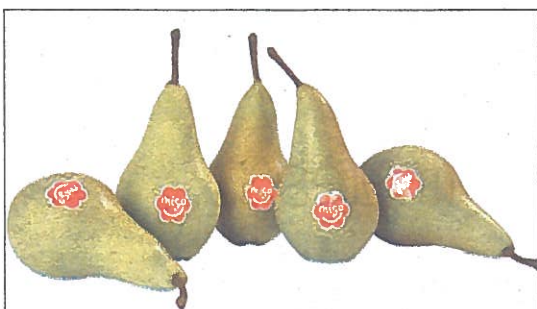
Migo®, la nouvelle poire

GKE SA a présenté la poire Migo® qui se positionne comme "the Friendly Pear" que l'on peut croquer sur le pouce.

La nouvelle poire a un goût inimitable : elle est sucrée, fraîche et juteuse. Migo® se conserve bien (à l'étalage), présente une peau lisse, une jolie forme, une belle taille et une bonne fermeté. Migo® est exclusivement cultivée par les partenaires de GKE (voir encadré) sous licence.

Une poire savoureuse, pratique et juteuse

"Après l'introduction voici plus de dix ans de la pomme-concept Kanzi®, le besoin d'une nouvelle poire s'est fait sentir", déclare Urs Luder, de GKE SA. "Nous avons donc, une fois de plus, uni nos forces pour développer un nouveau concept pour le marché de la poire. Nous avons interrogé les vrais amateurs de



La poire Migo® présente une peau lisse, une jolie forme, une belle taille et une bonne fermeté.

poires sur leurs souhaits et nous avons même écouté des consom-

mateurs détestant les poires. Pour quoi ne mangent-ils pas de poires ? Leur réponse est sans appel : "Nous aimons manger des poires, mais des poires qui tachent moins, qui se conservent plus longtemps, présentent une qualité constante et sont naturellement juteuses ! Une poire que nous pouvons aussi manger sur le pouce". Nous sommes donc très heureux de l'arrivée de Migo®, une poire savoureuse, pratique et juteuse, récoltée ce mois-ci pour la toute

A propos de GKE SA

GKE SA (filiale de EFC SCRL®) est, depuis 2005, l'obteneur des pommes-concepts Kanzi® et Greenstar® et, désormais, de la poire-concept Migo®. Pour ces marques, GKE SA détient les droits de licence exclusifs pour le monde entier octroyés par Cep Innovation SARL. L'objectif est que la production et le marketing de ces variétés-concepts apportent une valeur ajoutée à tous les intéressés : du producteur au consommateur.

® EFC SCRL est une coopérative composée de Velling Haspengouw (B), WOG Raiffeisen e.G. (D) et Fruitmasters (NL), active notamment dans l'acquisition et le développement de nouvelles variétés. EFC organise également la culture des arbres pour les variétés qu'elle a acquises.

première fois. C'est elle que nous présentons aujourd'hui."

En 2014, nous plantons les premiers arbres. Ceux-ci affichent une bonne production, stable, et sont peu gourmands en eau. En outre, la taille de Migo® est généralement un peu plus grande que celle de Conférence. Pour cette première année, la poire a été cultivée dans un volume relativement faible. "Nous visons une expansion contrôlée de la surface d'exploitation, qui réponde à la demande du marché pour Migo®. Nous avons une grande confiance

dans cette nouvelle poire et dans le concept Migo®, qui offre une valeur ajoutée aux producteurs, aux partenaires commerciaux et aux consommateurs," conclut Urs Luder.

La poire Migo® Cepuna est une obtention Inra éditée par Cep Innovation, qui a délivré une licence de diffusion mondiale de cette variété à EFC (European Fruit Cooperation). Migo® est une marque déposée par Cep Innovation. ■ Plus d'infos sur www.migopear.com

Cep Innovation SARL en quelques mots

C'est une entreprise créée par les pépinières françaises afin d'assurer l'édition et le développement des variétés de l'inra. A ce titre, Cep Innovation SARL a signé un contrat de licence mondiale exclusif avec EFC SCRL pour le développement de la poire, obtention Inra, Migo® Cepuna cov. En outre, Cep innovation SARL développe, en partenariat avec l'inra, ses propres travaux de création variétale.