

[VARIÉTÉS]

Les nouvelles variétés en 5 points

La gamme des américano-japonaises évolue. Le choix des futures variétés proposées aux producteurs doit tenir compte d'un certain nombre de paramètres qui ont été observés et mesurés. Il s'agit donc de faire un point d'étape sur des variétés récentes mais confirmées. Présentation des différents types de fruits (calibre, coloration, défauts...) mais également des caractéristiques de comportement et de conduite observées à la Station d'expérimentation « La Pugère ».

Jean-Michel Montagnon
Chambre d'agriculture
des Bouches du Rhône/
Station « La Pugère »
Avec la collaboration de
Jacques Joulie,
Pyrénées fruits et Sé-
bastien Luröl, Ctifl St
Rémy de Pce

... Catalina*

• **Comportement et conduite** : arbre de vigueur moyenne. Répartition homogène des branches sur toute la hauteur du tronc. Le bois manque de souplesse mais réagit très bien à l'arcure par la multiplication des organes de production (brindilles, chiffonnes, bouquets de mai). Les réitérations de vigueur moyenne peuvent également être arquées

• **Régulation de la charge** : floraison précoce. Bonne compatibilité pollinique avec Fortune, Angéleno, October sun cov, Ruby Crunch®/Florence et T.C. Sun® (plus limitée pour cette dernière). Eclaircissage modéré (pour l'espèce !).

• **Récolte et maturité** : 20/25 Juillet à « La Pugère ». Récolte en 1 passage lorsque les arbres sont équilibrés et conduits en taille centrifuge. Un palier de fermeté observé à maturité (2.5 kg/0.5 cm²) permet de récolter sans craindre une évolution trop rapide des fruits en verger.

• **Production et calibres** : le niveau de production est très élevé et régulier. La mise à fruits est moyenne (11.6 kg/arbre sur des axes 3ème feuille à 4m x 2m). Calibre dominant 50/60. La répartition par calibre est très homogène

• **Qualités et conservation** : fruit à épiderme noir. Sensibilité moyenne aux frottements ce qui permet un bon pourcentage de catégorie 1. Chair sucrée (12 à 14% Brix) mais arômes faibles. Tenue en conservation de 2 mois si respect de la maturité. Bonne tenue après frigo.

*variété libre



... Anne gold cov*



• **Comportement et conduite** : arbre vigoureux Il se caractérise par la présence de nombreux départs vigoureux à la base du tronc et des branches principales. Ce comportement naturel ne favorise pas la conduite en axe centrifuge. Privilégier des formes en volume en maintenant une bonne pénétration de la lumière.

• **Régulation de la charge** : floraison moyenne et regroupée. Pollinisation par Carmen Blu cov (variété de maturité précoce). Eclaircissage moyen (car fort potentiel calibre) mais nécessaire pour maintenir le potentiel gustatif et limiter les risques d'alternance.

• **Récolte et maturité** : 15/20 juillet dans nos conditions. Si cueille anticipée, perte de coloration et acidité marquée. Si trop

tardive, perte de fermeté rapide.

• **Production et calibres** : bon niveau sur nos arbres jeunes. Régularité de production à vérifier sur arbres adultes. Mise à fruits rapide (21 kg/arbre sur des axes 3ème feuille à 4 m x 2 m). Calibre 50/60 très homogène. Poids moyen à 80 grammes.

• **Qualités et conservation** : fruit élevé avec partie basse plus étroite. Forme irrégulière (une joue souvent plus grosse que l'autre). Epiderme jaune-vert à maturité qui évolue au jaune orangé attrayant au froid. Sensible aux frottements et aux coups. Chair sucrée. Présence d'arômes. Conservation au froid 3 semaines puis 3 à 4 jours à température ambiante.

*éditée par Star Fruits®

Voir « Les 4 types de comportement et les incidences sur la conduite de l'arbre » Réussir Fruits et Légumes-N° 255-Octobre 2006.

PRUNES AMÉRICANO-JAPONAISES

...❖ T.C. Sun®* Gradiplum cov*

● **Comportement et conduite :** Comportement de type 2°. La ramification est présente sur toute la hauteur du tronc. Les premières années, le positionnement des quelques rameaux vigoureux



nécessite arcure et attachage (pour palier au manque de souplesse du bois). Lorsque les branches fruitières sont installées (3^{ème}/4^{ème} feuille selon vigueur des arbres) les interventions sont limitées. Elles consistent surtout à maintenir un bon éclairage des organes de production.

● **Régulation de la charge :** floraison d'époque moyenne. Compatibilité pollinique avec Catalina (qui a une floraison plus précoce), Moon globe®, Ruby crunch®/Florence, October sun cov (plus limitée pour cette dernière). Forte ca-

pacité à la nouaison (adapter la densité des pollinisateurs). Eclaircissage rigoureux.

● **Récolte et maturité :** première semaine de septembre. Les cueilles anticipées augmentent le risque de brunissement interne et les catégories 2 (frottements plus apparents). Elles limitent également le taux de sucre et les arômes.

● **Production et calibres :** niveau de production très élevé, notamment sur sols poussants avec une conduite en axes à 4 m x 1.5 m (35/40 t/ha en verger de production)

et en dôme à 5 m x 1.5 m. Mise à fruits très rapide. Calibres dominants 50/55 et 55/60.

● **Qualités et conservation :** fruit régulier de forme arrondie. Coloration jaune orangée à maturité. Epiderme sensible aux frottements. Risque d'éclatement pédonculaire. Chair très sucrée (15/16% Brix) et aromatique. Conservation 6 semaines (peut varier selon les dates de récolte, la charge, le respect de la chaîne du froid...). Bonne tenue après froid.

*éditée par Pép. Grard EARL

...❖ October sun cov*

● **Comportement et conduite :** comportement proche de T.C. Sun® (type 2°). Elle présente cependant une plus grande capacité à la ramification en bout de branche et sur le tronc. Dans les 2 cas, sélectionner les brindilles et chiffonnes bien éclairées.

La variété est virosée ce qui pénalise la vigueur, le calibre, la régularité de production...et peut favoriser des décalages de floraison. L'emploi d'un porte-greffe vigoureux peut permettre

de limiter ces conséquences (à vérifier sur le long terme). Un clone dévirosé est à l'étude, (1^{ère} feuille 2006).

● **Régulation de la charge :** floraison d'époque moyenne, quelques jours après T.C. Sun® (qui ne la pollinise pas). Se pollinise avec Zanzi sun cov (arbres faibles) ou Ruby crunch®/Florence (information de l'éditeur). Eclaircissage nécessaire notamment pour limiter les hétérogénéités de calibre.

● **Récolte et maturité :** maturité 15/20 septembre. Ré-

colte en 1 à 2 passages selon éclairage des arbres. Bonne tenue des fruits pendant la cueillette.

● **Production et calibres :** très liés à l'influence du complexe viral. Sur arbres vigoureux, niveau de production élevé pour un calibre dominant 50/60.

● **Qualités et conservation :** fruit élevé, il s'ouvre comme un abricot et présente un noyau libre ce qui le rend facile à consommer. Epiderme rouge foncé sur fond jaune-vert. Sensible aux



frottements. Peu d'éclatements pédonculaires même après une pluie. Chair sucrée (16 % Brix) et ferme. Très bonne tenue en conservation, 6 à 8 semaines.

*éditée par Pép. Grard EARL

...❖ Ruby crunch®/Florence*

● **Comportement et conduite :** Comportement de type 4°. Forte capacité à la ramification. Sur jeunes arbres, couper les quelques branches vigoureuses qui peuvent pénaliser la forma-



tion de l'arbre (taille d'été pour limiter les réactions végétatives). Sur arbres adultes le bois très souple permet le basculement naturel de la majorité des branches fruitières. Cependant risque de ramifications trop nombreuses à leur extrémité (à sélectionner pour limiter les petits calibres, le monilia...) La conduite centrifuge favorise une bonne accessibilité des fruits et l'homogénéité de la maturité, du calibre, de la coloration...

● **Régulation de la charge :** floraison d'époque moyenne. Se pollinise avec

T.C. Sun® et October sun cov. Eclaircissage limité mais nécessaire, notamment pour éviter les « paquets » de fruits qui augmentent les risques de monilia.

● **Récolte et maturité :** maturité 15 septembre (difficile à déterminer car calibre et coloration très précoces). Récolte possible en 1 cueille si respect de la conduite centrifuge.

● **Production et calibres :** mise à fruits lente. Potentiel de production élevé. Calibre dominant 55/60.

● **Qualités et conservation :** forte sensibilité aux

éclatements (pédonculaires et sur les joues). Ces éclatements favorisent souvent le monilia (en 5^{ème} feuille, 31 % de fruits touchés). Le fruit est régulier. Epiderme grenat. Présentation générale attractive. Chair croquante, très peu juteuse et sucrée (15/16 % Brix). Absence d'arômes dans nos conditions. Bonne conservation au froid (4 semaines). Surveiller le brunissement interne. Tenue 5 à 6 jours à température ambiante.

*éditée par Pép. Grard EARL et Pép Escande Earl