



Pourriture lenticellaire sur la variété de pomme Bonita.

Innovations pour diminuer les pertes durant l'entreposage

La pourriture lenticellaire est l'une des maladies de conservation les plus problématiques sur fruits à pépins. Invisible à la récolte, elle apparaît seulement après quelques mois de stockage et peut engendrer des pertes importantes.

✂ Marie Cachat-Terrettaz, Samuel Köchli, Séverine Gabioud Rebeaud, Agroscope

Manger une pomme ou une poire suisse toute l'année est quelque chose de tout à fait commun aujourd'hui.

Pour satisfaire les consommateurs, il est nécessaire de stocker les fruits dans les meilleures conditions possibles, tout en limitant les pourritures, afin d'obtenir une bonne qualité à la sortie des cellules frigorifiques. Malheureusement, l'entreposage ne permet pas de contrôler toutes les maladies, en particulier celles dont l'infection à lieu en verger et dont les symptômes sont invisibles au moment de la cueillette. Le projet INNO-STOCK, mené en collaboration avec le FiBL et des partenaires du secteur, adopte une approche holistique en testant des méthodes innovantes, appliquées tant au verger qu'en post-récolte, dans le but de réduire les maladies physiologiques et fongiques pendant le stockage.

Les essais menés dans des parcelles cultivées principalement en bio ou selon un programme PI à bas résidus ont permis de tester diverses méthodes en pré-récolte,

telles que la taille courte, l'application de kaolin ou d'antagonistes ainsi qu'un délai d'application du Myco-Sin® jusqu'à trois jours avant la récolte. En post-récolte, des traitements tels que l'eau chaude à différentes températures, l'enrobage comestible, les UV-C, l'ozone ou le 1-MCP ont été évalués en conditions expérimentales, à Agroscope à Conthey, ou réelles chez les entrepositaires partenaires du projet. Les méthodes appliquées en pré- et en post-récolte ont été évaluées soit seules, soit en combinaison.

Des effets positifs

Les premiers résultats montrent des effets positifs de la taille courte sur la maladie physiologique des taches amères. En ce qui concerne les dégâts fongiques, le Myco-Sin® appliqué jusqu'à trois jours avant la récolte semble avoir eu un effet sur la tavelure de conservation, mais il n'a pas montré d'impact sur la pourriture lenticellaire. En post-récolte, l'eau chaude entre 49 °C et 60 °C a permis de réduire les dégâts d'échaudure sur la variété de pomme

Ladina, mais également la pourriture lenticellaire sur plusieurs variétés. C'est le cas, par exemple, d'une parcelle de pommiers Topaz, très contaminée : les fruits traités présentaient en moyenne 17 % de pourriture lenticellaire contre 86 % dans le témoin après six mois de stockage. L'enrobage comestible n'a pas montré d'amélioration vis-à-vis des maladies fongiques en conservation. Finalement, les combinaisons des méthodes n'ont, pour l'instant, pas démontré d'efficacité plus élevée par rapport aux traitements appliqués seuls en pré- ou post-récolte.

Les deux prochaines saisons permettront de tester de nouvelles combinaisons de traitements, afin d'identifier les stratégies les plus efficaces pour diminuer les pertes durant l'entreposage. L'évaluation technique, économique et réglementaire sera également réalisée dans le cadre de ce projet.