

Du nouveau dans la régulation de la charge en culture de prunes PI et bio

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (5), 11-14, 2004

Avec les nouvelles variétés de prunes très productives, il est indispensable de réguler la charge pour obtenir une bonne qualité interne et externe des fruits. Cependant, il n'existe actuellement aucun produit d'éclaircissage officiellement homologué pour les prunes. Des essais d'éclaircissage mécanique et avec ATS et une vinasse N ont donné de bons résultats en 2002 et 2003, tandis que l'éclaircissage des fruits au ANA s'est avéré insuffisant. Le Cerone n'est pas à recommander non plus pour l'éclaircissage des fruits, car il a provoqué des coulées de résine dans les fruits. L'homologation ou non d'une matière active pour l'éclaircissage moderne des prunes dépendra avant tout du fait qu'une firme juge suffisamment rentable la commercialisation d'un tel produit.

Walter Stadler, Albert Widmer, Lukas Bertschinger, Agroscope FAW Wädenswil

L'éclaircissage chimique peut-il être adapté au volume d'arbres?

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (6), 6-9, 2004

Le concept TRV, c'est-à-dire l'adaptation de la quantité de bouillie et de produit au volume d'arbres par ha, a été mis au point pour les programmes de traitements phytosanitaires. Une étude menée dans une exploitation arboricole du canton de Thurgovie avait pour but de découvrir si ce concept pouvait aussi convenir pour l'éclaircissage chimique à l'_naphtylacétamide (ANA). Sur deux parcelles de la variété Golden Delicious avec un volume de couronnes de respectivement 5000 et 8000 m³, des quantités d'eau et de produit variables ont été appliquées et on a suivi l'effet d'éclaircissage ainsi que la fixation du principe actif. En présence de conditions climatiques optimales (humidité de l'air élevée) durant le traitement, il est possible d'adapter soit la quantité d'eau, soit la quantité absolue de principe actif par ha de façon similaire au concept TRV pratiqué dans le cadre des mesures phytosanitaires. En revanche, une réduction simultanée de la quantité de bouillie et de la concentration du produit diminue l'effet d'éclaircissage, elle est donc déconseillée.

Walter Stadler, Albert Widmer, Agroscope FAW Wädenswil

Lutte contre le mildiou des ronces

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (6), 10-12, 2004

Le mildiou des ronces est une maladie redoutée qui peut sérieusement diminuer la productivité et engendrer un surcroît de travail à la récolte. La plantation idéale sera bien aérée, de manière à assurer le séchage rapide des plantes qui seront si possible protégées de la pluie par des feuilles en plastique. Pour la lutte directe contre la maladie, nous disposons en Suisse du Ridomil Gold et du Ridomil Vino, deux produits contenant du métalaxyl, ainsi que de Forum Sta1, un nouveau produit utilisé en viticulture.

Jacob Rëgg, Reto Neuweiler, Agroscope FAW Wädenswil

Dépistage précoce de micro-organismes indésirables dans le vin: Brettanomyces bruxellensis

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (6), 13-15, 2004

Dans la vinification, il est important de pouvoir dépister les micro-organismes avant que des métabolites indésirables aient eu le temps de se former. Exemples de liaisons indésirables dans le vin: l'acide acétique, les amines biogènes, des valeurs élevées d'acide lactique ou des substances qui conduisent au «défaut de goût Brettanomyces». Les maîtres de chai doivent pouvoir recourir à un système de dépistage capable de fournir des résultats rapidement, directement, avec une spécificité élevée et une grande sensibilité. Un système a été mis au point qui permet d'effectuer avec deux, exceptionnellement jusqu'à dix millimètres de vin, de moût ou de jus, qu'il n'est pas nécessaire d'enrichir, le dépistage de Brettanomyces bruxellensis (Dekkera bruxellensis), Pediococcus damnosus et Pediococcus parvulus, ainsi que de Lactobacillus brevis, Lactobacillus casei et Lactobacillus plantarum. Le nouveau système présente l'avantage, par rapport à la méthode microscopique, d'offrir un seuil de dépistage mille à dix mille fois plus bas. Nous ne sommes pas encore en mesure, pour l'heure, de distinguer les cellules mortes des cellules vivantes, mais nous travaillons sur le système d'identification exclusive des micro-organismes vivants. Dans une première partie, nous présentons les avantages d'un dépistage de Brettanomyces bruxellensis.

Naomi Azur Porret, Katharina Schneider, Francis Heford, Jürg Gafner, Agroscope FAW Wädenswil

Estimation de la culture fruitière: nouvelles bases pour fixer les tarifs de dédommagement

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (11), 11-14, 2004

Compte tenu du nouveau «Règlement pour l'estimation de la valeur de revenu agricole» devenu effectif en février 2004 et des nombreux changements structurels intervenus depuis quelques années, Agroscope FAW Wädenswil a revu et mis à jour le fascicule «Estimation de la culture fruitière». Les valeurs de rendement forment la base du nouveau calcul des tarifs de dédommagement dans le fascicule n° 61. Les recommandations concernant les tarifs de dédommagement en cas de dégâts ou d'expropriation se fondent sur les calculs et les recensements des coûts de production effectués par Agroscope FAW Wädenswil et FAT Tänikon, ainsi que par des services cantonaux et divers autres organismes. Les tarifs de dédommagement dans la nouvelle édition du fascicule sont inférieurs de 10 à 20% à ceux de l'édition précédente. Parce que les tarifs de dédommagement sont calculés en fonction des valeurs de rendement qui elles-mêmes sont déterminées en relation avec les montants de couverture, les tarifs de dédommagement fluctuent au gré des montants de couverture. En 2003 pour les pommes de table, ces derniers étaient inférieurs d'environ 35% à ceux de 1996.

Matthias Zürcher, Agroscope FAW Wädenswil

Nouvelles variétés de pommes sur la sellette

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (12), 11-14, 2004

L'évaluation finale d'un essai réalisé à Güttingen avec vingt variétés de pommes a assez largement corroboré les résultats d'une évaluation intermédiaire effectuée en l'an 2000.

Braeburn figure en tête du classement pour l'ensemble des critères étudiés. Sunrise et Iduna présentent des caractéristiques moyennes à bonnes. Sunrise a une maturité relativement précoce et produit des fruits harmonieux de bonne qualité, mais la coloration donne quelques soucis depuis ces dernières années et les fruits perdent vite en fermeté. Iduna a commencé à alterner et produit des fruits plutôt petits, mais avec une chair ferme et une acidité rafraîchissante, et qui se conservent bien. Diwa séduit par des fruits attrayants qui se colorent très tôt, sont savoureux et se comportent très bien à l'entreposage. Pour le rendement, cette nouvelle variété reste au-dessous de Golden et Gala. Entre Golden Delicious et ses mutants Quemoni et Diana Spur, les différences sont minimes: pour Quemoni, les rendements ont été légèrement supérieurs et plus réguliers. Fuji et Yataka ont un rendement moyen et une alternance marquée. Les fruits sont extrêmement doux, sans acidité, et présentent d'excellentes propriétés de texture de la chair. Pour Rubin, Sansa et Ahrina, les rendements ont été faibles et irréguliers et leurs caractéristiques de croissance ne sont pas non plus satisfaisantes.

Markus Kellerhals, Sabine Gantner, Christian Krebs,
Agroscope FAW Wädenswil

Entreposage de cerises en atmosphère modifiée – un aperçu

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (13), 6-10, 2004

Les cerises sont des fruits très populaires: «Un fruit qui donne plutôt du plaisir», comme le dit si bien un travail français paru sous ce titre. Elles se distinguent en outre par un comportement de maturation non climatérique par contraste aux fruits à pépins qui sont climatériques. Pour éviter les pics de récolte, il serait néanmoins opportun de les entreposer pendant une courte durée afin d'équilibrer l'offre et de prolonger un peu la saison, pour obtenir un écoulement plus régulier des stocks et des prix plus stables. Les producteurs, l'industrie des transports et le commerce de détail en profiteraient autant que le consommateur. Au menu du programme de travail 2004-2007 d'Agroscope FAW Wädenswil figure le projet «Entreposage de cerises en atmosphère modifiée». La bibliographie citée dans le présent travail donne un aperçu de l'état des connaissances et met en évidence les possibilités d'entreposage des cerises en atmosphère modifiée pour une durée limitée.

Franz Gasser, Ernst Höhn, Agroscope FAW Wädenswil

Découverte d'un troisième éthylphénol également responsable de la fausse note Brettanomyces

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (13), 11-13, 2004

Sous l'influence de levures Brettanomyces, les vins en barrique peuvent dégager une odeur déplaisante qui est qualifiée, en termes sensoriels, de «phénolique», «odeur de sparadrap» ou même de «sueur de cheval». L'étude de tels vins dans les laboratoires d'Agroscope FAW Wädenswil a révélé la présence du 4-éthylcatéchol à côté des deux composés déjà connus, présence qui avait été anticipée sur la base de réflexions biochimiques et qui a enfin été confirmée au moyen d'une technique d'analyse spéciale. Les trois composés (4-éthylphénol, 4-éthylguaiacol et 4-éthylcatéchol) réunis semblent être responsables de la mauvaise odeur due à l'infection par Brettanomyces. Les résultats des premières études semblent indiquer qu'il faudrait surtout surveiller de près la teneur en 4-éthylcatéchol dans les vins de Pinot noir élevés en barrique.

Frank Herford, Katharina Schneider,
Agroscope FAW Wädenswil

L'acidité dans le moût de raisin et le vin

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (14), 11-15, 2004

L'été caniculaire 2003 n'est pas resté sans conséquences sur l'acidité dans le moût de raisin. Elle était si basse par endroits que les maîtres de chai s'en sont inquiétés. Acidifier ou non? Cette question agita tous les esprits. Mais les choses se sont calmées après la fermentation, les mesures effectuées alors ont confirmé que tout était rentré dans l'ordre. Le présent article explique pourquoi et de quelle manière se comportent les différents acides dans la baie pendant la vinification. Tandis que dans les régions viticoles aux températures plus douces que les nôtres, l'adjonction d'acide est pratique courante depuis longtemps, nos expériences en la matière sont encore limitées. Afin d'enrichir nos connaissances, Agroscope FAW Wädenswil a procédé à un essai d'adjonction d'acide tartrique, malique, citrique et lactique à différentes étapes de la vinification. Les résultats analytiques montrent qu'une grande partie de l'acide tartrique ajouté est à nouveau précipité et que la moitié de l'acide malique se transforme en acide lactique par fermentation malolactique. L'acide citrique et l'acide lactique sont restés tels quels dans le vin. Mais bien davantage que l'augmentation de l'acide, c'est la forte baisse du pH qui a joué un rôle important, car elle a permis d'améliorer la stabilité microbiologique de manière significative.

Daniel Baumgartner, Daniel Pulver, Hans Peter Ruffner,
Agroscope FAW Wädenswil

Des figues en Suisse septentrionale?

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (15), 6-9, 2004

Les figues pourraient jouer un rôle intéressant en tant que produit de niche dans la commercialisation directe, parce que ces fruits présentent un degré de maturité plus avancé que les produits d'importation au moment de la mise en vente. Les variétés sont si nombreuses que la récolte peut être étalée sur une période prolongée. Mais avant de se lancer dans la culture à grande échelle, il faudra répondre à certaines questions concernant la résistance au gel du bois des différentes variétés ou encore la technique de culture et la commercialisation.

Jürg Boos, Hochschule Wädenswil, Alfred Husistein,
Agroscope FAW Wädenswil

L'assortiment de fruits de table à noyau produits en Suisse – défis et développements

Schweiz. Z. Obst-Weinbau **140** (16), 4-8, 2004

La production de fruits à noyau peut présenter un intérêt économique en Suisse, à condition de faire preuve de beaucoup de professionnalisme dans la production et dans la commercialisation. Les quantités produites ne parviennent toujours pas à satisfaire la demande de manière à assurer un approvisionnement suffisant en fruits de table à noyau de production suisse pendant toute la durée de la saison. De plus, les prix se situent à un niveau relativement élevé. Les innovations des dernières années ont insufflé un nouvel élan à la branche des fruits à noyau. Dans la production, l'adoption de nouvelles variétés et de nouveaux porte-greffe va engendrer des nouvelles adaptations. Les différences régionales au niveau de la production, mais aussi au niveau du comportement d'achat des consommateurs, retiennent tout particulièrement l'attention. Pour que la production de fruits à noyau puisse s'affirmer en Suisse, il est d'une importance vitale que toute la branche conjugue ses efforts. Au mois d'août ont paru cinq publications traitant de l'appréciation des variétés et des porte-greffe. Publiées par la Commission professionnelle pour l'examen des variétés de fruits, elles s'adressent à la pratique, au commerce, aux pépiniéristes et à d'autres milieux intéressés, afin de les assister dans la conception d'un assortiment professionnel compétent et conforme aux attentes modernes.

Judith Ladner, Simon Egger, Thomas Schwizer,
Mathias Zürcher, Agroscope FAW Wädenswil