

Ctifl



Le poirier

Les éditions du Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

Sommaire

Préface	11
Abstract	12
Note au lecteur	13
Situation et perspectives économiques	14
Le verger mondial	14
Le verger français	17
Le marché	19
- La transformation	19
- Les échanges	21
- Les achats des ménages français	22

1^{re} Partie FICHES DESCRIPTIVES

Chapitre 1 Les variétés

Époque moyenne de récolte	31
Époques moyennes de floraison	32-33
Les fiches variétales	34
Abbé Fetel	36
Alexandrine Douillard	37
Beurré d'Anjou	38
Beurré Bosc	39
Beurré Hardy	40
Conférence	42
Dairain ® Bauroutard	44
Delbardélice ® Deleté <i>COV</i>	45
Delbarexquise d'hiver ® Delmoip	46
Delbard précoce ® Deldap	47
Delbard première ® Delfrap	48
Docteur Jules Guyot	49
Doyenné du Comice	51
Fertilia Delbard ® Delwilmor <i>COV</i>	53
Général Leclerc	54
Harrow Sweet <i>COV</i>	55
Highland	56
Louise Bonne d'Avranches	57
Packham's Triumph	58
Passe Crassane	59
Pierre Corneille	61
Président Héron	62
Sérénade ® Bautomne <i>COV</i>	63

Le poirier

Williams	65
Les nouvelles variétés en expérimentation	67

Chapitre 2

Les porte-greffe

Classification en 9 groupes de vigueur	76
Cognassier EM.C	77
Cognassier d'Adams 332	78
Cognassier d'Angers EM.A	79
Cognassier d'Angers Sydo	80
Cognassier de Provence BA 29	81
OHF 333 ® <i>Brokmal</i>	83
Franc <i>Pyrus communis</i>	84
Les nouveaux porte-greffe en expérimentation	85

Chapitre 3

Les formes d'arbres

Les formes axiales	88-89
Les palmettes	90-91
Le Tatura trellis	92-93
Le drapeau	94-95
Le gobelet	96-97
Perspectives de nouvelles formes	98

Chapitre 4

Les maladies et les ravageurs

Le feu bactérien	100
Le dessèchement bactérien	101
La Stemphyliose	102
Le <i>Botrytis cinerea</i>	103
La Moniliose	104
Les <i>Penicillium</i>	105
Le <i>Trichoseptoria fructigena</i>	106
Le <i>Phytophthora cactorum</i>	107
Les <i>Gloeosporium</i>	108
Les psylles	110
La cécidomyie des feuilles	111
Les pucerons	112
Les punaises	114
Les maladies et ravageurs secondaires	115
Les maladies de dégénérescence	117

2^e Partie

CHOIX TECHNIQUE-ÉCONOMIQUES

Chapitre 5

La conception du verger

Les nouveaux objectifs technico-économiques	122
La réduction du délai de mise à fruits et de la durée d'amortissement	122
La régularité de production	123
– L'éclaircissage	124
– La pollinisation	124
– L'irrigation et la fertilisation	124
– L'état sanitaire	125
– Les conditions climatiques	125
La qualité du fruit	125
– Le fruit développé	125
– L'équilibre de l'arbre	125
– La pollinisation	126
– L'éclaircissage	126
– L'irrigation	126
– L'environnement et l'état sanitaire	127
Le risque feu bactérien	127
Les choix avant plantation	128
Les contraintes de l'entreprise	128
– La main-d'œuvre	128
– La surface minimale	128
– La proximité	129
Les contraintes pédoclimatiques	129
– Le froid hivernal	129
– Le gel de printemps	130
– L'hygrométrie	130
– La protection contre le vent	130
– L'irrigation	132
– La grêle	133
– L'orientation des rangs	134
– La qualité du sol	134
– La replantation	135
– Le terroir	135
Le choix du matériel végétal	135
– Les variétés	135
– Le dispositif de pollinisation	136
– Les porte-greffe	138
– L'affinité variété/porte-greffe	138
– Les porte-greffe et les paramètres du verger	140
– Les variétés sur leurs propres racines	141
– Les intermédiaires	141
– Le plant de qualité	142
Le choix d'un système de conduite	144

- Le verger existant	144
- Le verger nouveau	148

Chapitre 6

L'entretien et la conduite du verger

La physiologie du poirier	156
La nouaison	156
L'équilibre vigueur/production	157
- La période végétative	157
- La période d'équilibre physiologique	157
- La période de sénescence	157
Le cycle annuel de végétation	158
Le mode de fructification	158
- Le bourgeon végétatif	160
- Le bourgeon floral	160
- Le rameau	160
- Le corymbe	162
La taille	164
La taille de raccourcissement	164
La taille par élagage et conservation de l'œil terminal	165
Le cycle biologique du poirier et l'intensité de la taille	166
- Le cycle biologique sur 3 ans	166
- Les déséquilibres	166
La pratique de la taille	166
Les époques de la taille	167
- La taille d'hiver	167
- Les pincements en vert	167
Les caractéristiques de quelques variétés	168
- Abbé Fetel	168
- Conférence	168
- Docteur Jules Guyot	168
- Doyenné du Comice	169
- Passe Crassane	169
- Williams	170
La fertilisation	172
La dynamique de l'absorption des éléments chez le poirier	172
L'importance des besoins avant et après la floraison	173
Les propriétés de chaque élément	173
Le suivi du sol et du verger	175
Les apports de matière organique	175
Les engrais minéraux	177
Les techniques de fertilisation	177
L'entretien du sol	178
Le choix de l'entretien du sol	178
Les différentes méthodes d'entretien	178
- Le travail du sol	178

– Le paillage plastique noir	179
– Le mulching	179
– Le désherbage chimique	179
L'alimentation hydrique	181
L'intérêt de l'irrigation	182
– Favoriser l'induction florale	182
– Améliorer le grossissement du fruit	182
– Respecter l'état sanitaire	182
Le choix du mode d'irrigation	183
– L'irrigation à la raie et par submersion	183
– L'aspersion sur frondaison	183
– L'irrigation localisée	183
Le dépérissement du poirier	183
La physiologie du point de greffe	184
Les dépérissements d'origine agronomique	184
Le Pear decline	184

Chapitre 7

La protection du verger

Les concepts de la protection du verger	186
La lutte raisonnée	186
La lutte intégrée	187
La protection intégrée	187
Le suivi d'un verger en lutte raisonnée	188
– Méthodes	188
– Fréquence des contrôles	190
– Production agricole intégrée	190
– Maîtrise de la végétation	192
Clé de détermination des maladies, ravageurs et accidents	193

Chapitre 8

La récolte et la conservation des poires

La date de cueillette	197
Pourquoi refroidir les poires ?	201
– Refroidir vite, une nécessité	202
– Jusqu'à quelle température descendre ?	202
– Les trois piliers du froid	203
– Le besoin de froid	204
La maturation	205
L'atmosphère contrôlée	206
Le choc CO ₂ ou prétraitement CO ₂	207
Les chocs CO ₂	207
Les très basses teneurs	208
Les conditions de conservation des variétés de poires	208