



LUTTE CONTRE LE CARPOCAPSE

Une technique « emballante »

A Saint Epain (37), un verger a été entièrement emballé de la tête au pied par un écran de filets pour tester une nouvelle méthode de lutte contre le carpocapse.

■ Comment lutter sans produits chimiques contre le carpocapse ? En l'empêchant d'entrer, tout simplement. Why not ? C'est ainsi qu'un verger entier de la station d'étude et d'expérimentation fruitière nord Loire (SEEFNL) s'est retrouvé isolé de son environnement par un filet (type paragrêle) ; laissant dehors les redoutables papillons incapables de pondre dans les pommiers. D'après les premiers résultats, ça marche. Les arboriculteurs peuvent compter sur le développement des filets anti-insectes testé avec succès sur pommiers. Le verger (ou un rang) est littéralement recouvert dessus et sur les côtés par un filet. Une large porte est aménagée en angle pour le passage des tracteurs. Les niveaux de protection contre le papillon carpocapse dépassent les 80 voire 90% d'efficacité. La

technique permet d'envisager un assainissement global de la parcelle. Les filets n'entravent pas les pulvérisations de type fongicides (anti-tavelure en conventionnel). Il est même constaté une meilleure diffusion de la bouillie. Les effets secondaires sont à l'étude : impact sur la faune auxiliaire, les maladies fongiques (maintien d'un climat plus humide). Autre avantage, la limitation des entrées d'oiseaux



En Touraine à Saint Epain, la SEEFNL de la Morinière teste depuis cette année la technique d'emballage des vergers. Les carpocapse stoppés par les filets sont restés sur leur faim.

et des populations d'insectes pollinisateurs limitant le nombre de fruits à éclaircir. Une affirmation qui trouve ses limites commente Sandrine Gallmann du groupement de vulgarisation d'arboriculture fruitière (GVAF 37). « Ça peut être bien les années chargées, ça peut aussi poser problème durant les campagnes où la pollinisation est difficile ». La durée de vie des filets (9-10 ans), leur polyvalence (lutte contre la grêle aussi) et surtout la suppression de traitement insecticide (conventionnel 500€/ha) et de confusion sexuelle (400€/ha), rendent la formule économique-

ment viable (1000€/ha/an). C'est en tout cas l'avis de Lionel Saillard. Il a testé pour la première fois le filet anti-carpo sur son verger bio de Couture-sur-Loir (41). Résultat concluant sur les deux parcelles tests, un hectare protégé par des filets mono-rangs moins onéreux qu'une couverture multirangs.

« Le résultat est très bon, je n'ai eu aucune attaque carpo. L'efficacité des pulvérisations est plutôt améliorée car le nuage une fois entré, tourbillonne à l'intérieur. L'an prochain je couvrirai trois hectares de plus ».

Terre de Touraine
Philippe Guilbert

MISE EN MARCHÉ

L'événement fruits et légumes

■ Manifestation professionnelle nationale dédiée à la mise en marché des fruits et légumes, l'événement fruits et légumes déploie trois pôles :

- **Le salon business** où les opérateurs de fruits et légumes présentent leurs gammes et rencontrent l'aval de la filière, sans compter les ateliers dédiés à la normalisation, l'emballage, le bio...

- **Le Forum végétal**® rassemblant les décideurs cette année sur le thème « parlons prix ».

Quelle est aujourd'hui la relation du consommateur au prix, quelles conséquences pour les pratiques tarifaires du commerce ? Comment à l'amont concevoir des modes de transaction à même de sécuriser les acteurs économiques sur le prix, paramètre fondamental de la rentabilité et de la pérennité des entreprises ? Telles sont les grandes questions auxquelles le Forum végétal s'efforcera de répondre.

- **Le rayon de demain**, espace dédié aux nouveaux concepts et aux nouvelles solutions techniques en lien avec les dernières tendances de consommation (agencement de points de vente, rayons spécialisés, mobilier, meubles de froid, brumisation, nébulisation, étiquetage, balances informatiques et lignes de caisse...).

SAUVIGNON

La clé du marché anglais : pas d'oxydation !

■ Depuis le mois de juin, Amandine Lumineau de l'association régionale filière vin (ARFV) épaula les vignerons souhaitant exporter leur vin en Angleterre.



Amandine Lumineau, vous conseillez les vignerons. Mais n'êtes-vous pas en concurrence avec les conseillers techniques ou les œnologues de certains organismes ?

Non. J'accompagne environ douze vignerons qui n'emploient pas d'œnologue extérieur. Je passe dans leur cave deux fois par semaine en période de vendange, puis régulièrement lors de la vinification. En général, je distille des conseils assez brefs comme « effectuer un soutirage, ajouter de l'azote... ». Le but est d'améliorer les techniques de vinification et de faire en sorte que les vignerons continuent d'être conseillés après les deux ou trois ans de suivi.

Comment s'adapter au marché britannique ?

Avec Interloire et les principaux organismes viticoles du bassin, nous avons édité un guide de vinification, un guide viticole

et un guide sur la préparation des échantillons, pour améliorer les méthodes. : Sam Harrop, consultant international en vin, a identifié deux grands types de profil : « fruité, mûr, tropical » correspondant à une maturité plus avancée et les vins « frais, acidulé, végétal, agrume », mais à ne pas confondre avec un profil « herbacé » qui lui ne correspond pas au marché britannique.

Quel est le défaut principal du sauvignon du Val de Loire pour conquérir le marché Outre-Manche ?

Souvent, on retrouve des notes d'oxydation. En tant que Français, nous sommes habitués, mais les Anglais y sont beaucoup plus sensibles.

Et comment éviter ces notes d'oxydation ?

Le conseil principal est la protection contre l'oxygène. Cette protection doit être sans faille à tous les moments de la vinification : de l'inertage des bennes avant remplissage au champ à la mise en bouteille. La maîtrise des températures est aussi un facteur déterminant. Une température de fermentation entre 16°C et 18°C favorisera la révélation d'arômes thiols et est donc préférable pour les vins plutôt frais et acidulés. Après la fermentation alcoolique, une conservation inférieure à 12°C permet de conserver les caractères organoleptiques.

Quand se déroulera la sélection des Ambassadeurs sauvignon destinés à illustrer le savoir faire des vignerons de Touraine ?

Cette année, la sélection des meilleurs vins du Val de Loire à destination de la Grande-Bretagne se déroulera mi-février, à Londres. Sam Harrop, ainsi que de nombreux prescripteurs seront présents.

Horizons
Aude Richard

Les établissements agricoles publics de Maine-et-Loire

- Apprentissage
- Formation initiale
- Formation continue

Présent au SIVAL

“La terre, le cœur de nos métiers”

Du CAP au diplôme d'ingénieur

- Travaux paysagers
- Production horticole
- Commerce
- Production viticole
- Production agricole

Lycée Le Fresne
Lycée MONTREUIL-BELLY

02 41 68 60 00 02 41 40 19 20

www.eap49.educagri.fr