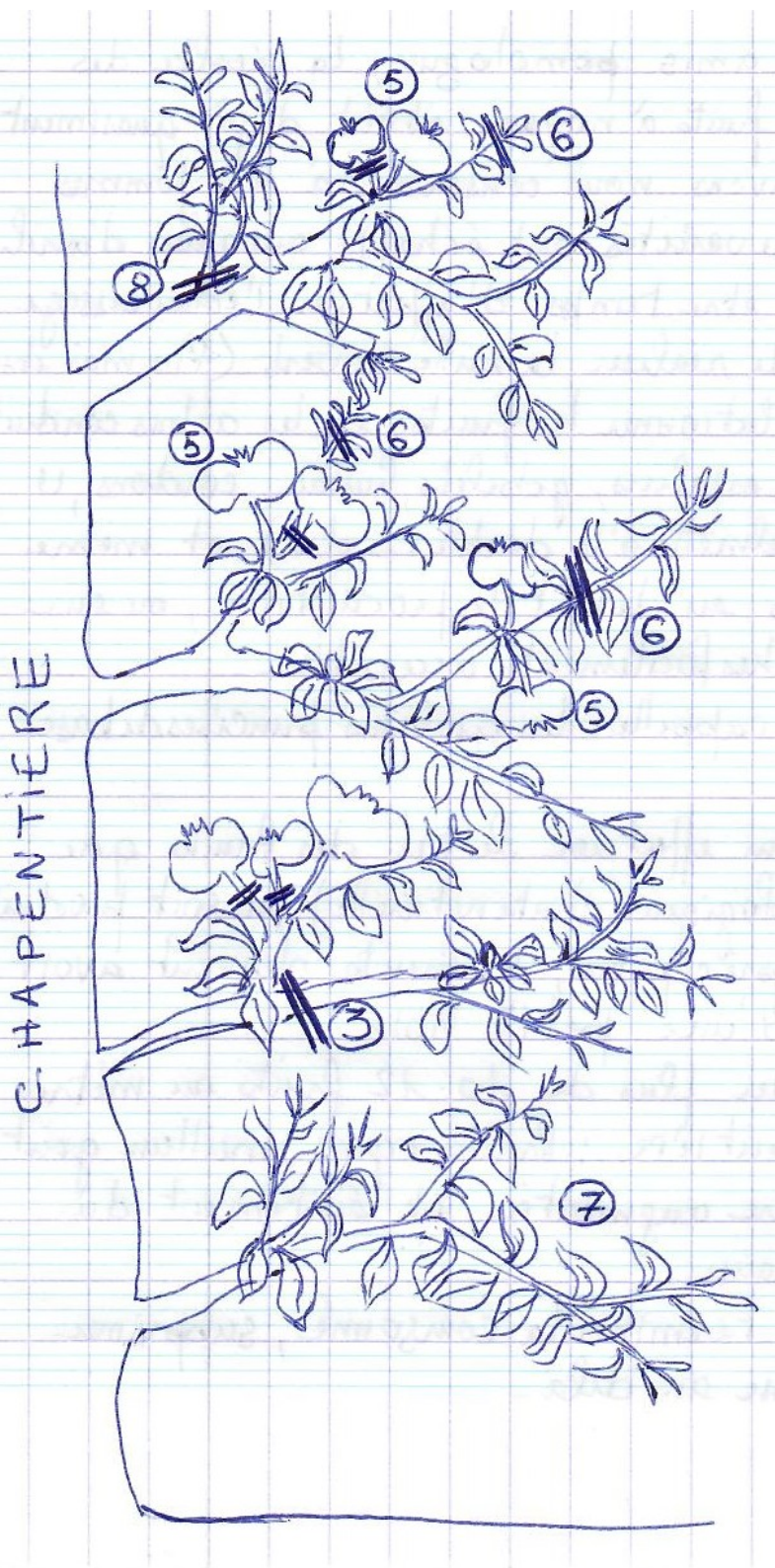


Éclaircissage des fruits

Chers amis pomologues, la récolte des poires et de tous les fruits à noyaux étant déjà quasiment terminée, nous pouvons nous consacrer à nos pommes qui pour nombre de variétés ont échappé aux gelées d'avril. Il va être temps d'effectuer l'éclaircissage des fruits avant de réaliser la taille en vert (fin mai et +) pour sélectionner les fruits sur les arbres conduits en petites formes (espalier, gobelets, fuseau, cordons, U simple ou double, palmette à la diable etc...) et même sur les pleins vents en début de production, ou sur les plus belles branches facilement accessibles...

Je vous rappelle les quelques principes de base incontournables :

1. attendre pour effectuer le tri des fruits que la chute physiologique (chute naturelle) se soit produite, donc ne pas se précipiter, les fruits doivent avoir atteint la taille d'une petite noix.
2. ne pas garder plus de 10-12 fruits au mètre linéaire de charpentièrre : fruits plus gros, meilleur goût, concentration en sucre augmentée et évitement du processus d'alternance.
3. le fruit doit terminer la coursonne, supprimer tout ce qui pousse au-delà
4. on conserve en priorité le fruit situé au milieu du bouquet floral, à défaut un fruit latéral
5. ne garder qu'un à deux fruits par bouquet floral ; pour ma part, je n'en conserve qu'un qui sera plus gros et moins exposé aux attaques du carpocapse (ver du fruit) qui affectionne de pondre un ou deux œufs à l'endroit où les fruits se touchent.
6. pincer le tire sève (appel sève) du fruit à deux feuilles ; parfois il y en a deux, supprimer le plus fort et garder le plus faible.
7. si une coursonne ne porte aucun fruit, la laisser intacte.
8. supprimer ce qui pousse au dessus de la coursonne fruitière entre la charpentièrre et le fruit.



Bonne sélection
le président : P.J.B.