

Info.pl@ine

ZOOM SUR

N°7 – 24 novembre 2004 - 4 pages



Pucerons et Limaces : continuer la surveillance

Des éléments pour choisir ses variétés

AGRO-METEO

Pluviométrie du 10 au 20 novembre (mm) :

| Normale | Campagne 2004 – 2005 | | | |
|---------|----------------------|-------|---------|-------------------|
| Melun | Egreville | Melun | Voulton | Crécy la Chapelle |
| 21,6 | 14,2 | 11,2 | 10,0 | 8,8 |

Les faibles pluviométries diffèrent la recharge des sols en profondeur. Cependant, cette clémence permet des labours en bonnes conditions.

Températures du 10 au 20 novembre (°C) :

| | Normale | Campagne 2004 – 2005 | | | |
|------|---------|----------------------|-------|---------|-------------------|
| | Melun | Egreville | Melun | Voulton | Crécy la Chapelle |
| mini | 3,4 | 3,0 | 3,3 | 3,1 | 3,8 |
| Maxi | 10,2 | 8,4 | 8,8 | 7,9 | 9,0 |

Les premiers froids se sont sentis dans cette décade en particulier le vendredi 12 et le lundi 15, jours où les températures minimales étaient en dessous de 0°C.

source : Météo-France

La douceur actuelle peut permettre de réaliser les derniers désherbages d'automne sur les blés dans de bonnes conditions.

ACTUALITES CULTURES

BLE (stade : levée à premières talles)

P Pucerons : présence toujours faible

Ø La surveillance doit continuer, surtout que les températures douces actuelles peuvent relancer leur activité.

P Limaces :

Ø Toujours à surveiller sur les derniers semis (stade levée à une feuille), et en particulier dans les préparations motteuses (ex : derrière betteraves, sur sols plus ou moins argileux...).

Après 2-3 feuilles des céréales, le risque limaces est terminé.

STRATEGIE AGRONOMIQUE

CHOISIR ses VARIETES d'ORGE DE PRI NTEMPS BRASSICOLE

Deux types de critères sont à prendre en considération lors du choix de la variété : le débouché commercial et les qualités agronomiques.

Le débouché commercial est basé d'une part sur la liste des brasseurs et malteurs de France (ci-après), et d'autre part sur le choix des organismes stockeurs locaux (coopératives et négoce).

ORGES DE BRASSERIE - RECOLTE 2005
LISTE DES MALTEURS ET BRASSEURS DE FRANCE

Variétés préférées

| | | | | | |
|-----------------------|---------|--|--|----------|--|
| Polyvalentes : | CELLAR | | | SCARLETT | |
| Spécifiques : | ASTORIA | | | PRESTIGE | |

Variétés en observation commerciale

| | | | |
|--------|-----------|--------|-----------|
| CARAFE | CHRISTINA | PEWTER | SEBASTIAN |
|--------|-----------|--------|-----------|

Variétés admises en validation technologique

| | | | | | |
|-------|-----------|--------|--------|---------|--------|
| CLASS | CRISTALIA | FRILOX | MARNIE | PROPICE | TOCADA |
|-------|-----------|--------|--------|---------|--------|

Variétés préférées des Malteurs et Brasseurs

| VARIETES | POINTS FORTS | POINTS FAIBLES |
|--|--|---|
| Ü CELLAR Assez précoce. Elle pourrait remplacer SCARLETT. | Productivité supérieure à SCARLETT. Bon niveau de calibrage. Teneur en protéines souvent plus faible que SCARLETT. | Assez sensible à la verse et aux maladies, en particulier la Rhynchosporiose. |
| Ü SCARLETT Variété de référence très cultivée. | Productivité confirmée, régulière, mais en recul dans le classement des essais. Bonne qualité brassicole. | Teneur en protéines élevée. Sa bonne résistance aux maladies diminue d'année en année (oïdium, rhynchosporiose). Sensible à la verse. |
| Ü ASTORIA | Bon rendement. | Calibrage faible. La tendance à faire peu de protéines doit être prise en compte dans la fertilisation azotée. |
| Ü PRESTIGE A confirmer. | Bon potentiel de rendement. Calibrage et teneur en protéines correctes. Semble adaptée aux terres séchantes. | Assez sensibles aux maladies. |

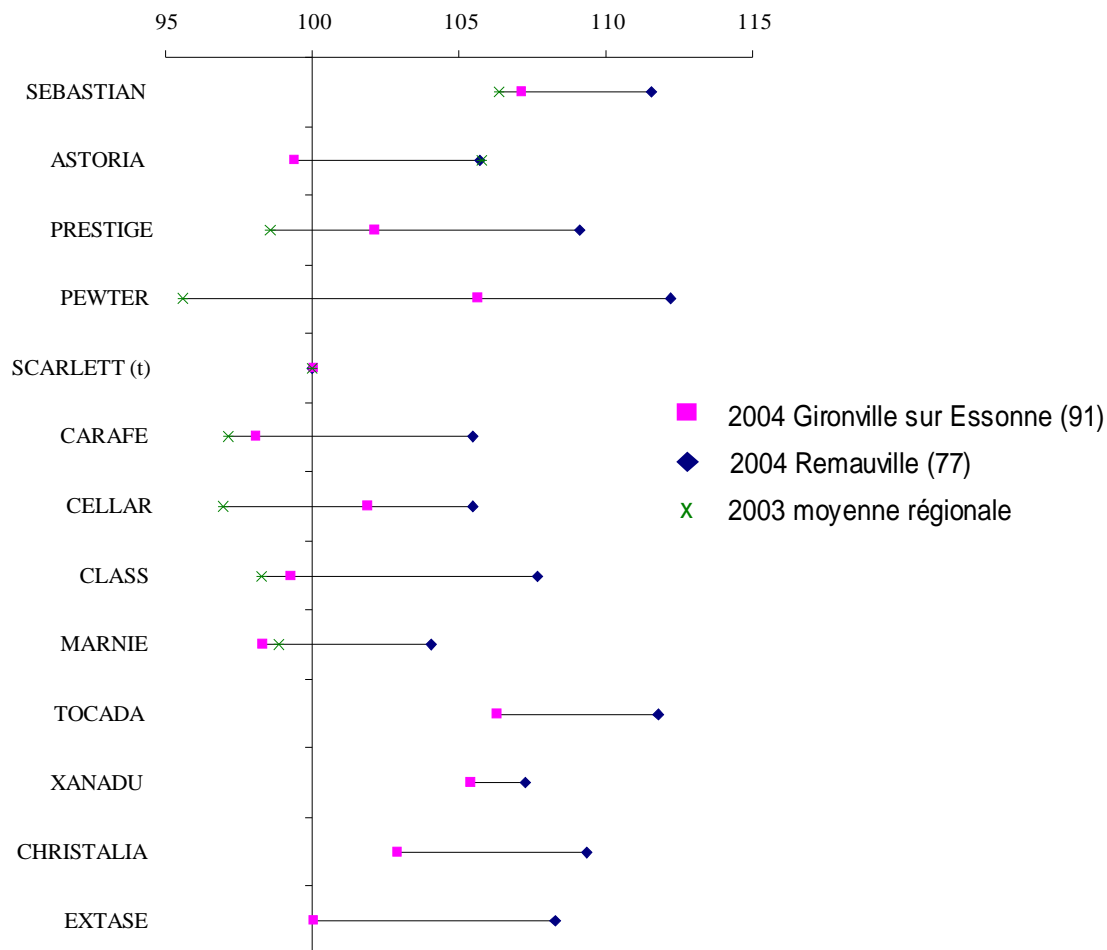
Variétés en observation commerciale

| VARIETES | POINTS FORTS | POINTS FAIBLES |
|--------------------|---|--|
| Ü CARAFE | Bonne qualité. | Potentiel moyen. Calibrage faible. Tendance à faire peu des protéines. |
| Ü CHRISTINA | Bon rendement. Teneur en protéines supérieure à ASTORIA. | Calibrage faible. Sensibles aux maladies. |
| Ü PEWTER | Bon calibrage. Résistante à la verse. | Variété moyenne en productivité et en teneur en protéines. |
| Ü SEBASTIAN | Bon rendement. | Calibrage et surtout teneur en protéines un peu faible. |

Variétés admises en validation technologique

| VARIETES | POINTS FORTS | POINTS FAIBLES |
|-------------|---|--|
| Ü CLASS | Bon rendement. Calibrage correct. Peu sensible à la verse. | Surtout une teneur en protéines un peu élevée. Sensible aux maladies. |
| Ü CRISTALIA | Bon rendement. Calibrage correct mais assez variable. Peu sensible à la verse. Tolérante aux maladies. | Teneur en protéines un peu élevée. |
| Ü FRILOX | | Rendement un peu faible. Calibrage moyen. Teneur en protéines un peu élevée. Sensible à la verse et à l'oïdium. |
| Ü MARNIE | | Rendement moyen. Calibrage moyen. Teneur en protéines élevée. |
| Ü PROPICE | Rendement et calibrage corrects. | Teneur en protéines moyenne à faible. |
| Ü TOCADA | Le meilleur rendement cette année. Calibrage correct mais variable. | Teneur en protéines un peu faible. |

Les rendements sont présentés dans le graphique ci-dessous (essais Arvalis 2005) en pourcentage de SCARLETT. A noter que FRILOX et PROPICE n'étaient pas présentes dans les essais régionaux.



STOCKAGE des PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Parmi votre stock de produits phytosanitaires, vous devez identifier les produits qui se trouvent dans l'une de ces situations suivantes :

- Produit ayant des altérations physico-chimiques dues à un entreposage trop long ou réalisé dans des conditions inappropriées (gel, humidité, ...),
- Produits ayant été interdits suite à un changement de législation,
- Produits qui ne sont plus utilisés suite à un changement dans les programmes cultureux de l'entreprise.

Que devez vous faire pour être dans les règles ?

- **Réaliser un inventaire** précis de votre stock de produits phytosanitaires. Complétez cet inventaire avec vos commandes en cours.

• **Vérifier l'homologation** de chaque produit à partir des informations inscrites sur les emballages ? Vous pouvez également vous aider en recherchant sur INTERNET sur les sites :

- du Ministère de l'Agriculture : www.e-phy.agriculture.gouv.fr/wiphy
- d'Arvalis, Institut du végétal : www.arvalisinstitutduvegetal.fr
- du CETIOM : www.cetiom.fr
- de l'ITB : www.itbfr.org

f **Regrouper ces produits** dans un coin de votre local phyto, sur une étagère précise à l'endroit où vous stockez vos produits si vous n'avez pas de local spécifique.

„ **Identifier ces produits comme non utilisables** : avec un marqueur indélébile, écrivez « PPNU » (produit phyto non utilisable) en gros sur des bidons ou boîtes. Ces produits sont alors en attente de la prochaine collecte.

... **Apporter ces produits à votre négociant ou coopérative lors de la prochaine collecte de PPNU** (collecte en 2005).

*Pour tous renseignements complémentaires,
n'hésitez pas à contacter les conseillers de la Chambre d'Agriculture.*



Rédacteurs : Eric Bizot, Anne Papin, Sébastien Piaud, Laurent Proffit, Laurent Royer
Chambre d'Agriculture 77, Pôle Agronomie et Environnement, 418, rue Aristide Briand 77350 Le Mée/Seine
e-mail : agronomie.environnement@agri77.com - Tél. : 01.64.79.30.84 - Fax : 01.64.37.17.08

Toutes rediffusion et reproduction interdites