



Union Fruitière Lémanique

# Bulletin arboricole

Le bulletin à destination des particuliers passionnés d'arboriculture et pour les hautes tiges

20/08/2025



C'est la saison des récoltes !

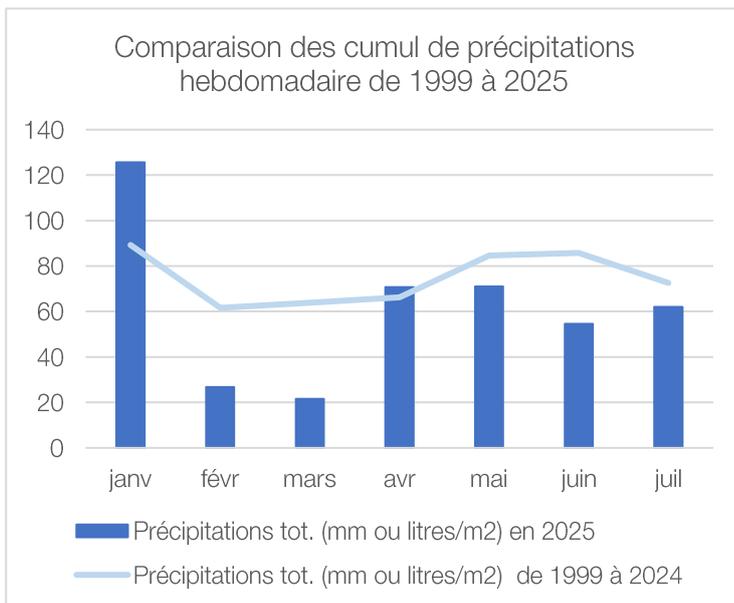
Elles dépendent de chaque variété mais également des conditions climatiques de l'année ainsi que des méthodes de culture. Ceci explique les différences des dates de récoltes d'une année à l'autre, même si elles restent très similaires.

## Table des matières

Conditions météo de la saison.....	3
Récoltes des fruits.....	4
Fruits à pépins.....	4
Fruits à noyau.....	5
Comment savoir si mes fruits sont mûrs ? .....	6
Consignes de cueillette .....	6
Durée de conservation : conseils et durée .....	6
Pommes.....	7
Poires.....	7
Contrôles durant la récolte.....	8
Lutte contre le carpocapse du noyer et du pommier .....	10
Récolte des noix et noisettes .....	10
Liens utiles.....	11
Rappel.....	11
Contacts.....	11

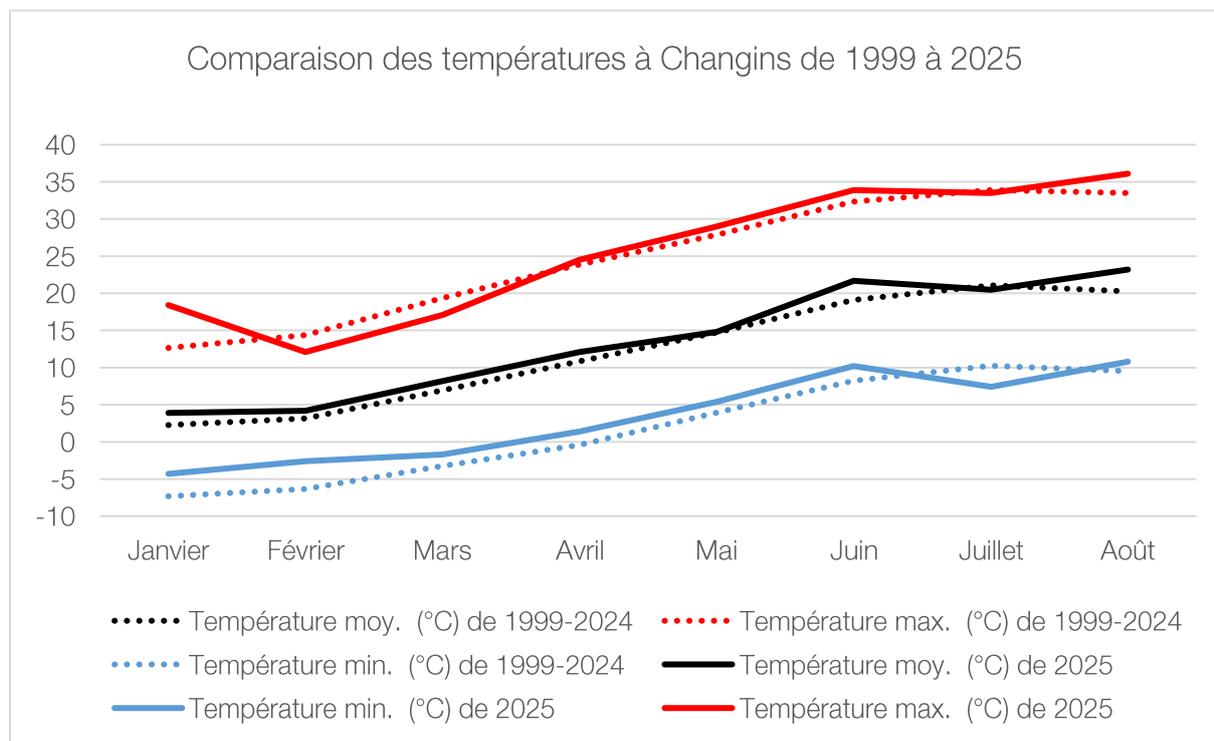
# Conditions météo de la saison

Commençons par les précipitations de cette année ; le graphique ci-contre vous présente les cumuls de pluies mensuels sur Changins en 2025 en comparaison à la moyenne de 1999 à 2024. On remarque un fort déficit de précipitation sur les mois de février et de mars. Ce déficit n'est pas compensé par les pluies du mois de janvier. Sur la période janvier à juillet 2025, on observe un déficit de précipitations de près de 90 mm ou litre/m<sup>2</sup> par rapport à la moyenne des 25 dernières années.



Le mois d'août s'annonce lui aussi déficitaire, malgré les précipitations de ces derniers jours.

Pour les températures, le graphique ci-dessous illustre les moyennes mensuelles sur Changins de 2025 en comparaison à la moyenne des 25 dernières années. Les températures moyennes de cette année sont proches de ces 25 années dernières. Les écarts de températures d'une période à l'autre sont cependant importants. On a eu une première période de canicule de fin juin à début juillet. A la mi-juillet, on a eu le retour de la pluie et d'un temps plus frais. Ce phénomène s'est répété en août avec une période de canicule jusqu'au 20 suivi d'une période de précipitations. Les écarts de températures et notamment jour-nuit favorise la coloration des pommes colorées ou bicolores.



# Récoltes des fruits

## FRUITS À PÉPINS

Les dates de récoltes peuvent être estimées à quelques jours près grâce à la date du stade T de la variété Gala. Toutes les autres variétés sont ensuite calculées par rapport à la Gala. Les dates ci-dessous sont indicatives pour le secteur de la Côte. Les températures de début août ont accéléré la maturation des fruits, notamment en poire et en fruits à noyau.

Cette année pour les fruits à pépins, voici les estimations pour les variétés les plus connues :

Semaine 31		28 juillet au 3 août	
Céline	Poire	Galmac	Pomme
Delcorf	Pomme	Gravenstein	Pomme
Primerouge	Pomme	SweeTango	Pomme

Semaine 33 et 34		11 au 24 août	
Cox orange	Pomme	Reine des Reinettes	Pomme
Elstar	Pomme	Rubinola	Pomme

Semaine 34 - 35		18 au 31 août	
Conférence	Poire	Harrow Sweet	Poire
Elliot	Pomme	Louise-bonne	Poire
		Gala	Pomme

Semaine 36		1 au 7 septembre	
Beurré bosc	Poire	Ladina	Pomme
Golden	Pomme	Reinette du Canada	Pomme
Boskoop	Pomme	Abate	Poire

Semaine 37		8 au 14 septembre	
Redlove	Pomme	RubINETTE	Pomme
Boskoop (Nord Vaudois)	Pomme	Pinova	Pomme
Golden (Nord Vaudois)	Pomme	Topaz	Pomme
Pinova	Pomme	Gradirose	Pomme

Semaine 38		16 au 22 septembre	
Angélys	Poire	Kanzi	Pomme
Fred	Poire	Mairac	Pomme
Ariane	Pomme		

Semaine 39		22 au 28 septembre	
Jazz	Pomme		

Semaine 41		7 au 13 octobre	
Breaburn	Pomme		
Granny-Smith	Pomme		

Semaine 43		21 au 27 octobre	
Pink Lady	Pomme		

 Variétés principales

## FRUITS À NOYAU

Voici les estimations des débuts de récoltes pour les variétés les plus connues de pruneaux :

Variétés	Date de récolte	Variétés	Date de récolte
Belle de Cakacs	30.07.2025	Fellenberg précoce	07.08.2025
Dabrovice	05.08.2025	Fellenberg	18.08.2025
Reine Claude	08.08.2025	Jojo	21.08.2025
Mirabelle	06.08.2025	Tophit	25.08.2025

## COMMENT SAVOIR SI MES FRUITS SONT MÛRS ?

**La couleur** : c'est le critère principal pour la maturité. Attention de ne pas cueillir lorsque la couleur est trop avancée au risque de perdre en qualité lors de la conservation.

**Le goût** : le meilleur baromètre est le goût. Prenez un fruit et goûtez-le. S'il est bon, sucré et répond aux exigences gustatives, vous pouvez cueillir. Si vous avez un goût âpre ou d'amidon en bouche, il faudra attendre quelques jours et re-goûter.

**La tenue sur les arbres** : si les fruits sont faciles à cueillir, ou que vous avez des fruits qui commencent à tomber, souvent en poire, la récolte peut alors débuter.

**Le croquant** : ne cueillez pas vos fruits en sur maturité. Il faut que vos poires et vos pommes soient croquantes et vos fruits à noyau aient de la mâche pour assurer une bonne conservation.

Un conseil, faites toujours vos observations de chaque côté de vos arbres. Les récoltes sont toujours plus avancées du côté sud des arbres.

## CONSIGNES DE CUEILLETTE

Voici quelques rappels pour une bonne cueillette et un bon entreposage :

- Ramasser les fruits en 2 ou 3 passages pour récolter à maturité optimale.
- Eviter de cueillir sous la pluie ou des fruits mouillés (surtout pour les fruits jaunes)
- Déposer les fruits abimés, véreux ou tombés dans une caisse à part, pour les consommer en premier.

## DURÉE DE CONSERVATION : CONSEILS ET DURÉE

Pour optimiser la conservation de vos fruits, voici quelques conseils :

- Stocker le plus rapidement possible dans un endroit frais, sec, sombre et ventilé.
- Stocker et étiqueter séparément chaque variété.
- Eliminer régulièrement les fruits malades ou abimé
- Si possible, laisser un espace entre chaque fruit pour le stockage.

Les **petits fruits** ne se conservent généralement qu'entre 2 et 3 jours au frigo. Il faut donc rapidement les consommer ou les transformer.

Les **pruneaux** eux se conservent 1 ou 2 semaines au frigo.

La durée de conservation des pommes et poires est dépendante de la qualité des fruits à la récolte et des conditions de conservation. Elle peut être de **quelques semaines à quelques mois** pour les pommes à croquer, jusqu'à 8 mois pour les pommes à cuire.

Voici des tableaux récapitulatifs des durées de conservation pour les pommes et poires en frigo. Pour le stockage en cave, la température généralement visée est d'environ 12°C.

## POMMES

	Température	AN
	°C	Durée mois
ARIANE (COV)	0 à 1	3 à 4
BELCHARD® CHANTECLER (COV)	2 à 3	5
BELLE DE BOOSKOOP et mutants	3 à 5	5
BRAEBURN	0 à 1	5
CAMEO® CAUDLE (COV)	0 à 1	5
CORAIL® PINOVA (COV)	0 à 1	5
COX'S ORANGE PIPPIN et mutants	3 à 4	4 à 5
DELICIOUS ROUGE et mutants	0 à 1	4 à 5
ELSTAR et mutants	1 à 2	3 à 4
FUJI et mutants	0 à 1	7
GALA et mutants	1 à 2	3 à 4
GOLDEN DELICIOUS et mutants	0 à 1	6
GRANNY SMITH et mutants	0 à 1	5
HONEY CRUNCH® HONEYCRISP (COV)	3 à 4	6
IDARED	2 à 4	5
JONAGOLD et mutants	0 à 1	4 à 5
MELROSE et mutants	0 à 3	4 à 6
PINK LADY® CRIPPS PINK (COV)	2 à 3	4 à 5
REINE DES REINETTES et mutants	4	3 à 4
REINETTE DU CANADA et mutants	3 à 4	4 à 5
RUBINETTE® RAFZUBIN (COV)	2 à 4	4 à 5
SUNDOWNER® CRIPPS RED (COV)	0 à 1	3
TENTATION® DELBLUSH (COV)	0 à 1	4 à 5

## POIRES

	Température (1)	AN
	°C	Durée en mois
ABBÉ FETEL	-1 à -0,5	4 à 5
ALEXANDRINE DOUILLARD	-1	1 à 2
ANGÉLYS (COV)	-1 à 0	4 à 5
BEURRÉ BOSCH	-1	3 à 4
BEURRÉ HARDY	-1	2 à 3
CONFÉRENCE	-1 à 0	5 à 6
DOYENNÉ DU COMICE	-0,5 à 0	4 à 5
DR JULES GUYOT	-1	2 à 3
LOUISE BONNE D'AVRANCHES	0	4 à 5
PACKHAM'S TRIUMPH	-0,5 à 0	7 à 8
PASSE CRASSANE	-1 à 0	5 à 6
WILLIAMS	-1	2 à 3

(1) température mesurée à cœur de fruit.

# Contrôles durant la récolte

C'est le meilleur moment pour contrôler ses fruits et arbres afin de déterminer si des ravageurs étaient présents cette année sans que vous ne le sachiez.

Voici quelques ravageurs importants en verger :

RAVAGEURS	DESCRIPTION	SEUIL
<p>Tavelure</p> 	<p>Taches noires liégeuses sur fruits et aussi sur feuille. En cas de très forte pression on peut avoir des craquelures de l'épiderme.</p> <p><b>Lutte</b> : En automne-hiver : enlever les feuilles atteintes et favoriser leur dégradation avec un broyage et un apport d'urée.</p>	5 %
<p>Hoplocampe</p> 	<p>Cicatrice en forme de spirale sur l'épiderme des fruits. Dégât secondaire du ravageur. Le principal dégât à lieu au printemps avant la chute prématurée des fruits lors de la nouaison.</p> <p><b>Lutte</b> : Application de Quassan (extraits de plante), au printemps juste après la floraison.</p>	3-5 %
<p>Carpocapse des pommes et poires</p> 	<p>Galeries remplies de <b>déjections, pépins et cavité carpellaire attaqués.</b></p> <p><b>Lutte</b> : Après la floraison, pose de diffuseur de confusion et application de virus biologique spécifique pendant l'été.</p>	1 %
<p>Petite tordeuse</p> 	<p>Galerie <b>sans déjections</b>, accès à la galerie en forme de spirale, <b>pépins en général pas attaqués.</b></p> <p>Parfois 1-2 trous de sortie près du trou de forage.</p> <p><b>Lutte</b> : Lutte conjointe au carpocapse</p>	1 %

<p>Tordeuse de la pelure, Capua</p> 	<p>La pelure est grignotée en forme de petits trous.</p> <p><b>Lutte</b> : Après la floraison, pose de diffuseur de confusion, et application de virus biologique spécifique pendant l'été.</p>	<p>1 %</p>
<p>Punaises</p> 	<p>Déformation des fruits possible en été notamment en poire avec la punaise diabolique (<i>Halyomorpha halys</i>), avec un noyau liégeux au centre des cavités.</p> <p><b>Lutte</b> : mise en place de filet alt'Carpo.</p>	<p>20 %</p>
<p>Mineuse cerclée</p> 	<p>Mines circulaires sur les feuilles. A l'intérieur de la mine, on aperçoit des cercles concentriques de déjections et parfois la larve.</p> <p><b>Lutte</b> : Application de Quassan (extraits de plante), en été.</p>	<p>En moyenne plus de 3 mines par feuilles</p>
<p>Pou de San José</p> 	<p>Dégâts de forme ronde avec des cernes rouges en particulier vers l'œil de la pomme.</p> <p><b>Lutte</b> : huile minérale à la sortie d'hiver.</p>	<p>Présence</p>
<p>Carpocapse des prunes</p> 	<p>De la gomme apparaît sur les fruits. La larve se développe à l'intérieur et les fruits deviennent mous.</p> <p><b>Lutte</b> : poser des diffuseurs après la floraison.</p>	<p>1-3 %</p>
<p>Pucerons cendrés du pommier</p> 	<p>Provoque des déformations sur les fruits et les fruits peuvent être nanifiés, souvent localisé sur les pousses les plus touchées du verger.</p> <p><b>Lutte</b> : insecticide biologique avant et après fleur.</p>	<p>10-15 % de pousses attaquées</p>

## LUTTE CONTRE LE CARPOCAPSE DU NOYER ET DU POMMIER

Les larves de carpocapse descendent se réfugier, en fin de cycle pour l'hiver, dans un cocon soyeux tissé dans les anfractuosités du tronc ou dans divers abris sur le sol. C'est lors de cette migration que les larves vont être piégées.

Pour ce faire, on utilise des bandes de carton ondulé que l'on fixe autour des troncs d'arbres afin de capturer les larves diapausantes de *Cydia pomonella*, le carpocapse des pommes, des poires et des noix.



L'élimination des larves en fin de saison permet de réduire le nombre d'adultes apparaissant dans les parcelles au printemps suivant et limite par conséquent les dégâts causés aux fruits en saison. Les bandes servant de piège se fixent sur les troncs dès maintenant et doivent être retirées et brûlées à l'automne, alors que les larves s'y sont réfugiées pour passer l'hiver.

## Récolte des noix et noisettes

La récolte demande une préparation de la parcelle en amont, qu'elle soit manuelle ou mécanisée. Il est conseillé de tondre ou broyer le pied des arbres quelques jours avant la récolte. Ceci permet de raccourcir l'herbe et faciliter le soufflage sous les lignes ainsi que de broyer les fruits qui auraient chuté précocement. Ceux-ci ne sont pas consommables car remplis de vers ou de pourriture. Cette étape permet de faciliter le triage après récolte et de limiter le risque de maladies pour l'année suivante.

La récolte doit se dérouler rapidement (moins de 24h) entre la chute de la noix/noisette et la mise au séchage. Qu'elle soit manuelle ou mécanique, il est nécessaire de faire plusieurs passages de récolte, comme pour les pommes.

Les noisettes sont arrivées à maturité lorsqu'elles chutent sans l'involucre.

Les noix sont arrivées à maturité lorsque :

- Le brou (partie verte externe) se fissure et laisse apparaître la noix.
- La cloison qui sépare les deux cerneaux est entièrement brune.
- Le cerneau se décolle facilement de la coque.

Il est également nécessaire de trier et laver les noix/noisettes avant le séchage. Cela doit se faire le jour même de la récolte afin de garder des noix/noisettes de qualité.

Vient ensuite le séchage, cette étape varie entre deux et cinq jours selon les variétés. Cela peut être fait à l'air, au four ou dans des machines spécialisées. Les noix sont considérées comme sèches lorsque la cloison des cerneaux est cassante et que les fils de la brou sont encore présents autour de la coque.

Les noix et noisettes se conservent des années une fois sèches.

## LIENS UTILES

Pour toutes les matières actives et produits homologués en arboriculture, se référer à :  
<https://www.psm.admin.ch/fr/produkte>

Le guide phytosanitaire arboricole peut être consulté en ligne ou téléchargé ici :  
<https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/themes/production-vegetale/arboriculture/recommandations-phytosanitaires.html>

Sur le site d'Agrométéo, un suivi journalier des risques liés aux maladies et ravageurs :  
[www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch)

Fiche technique : entretien d'un verger basse tige (Fibl) :  
<https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1221-entretien-verger-basse-tige.pdf>

Revendeur suisse de produits phytosanitaires autorisés en agriculture biologique  
[https://www.biocontrol.ch/fr\\_bc](https://www.biocontrol.ch/fr_bc)

## RAPPEL

L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité de l'Union Fruitière Lémanique. Lors d'une utilisation de produits de traitement, respecter scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.

Lors de pulvérisations phytosanitaires (produits biologiques ou non) la protection de l'utilisateur (combinaison de traitement, masque, lunettes et gants) est indispensable.

Avec nos meilleures salutations,  
L'équipe de l'Ufl

## CONTACTS

Union fruitière lémanique  
Avenue de Marcelin 29, 1110 Morges  
[info@ufl.ch](mailto:info@ufl.ch) / 021 802 28 42

## Bonus : Gâteau au chocolat à la compote de pommes

### Ingrédients

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 3 œufs
- 150g de compote de pommes maison sans morceaux
- 60g de farine
- 30g de sucre
- 1 pincé de sel

### Étapes de préparation

- ✓ Cassez le chocolat en morceaux.
- ✓ Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- ✓ Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse et devienne mousseuse.
- ✓ Ajoutez petit à petit la farine tamisée et une pointe de sel tout en mélangeant.
- ✓ Ajoutez le chocolat fondu puis la compote et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ✓ Versez la pâte dans un moule en silicone.
- ✓ Enfournez à 180 °C pendant 20 minutes.
- ✓ Laissez légèrement refroidir avant de démouler.

