

Rappels sur les maladies de conservation...

RISQUE D'ÉCHAUDURE

Ce désordre amène un brunissement diffus de l'épiderme des fruits qui s'intensifie à T ambiante (voir image ci-contre).

Notez que la maturité des pommes affecte ce risque. En effet, les pommes immatures y sont plus sensibles... Optez donc pour un début de cueillette uniquement si vos lots testent pour l'AC LT pour l'entreposage...



Agriculture et Agro-alimentaire Canada

Et aussi, le risque est également relié aux conditions météo durant la période allant du 1^{er} août à la récolte. + les conditions sont chaudes et sèches, + le risque est grand. Pour éliminer ce risque, 60 hrs cumulées en bas de 10°C à partir du 1^{er} août semblent suffirent. Nous sommes à ce jour, entre 2 heures cumulées (poste météo STJ640) et 23 heures cumulées (poste météo STJ Montée du village).

Pour **empire + cortland et ses lignées** → Un Tt avec DPA permettra d'éviter ce désordre.

Et pour les **autres variétés** → Un Tt avec Smart Fresh (SF) suffit amplement.

BRUNISSEMENT VASCULAIRE

Aussi appelé bletissement vasculaire, le dommage amené par celui-ci est des brunissements des faisceaux vasculaires alors que le cortex reste d'apparence normale (voir image ci-contre). Habituellement, le brunissement vasculaire apparaît après 6 mois d'entreposage...

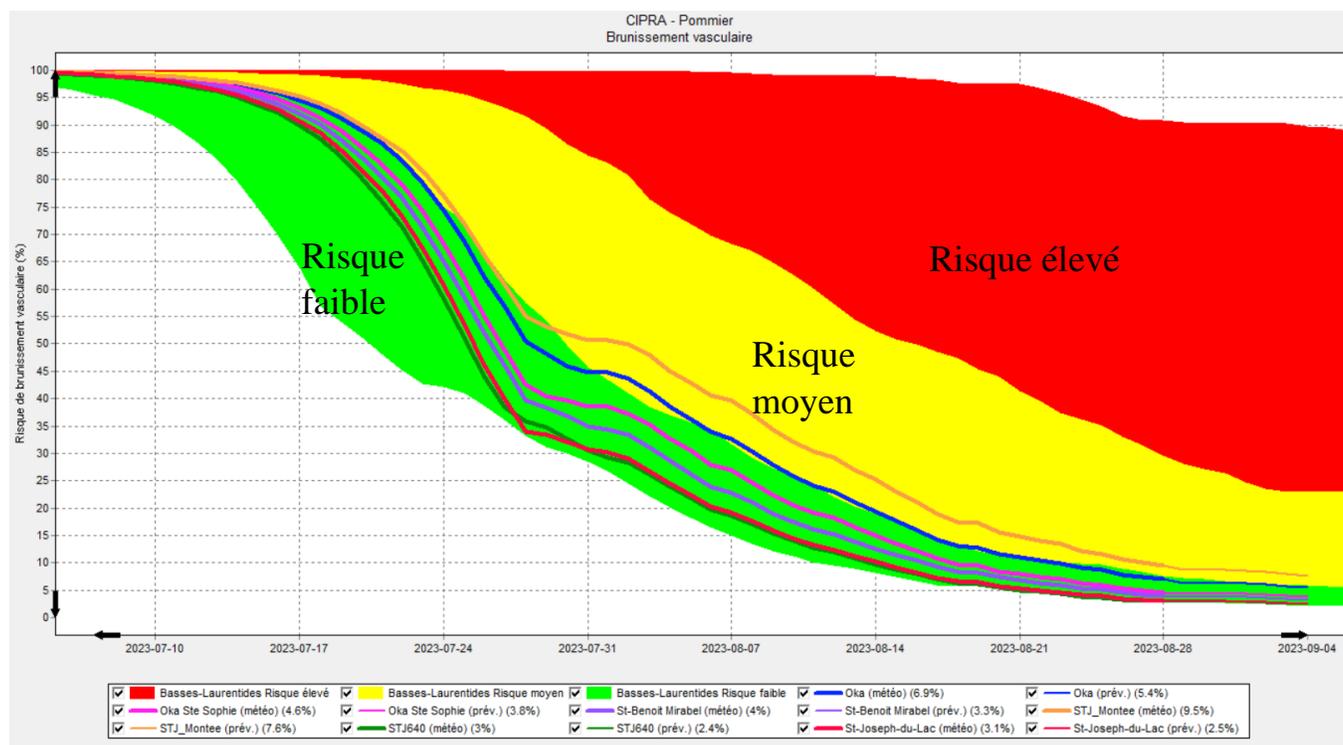


Crédit : Gaétan Bourgeois

L'incidence et la sévérité de la maladie dépendent des conditions météorologiques estivales (juillet + août essentiellement), + l'été est froid et pluvieux, + le risque est élevé. McIntosh et cortland y sont particulièrement sensibles.

Le modèle de ce désordre disponible sur CIPRA utilisant les données de 1987 à 2017 nous permet de calculer le risque pour la saison. Les couleurs de fond indiquent le niveau de risque (ex : rouge

= risque élevé) et les lignes représentent les stations météo régionales selon le temps (voir graphe ci-dessous).



Modèle du brunissement vasculaire de CIPRA en date du 29 août 2023

Grosso modo, le risque est « faible » est atteint pour l'ensemble des postes régionaux à cette date, sauf pour le secteur où se situent la station météo SJT Montée du village où le risque semble être « moyen » jusqu'en début du mois de septembre. À suivre...

Pour contourner ce risque sur McIntosh, maintenir les chambres d'AC à 3°C (37.4F) et non 36-37... Attention également à éviter un entreposage à une T° supérieure à 3°C pour éviter une perte de fermeté. RAPPEL : Les T° d'entreposage varient selon les variétés... Voici donc [les recommandations d'entreposage par variété \(T, le % de CO2 et d'O2\)](#).

BRÛLURE DE CO₂

Ce trouble est associé à un excès de CO₂ dans l'atmosphère de conservation par rapport à la tolérance du cultivar (Empire et Cortland + ses lignées y sont particulièrement sensibles). Les dommages amenés par la brûlure de CO₂ sont des brunissements d'intensité faible à moyenne sur l'épiderme des fruits (et peuvent aussi aller jusqu'à une coloration irrégulière à l'intérieur de la partie touchée...) (Voir image ci-contre).



Remarque : Bien que les Tts avec SF ont pour avantage de conserver une bonne fermeté en AC et sur l'étalage, si appliqué convenablement, ces Tts ont pour inconvénient d'accroître la sensibilité des pommes à la brûlure de CO₂...

Pour **empire et cortland** → Un Tt au DPA permet de contrôler efficacement ces brûlures.

Pour **mcintosh et spartan** → Il est possible d'éviter les Tts au DPA en **maintenant le CO₂ en bas de 0.5% durant les 6 premières semaines d'entreposage**. ATTENTION, pour maintenir un taux de CO₂ aussi bas, il est indispensable d'ajouter de la chaux pour soutenir le « scrubber » DÈS LE 1^{ER} SOIR DE REMPLISSAGE de la chambre... Aussi, en cas d'application multiples de SF, d'autres ajouts de chaux seront évidemment requis...

***** Et dans le cas où il est impossible de maintenir ces conditions (CO₂ sous % durant les 6 premières semaines d'entreposage + apports de chaux...) : S'abstenir de prendre un tel risque et maintenir les Tts avec DPA...**

Pour + de détails sur les désordres physio de conservations, vous pouvez consulter [notre bulletin technique ici](#).