

Dernière mise à jour
Septembre 2014

**Cahier des charges des
techniques de non récolte
de poires
(Règlement (UE) n°1308/2013
et 543/2011)**

**OCM
Techniques de non
récolte respectueuses
de l'environnement**

1- Caractéristiques du produit

En kg d'éléments fertilisants selon la production (valeurs maximales)

Production t	N	P2O5	K2O	CaO	MgO	Eau
1	1 t	≈ 0,7	≈ 0,14	≈ 1,2	≈ 0,09	≈ 0,07

2- Les procédés de non récolte

Afin de faciliter les actions de broyage sur la parcelle ou de sortie des fruits de la parcelle, il est préférable d'envisager de faire tomber les fruits et de ne pas attendre leur chute naturelle. Un vibrage des arbres permettra d'accélérer la chute.

En effet, la chute naturelle est plus ou moins rapide et plus ou moins échelonnée en fonction des variétés. De plus, le bletissement des fruits peut intervenir rapidement après leur chute au sol et rendra le ramassage et le broyage laborieux. Selon les conditions climatiques, le bletissement peut intervenir dans la semaine suivant la chute des fruits.

Conséquences sanitaires

Un des moyens pour assurer une bonne protection phytosanitaire du verger est l'application de mesures prophylactiques qui consistent à sortir et détruire des fruits "porteurs" d'inoculum de champignons (tavelure, moniliose, botrytis, black rot,...) et de parasites (carpocapse, tordeuses, cochenilles,...). Il est donc conseillé de ne pas laisser les fruits sur l'arbre, ni au sol, sources de contamination pour le verger même ou/et les vergers environnants. De manière générale, l'élimination des fruits devrait se faire au plus tard à l'automne. Selon les cas, il faut faire tomber les fruits au sol ou récolter et détruire les fruits.

Le risque sanitaire doit être évalué par un technicien spécialisé par le suivi des populations de ravageurs et des infections par les champignons dans les parcelles par suivi de pièges et observations des fruits.

- si le risque sanitaire est jugé faible, les fruits peuvent être laissés sur la parcelle,
- à l'inverse, si le risque sanitaire est jugé élevé, il sera nécessaire de sortir les fruits de la parcelle.

Moyens de récolte :

Pour réduire les frais de main d'œuvre, il est possible de secouer les arbres (à l'aide d'un vibreur de type prune ou pomme à cidre) pour faire tomber les fruits plutôt que de les cueillir manuellement.

Le ramassage peut être envisagé par l'utilisation de machines de récolte utilisées pour les pommes à cidre

Moyens de destruction

- Par broyage au sol et enfouissement : à la parcelle ou après exportation (dans ce cas, cet apport doit être considéré dans le plan de fumure de l'année suivante (obligation en zone vulnérable)). Ne pas dépasser 200 t/ha fruits frais soit 140 kg d'azote/ha en cas d'épandage.
- En fonction des destinations, par application de solutions dénaturantes permettant de rendre les fruits impropres à la consommation humaine (utilisation de bleu de méthylène, Bleu patenté, vert brillant, huile de foie de morue)

Les produits peuvent ensuite avoir plusieurs destinations : alimentation animale, épandage, compostage ou méthanisation. (cf fiche retrait Poire)