



10 septembre 2008

Risques de brunissement vasculaire et d'échaudure superficielle pour les pommes de la saison 2008

Texte rédigé par Dominique Plouffe et Gaétan Bourgeois, AAC/CRDH, Saint-Jean-sur-Richelieu.

Brunissement vasculaire

Le brunissement vasculaire, ou bletissement est un désordre physiologique qui se développe en entrepôt à la suite de conditions fraîches et pluvieuses durant les mois de juillet et août. Frelighsburg représente la station météorologique témoin utilisée pour le développement du modèle.

Les températures enregistrées à Frelighsburg durant les mois de juillet et août 2008 étaient comparables aux

normales des 30 dernières années. Par contre, la région a reçu plus de pluie que la normale, soit 9 et 27 mm de plus pour juillet et août, respectivement. Le nombre de jours de pluie était toutefois comparable aux normales pour ces deux mois. À partir de ces informations, le modèle développé par l'équipe de bioclimatologie du AAC/CRDH obtient un indice de brunissement de 4%, ce qui classe la saison 2008 au 16^e rang des 20 dernières années (fig. 1).

RISQUES DE BRUNISSEMENT VASCULAIRE

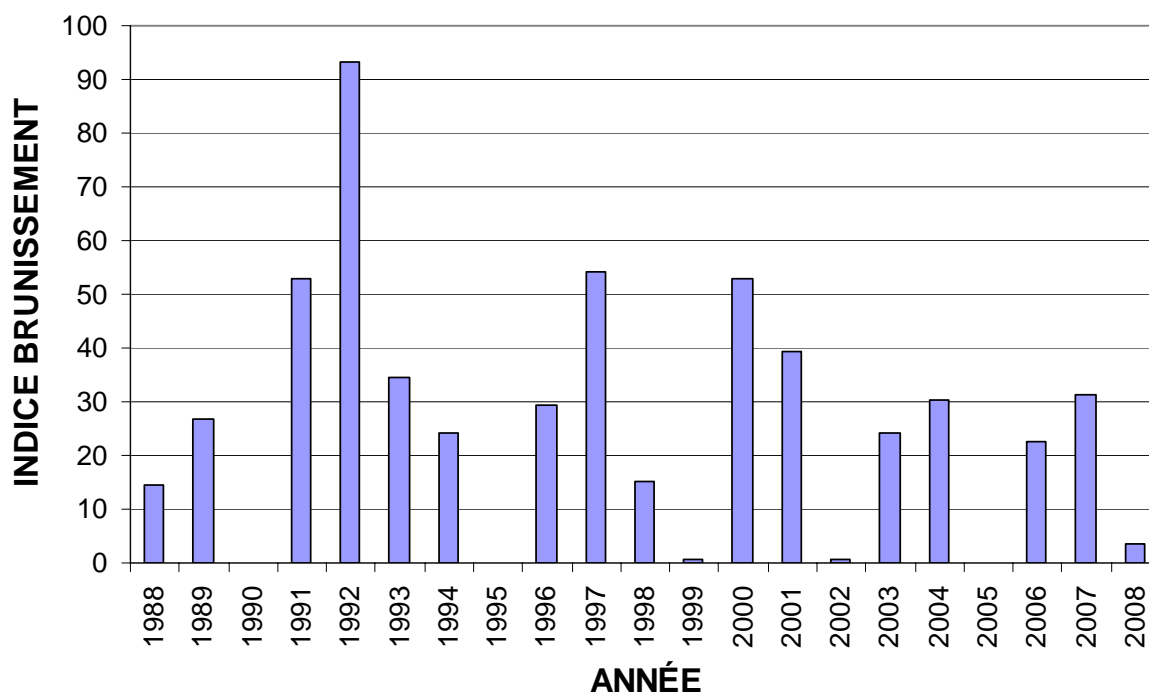
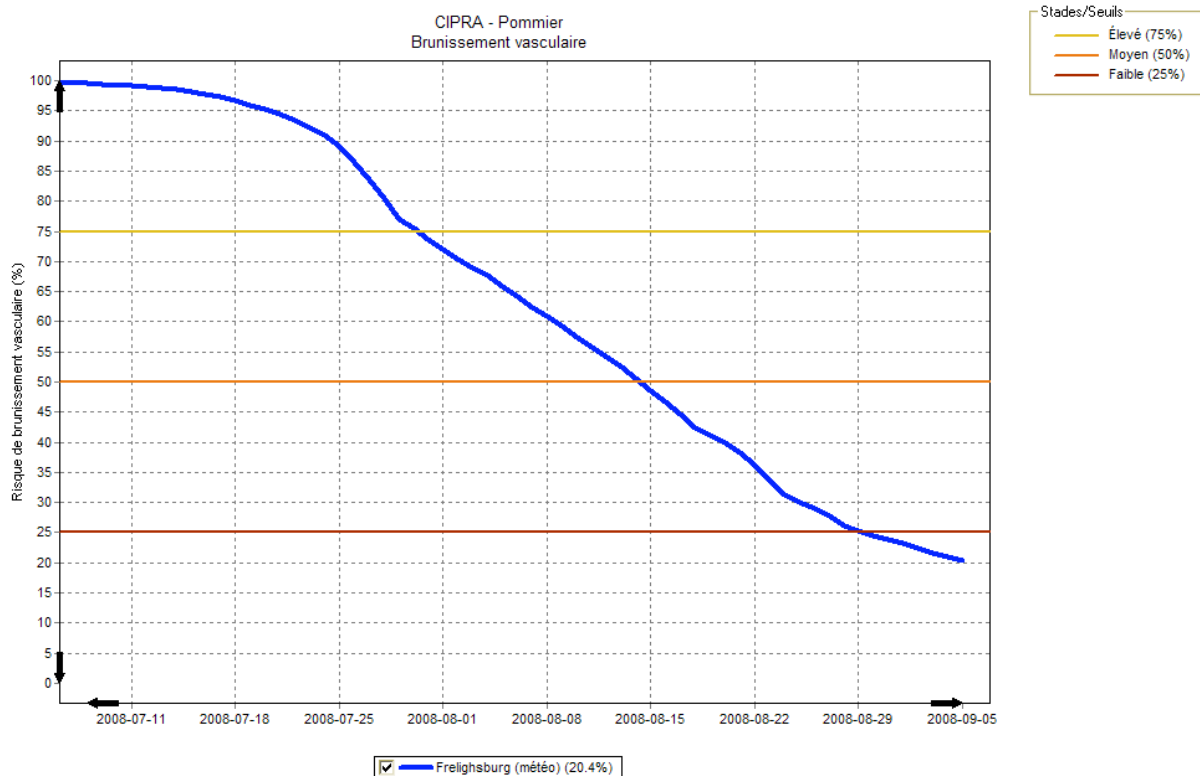


Figure 1. Comparaison des indices de brunissement vasculaire entre 1988 et 2008 à partir des données météorologiques de la station de Frelighsburg.



Le modèle de brunissement vasculaire est implanté dans le logiciel CIPRA et le graphique ci-dessous représente la prédiction en date du 5 septembre 2008 pour la station météorologique de Frelighsburg.

Figure 2. Évolution du risque de brunissement vasculaire tel que déterminé par le modèle implanté dans le logiciel CIPRA, à partir des données météorologiques de la station de Frelighsburg, en date du 5 septembre 2008.

Échaudure

L'échaudure superficielle, aussi appelée échaudure d'entrepôt, est un désordre physiologique commun qui affecte plusieurs cultivars de pomme, dont la Cortland et la McIntosh. Généralement, l'échaudure est plus sévère les années où les conditions météorologiques sont chaudes et sèches durant les dernières semaines avant la récolte. L'exposition à des températures inférieures à 10 °C pour une certaine période de temps avant la récolte tend à réduire son développement.

Le modèle de l'échaudure a été développé pour la Cortland et il utilise le nombre d'heures où la température

est inférieure à 10°C à partir du 1^{er} août. L'accumulation de ces heures fraîches diminue les risques de développement d'échaudure. La zone 100% de risque se situe entre 0 et 65 heures de températures sous 10°C. Après 65 heures, les risques diminuent pour atteindre 40% entre 120 et 130 heures. À 250 heures, le risque est pratiquement nul. Le tableau suivant indique le nombre d'heures où la température était inférieure à 10°C, accumulées en date du 5 septembre 2008 aux différentes stations météorologiques du réseau pommier. Les écarts entre les stations d'une même région sont possiblement dus à la calibration des sondes de température

Tableau 1. Nombre d'heures de température inférieure à 10°C à partir du 1^{er} août jusqu'au 5 septembre 2008, aux différentes stations météorologiques du réseau pommier.

Station météorologique	Nombre d'heures sous 10 °C au 5 septembre 2008
Compton	22
Dunham	13
Franklin	0
Frelighsburg	23
Hemmingford	15
Henryville	8 *
Oka	15
Île d'Orléans	4
Rougemont	20
Ste-Cécile de Milton	6
St-Antoine de Tilly	10

St-Bruno	19
St-Hilaire	3 **
St-Hyacinthe	9
St-Joseph-du-Lac	28

* en date du 4 sept.

** en date du 2 sept.

Toutes les stations météorologiques indiquent moins de 65 heures de température sous 10°C. En date du 5 septembre 2008, dernière mise à jour des données météorologiques du réseau pommier, les risques sont donc près de 100% pour l'ensemble des régions pomicoles du Québec.

Codophone : 450 679.0530 poste 8671 ou 450 679.4265

Daniel Ruel
Fédération des producteurs de pommes du Québec