

LES STADES PHÉNOLOGIQUES DU POIRIER AU FIL DES SAISONS

HIVER

PRINTEMPS



A

BOURGEON D'HIVER



B

DÉBUT DU GONFLEMENT



C

GONFLEMENT APPARENT



C3

GONFLEMENT APPARENT

LES GESTES DE L'ARBORICULTEUR

On le sait bien, les poires se récoltent en été et en automne. Mais pour les arboriculteurs c'est bien toute l'année que la récolte se prépare, au fil des saisons et des stades phénologiques

En hiver, lorsque la végétation est en sommeil,

c'est le moment de tailler les plantations en place, mais également de planter de nouveaux poiriers. Ils seront taillés et formés avec un seul objectif : mieux exposer les fruits au soleil.



La taille hivernale

FORMES DE POIRIER

Vous avez pu le remarquer, les poiriers n'ont pas tous la même forme.

D'inclinaisons en nombre de branches charpentières, de « gobelet » en « drapeau marchand », de nombreuses techniques de palissage ont été mises au point.

Le « croisillon lyonnais » est un des symboles du dynamisme de l'arboriculture de la Valloire, puisqu'il a été mis au point sur le territoire, au début du XXème siècle, par deux passionnés dont les descendants produisent toujours des poires sur ces parcelles...



Des croisillons lyonnais typiques des vergers de la Valloire

VIGILANCE DE PRINTEMPS

Dès l'ouverture des bourgeons, divers bio-agresseurs recommencent leur cycle de développement et demandent toute l'attention de l'arboriculteur.

C'est par exemple l'heure des premières pontes de psylles.

Ces insectes, qui ressemblent à de minuscules cigales, sont parmi les plus ravageurs du poirier et peuvent rendre le fruit impropre à la consommation.



L'argile, qui est pulvérisée sur les poiriers en fin d'hiver et leur donne cet aspect blanchâtre, est l'une des techniques de lutte contre le psylle.

La tavelure est également un redoutable ennemi des belles récoltes. Ce champignon noircit et déforme feuilles et fruits, se propageant très rapidement à la faveur de l'humidité.

Le mot de l'arboriculteur

S'il est vrai que la taille des bourgeons peut nous donner en hiver une idée de la floraison à venir, nos prévisions de récoltes oscillent jusqu'à la dernière minute : les petits fruits peuvent se décrocher naturellement, jusqu'à fin juin. Nous ne sommes sûrs de rien tant que les poires ne sont pas dans les caisses!



LES STADES PHÉNOLOGIQUES DU POIRIER AU FIL DES SAISONS

PRINTEMPS



DÉBUT DE LA FLORAISON



FLORAISON

ÉTÉ



PETIT FRUIT

AUTOMNE



FRUIT À MATURITÉ

LES GESTES DE L'ARBORICULTEUR

Avec l'arrivée du printemps, les fleurs de poirier apparaissent. Il s'agit d'une période très critique. En cas de gelées, la future récolte peut être compromise et disparaître en une seule nuit !

HISTOIRE DE VARIÉTÉ

Les poiriers sont « autostériles » : les fleurs doivent obligatoirement être fécondées par du pollen venant d'une autre variété.

Le vent et certains insectes bien connus ont alors un rôle primordial. Mais saviez-vous que les bourdons sont de bien meilleurs alliés du producteur que les abeilles ? Ces dernières n'apprécient que très peu la fleur de poirier...



L'ENTRETIEN DES VERGERS

Avec le printemps et la récolte à venir arrive également le temps d'entretenir les vergers. Broyage, taille en vert, éclaircissage, tout est fait pour favoriser le grossissement des fruits et leur coloration.



broyage

LE BASCULEMENT

C'est l'une des étapes-clés de la production de poires : chaque fleur, une fois pollinisée, devient un petit fruit, dit « poirette ». Mais seules les mièux accrochées à leur pédoncule tiendront sur l'arbre et pourront grossir et mûrir.



Petit fruit après basculement

LA RÉCOLTE

La récolte des poires débute à la fin de l'été. Les fruits sont fragiles, ils se cueillent à la main, directement sur l'arbre. La délicatesse à la récolte est alors primordiale pour ne pas griffer les poires. Les plus fragiles sont ramassées en caisses et pour les moins fragiles, le ramassage se fait en palox.



Le mot de l'arboriculteur

Dans les vergers enherbés et les zones climatiques à faible pluviométrie comme la Drôme, l'irrigation est indispensable. La période d'arrosage s'étend généralement de juin à fin août. Mais selon les conditions climatiques, il peut être nécessaire d'arroser une ou deux fois dans la saison, comme une dizaine de fois. Les vergers sont traditionnellement arrosés par aspersion tous les 10 jours au plus.



La Poire de la Valloire La Poire de la Valloire

LA POIRE EN SCÈNE



La valloire est le berceau de la production de poires dans la Drôme depuis le 19^e siècle.

En 200 ans les poiriers ont peu à peu remplacé vignes et pâturages. Les arboriculteurs se sont spécialisés, mettant au point une gamme de variétés et des techniques de palissage qui depuis dessinent le paysage.



LA POIRE DE LA VALLOIRE EN RECETTE

- * 1 sol argilo-limoneux
- * des vergers à flanc de côtes, orientés au nord,
- * 1 climat méditerranéen et tempéré
- * 1 savoir faire ancestral transmis de pères en fils

ont conféré aux poires de la Valloire leur goût unique et permis à ces lieux d'être sacrés en 2011

"SITE REMARQUABLE DU GOÛT «POIRE DE LA VALLOIRE»."



Cette exposition est l'aboutissement d'un travail entre la communauté de communes et l'association du Site Remarquable du Goût. Elle fait écho à l'exposition présente au sein de la cabane Chosson à retrouver sur les parcours des Chemins de l'arborescence de Manthes et de Moras-en-Valloire.



ARBORICULTURE & STADES PHÉNOLOGIQUES

Lutter contre les ravageurs et les maladies tout en prenant soin de l'environnement et de notre santé, tel est le défi des arboriculteurs.



La connaissance des stades de développement du fruit dits «stades phénologiques» permet aux arboriculteurs de mettre en place des techniques de lutte biologique contre les ravageurs et les maladies.



Ces techniques permettent de limiter l'utilisation des produits phytosanitaires qui est adaptée en fonction des besoins de chaque parcelle.

Le mot de l'association

L'agrément « Site remarquable du goût » a été attribué par l'association nationale du même nom, portée par les Ministères de l'agriculture, du tourisme, de l'écologie et de la culture. C'est une belle opportunité pour notre territoire et une vraie reconnaissance des richesses patrimoniales, touristiques, culturelles et environnementales de notre terroir autour de notre produit phare « La poire de la Valloire ».

