



Maîtrise
sous couverture

Exigeante mais pas sans espoir. Qu'elle soit en basse-tige ou haute-tige, la culture des cerises bio est intéressante mais demande du courage.

Les premiers vergers basse-tige sous protection contre les intempéries ont été plantés en Suisse au début des années 2000. L'augmentation de la demande pour les grosses cerises de table et la pression de la moniliose des fleurs et des fruits ont rendu ce système nécessaire aussi en bio. Les vergers basse-tige fermés sont devenus indispensables avec la drosophile du cerisier (DC) apparue à la fin des années 2010 et les gels tardifs plus fréquents. La culture des cerises bio sous protection contre les intempéries ne nécessite presque plus de fongicides comme le bicarbonate de potassium ou le soufre. Et les filets latéraux protègent contre la DC et la mouche de la cerise.

Les variétés principales connues – de la précoce Burlat à la tardive Regina – conviennent aussi en bio. En Suisse, la période de récolte dure cinq à six semaines. Le stockage de variétés ad hoc comme Kordia permet d'allonger la période de commercialisation des cerises de table suisses. Ces dernières sont certes protégées de mi-mai à fin août par des restrictions d'importation, mais il peut y avoir au début des vacances d'été des baisses de prix dans le commerce de détail à cause de pics de récolte et de commercialisation. «Les productrices et producteurs réagissent de plus en plus à ce problème avec des variétés précoces», dit Fabian Baumgartner. Ce conseiller en arboriculture du FiBL y voit encore d'autres avantages: «Les variétés précoces ont un certain potentiel, parce qu'elles devancent la DC et que leur écoulement ne se superpose pas à celui d'autres fruits comme les prunes.» Le FiBL teste des variétés nouvelles ou connues du point de vue de leurs aptitudes pour la culture en conditions biologiques. Il étudie le rendement et la qualité des fruits, mais aussi la robustesse à l'égard des ravageurs et des maladies (encadré).

Protection contre mouches et maladies maisabri pour les pucerons

Dans la production conventionnelle avec peu de restrictions des produits phytosanitaires, la protection contre les intempéries n'est installée qu'au début du mûrissement des fruits, mais en bio elle reste fermée depuis la préfloraison jusqu'après la récolte. Cela entrave le développement de la moniliose et d'autres maladies mais crée aussi des conditions favorables pour les pucerons et d'autres ravageurs. Si on a un système facile à fermer ou si on ne craint pas le supplément de travail, on peut rouvrir la protection après la floraison jusqu'au début du mûrissement des fruits (page 8). Les produits phytosanitaires autorisés en agriculture biologique donnent de bons résultats dans la lutte directe contre le puceron noir du cerisier par exemple. «La régulation indirecte avec des auxiliaires est par contre complexe et nécessite encore beaucoup de recherches», explique Fabian Baumgartner. La réussite de l'encouragement ciblé de syrphides et de coccinelles avec des bandes fleuries dans les interlignes et des parcelles avec des fleurs au bord d'un verger dépend en effet de nombreux facteurs. Les mélanges de semences sont encore relativement chers, et les bandes fleuries sont aussi critiquées à cause de possibles problèmes de rongeurs. La méthode actuelle de culture permet de produire des cerises de table bio de haute valeur en obtenant des rendements de plus de dix tonnes à l'hectare.

Et à côté les arbres haute-tige dépérissent? C'est malheureusement souvent le cas. Nombre d'entre eux pourraient être maintenus en bonnes santé en utilisant peu de produits phytosanitaires et en appliquant des mesures d'hygiène. Cela en vaudrait absolument la peine avec un prix de 4.50 Fr. pour les cerises bio de transformation (page 8). Surtout si la récolte est mécanisée avec des machines à secouer qui permettent de diminuer le temps de travail, mais elles ne peuvent pas être utilisées partout, et la mécanisation de la récolte des arbres haute-tige n'est souvent prévue que dans le cadre d'un nouveau verger. *Jeremias Lütold*



Recherches et conseils pour les cerises

En Suisse, le FiBL a participé très tôt au développement de la production de cerises de table bio sous protection contre les intempéries. Il a développé contre le puceron noir du cerisier des méthodes efficaces comme le traitement d'automne avec du kaolin. À Bio Suisse, la product manager Sabine Haller s'engage pour de bonnes conditions commerciales pour les cerises de table produites en bio sur quelque 50 hectares dans toute la Suisse. Avec le calibre 22+ (au moins 22 millimètres), une classe unique acceptée par les grands distributeurs s'est établie depuis quelques années pour les cerises de table bio. Le calibre 24+ a été introduit en 2022 pour les variétés tardives à cause de l'augmentation des quantités de cerises bio. «S'il y a beaucoup de cerises en même temps, comme par exemple en 2022, le calibre est aussi augmenté à 24+ pour les variétés mi-précoces, mais cela est décidé entre les partenaires commerciaux en fonction de la situation et des quantités», dit Sabine Haller.

La liste variétale «Cerises bio» est gratuite:

shop.fibl.org > N° art. 2026

→ Fabian Baumgartner
Conseils Arboriculture, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org
tél. 062 865 17 37

→ Sabine Haller
Product manager Fruits, Bio Suisse
sabine.haller@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 21

Fermer la couverture-parapluie est un grand travail. C'est très efficace contre la moniliose des fleurs, mais les pucerons en profitent si elle reste fermée jusqu'à la récolte. *Photo: Jeremias Lütold*