

## DEROGATION POUR LE PYREVERT ET LE SUCCESS 4

Ces informations ne sont que des préconisations.  
L'application des produits phytosanitaires reste sous votre responsabilité.  
Veuillez respecter les règles de leur utilisation. Agrément Certiphyto : LR00995

Suite demande des professionnels de la filière arboriculture, en application de l'article 53 du règlement CE 1107/2009 relatif à la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, je vous informe de la signature de 2 AMM 120 jours pour les spécialités et usages suivants:

### PYREVERT

Prunier\*Trt Part.Aer.\*Pucerons

Nombre d'applications : 2 applications maximum sur l'ensemble de la campagne.

#### ZNT eau: 50 mètres

- ⇒ Dose d'utilisation : 1,5 litre de PC par hectare
- ⇒ Délai d'emploi avant la récolte : 7 jours
- ⇒ Date d'expiration de l'AMM: 16 juillet 2016

### SUCCESS 4 (spinosad)

Pommier (uniquement sur Pommier)\*Trt Part.Aer.\*Coleopteres phytophage (uniquement sur anthonome)

Nombre d'applications : 2 applications maximum sur l'ensemble de la campagne uniquement en pré floraison.

#### ZNT: 50 mètres

- ⇒ Dose d'utilisation : 0,2 litre / Hectare de PC
- ⇒ Délai d'emploi avant la récolte : 7 jours
- ⇒ Date d'expiration de l'AMM: 16 juillet 2016

## ANNEXE 1 – FLASH ARBO N°4

### Des rapaces pour effaroucher les nuisibles rédigé le 22/10/2015

« L'effarouchement est une méthode finalement peu pratiquée en France, davantage en Espagne ou au Portugal, notamment sur les cultures bio », explique Henri Picot, fauconnier

Il a créé l'entreprise **Faucons Passion** basée à Aramon, dans le Gard et travaille avec plusieurs rapaces : buse de Harris, faucon sacré, hibou grand-duc, vulcain buse à queue rouge...

Le 13 octobre dernier, il est venu avec deux buses Harris femelles sur l'exploitation du Grand Mas, à Saint-Andiol pour faire une démonstration d'effarouchement.



« L'effarouchement est une méthode qui existe depuis plusieurs années, bien qu'elle soit peu connue. On travaille principalement dans des entrepôts, pour les villes ou les structures agroalimentaires, comme Perrier à Vergèze dans le Gard par exemple.

Notre but avec ces rapaces c'est d'abord d'éloigner les populations de nuisibles que rien n'effraie plus aujourd'hui, et qui sont parfois protégées, ce qui complique la lutte. On peut intervenir sur toutes espèces. Idéalement, il faut intervenir deux fois, le matin et le soir, pour inscrire dans le mental des nuisibles la présence de prédateurs. Naturellement, la buse n'attaquera pas les corneilles, ce serait même plutôt l'inverse. Mais mes oiseaux ont été dressés et le résultat est que les corneilles fuient et quittent la zone de production. »

#### **Déplacer les populations.**

Deux méthodes de dressage sont possibles : soit prendre les poussins à 15 jours, « ce qui entraîne une imprégnation précoce à l'humain », soit commencer à les dresser à 3 mois. « Cette dernière méthode est celle que je pratique, car je tiens à préserver le caractère sauvage des rapaces », note Henri Picot. Pour l'éleveur, il est essentiel que ces oiseaux restent des rapaces pour attaquer les nuisibles. « L'objectif n'est pas forcément de tuer les corneilles, pie et autres pigeons. En production agricole, il faut d'abord dégager le phénomène ailleurs et les faire sortir des parcelles. Le fait d'introduire un rapace crée une appréhension innée chez ces oiseaux entraînant un déplacement des populations très rapide. »

Pour les espèces protégées comme le choucas des tours, la technique reste possible, à condition d'avoir fait les démarches administratives d'autorisation d'effarouchement auprès de la DDTE (direction départementale du travail et de l'emploi) et de la DREAL (Direction Régionale Environnement Aménagement Logement). « Idéalement, je vous conseille de faire ces démarches en début d'année pour avoir les autorisations au moment de la récolte ou des dégâts », note Henri Picot qui poursuit : « Le pigeon est le plus coriace. Il faut souvent faire des prélèvements à l'aide de cages. La corneille et le choucas ne reviennent pas instinctivement une fois qu'elles ont été au contact de rapace. »

Le fauconnier est déjà intervenu chez deux arboriculteurs du GRCeta avec des résultats très intéressants puisque les populations ont migré et n'ont plus détruit les récoltes de pommes.

**Céline Zambujo**



La nouvelle plateforme automotrice multialiers Harvery AM-8 a été présentée hier à Vernoux-en-Gâtine dans les Deux-Sèvres, sur le verger de Philippe Cantet, initiateur du projet Harvery. De nombreux producteurs avaient fait le déplacement pour voir ce deuxième prototype, tout juste livré...

■■■ [Lire la suite](#)

## TECHNISSAGE.FR

### Mieux choisir le matériel de palissage de vos vergers



Lancé il y a quelques mois, le site Technissage.fr prend forme. Son objectif: regrouper l'ensemble des produits (matériaux et outils) et des informations nécessaires à la protection, au liage et au palissage des végétaux, notamment pour les arbres fruitiers. Les concepteurs du site...

■■■ [Lire la suite](#)

## AGROECOLOGIE

**ARBORICULTURE** | La société Crovara basée à Cavaillon va prochainement commercialiser un process innovant de thermothérapie qui permet d'asperger l'épiderme des fruits et de neutraliser les champignons.

# La **thermothérapie** contre les maladies de conservation des fruits

"Les maladies telles que les champignons se développent même en post récolte dans les frigos. C'est un vrai problème, qui existe aussi dans la filière biologique où l'on n'utilise aucun produit phytosanitaire. Il y a, forcément, des risques de maladies supplémentaires" constate Lorenzo Crovara, président directeur général de la société Crovara, basée à Cavaillon, dans le Vaucluse. Cette société, filiale du groupe Maf Agrobotic, spécialisée dans la conception et la fabrication de machines spéciales dédiées à l'industrie agroalimentaire a développé, en 2014, un process en ligne innovant. Ce procédé révolutionnaire agroalimentaire utilise la thermothérapie pour lutter contre les maladies de conservation des fruits. Il s'agit d'une ligne de conditionnement qui utilise un système de douche à haute température autour de 52° des fruits. "Le process applique de l'eau chaude à une température élevée sur une durée précise, soit un temps maximum d'expo-



Lorenzo Crovara, président directeur général de la société Crovara, basée à Cavaillon, dans le Vaucluse

sition sur les fruits de 125 secondes. L'eau est ensuite recyclée. Ce système permet une meilleure conservation des fruits en flux frais, des fruits de bouche. L'effet de ce système est tout à fait probant : l'application d'eau chaude sur des fruits à noyaux et à pépins permet de neutraliser les

champignons, en particulier la moniliose pour les fruits à noyaux, surtout la pêche et la pêche nectarine. Après de nombreux essais avec l'application de ce procédé, on constate une diminution des pourris, du nombre des fruits comportant des champignons au bout de 12

jours. Ces effets avaient déjà été établis et confirmés en laboratoire avec ce type de machine", explique Lorenzo Crovara.

### Une machine facilement intégrable dans une exploitation

La moniliose est causée par un champignon microscopique, qui s'attaque aux arbres fruitiers et à pépins. Les symptômes de la moniliose sont caractéristiques. Les fruits se recouvrent de taches marron et de points blancs formant des cercles concentriques. Il existe différentes formes de lutte contre la moniliose, préventive, curative et la lutte en post récolte avec ce procédé innovant de la société Crovara de lutte contre la pourriture des fruits. La société Crovara a mis au point ce process en s'appuyant sur des études du groupe de recherche en agriculture biologique (Grab) et du CTIFL et de plusieurs universitaires sur l'efficacité de la thermothérapie pour la conservation des fruits en post-

récolte. Est-ce pour autant la fin des salles de frigorifiques ? "Non, répond Lorenzo Crovara, car ce process va permettre de mieux conserver les fruits. Les salles frigorifiques ont toujours un rôle déterminant à jouer dans la conservation des fruits contre les maladies." Le procédé Crovara - le nom commercial n'a pas encore dévoilé - est en cours de commercialisation (la commercialisation est prévue premier semestre 2016) et doit faire l'objet de plusieurs dépôts de brevets auprès de l'INPI (institut national de la propriété industrielle). La société Crovara, qui a réalisé 2 millions d'euros de CA en 2014 n'a pas encore fixé le coût de cette machine. De petite taille, elle mesure seulement 3 mètres de long, elle peut être facilement intégrable dans une exploitation. "On s'adresse aux producteurs de fruits, aux conditionneurs et aux expéditeurs en agriculture biologique et en conventionnelle" conclut l'industriel.

Pierre-louis Berger

Thermothérapie - Lorenzo CROVARA

06 84 55 52 91 / [contact@crovara-industrie.com](mailto:contact@crovara-industrie.com)

Marie SINGER – Réfèrent technique arboriculture bio régional Sud & Bio

[marie.singer@bio66.com](mailto:marie.singer@bio66.com) – Port : 06 23 59 35 87



Maison des agriculteurs B • Mas de Saporta • CS 50023 • 34 875 LATTES cedex

Tél. 04 67 06 23 48 • Fax 04 67 06 23 49 • [contact@sud-et-bio.com](mailto:contact@sud-et-bio.com) • [www.sud-et-bio.com](http://www.sud-et-bio.com)