

L'ÉCLAIRCISSEMENT AU BÉNÉFICE DES FRUITS

Par Daniel Veschambre

L'éclaircissage est une opération un peu longue, voire fastidieuse. Il se déroule au printemps, à une époque où le jardinier a bien de choses à faire. Pourtant, il s'avère hautement bénéfique pour régulariser la production de beaux et bons fruits et éviter aussi quelques accidents...

— POURQUOI ÉCLAIRCIR? —

Régulariser la charge, éviter l'alternance

Une tendance naturelle des arbres fruitiers est l'alternance : à une année de profusion de fleurs, et par suite de fruits, succède une année de faible floraison et de récolte insignifiante, voire nulle. Ceci est dû, pour les arbres à pépins, au fait que les pépins des fruits sur l'arbre inhibent l'induction florale qui se fait en été pour l'année suivante¹. Cette alternance peut être largement atténuée en réduisant le nombre de fruits allant à maturité les années de forte floraison. De ce fait, l'année suivante, l'arbre aura une floraison significative même si elle est moindre.

Accroître le calibre

Avec une floraison surabondante, le risque est d'avoir un trop grand nombre de fruits qui restent petits et chargent l'arbre inutilement. Le phénomène sera d'autant plus marqué que la variété possède des fruits de taille moyenne. Citons, en poire, Louise-bonne d'Avranches, William; en pomme, différentes Reinettes (R. Clochard, R. Dorée, Reine des Reinettes...) ou Ariane.

En cas de charge excessive, il peut même y avoir rupture de charpentièr.

Les fruits petits et serrés peuvent se déformer. Il se crée aussi un espace confiné entre les fruits qui constitue un abri mis à profit par les ravageurs (carpocapse, forficule...).



LES NOMBREUX FRUITS ISSUS D'UN MÊME CORYMBE CHEZ LE POMMIER MÉRITENT D'ÊTRE ÉCLAIRCIS - © Y. LESPINASSE

Améliorer la qualité

Des fruits moins nombreux seront mieux colorés, notamment les pêches et nectarines car la lumière les atteint de façon plus homogène

Le calibre est lié à la quantité de sève élaborée reçue par le fruit, lui donnant aussi sucres et arômes. Ceci se traduit, en particulier pour les pêches et nectarines mais aussi les pommes, par une proportion de gros fruits plus sucrés, les petits fruits restant toujours moins bons pour une variété donnée.

Les poires des variétés ayant tendance à être pierreuses (Passe Crassane, Duchesse d'Angoulême...) le seront d'autant moins que le fruit sera gros.

¹ Pour en savoir plus, se référer à l'article de B. Guitton et al. Les déterminismes de l'alternance de production chez le pommier, in colloque de la SNHF 2014, Les coulisses de la floraison.

— QUELLES ESPÈCES NÉCESSITENT UN ÉCLAIRCISSEMENT ? —

Pommiers, poiriers, pêchers, éventuellement abricotier : on élimine au ciseau (pomme, poire) ou à la main (pêches, abricots) les fruits en surnombre (cf. Quand éclaircir ?).

Pour les pruniers, la régulation se fait par la taille (cf. ci-dessous).

Pour le raisin de table, l'éclaircissement prend la forme de « vendanges vertes », opération intéressante principalement pour les variétés apyrènes (sans pépins), éliminant par ciselage les trop petites grappes et les bouts de grappes qui auraient une maturité retardée et de qualité moindre.

Pour le Kiwi, les fruits secondaires qui peuvent apparaître sur pédoncule ramifié freinent le grossissement du fruit principal et doivent être éliminés.

— QUAND ÉCLAIRCIR ? —

L'éclaircissement doit tenir compte de la chute naturelle des jeunes fruits en surnombre, dite chute physiologique. En effet, le risque est de pratiquer un éclaircissement intempestif qui peut se combiner avec une chute physiologique marquée, le tout pouvant réduire exagérément la récolte. La chute physiologique est marquée sur certaines variétés de poires comme Doyenné du Comice, Passe Crassane, beaucoup plus faible sur Louise-bonne d'Avranches ou William, ces dernières pouvant garder plusieurs fruits par inflorescence, destinés à rester petits. Pour éviter ce risque, il est recommandé de passer 2 fois :

- une première fois 40 à 45 jours après la floraison (soit des jeunes fruits de 10 à 15 mm de diamètre) où on laissera encore des fruits en surnombre : 2 fruits par bouquet pour pomme et poire, 5 à 6 fruits par rameau pour pêche et nectarine, 6 à 10 selon la vigueur du rameau pour l'abricot. Cet éclaircissement précoce est efficace pour limiter l'alternance.
- une deuxième fois vers fin mai à mi-juin selon la région quand les fruits ont environ 20 à 25 mm de diamètre, pour garder les plus beaux fruits, à raison d'un par bouquet (fruits à pépins), 3 à 4 pêches par rameau, 6 à 8 abricots par rameau. L'éclaircissement doit être terminé avant l'induction florale de l'année suivante en particuliers pour les fruits à pépins, à savoir avant le 15 juin pour les pommes, fin juin pour les poires. Pour les

pêches, nectarines et abricots, dont le grossissement final du fruit se fait peu de jours avant la maturité, le deuxième éclaircissement est encore bénéfique sur le calibre trois semaines avant la maturité.

Pour le raisin de table, l'élimination des petites grappes se fait avant floraison ou juste après nouaison. Le ciselage d'extrémité de grappe se fait début juillet. Pour le kiwi, éliminer les fruits en surnombre (fruits secondaires et fruits sur rameau) dans le mois qui suit la floraison.

— PRÉPARER L'ÉCLAIRCISSEMENT PAR LA TAILLE —

La taille hivernale doit préparer l'éclaircissement, en réduisant le nombre de branches portant des fleurs. On conserve de préférence les branches les plus vigoureuses. À l'inverse, lors d'une année à floraison faible, la taille permettra de préserver les branches portant des boutons à fleurs. Si besoin, ne pas hésiter à tailler, tard en tout début de floraison, ce qui permet de bien visualiser les boutons floraux et leur vigueur.

Pêcher : Exemple avec un arbre portant une floraison forte



AVANT TAILLE



APRÈS TAILLE

Poirier: Exemple avec un arbre à floraison plutôt faible



AVANT TAILLE



APRÈS TAILLE

Pour le kiwi, on ne conserve que des rameaux vigoureux qui seuls portent des fruits de bon calibre.



— COMMENT ÉCLAIRCIR? —

- **Pomme, poire, kiwi, raisin**: il est préférable d'utiliser des ciseaux, en choisissant un modèle à bout arrondi, limitant ainsi les risques de blessures, aussi bien aux fruits qu'aux doigts de l'opérateur.

Pour les pommes, les plus beaux fruits sont au centre de l'inflorescence; pour les poires, ils sont plutôt en position latérale. Couper le pédoncule, éviter de couper en deux les fruits à éliminer: ils peuvent évoluer en pourriture si le temps est humide. Ne conserver que des fruits sains, sans taches ou marques de ravageurs.

Pour le kiwi, éliminer tous les fruits secondaires et ne conserver que 3 à 5 fruits selon la vigueur de la tige. On peut profiter de l'opération pour rabattre la tige fructifère à 5 feuilles au-dessus du dernier fruit.

- **Pêches, nectarines, abricots**: l'absence de pédoncule conduit à séparer les fruits indésirables à la main en les détachant latéralement. Une attention particulière est à porter à l'opération quand deux fruits sont côte à côte: il ne faut conserver qu'un fruit qui sera retenu par l'autre main. Éliminer aussi les fruits qui, en grossissant, vont se retrouver coincés entre deux rameaux ou « éperonnés » par un ergot. Conserver de préférence les fruits en position inférieure par rapport au rameau: ils seront libres quand le rameau s'arquera.



SUR DUCHESSE D'ANGOULÈME: À GAUCHE, AVANT ÉCLAIRCISSAGE. À DROITE, APRÈS ÉCLAIRCISSAGE, ON A LAISSÉ DEUX FRUITS PAR BOUQUET. EN JUIN, ON LAISSERA UN SEUL FRUIT PAR BOUQUET - © D. VESCHAMBRE