



mai 2009



ATTENTION : le Délai Avant Récolte du traitement antigerminatif a changé pour 2009 !!!

DAR pour Fazor, Germistop ou Tuberclean J porté à 14 jours

1. IRRIGATION

La pluviométrie est pour le moment suffisante. Depuis ce début d'année, le cumul des précipitations de janvier à fin avril dépasse fréquemment les 300 mm selon votre localisation dans le département. Voici quelques exemples pour différentes stations météo :

Lautrec :	Janvier : 77 mm ;	Février : 25 mm ;	Mars : 28,5 mm ;	Avril : 152,5 mm
Albi :	Janvier : 80,2 mm ;	Février : 20,2 mm ;	Mars : 25,8 mm ;	Avril : 202,2 mm
Lavaur :	Janvier : 79,2 mm ;	Février : 29,2 mm ;	Mars : 28,8 mm ;	Avril : 133,3 mm

Pour le mois de mai, nous vous rappelons que les besoins théoriques de la culture de l'ail sont de 90 mm, ceux de juin étant bien moindres.

Si besoin, les tours d'eau sont à privilégier en mai : les apports de juin seraient susceptibles de favoriser le développement de la suie du bulbe, voire l'éclatement des bulbes.

Si vous êtes néanmoins amené(e) à irriguer courant juin, évitez les jours suivant le despoulinage ainsi que la semaine précédant la récolte.

- Si les précipitations restent nombreuses sur les mois de mai et juin, veillez à maintenir une protection phytosanitaire satisfaisante vis-à-vis de la rouille : ne négligez pas le dernier traitement fongicide positionné généralement fin mai (à voir selon les délais avant récolte) car celui-ci devra protéger votre culture jusqu'à la récolte.
- Attention aux risques de tassement du sol de vos parcelles : des conditions sèches en juin pourraient entraîner des déformations des bulbes (cf. récolte 2004).



2. TRAITEMENT ANTIGERMINATIF = Hydrazide Maléique

Trois spécialités sont homologuées sur l'ail pour le traitement anti-germinatif : Fazor, Germistop et Tuberclean J. Ce traitement permet de bloquer la germination des bulbes, permettant ainsi de prolonger la durée de conservation de l'ail, lorsqu'il est appliqué dans de bonnes conditions.

Dose : **4 kg / ha** dans 400 à 500 l d'eau (en fonction de la densité de la végétation, pour bien couvrir le feuillage).

Date d'application : **15 jours avant la date présumée de récolte.**

Délai d'emploi avant récolte : 14 jours

Suite à une harmonisation européenne des délais avant récolte, le délai avant récolte de l'hydrazide maléique passe de 7 jours à 14 jours. Prenez bien vos dispositions pour appliquer cette nouvelle réglementation.

Délai de rentrée* : **6 h**

ZNT** : **5 m**

Conditions d'application :

- Application sur feuillage encore vert ; si ce n'est pas le cas, c'est à dire si le stade de l'ail est trop avancé, en cas d'ail trop grêlé, de symptômes de rouille trop importants, ... il est inutile de traiter car le produit ne sera pas efficace puisque insuffisamment absorbé.
 - **Température inférieure à 25°C**
 - **Conditions de séchage lent**
 - Ne pas traiter en plein soleil (le produit est sensible à la lumière)
- | = **application de préférence en fin de journée**

Recommandations d'emploi :

- Le traitement anti-germinatif ne doit pas suivre un autre traitement, en particulier un produit de contact. Attendre au moins 5 jours ou une pluie avant de le pulvériser, pour une bonne efficacité.
- Éviter une irrigation dans les 24 h à 48 h qui suivent le traitement.
- Ne pas traiter si une pluie est annoncée dans les 24 h.

* **Délai de rentrée** : durée pendant laquelle il est interdit aux personnes de pénétrer dans les champs où a été appliqué le produit.

** **ZNT : zone non traitée** : zone caractérisée par sa largeur en bordure d'un point d'eau, correspondant pour les cours d'eau, en dehors des périodes de crues, à la limite de leur lit mineur, définie pour un usage d'un produit utilisé dans les conditions prévues par sa décision d'autorisation de mise sur le marché et ne pouvant recevoir aucune application directe, par pulvérisation ou poudrage, de ce produit.

3. RECOLTE

La qualité de l'ail se joue sur l'ensemble de différentes phases : culture, récolte, séchage, stockage, soin au conditionnement.

→ Il est important de veiller à déclencher la **récolte à maturité**, une récolte trop précoce pouvant entraîner l'apparition de bulbes spongieux. Plusieurs éléments peuvent vous aider à décider du début de la récolte de l'ail :

– Observations visuelles que les 2/3 des feuilles sont sèches.

– Test de maturité :

- Prélever au hasard environ 30 plantes saines (pas de rouille par exemple) par parcelle
- Couper les tiges à 2 cm environ au dessus du bulbe
- Enlever la terre des racines
- Peser les feuilles et les bulbes séparément

Maturité satisfaisante quand	<u>Poids des bulbes</u> Poids des feuilles	est supérieur à 1,8
-------------------------------------	---	---------------------

En complément, un test au réfractomètre permettant de mesurer le taux de sucre pourra être effectué (possibilité au Bureau de Lautrec). Toutefois, ce test réalisé seul ne sera pas suffisant pour déclencher la récolte.

→ Veillez à récolter dans de bonnes conditions afin de **limiter au maximum les chocs**. En effet, plus il y aura de chocs, blessures, plus vous aurez de bulbes à déclasser au moment de la commercialisation (bulbes se pourrissant, contamination par les acariens, etc.).

→ Stockage de l'ail : RAPPEL

– Favoriser une bonne aération, en particulier les trois premières semaines : ne pas trop serrer les paquets stockés à la barre, rajouter une ventilation d'appoint si nécessaire, ...

– Ne pas exposer l'ail au soleil.

– Bien distinguer les différentes catégories d'ail (traité Fazor, non traité Fazor, différentes variétés, différentes parcelles, ...) par des étiquettes, des ficelles de couleurs différentes, des lieux de stockage différents, ...

– Vérifier que la capacité de la tour de séchage n'est pas dépassée (nombre de pallox trop important, silos trop remplis, ...) pour optimiser les conditions de séchage et limiter le développement de certaines maladies (suie du bulbe, ...).

– Limiter au maximum le risque de développement des acariens (*Aceria tulipae*) : le stockage à la barre est celui qui limite le plus ce risque. Lorsque les bulbes sont stockés en masse (pallox ou silos), les risques de développement des acariens sont supérieurs, mais peuvent être limités en n'équeutant pas les bulbes. Bien que ce système de stockage prenne plus de volume, il présente un intérêt certain, en particulier pour les parcelles contenant des pieds d'ail rose avec des symptômes de présence d'acariens en culture.

4. ACTIONS CHAMBRE D'AGRICULTURE

Depuis quelques années, deux groupes de producteurs d'ail se réunissent à Lautrec autour de deux thématiques : la fertilisation de l'ail et la rentabilité de la culture de l'ail rose.

- L'objectif du travail sur la fertilisation est de bâtir un outil permettant de raisonner au mieux les pratiques des producteurs d'ail en prenant en compte, entre autres, les aléas climatiques et la variabilité des sols.
L'orientation du travail se fait aujourd'hui vers une adaptation de la méthode du bilan azote qui existe déjà sur céréales (Arvalis Institut du Végétal).
Parallèlement, depuis quelques plantations, les producteurs de ce groupe mettent en place des essais d'observation de l'influence de différentes doses des éléments N, P ou K sur la qualité de l'ail rose.
- Le travail sur la rentabilité de la culture de l'ail rose a débuté sur la récolte 2007.
Sur les bases du travail proposé par la Chambre d'Agriculture du Tarn pour les céréales, un groupe de producteurs s'est réuni au cours de plusieurs réunions pour mettre en commun leurs données.
Ce travail a permis dans un premier temps de repérer entre autres les postes de dépenses prépondérant, le coût de production direct par Kg d'ail rose hors coût de la main d'œuvre, etc.
Les données montrent une très grande variabilité selon la stratégie de conditionnement choisie par l'exploitant : 100% blanchi, proportion de grappes ou de plateaux pelés dernière peau, etc.
Une réflexion plus approfondie a été lancée pour quantifier le temps passé, tout opérateur confondu, tout au long de la culture puis au conditionnement et à la vente de l'ail rose. Encore une fois, de grandes variabilités apparaissent selon les stratégies de conditionnement ; le pelage dernière peau et l'emmanouillage étant par exemple plus gourmands en temps de travail.
Ceci nous a permis d'estimer le coût de la main d'œuvre à impliquer dans le coût de production d'1 Kg d'ail rose, qui serait alors à multiplier par 4 à 5 selon les situations étudiées.

Si vous souhaitez nous rejoindre, sur l'une ou l'autre de ces deux thématiques, merci de bien vouloir contacter le bureau de la Chambre d'Agriculture à Lautrec : 05 63 75 90 31 - Chrystel Pardessus.

5. ENQUÊTE AUPRES DES PRODUCTEURS D'AIL DU TARN

Comme vous l'avez lu précédemment, certaines actions, techniques ou économiques sont proposées par la Chambre d'Agriculture du Tarn. Elles peuvent avoir lieu sous forme de réunions techniques (cf. irrigation de l'ail du mois de mars 2009), de formations, de groupes de réflexion, etc.

Afin de cerner au mieux vos attentes concernant votre culture d'ail en matière, je vous invite à compléter le bulletin ci-joint et à le retourner à l'adresse indiquée.

Pour plus de renseignements, contacter Chrystel Pardessus

Chambre d'Agriculture, Bureau de Lautrec,
Rue du Mercadial – 81440 Lautrec
Tél : 05 63 75 90 31 - Fax : 05 63 70 22 06
e-mail : c.pardessus@tarn.chambagri.fr