

L'ENSACHAGE ET L'ECLAIRCISSEMENT DES FRUITS

Une pratique à redécouvrir

L'ensachage des fruits est une méthode ancestrale, largement utilisée par les arboriculteurs avant l'arrivée des produits phytosanitaires, qui permet de récolter des fruits sains (non véreux) et de belle présentation. Les sacs étaient préparés à l'avance en hiver et stockés prêts à coiffer les fruits après la chute physiologique et l'éclaircissage, en mai/juin.

Cette technique, quasiment abandonnée chez nous, constitue néanmoins pour l'amateur un moyen efficace pour protéger ses fruits des ravageurs (carpocapses, insectes piqueurs, guêpes ...) mais également pour stopper les contaminations de tavelure et monilia : le fruit récolté est sain, d'une belle apparence avec un peu moins de coloration, ce qui ne nuit nullement à la saveur. On peut toutefois ôter les poches quelques jours avant la récolte pour permettre au fruit de se colorer.

Le matériel nécessaire:

-sacs en papier kraft de 36g/m2. de dimensions approximatives 16 x 21 cm. (correspondant à une contenance d'une livre) et que l'on peut trouver dans les magasins de fournitures pour commerçants, emballés généralement par 1000 unités, à un prix raisonnable. Ils peuvent être avec soufflets ce qui ne présente pas d'inconvénient majeur. A noter que les sacs en papiers kraft blancs s'avèrent moins résistants ; leur prix est également plus élevé.

Les manchons (sacs ouverts aux deux extrémités) présentent la même efficacité, ce qui peut paraître surprenant ! Pour permettre l'écoulement de l'eau de pluie des entailles sont effectuées au fond du sac (qui pourrait aussi bien être ouvert entièrement)

-bracelets caoutchouc (élastiques) de 30mm (se mesure plié en deux) de préférence de couleur rouge (plus résistant). L'approvisionnement se fait auprès des distributeurs spécialistes de produits en caoutchouc où ils sont conditionnés par kilo. Noter que l'on serait tenté d'utiliser des élastiques de plus petite dimension s'ils ne rendaient pas plus difficile l'ensachage du fruit à cause de l'étréoussse de l'ouverture obtenue.

Astuce : l'utilisation d'une bouteille de bière courte facilite grandement la préparation des sacs et rend quasi automatique la formation du col.

Pour se passer des produits de traitement...

Muni de ce matériel, on pourra se lancer dans cette opération qui paraît fastidieuse mais seulement en apparence, pour peu que l'on suive la méthode présentée ci-après en photos : on commence par la **préparation** des sacs, ensuite, lorsque les fruits atteignent la taille d'une petite noix (courant mai jusque début juin), on effectue l'**éclaircissage** et on **ensache sans attendre** les fruits conservés. A titre indicatif on compte 1 fruit par 20 cm de branche. C'est une base théorique qui peut être dépassée mais il faut savoir que l'excès de fruits nuit au calibre, fatigue l'arbre et ainsi augmente la tendance naturelle à l'alternance.

Sécurité : afin d'éviter les risques de chutes, on se limitera aux arbres de **dimension réduite** présentant une bonne accessibilité.

L'ensachage des fruits en images

Comme il est montré sur les photos, pour les **poires** on conservera dans la mesure du possible le **fruit du centre** du trochet. Pour les **poires**, ce sera l'inverse, on sélectionnera un fruit de la **périphérie** (si non le fruit le **plus sain** dans les deux cas).

L'ensachage des **pêches** présente un grand intérêt si on constate qu'elles pourrissent et tombent juste avant la maturité, rendant les récoltes -au demeurant prometteuses- quasiment nulles. La cause est due aux insectes piqueurs (punaises...) qui permettent l'introduction de champignons (monilia), très pathogènes au stade de prématurité.

Pour récolter des fruits sains, il suffit d'ensacher les pêches un mois environ avant leur maturité. Ce fruit étant « collé » à la branche porteuse, l'ouverture du sac devra **enserrer la branche** de manière à le camoufler entièrement.

GD

Bibliographie et réf. : Jardins de France Juin 1988 –Eclaircissage et ensachage des fruits par Henri GOSSELIN

PREPARATION DES SACHETS



ENSACHAGE-1ère Etape : Préparation des sacs
Le matériel nécessaire...
1 - Enfiler la cannette dans l'ouverture du sac



ENSACHAGE-1ère Etape
2 - Resserrer le sac sur la bouteille et passer l'élastique



ENSACHAGE-1ère Etape
3 - Retirer la bouteille en maintenant serré le col du sac



ENSACHAGE-1ère Etape
4 (Fin) - Rabattre la collerette du sac sur l'élastique



ENSACHAGE-1ère Etape
Préparer les sacs préalablement à l'ensachage des fruits (2è étape)



ENSACHAGE-1ère Etape
Préparer les sacs préalablement à l'ensachage des fruits (2è étape)



ENSACHAGE-1ère Etape
Préparer les sacs préalablement à l'ensachage des fruits (2è étape)



ENSACHAGE-1ère Etape
Préparer les sacs préalablement à l'ensachage des fruits (2è étape)



ENSACHAGE-1ère Etape
Préparer les sacs préalablement à l'ensachage des fruits (2è étape)



ENSACHAGE-1ère Etape
Préparer les sacs préalablement à l'ensachage des fruits (2è étape)



ENSACHAGE-1ère Etape
Préparer les sacs préalablement à l'ensachage des fruits (2è étape)



ENSACHAGE - 2è et dernière étape : Eclaircissage puis ensachage
Poires
1 - Le trochet de fruits



ENSACHAGE - 2è et dernière étape : Eclaircissage puis ensachage
Poires
2 - Supprimer les fruits de la périphérie (ou conserver le plus beau)



ENSACHAGE - 2è et dernière étape : Eclaircissage puis ensachage
Poires
3 - (Fin) Ensacher le fruit conservé



ENSACHAGE - 2è et dernière étape : Eclaircissage puis ensachage
Poires
3 - (Fin) Ensacher le fruit conservé



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pommes
1 - Le trochet de fruits



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pommes
2 - Supprimer les fruits de la périphérie (ou conserver le plus beau)



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pommes
3 (Fin) - Ensacher le fruit conservé



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pommes
3 (Fin) - Ensacher le fruit conservé



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pommes
3 (Fin) - Ensacher le fruit conservé



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pommes
3 (Fin) - Ensacher le fruit conservé



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pommes
3 (Fin) - Ensacher le fruit conservé



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pommes
3 (Fin) - Ensacher le fruit conservé



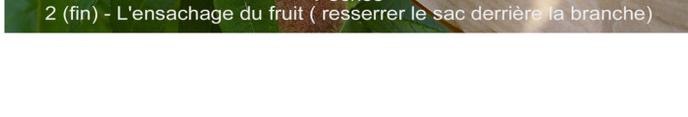
ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pêches
1 - Le fruit (souvent isolé)



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pêches
2 (fin) - L'ensachage du fruit (resserrer le sac derrière la branche)



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pêches
2 (fin) - L'ensachage du fruit (resserrer le sac derrière la branche)



ENSACHAGE - 2è et dernière Etape : éclaircissage puis ensachage
Pêches
2 (fin) - L'ensachage du fruit (resserrer le sac derrière la branche)