

Dernière mise à jour  
Octobre 2024

**Cahier des charges des  
techniques de non récolte  
De cerises bigarreau  
d'industrie**

**OCM**  
**Techniques de non  
récolte respectueuses  
de l'environnement**

**1- Caractéristiques du produit**

***En kg d'éléments fertilisants selon la production (valeurs maximales)***

<b>Production t/ha</b>	<b>N</b>	<b>P2O5</b>	<b>K2O</b>	<b>CaO</b>	<b>MgO</b>
1	2.4	0.5	2	0.2	0.3
10	24	5	21	2	3
15	35	7	31	3	4
20	47	9	41	5	5

**2- Les procédés de non récolte**

**Santé des arbres**

Il peut y avoir des incidences négatives sur le devenir des arbres : baisse de la vigueur, pouvant aller jusqu'à des dépérissements d'arbres.

**Conséquences sanitaires**

**Les cerises laissées sur les arbres sont un foyer de pullulation de deux parasites majeurs de la cerise** : la mouche de la cerise (*Rhagoletis cerasi*) et *Drosophila suzukii* (apparue en France depuis 2010). Cette non récolte peut entraîner l'année suivante des infestations importantes par ces deux parasites. Les fruits laissés sur les arbres peuvent également constituer des foyers de monilia, les fruits momifiés ou les chancres qu'ils induisent sont une source d'inoculum pour la campagne suivante.

**Pour ces deux raisons, santé des arbres et conséquences sanitaires, il n'est pas conseillé de laisser les cerises sur les arbres.**

**Il faut faire tomber les fruits au sol** par secouage mécanique des arbres et les laisser en place. Quand cela est possible il est recommandé de les écraser ou broyer pour accélérer leur dessiccation puis dégradation.