



STAGE – ANNEE 2019

Système de production intensif de cerises à bas intrants chimiques
Amélioration des connaissances sur la protection mono-parcelle du cerisier
vis-à-vis de la pluie et des insectes.

Durée	3 mois
Période	Du mardi 23 avril ou vendredi 26 juillet 2019
Lieu	Centre de Balandran – 751 Chemin de Balandran - 30127 BELLEGARDE
Contexte	<p>La cerise est un petit fruit fragile qui nécessite beaucoup de main-œuvre pour la récolte. La production est très dépendante de la climatologie lors des semaines précédant la récolte (éclatement du fruit après une pluie). L'arrivée d'un ravageur émergent, <i>Drosophila suzukii</i> depuis 2011, qui peut détruire une grande partie de la récolte, a compliqué la conduite du cerisier. On cherche à mettre au point un système de production fiable et durable pour obtenir un fruit de grande qualité en limitant sensiblement l'utilisation d'intrants chimiques et en permettant l'amortissement des investissements spécifiques.</p>
Travaux à réaliser par le stagiaire	<ul style="list-style-type: none">- Evaluation de la qualité des fruits : prélèvements d'échantillons et analyses de la qualité des fruits (poids, défauts, fermeté, sucre, acidité...).- Suivi des populations de ravageurs par piégeages et observations au laboratoire.- Contrôle de l'efficacité des protections filets : prélèvements et observations des fruits au laboratoire.- Suivi du Monilia sur fleurs et sur fruits : observations <i>in situ</i> et observations sur échantillons de fruits prélevés à la récolte.- Etude de la protection des fruits contre la pluie : prélèvements et observations de fruits au laboratoire.- Suivi du climat de la parcelle - influence des bâches et filets sur les températures, l'hygrométrie et l'humectation du feuillage : relevés de capteurs et interprétation des résultats.
Profil	IUT, BTS, Licence, Master 1 ^{ère} année, Ingénieur 2 ^{ème} année Motivation pour le sujet, autonomie et sens de l'initiative.
Conditions	Gratification mensuelle calculée sur la base légale en vigueur Possibilité de logement sur place (20 €/semaine) Permis B recommandé
Contact	Amandine Boubennec – 04 66 01 10 54 – boubennec@ctifl.fr