

ANALYSES DE VEGETAUX : FRUITIERS

LE PRELEVEMENT ET L'ECHANTILLONNAGE

Précautions préliminaires

- * Eviter de prélever en période de stress hydrique ou thermique trop important.
- * Ne pas inclure dans l'échantillon de plantes blessées, nécrosées ou desséchées même partiellement sauf si le diagnostic a justement pour but de déterminer la cause de l'anomalie responsable de ces symptômes.
- * Ne pas souiller l'échantillon par de la terre ou par tout autre contaminant.
- * Ne pas prélever après apport d'engrais foliaires ou d'autres produits contenant des oligo-éléments quand ceux-ci doivent être déterminés.
- * Eviter les échantillons trop mouillés.
- * Si les échantillons ont pour but de préciser les causes d'une anomalie localisée, réaliser deux échantillons : normal et anormal.

Fruitiers : Pommier, poirier, pêcher, abricotier, prunier, cerisier



A. La date de prélèvement

Fin juillet, 8 à 12 semaines après la pleine floraison ou du 75^{ème} au 105^{ème} jour après le stade F2 (50% des fleurs ouvertes) ou sur arbre en production 4 à 6 semaines après formation du bourgeon terminal.

B. Le prélèvement dans le verger

Suivre les 2 diagonales dans la parcelle si c'est possible, sinon, prélever au hasard.

C. Le nombre de feuilles par échantillon

Prélever 100 feuilles sur 25 arbres à raison de 4 par arbre.

D. La feuille

Prélever la feuille entière (avec le pétiole) au milieu de la pousse de l'année.

Fraisier



A. La date de prélèvement

Prélever au moment de la floraison.

B. Le prélèvement dans la parcelle

Choisir 30 à 50 plantes au hasard dans la parcelle en évitant les bordures.

C. Le nombre de feuilles par échantillon

Prélever 30 à 50 feuilles soit une par plant.

D. La feuille

Prélever les jeunes feuilles adultes (croissance terminée).

Les pétioles sont exclus, l'analyse porte sur les 3 folioles.

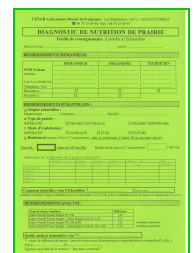
Conditionnement, conservation et acheminement



☞ Utiliser un sachet plastique.

☞ **Identifier l'échantillon** par un nom, un code inscrit sur le sachet de manière indélébile ou étiqueté.

Accompagner l'échantillon d'une fiche de renseignements. ☞



Les échantillons peuvent être envoyés **frais, congelés ou secs** au laboratoire.

- frais ou congelés, ils doivent être acheminés rapidement.

- le séchage peut se faire à l'air libre ; il faut absolument éviter toute fermentation qui pourrait modifier les teneurs en azote.

Si une analyse de terre de la parcelle est faite, joindre les résultats de cette analyse.