

BUTTERNUT ORIONIT* F1



Conseil cultural

Semis

À partir de mars pour des plantations jusqu'à la mi-mai maximum.

Récolte

Quand les fruits sont totalement brun/cuivré. Attention : la variété est plus longue en maturation que Pluto F1 : 10 à 15 jours de plus sont nécessaires.

Conservation

En palox, dans le noir, à une température contrôlée comprise entre 12 et 15°C.



Une équipe de professionnels à votre écoute !

Z.A. La Perrière - 17, rue Lavoisier - Brain-sur-L'Authion - 49800 LOIRE AUTHION
Tél. 02 41 54 57 10 - Fax 02 41 54 57 15 - E-mail : maraichage@grainesvoltz.com
www.voltz-maraichage.fr

Les renseignements ci-dessus ne sont donnés qu'à titre indicatif et par conséquent ne sauraient comporter une garantie de récolte. *Variété en cours d'inscription



TOLÉRANCE
DIDYMELLA
BRYONIAE

BUTTERNUT ORIONIT* F1

Allier les bons rendements
et la tolérance *Didymella bryoniae*

Le pathogène *Didymella bryoniae* en quelques mots...

Didymella bryoniae est présent sur le sol français depuis quelques années déjà. Mais c'est très récemment que ce champignon a trouvé les conditions favorables à son développement : un climat chaud et humide. Il est d'abord apparu sur les cultures de concombres sous abri, mais peut s'attaquer aux cucurbitacées en général. Aujourd'hui, il est principalement détecté sur des productions sud-Loire. Il infecte avant tout les feuilles et tiges des plants : des nécroses se développent rapidement menant au dessèchement des parties atteintes. Ce champignon favorise le développement de pourriture noire sur les fruits : autour de blessures ou chocs préexistants, des tâches concentriques commencent par apparaître, avant de faire pourrir tout le fruit. Attention, il peut arriver que cette maladie ne se manifeste qu'en cours de stockage.

*Variété en cours d'inscription

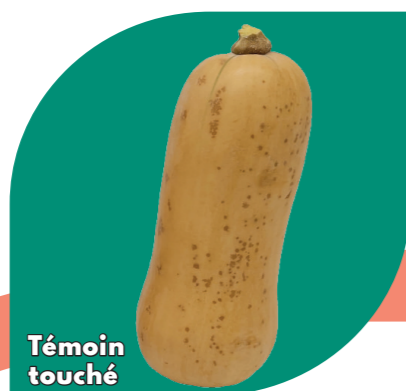
VOLTZ
MARAÏCHAGE

BUTTERNUT ORIONIT* F1

- Variété tardive
- Plante coureuse et très vigoureuse
- Bon rendement
- Fruits uniformes
- Calibre entre 1,2 kg et 1,7 kg, adapté à la commercialisation en frais
- Peau marron foncé, très attractive
- Chair très dense orange foncé

- Petite cavité de graines pour un maximum de chair
- Taux de sucre élevé
- Excellente conservation
- IR: Px ; Db

Abréviation	Agent pathogène	Nom français
Db	<i>Didymella Bryoniae</i> (champignon)	Didymella Bryoniae
Px	<i>Podosphaera xanthii</i> (champignon)	Oïdium



Le pathogène *Didymella bryoniae* est un champignon qui peut s'avérer destructeur sur les cultures de courges et de butternuts ou pendant leur stockage. Ce dernier provoque des pertes de rendements conséquentes en particulier dans le Sud de la France. L'amélioration génétique étant la seule solution à ce jour efficace pour lutter contre ce pathogène, nous avons développé pour vous la première variété du marché tolérante au *Didymella*.

Les essais menés en 2022 dans le Sud-Est de la France nous ont permis de confirmer que la variété possède bien une tolérance forte au pathogène.

Variétés	Fruits sains	Fruits avec tâche	Nombre total de fruits	Pourcentage touché par <i>Didymella bryoniae</i>
ORION F1	1028	0	1028	0%
Témoin 1	513	563	1076	52%
Témoin 2	210	742	952	78%

*Variété en cours d'inscription

Les renseignements ci-dessus ne sont donnés qu'à titre indicatif et par conséquent ne sauraient comporter une garantie de récolte.

TOLÉRANCE
DIDYMELLA
BRYONIAE

ORION F1

est une variété qui diffère d'Ariel F1 et Pluto F1 par sa couleur de peau, à toutes les étapes de croissance. Cette couleur peut surprendre, mais au final le fruit mûr sera de couleur cuivrée.

