

## Produire la HoneyCrisp au nord de l'état de New York

- 1) Un nouveau cultivar:
  - a) Disponible aux producteurs depuis 10 ans
  - b) Créé par l'Université du Minnesota
  - c) David Bedford
  - d) Croisement de Macoun et Honeygold
  - e) De la production à la vente, c'est un défi, accompagné de récompenses et de frustrations
  
- 2) Selon Dr. Susan Brown – Hybrideure à l'Université Cornell
  - a) Du Bon
    - (1) Goût
    - (2) Texture
    - (3) Durée d'entreposage
    - (4) Revenus élevés
  
  - b) Du mauvais
    - (1) Point amer
    - (2) Échaudure molle
    - (3) Éclaircissage
    - (4) Faible vigueur
    - (5) Alternance
    - (6) Trop grosse
  
  - c) Du laid
    - (1) Couleur variable
    - (2) Feuillage tacheté
    - (3) Déclassement élevé
  
- 3) Production:
  - a) La plupart des problèmes sont surmontables si on s'applique, qu'on est minutieux et persévérant.
  - b) Pas de recettes faciles.
  - c) Plusieurs producteurs hésitent encore à embarquer.
  - d) Très bon potentiel dans les bons sites.
  - e) Le calcium est critique et essentiel
    - i) Chazy est sur des sols calciques
    - ii) Aucune application de chaux au sol ni foliaire or en 75 ans
    - iii) Maintenant, un gallon à l'acre, sept fois
  - f) Généralement très peu vigoureux.

## Produire la HoneyCrisp au nord de l'état de New York

- g) Il faut combiner vigueur et précocité
    - (1) Bud9
    - (2) M26
    - (3) M7
    - (4) M111
    - (5) Bud118
    - (6) Geneva
    - (7) Vineland
    - (8) Ottawa
  - h) Le site importe
  - i) S'il rapporte trop tôt, l'arbre met fin à sa croissance et n'occupera pas l'espace alloué
  - j) Si il y a trop de pommes, elles ne mûrissent pas, restent petites, et il n'y aura **aucune** pomme l'année suivante.
- 4) Récolte/ Entreposage:
- a) Une bonne supervision est essentielle
  - b) Pour obtenir de la qualité, il faut faire des récoltes sélectives
  - c) Écourter les tiges ?
  - d) Période de conditionnement sans réfrigération?
  - e) Entreposer à des températures plus élevées que normal (36 degrés F) ?
  - f) CA ?
  - g) 1-MCP ?
- 5) Emballage:
- a) Lent
  - b) Formations des employés à l'emballage pour de nouveaux critères
  - c) Imposer des tolérances strictes et les contrôler
  - d) Tolérance Zéro du point amer et des coupures
- 6) Marketing:
- a) Le vendeur doit avoir la bonne attitude.
  - b) Ne pas se gêner pour demander un prix élevé
  - c) Vendeurs et producteurs ne doivent pas être pingres au classement.
  - d) Seule la meilleure qualité peut chercher les meilleurs prix.
  - e) Des fruits de qualité inférieure tueraient les marchés pour ce cultivar.
  - f) Établir des alliances avec d'autres qui ont la même approche.
  - g) Ne vous laissez pas isoler par les acheteurs.
  - h) Avec ce cultivar, le prix n'a pas à voir.
  - i) Une fois qu'ils l'auront mordu, ils seront mordus. À vous de fournir!

## Produire la HoneyCrisp au nord de l'état de New York

Survie 2004 des Honeycrisp et McIntosh sur différents porte-greffe  
(Chazy Orchards, Parcelle 2001)

Porte-greffe	Honeycrisp	McIntosh
O.3	100	
V.3	98	
V.1	98	
G.16	92	92
G.30	92	100
Mark	92	96
B.118	88	88
M.9T337	86	36
B.9	66	37
M.9Nic29	55	58
Sup.4	54	
M.26	39	26
M.9/M.111	36	34
MM.111	32	38
M.7	24	31
MM.106	0	17

Donald F. 'Tre'Green III  
Chazy Orchards, Chazy, N.Y.

[www.chazy.com](http://www.chazy.com)