

Bonjour à tous.....

Il va sans dire qu'après une année de travail sérieux dans les champs, il est toujours regrettable de constater des problèmes de pourriture sur les fruits qui arrivent chez nos sympathiques consommateurs en Italie et en Europe.

Il n'est jamais agréable de lire des courriels qui se plaignent à juste titre de problèmes sur les produits expédiés.

Comme vous le savez, nous avons manqué de pluie cette année, non seulement en hiver, mais aussi au printemps et en été.

De nombreux producteurs n'ont pas pu irriguer leurs champs à partir de juillet.

Pour nous, cela s'est un peu mieux passé, enfin c'est une façon de dire

Vers le début du mois de septembre, le moteur d'un des deux puits d'irrigation de la ferme de Colagnati a grillé après avoir touché la nappe phréatique, de sorte que nous avons dû utiliser un seul puits pour irriguer le champ, ce qui a réduit le débit d'eau d'environ une heure par secteur.

Les températures sont restées constantes tout au long de l'été, à 40 degrés, avec des pointes à 43 degrés.

La situation ne s'est pas améliorée en septembre, octobre et novembre, où les températures étaient trop élevées par rapport au temps qu'il devrait faire pendant ces mois.

Par exemple, jusqu'au 15-20 novembre, nous avons eu dans notre région une moyenne de 20-25 degrés pendant la journée et beaucoup d'humidité pendant la nuit, avec des baisses significatives des températures.

Ces fluctuations excessives créent de nombreux problèmes pour un fruit précoce et délicat comme nos clémentines.

La non-utilisation, depuis plus de 20 ans, de produits chimiques ou de quantités importantes de produits autorisés en bio, qui pourraient protéger un peu plus, rend notre production encore plus vulnérable.

Cela s'est traduit par des attaques de mouches (blanches ou noires (allupatura)), que nous essayons de combattre à l'aide de pièges, ou par une récolte anticipée de fruits à peau verte, même s'ils sont déjà de bonne qualité gustative, et, si possible, en utilisant le [spintor-fly](#)TM (Un insecticide d'origine biologique mélangé à un appât pour les mouches).

Les fruits paraissent intacts, mais pourrissent au bout d'un certain temps.

Il en suffit d'un seul dans une caisse pour que les fruits voisins pourrissent, que la caisse soit de 6 kg, 10 kg ou 1 kg.

Malheureusement, les températures élevées, l'humidité et les précipitations (qui, surtout de la mi-novembre à décembre, n'ont pas manqué - il a plu pendant presque 10 jours

consécutifs en décembre) ne sont pas de bons alliés pour les fruits et légumes, et encore moins pour les clémentines, qui sont l'un des fruits les plus délicats parmi les différentes variétés d'agrumes.

Il faut savoir qu'à Colagnati, nous avons des plantes de toutes sortes (citrons, oranges, bergamotes, pamplemousses, avocats, citrons, mangues et autres arbres fruitiers....), mais ce sont surtout les clémentines qui souffrent des effets néfastes du changement climatique, avec tout ce que cela implique, y compris la persistance d'insectes comme la mouche qui pique malgré les pièges, même sur les fruits verts.

C'est malheureusement ce qui s'est passé.

Les fruits sont bons, mais leur durée de conservation est courte et ils sont menacés par tous les facteurs que j'ai énumérés.

Chaque année, nous luttons contre les effets d'une nature défavorable, que l'homme a fortement compromise.

C'est là le vrai problème....

Dans l'entrepôt, nous essayons de faire le maximum - il y a en moyenne 9 unités permanentes en plus de nous - mais les résultats, malheureusement, ne sont pas toujours à la hauteur de l'effort fourni à chaque étape et du sens des responsabilités que nous ressentons envers le consortium et les consommateurs, auprès desquels nous nous excusons une fois de plus en restant à leur disposition.