

BILAN DE LA DEMARCHE VALAIS-WALLIS® EN 2002

L'office d'arboriculture et des cultures maraîchères a prélevé régulièrement des barquettes de fraises sur le front de vente d'une part, et sur quelques parcelles d'autre part. Un premier bilan peut être tiré des prélèvements effectués.

PRELEVEMENTS ET CONSTATS A L'ETALAGE DU 13 MAI AU 11 JUIN 2002

(fraises valaisannes, 26 lots, dont 3 sans analyses)

A. LOTS SOUS LABEL VALAIS-WALLIS®

1. 14 lots pris à l'étalage (dont 13 avec analyse du % Brix) :

Etiquetage et emballage : souvent lacunaires par rapport au cahier des charges

- 8 lots ne sont pas en plateau Valais-Wallis® (ou désignation idoine en fond de plateau)
- 11 lots n'ont pas de numéro d'identification du producteur (en général, ces lots ne sont pas dans un plateau Valais-Wallis® non plus)
- 2 sont sans couvercle, ni nom de la variété, ni identification du producteur
- 1 cas présente des barquettes mélangées Marmolada avec et sans macaron, et Mara des Bois dans les mêmes plateaux, non identifiés Valais-Wallis®.

Qualité des lots

Visuelle : **calibre et coloration** généralement bons, un seul cas où les fruits sont trop déformés et devraient être déclassés. Cette coloration suffisante des fruits ne correspond pas aux constatations faites sur les barquettes prélevées sur les parcelles, qui manquent souvent de maturité et coloration (voir ci-dessous).

Fraîcheur : laisse parfois à désirer, surtout pour Mara des Bois. La date de **cueillette** correspond-elle à la date d'**emballage** indiquée ? Y-a-t-il des problèmes suite au passage en frigo (chocs de température, frigo trop froid ?)

Teneur en sucres : une seule barquette (Marmolada, 6 % Brix) est au-dessous du seuil fixé de 7 % Brix. Toutefois, le taux de sucres de Mara des Bois est souvent limite (7.1 à 7.7, sauf pour les prélèvements de juin) et semble bas pour un produit vendu nettement plus cher.

Outre ces prélèvements à l'étalage, deux cas doivent être signalés :

2. Fraises de l'action Valais-Wallis® à Crissier (5 barquettes, H. Zufferey)

Il s'agissait de la variété Marmolada : le stade de maturité est insuffisant, avec une coloration peu homogène, comportant des pointes blanches et quelques fruits totalement blancs-rosés. Les teneurs en sucres sont comprises entre 5.8 et 6.3 % Brix.

3. Lot Migros, apport de M. Mermoud, (5 barquettes + 1 pour comparaison)

Les 5 barquettes sont munies du macaron Valais-Wallis®, avec couvercle. Selon M. Mermoud, elles proviennent d'une palette étiquetée Mara des Bois, reçue le jour même à 13h00 et désignée comme cueillette du jour.

Aspect des fruits : défraîchis, marqués ; le stade de fraîcheur semble hétérogène ; il n'y a pas de numéro d'identification du producteur. L'aspect de la variété ne correspond pas à Mara des Bois. Les teneurs en sucre sont situées entre 7.0 et 7.3 % Brix

La barquette de Mara des bois, cueillie du jour et amenée à titre de comparaison contient des fruits d'aspect frais et brillant, bien colorés, leur teneur en sucres est de 9.2 % Brix.

B. 17 LOTS NON LABELLISES

Etiquetage et emballage : différents types d'emballages, généralement corrects (une fois barquettes carton mouillées), 10 avec couvercle, 10 avec indication de la variété (dont 9 fois Marmolada), pas d'identification du producteur, 10 avec identification du commerce.

Qualité des lots :

Visuelle : calibre et coloration généralement bons, 5 lots avec pointes blanches ou coloration trop faible (manque de maturité). Trois lots défraîchis.

Teneur en sucres : les teneurs en sucres vont de 6.4 à 9.2 % Brix, dont 10 barquettes ont des teneurs égales ou supérieures à 7 % Brix.

Les 10 barquettes étiquetées Marmolada vont de 6.4 à 7.7 % Brix, avec une moyenne de 6.9 % Brix. Les 7 barquettes sans nom de variété vont de 6.6 à 9.2 % Brix, avec une moyenne 7.6 % Brix. La teneur la plus élevée (9.2 % Brix) est obtenue par une variété de type Mara des Bois.

C. FRAISES ETRANGERES

Du 4 avril au 23 mai 2002, 24 barquettes ont été prélevées sur le front de vente, à la Migros (12), à la Placette (9), à la Coop et chez Jumbo. Elles proviennent d'Italie (15 barquettes), d'Espagne (8) et de France (1). Le nom des variétés n'est indiqué que sur six barquettes, soit 3 fois Camarosa, 2 fois Marmolada et une barquette de Darselect, il n'est donc pas possible de faire un bilan par variété.

Qualité visuelle : la coloration est généralement bonne, même si le quart des échantillons manque légèrement de maturité (couleur orangée, pointes blanches ou couleur peu homogène). Environ le quart des lots présente des fruits marqués, dont un de qualité nettement insuffisante et un autre atteint d'oïdium.

Teneurs en sucres : les % Brix vont de 5.9 à 8.7, avec une **moyenne de 7.1 % Brix**. Les valeurs obtenues augmentent très légèrement en cours de saison, passant de 6.4 % Brix pour les 3 premières semaines d'avril, à 7.4 % Brix au mois de mai. Il n'est pas possible de faire un lien entre coloration et teneurs en sucres sur ces échantillons. Il n'y a pas de différence avérée entre les différentes provenances.

PRELEVEMENTS SUR LES PARCELLES (seulement les variétés principales, voir rapport « Suivi des teneurs en sucres 2003 » pour les chiffres détaillés)

Une barquette est prélevée sur la parcelle, sur un plateau déjà récolté. Dans quelques cas, le prélèvement a été effectué au dépôt du producteur. Les principales variétés suivies sont Marmolada (42 barquettes du 3 mai au 19 juin), Madeleine (19 barquettes), Mara des Bois (14), N° du C.I.V B-E19-27 (16), Darselect (11) et 56 autres barquettes de 13 variétés différentes, soit 158 analyses au total.

Les facteurs qui influencent les teneurs en sucres sont liés à la variété, au stade de récolte (début, mi- et fin récolte sur une même parcelle), à la saison, au stade de maturité et à la parcelle. Vu la multiplicité des facteurs en jeu, il est difficile de tirer des conclusions lorsque le nombre de parcelles suivies par variété est faible. Seule les variétés Marmolada (9 parcelles) et Madeleine (4) ont été suivies sur plus de 2 parcelles.

De façon générale, les teneurs en sucres augmentent avec l'avancement de la saison.

Pour Marmolada, les teneurs en sucres ont tendance à diminuer légèrement en début de récolte. Elles augmentent ensuite et en cours de saison. Cette augmentation est encore plus nette chez Mara des Bois. Par contre, les % Brix sont plus stables pour les variétés Madeleine et B-E19-27.

Pour toutes les variétés, les teneurs en sucres des barquettes notées comme suffisamment mûres d'après leur coloration sont plus élevées que celles des barquettes de coloration insuffisante de la même variété. Cette différence est plus ou moins marquée selon la variété, mais en général d'au moins 1.0 % Brix. Le critère de coloration n'a pas été défini de façon très précise.

La variabilité entre barquettes reste très importante, même pour deux parcelles de la même variété et de précocité comparable, il y a donc un facteur parcelle (terrain, fumure et irrigation, développement du feuillage et équilibre feuilles/fruits, etc.).

La maturité des fruits récoltés est souvent insuffisante : 40 % des lots pour Marmolada, 25 à 50 % pour Madeleine ont été jugés comme insuffisamment colorés ou de coloration limite.

Même si l'influence de la variété est évidente, il est impossible de définir précisément sa part parmi toutes ces variables : à titre d'exemple, les teneurs en sucres de la variété Marmolada, généralement plutôt moyennes, dépassent 9 % Brix en fin de saison, alors que Mara des Bois, connue pour sa valeur gustative peine à atteindre 7 % Brix en début de récolte. Cette réserve faite, les 5 variétés pour lesquelles plus de 10 analyses ont été effectuées, se classent dans l'ordre suivant:

<i>Variétés</i>	<i>Nombre analyses</i>	<i>Teneurs en sucres en % Brix</i>		
		<i>Moyenne</i>	Min.	Max.
Mara des Bois	14	9.4	6.1	12.7
Darselect	11	8.8	7.1	11.3
B-E19-27	16	8.3	7.1	10.2
Madeleine	19	8.1	6.7	9.4
Marmolada	42	7.5	5.9	9.2

CONCLUSIONS

Des améliorations sont à faire au niveau de l'étiquetage (plateau et identification du producteur principalement).

La qualité générale au niveau calibre et forme des fruits est bonne. Les teneurs en sucres des barquettes vendues sous la marque Valais-Wallis® sont le plus souvent conformes aux exigences du cahier des charges, mais proches de la limite inférieure de 7 % Brix (Marmolada). Cette limite ne permet une différence nette de qualité, ni par rapport aux autres fraises valaisannes, ni par rapport aux fraises de provenance étrangère. Elle semble particulièrement basse pour un produit vendu plus cher (Mara des Bois).

Les contrôles faits sur les parcelles (voir rapport «Suivi du % Brix 2002») montrent que le stade de maturité n'est pas toujours optimal (fruits peu mûrs), même si ce défaut est moins visible à l'étalage, les fruits se colorant probablement en frigo. On connaît l'importance prépondérante des derniers jours de mûrissement des fruits sur la qualité gustative des fraises (essai RAC). Ce fait se confirme au vu des résultats de teneurs en sucres des parcelles suivies.

Cette coloration en frigo pose aussi le problème du stade optimal de cueillette, les fruits bien mûrs pouvant paraître trop sombres lors de la vente.

Quelques problèmes se sont aussi posés aussi au niveau de l'aspect fraîcheur : à part le cas cité, (date de récolte indiquée ne correspondant pas à l'aspect des fruits), plusieurs lots présentaient un aspect défraîchi à l'étalage. On peut se demander si les températures de stockage sont toujours optimales. Un essai de la station de recherche de Wädenswil a montré que des chocs de température pouvait provoquer ce genre de symptômes.

Ces deux points (cueillette de fruits plus mûrs et meilleur suivi au niveau du frigo) devraient être examinés de concert entre production et commerce, il y a sans doute là une possibilité d'amélioration de la qualité visuelle et gustative.

Un dernier point concerne deux cas où l'indication variétale semblait douteuse.