



FRAISES : TENEURS EN SUCRES DE LA SAISON 2006

En 2006, l'office a poursuivi l'analyse des taux de sucres de différentes variétés à la demande des producteurs. Ces teneurs sont contrôlées par analyse des %Brix sur une barquette prélevée à la récolte, une fois par semaine et par parcelle suivie.

1. METHODE

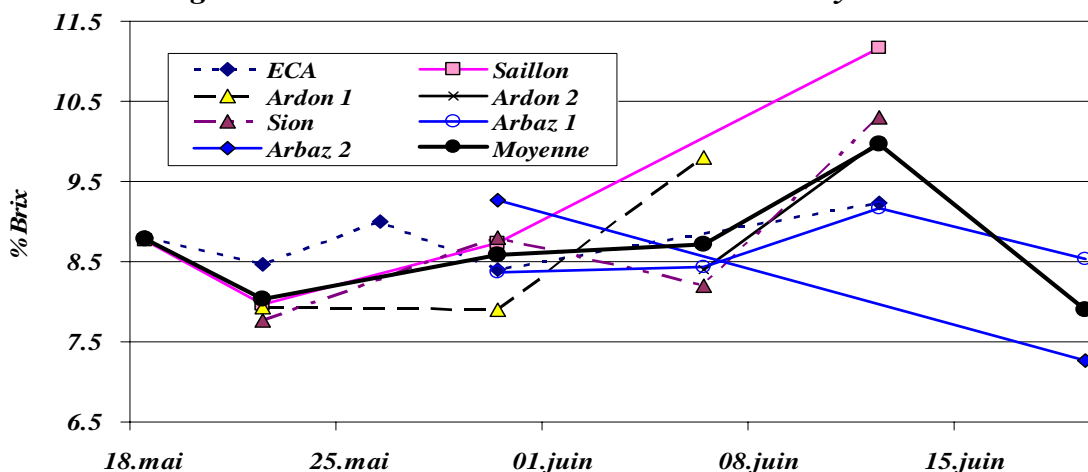
Une barquette d'aspect reflétant le stade moyen de maturité est choisie dans un plateau déjà récolté. Cette manière de procéder ne correspond pas toujours au stade idéal de maturité de la variété. Par contre, elle correspond à la manière de contrôler au front de vente et à la pratique de cueillette des producteurs. La méthode de mesure est celle mise au point en 2002 : broyage au mixeur électrique, mesure par réfractomètre digital sur le coulis obtenu.

2. RESULTATS

En 2006, 73 échantillons au total sont analysés, leur teneur moyenne en sucres atteint **8.3 %Brix**.

A. Cléry, 25 prélèvements du 18 mai au 19 juin 2006 (fig. 1) :

Fig. 1 : Evolution des taux de sucres 2006 - Cléry



Qualité visuelle : bonne à très bonne, fruits réguliers, fermes, brillants, belle coloration, calibre moyen à trop petit. Quelques échantillons manquent de maturité, quelques fruits marqués, d'autres ferrés.

Teneur en sucres : 7.3 à 11.2 % Brix, **moyenne de 8.7 % Brix**. La plupart des échantillons se situent entre 8.0 et 10.0 % Brix. Bonne qualité gustative, excepté les fruits ferrés qui sont acides et mauvais, même avec une teneur en sucres élevée. Ce défaut est constaté dans 6 échantillons sur 25 (au moins 1 fruit). Il est souvent encore peu visible de l'extérieur, mais lors de la coupe, la chair est altérée.

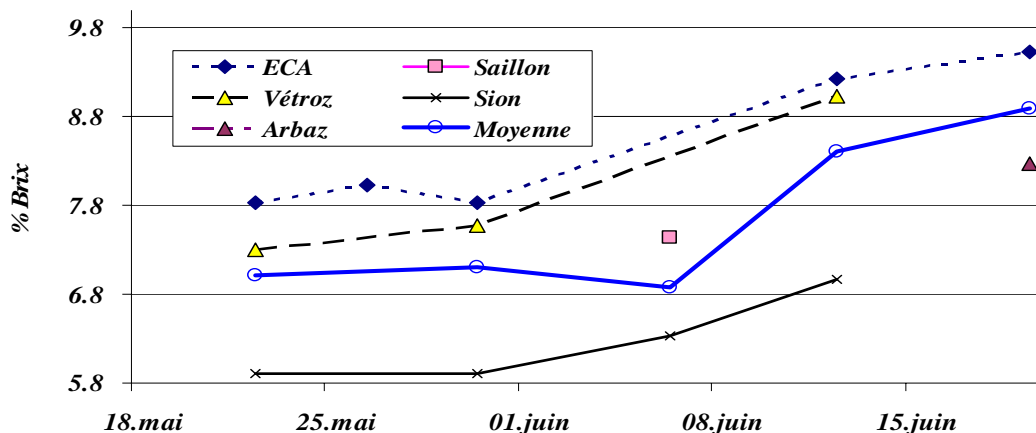
B. Marmolada, 14 échantillons du 22 mai au 19 juin 2006 (fig. 2) :

Qualité visuelle : assez bonne ; calibre gros à moyen, parfois hétérogène ; 1/3 des échantillons avec fruits déformés ; maturité parfois hétérogène dans la même barquette. Couleur d'un rouge soutenu à trop foncé sur plus de la moitié des échantillons. Quelques fruits ferrés dans 2 échantillons.

Teneur en sucres : 5.9 à 9.1 %Brix, **moyenne de 7.7 % Brix**. Les teneurs en sucres sont de 6.1 pour les 3 échantillons les moins mûrs et 8.3 % Brix pour les 8 échantillons rouge foncé. La teneur en sucre augmente légèrement en cours de saison.



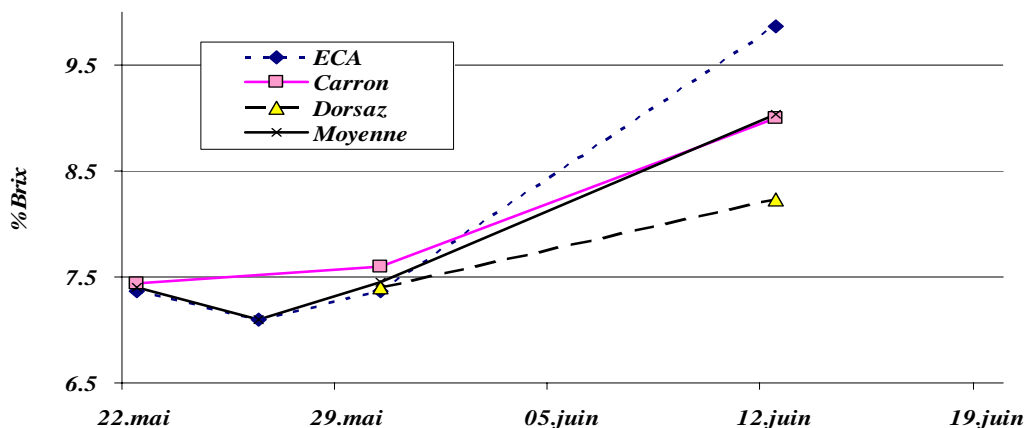
Fig. 2 : Evolution des taux de sucres 2006 - Marmolada



C. Roxana, 9 échantillons du 22 mai au 12 juin 2006 (fig. 3) :

Qualité visuelle : bonne ; calibre moyen à gros, régulier ; quelques fruits creux ou ferrés (2 échantillons) ; rouge à rouge soutenu, brillants. Teneur en sucres : de 7.1 à 9.9 %Brix, **moyenne de 7.9 %Brix.**

Fig. 3 : Evolution des taux de sucres 2006 - Roxana



D. Autres variétés :

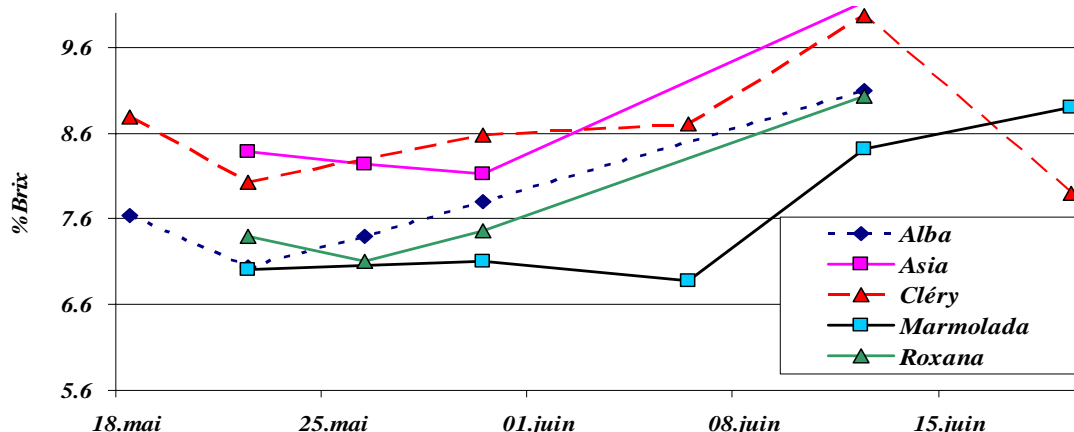
Variétés	Nombre analyses	Taux de sucres % Brix			
		Moyenne	Min	Max	
Alba	8	7.6	6.9	9.1	Jolis fruits, fermes (centre dur) ; calibre gros à petit
Asia	8	8.7	7.8	10.6	Gros calibre, parfois un peu spongieux
Yamasca	3	7.7	7.4	8.1	Ronds, lgt poilus, rouge brun, bon calibre
Sonata	2	9.5	9.4	9.6	Jolis fruits, forme un peu irrégulière
Thutop	2	8.7	8.0	8.8	Jolis, un peu ternes
Thuchief	1	7.8			Foncés, goût particulier
Thugold	1	9.6			Assez foncés, goût particulier, un peu ternes
Daisy	1	9.5			Jolis, un peu ternes et lgt poilus
Matis	1	8.2			Forme conique, très régulière
Gemma	1	8.2			
Darlisette	1	10.0			Petit calibre
Moyenne saison	73	8.3	5.9	11.2	



Ces résultats ne donnent qu'une tendance, vu le faible nombre d'échantillons. Pour les autres commentaires sur les variétés, voir aussi rapport correspondant.

E. Comparaison des principales variétés :

Fig. 4 : Evolution des taux de sucres 2006 - moyenne par variété



Cléry et Asia ont les taux de sucres les plus élevés durant toute la saison, Marmolada reste une variété moyennement sucrée, le taux de sucres s'améliorant en fin de récolte. Alba et Roxana se situent entre deux, cette dernière déçoit au niveau gustatif. Les différences entre parcelles et dates de prélèvement sont importantes. Les différences entre fruits et peu mûrs se situent entre 0.8 (Cléry) et 2.2 % Brix (Marmolada).

3. CONCLUSIONS ET COMMENTAIRES

Comme lors des 5 saisons précédentes, la qualité générale des lots est bonne. On remarque toutefois la présence de fruits ferrés dans plusieurs parcelles, sans que l'on puisse déterminer une différence de sensibilité variétale. Ce défaut est gênant, car il a une influence très négative sur le goût du fruit, sans être toujours très visible s'il est peu marqué.

REMERCIEMENTS

Nous remercions les producteurs qui ont participé à cette campagne de suivi des taux de sucres.

Châteauneuf, le 11 décembre 06

OFFICE CANTONAL
D'ARBORICULTURE ET DE CULTURES MARAÎCHÈRES
A. Mercier