



## FRAISES : TENEURS EN SUCRES DE LA SAISON 2007

En 2007, l'office a poursuivi l'analyse des taux de sucres de différentes variétés par analyse des %Brix sur une barquette prélevée à la récolte.

### 1. METHODE

Une barquette d'aspect reflétant le stade moyen de maturité est choisie, généralement dans un plateau déjà récolté. Cette manière de procéder correspond à la manière de contrôler sur le front de vente et à la pratique de cueillette, mais le stade de maturité n'est pas toujours idéal. La barquette est broyée au mixer et les % Brix du coulis obtenu sont mesurés à l'aide du réfractomètre digital.

### 2. RESULTATS

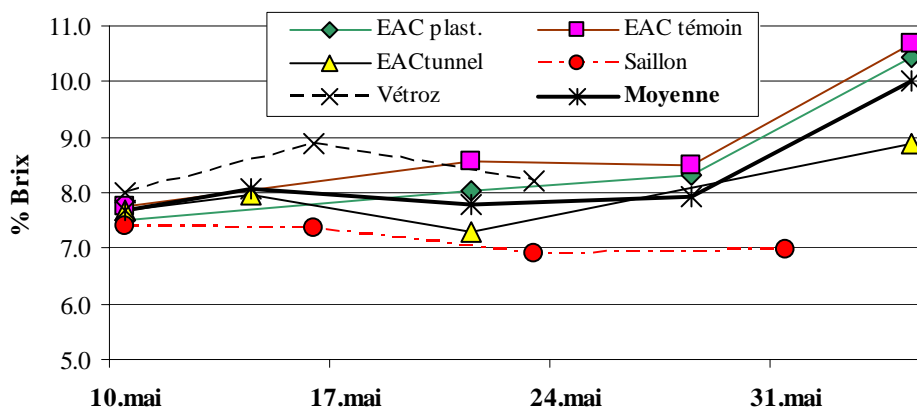
En 2007, 88 échantillons au total sont analysés, leur teneur moyenne en sucres atteint **7.97 % Brix**.

#### A. Cléry, 21 prélèvements du 10 mai au 4 juin 2007 (fig. 1) :

**Qualité visuelle** : bonne à très bonne, fruits réguliers, fermes, brillants, belle coloration, calibre moyen à gros en début de récolte, (très) petit ensuite. Quelques échantillons manquent de maturité. EAC : en fin de récolte, fruits marqués par la pluie. Saillon : petit calibre, certains fruits ferrés, moins sucrés.

**Teneur en sucres** : 6.9 à 10.7 % Brix, **moyenne de 8.2 % Brix**, soit environ 0.5 % Brix de moins qu'en 2006. La plupart des échantillons se situent entre 7.4 et 8.9 % Brix. Bonne qualité gustative.

**Fig. 1 : Evolution des taux de sucres 2007 - CLERY**



#### B. Roxana, 10 échantillons du 14 mai au 20 juin 2007 (détail en annexe)

**Qualité visuelle** : bonne ; calibre gros, régulier ; fruits juteux, peu marqués par la pluie à l'EAC. Parcelle bio en montagne : jolis fruits, gros calibre, quelques pointes blanche, puis le calibre diminue fortement, quelques fruits ferrés.

**Teneur en sucres** : de 5.9 à 8.7 % Brix, **moyenne de 7.6 % Brix**. Les fruits sont agréables, juteux, mais peu sucrés et peu aromatiques. Les teneurs sont nettement plus élevées sur la parcelle bio en montagne : elles vont de 8 à 8.7 % Brix, avec une moyenne de 8.3 % Brix (voir annexe) et la saveur est meilleure.

#### C. Marmolada, 8 échantillons du 14 mai au 4 juin 2007 (détail en annexe)

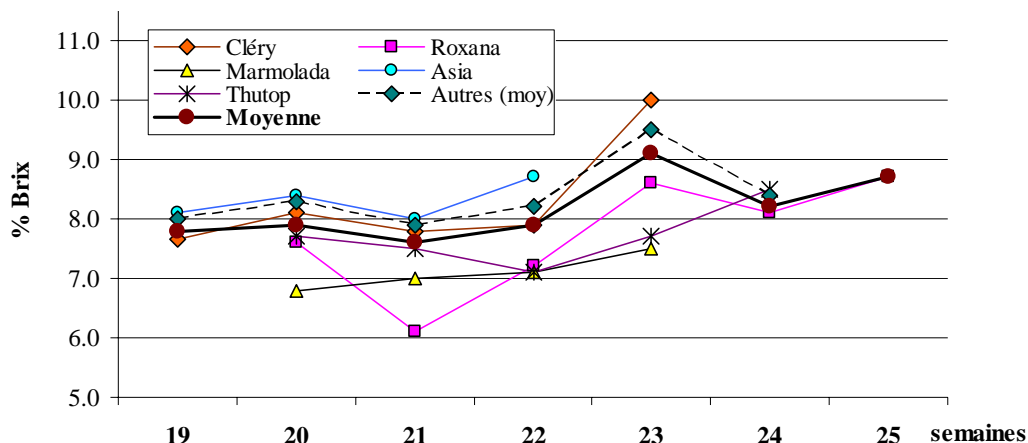
**Teneur en sucres et qualité visuelle** : 5.9 à 8.3 % Brix, **moyenne de 7.1 % Brix**. La plupart des échantillons sont bien mûrs. Fruits juteux, mais peu parfumés, de bel aspect, de calibre gros à moyen, diminuant rapidement à l'EAC. Fruits marqués par la pluie en fin de récolte (EAC, collet éclaté)



#### D. Comparaison des principales variétés :

Cléry et Asia ont les taux de sucres les plus élevés durant toute la saison, Marmolada est moyennement sucrée. Roxana est juteuse, mais peu sucrée en plaine ; elle semble nettement meilleure en montagne, (à confirmer). La qualité du fruit de Thutop n'est pas très intéressante. Parmi les nouvelles variétés, Queen Elisa, Dora, Figaro, Sugarlia, St-Pierre, et Eva pourraient présenter un intérêt.

**Fig. 2 : Evolution des taux de sucres 2007 - Moyenne par variété**



#### E. Autres variétés

Ces résultats ne sont qu'une tendance, vu le faible nombre d'échantillons.

Variété	% Brix			Nb de lots	Qualité du fruit
	Moy.	min	max		
Asia	8.3	7.2	8.8	7	Jolis, sucrés, assez bon goût, très gros, fentes au collet si pluie
Thutop	7.7	7.1	8.5	7	Sucrés, peu aromatiques, gros, foncés, parfois spongieux
Record	7.0	6.1	7.5	4	Calibre élevé, clairs, <b>épiderme fragile</b> , fades, peu juteux
Dora	9.2	7.7	11.1	4	Jolis, bon calibre, assez bon goût, durs, éclatés collet (pluie)
Queen Elisa	8.2	8.1	8.3	3	Jolis, bon calibre; sucrés, bon goût, mais durs et peu juteux
Eva	8.5	8.2	9.0	3	Calibre diminue, maturité peu régulière, goût OK, assez durs
Antea	9.0	8.6	9.2	3	Jolis fruits, calibre moyen, bon goût, acidulés
Arosa	6.0	5.8	6.3	2	Gros calibre, très réguliers, sucrés, peu d'arôme, durs
Figaro	9.3	8.9	9.8	2	Sucrés, acidulés, un peu durs, peu d'arôme
Idea	7.4	7.0	7.7	2	Bon goût, mais mous, spongieux, <b>épiderme fragile</b>
Irma	8.3	8.1	8.5	2	Goût moyens à bon, bon calibre
Patty	7.8	7.4	8.1	2	Jolis, bon goût, marqués par la pluie, un peu foncés
Sugarlia	8.7	8.2	9.2	2	Jolis, bon goût, acidulés, calibre gros à moyen
St-Pierre	8.5	7.7	9.3	2	Calibre et forme irréguliers, assez jolis, bon goût
Thumarina	9.0			1	Gros, sucrés, peu de goût, un peu farineux
Albion	7.8			1	Calibre moyen, peu juteux, durs, fades
Madeleine	9.0			1	Calibre moyen à petit, nombreux fruits ferrés
<b>Moyenne</b>	<b>8.1</b>	<b>5.8</b>	<b>11.1</b>	<b>88</b>	

*Pour les autres caractéristiques des variétés, voir rapport correspondant.*

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

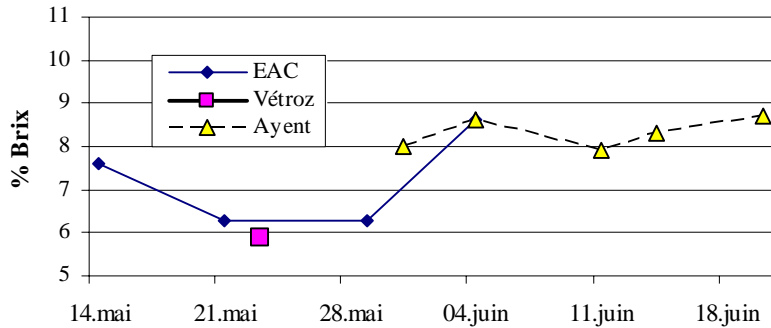
Châteauneuf, le 31 août 07

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

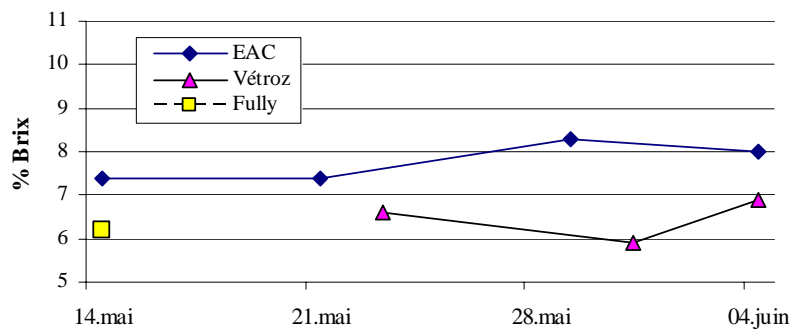


***Annexe 1 : Evolution des taux de sucres 2007 - Roxana, Marmolada, Asia et Thutop***

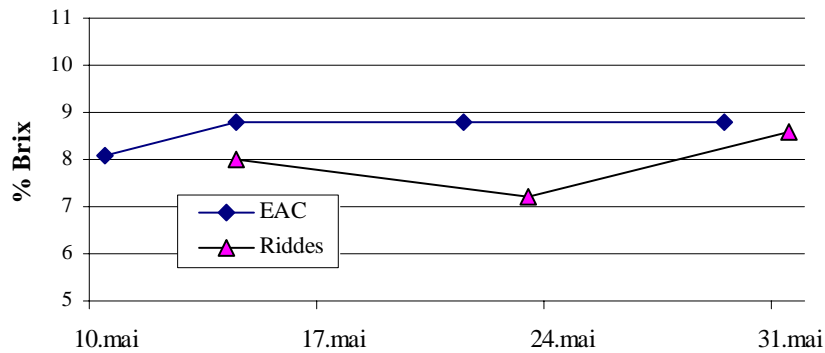
***Evolution des taux de sucres 2007 - Roxana***



***Evolution des taux de sucres 2007 - Marmolada***



***Evolution des taux de sucres 2007 - Asia***



***Evolution des taux de sucres 2007 - Thutop***

