

Case postale 416
 1964 **CONTHEY**
 Tél. 027/345.40.40
 Fax. 027/345 40 50
e.nannatier@ifelv.ch

Conthey, le 6 août 2010

Mesdames, Messieurs,

Maturité et qualité des abricots.

Le verger valaisan s'est transformé pour s'adapter aux exigences du consommateur,

- ✓ en particulier celui de l'abricotier et la révolution qu'il a connu **au cours des 15 dernière années.**
- ✓ Près des 2/3 du verger a été **replanté** avec des variétés plus précoces et plus tardives que Luizet.

Après être parvenu à **étaier la production**, la filière veut maintenant poursuivre ses efforts afin d'**assurer la qualité** et ainsi, **satisfaire le consommateur.**

Il est certes difficile de déterminer le stade optimal de récolte des nouvelles variétés d'abricots.

Mais nous savons que le niveau de maturité joue un rôle essentiel pour sa commercialisation. Ce fruit à la **conservation** fragile, doit être récolté au stade optimal, selon

- ✓ sa variété
- ✓ et sa destination,

que ce soit

- ✓ pour le commerce expéditeur
- ✓ ou pour la vente directe.

L'état de maturité est un élément clé pour offrir au consommateur un produit de qualité.

- ✓ **La teneur en sucre**
- ✓ **et la fermeté**

sont **deux critères** fréquemment utilisés pour déterminer la qualité interne d'un fruit.

Avec les nouvelles variétés, la détermination de la maturité s'est quelque peu compliquée. **Certains fruits paraissent mûrs** alors qu'ils ne le sont pas encore.

De même

- ✓ certaines variétés avec une teneur en sucre de 10⁰ Brix sont excellentes
- ✓ alors que d'autres variétés requièrent une teneur en sucre plus élevée.

Il serait donc **faux**, comme certains **soi-disant spécialistes** le voudraient, **de décréter** une **seule et unique** teneur minimale en sucre pour l'ensemble des variétés.

Depuis quelques années déjà, **l'office arboricole cantonal** s'est préoccupé du **potentiel qualitatif des abricots** et a ainsi, conduit un nombre impressionnant d'analyses. Par ailleurs, **une collaboration** entamée en 2002 avec **l'Université de Bologne** a permis d'importants progrès en la matière.

Mais le problème des analyses proposées jusqu'à ce jour, réside dans la difficulté de les réaliser, en particulier dans les vergers.

Ces analyses nécessitent

- ✓ un broyage des fruits avec un mixer,
- ✓ un réfractomètre pour évaluer la teneur en sucre,
- ✓ un appareil spécifique pour mesurer la fermeté.

Rappelons qu'en ce qui concerne l'analyse des sucres, **Pimprenelle ne fonctionne pas pour les abricots** car le jus ne se sépare pas bien de la pulpe. Agroscope ACW et le Centre technique interprofessionnel des F&L de France (Ctifl) l'ont fait savoir dans des publications récentes.

Un groupe de travail du Centre de Produits Abricots de la Fruit-Union Suisse / Swisscofel, réunissant tous les acteurs de la filière, avec la collaboration

- ✓ d'Agroscope ACW,
- ✓ de l'office arboricole
- ✓ et de Quali Service,

a mis en place **un réseau** pour définir les teneurs en sucre des variétés d'abricots.

Les obstacles à la qualité des abricots sont nombreux et différents d'une année à l'autre.

- ✓ Les pluies, les fortes chaleurs, les retours du froid,
- ✓ le triage,
- ✓ le conditionnement, le stockage, le transport,
- ✓ l'approvisionnement des étalages, notamment,

sont **des facteurs de risques** pour la qualité du produit final. Ne l'oublions pas, l'abricot est un **produit de la nature** et non un produit industriel sortant d'une chaîne qui lui donnerait sa forme, sa grandeur, sa couleur, son goût.

Nous devons donc disposer de données représentatives et cohérentes en ayant préalablement pris en compte les impératifs de chaque acteur de la filière, pour atteindre le but fixé ; ce travail devra donc s'étaler sur une période objective de 3 ans.

Des échantillons prélevés sur des lots

C:\DOCUME~1\MAUGEN\LOCALS~1\Temp\XPgrpwise\mon propos Maturité et qualité des abricots.doc



- ✓ récoltés par les producteurs
- ✓ et stockés par les commerces (lots préparés pour l'expédition)

de quatre variétés

- ✓ Orangered,
- ✓ Jumbo Cot/Golrich,
- ✓ Bergarouge
- ✓ et Bergeron

provenant de **cinq parcelles** seront régulièrement analysés. Des **dégustations et tests consommateurs** seront également réalisés.

L'existence du **DA-Meter** permet aujourd'hui de mesurer la maturité du fruit au champ ou à l'entrepôt, sans le détruire. Cet appareil, simple d'emploi, mesure rapidement l'indice DA (= différence d'absorbance entre le pic maximum et le pic minimum de la longueur d'onde associée à la chlorophylle).

La chlorophylle diminue à l'approche de la maturité des fruits ; cela s'exprime par une atténuation de la verdure.

Les expériences ont démontré qu'il existe une **bonne relation** entre la **régression de la chlorophylle** à l'approche de la maturité et **l'évolution physiologique** du fruit.

Il faudra donc définir, respectivement confirmer **les relations** entre

- ✓ **l'indice de maturité au champ,**
- ✓ **les analyses physico-chimiques**
- ✓ **et l'appréciation des consommateurs.**

Ainsi, des seuils pourront être élaborés et proposés au CP Abricots afin d'assurer et de maintenir la qualité des abricots jusqu'au consommateur.

Cette activité devra être menée avec application et rigueur, dans l'intérêt de tous les acteurs, du producteur au consommateur.

IFELV

Le directeur

E. Pannatier