



## Interventions de Mme Nadia Berthod et M. Jacques Rossier, Office d'arboriculture

La culture de l'abricotier a connu une véritable révolution au cours de ces 20 dernières années. Aujourd'hui encore, la diversification variétale et l'étalement du calendrier de récoltes sont toujours des concepts d'actualité. Le verger valaisan s'est rajeuni et s'est étendu pour atteindre la surface de 700 hectares.

Notre office s'est engagé dès le début de cette mutation :

- d'abord en introduisant très tôt les premières variétés nouvelles sur le domaine de l'école d'agriculture. Cette volonté de présenter à la profession des références solides a conduit à transformer les cultures fruitières de Châteauneuf en centre de compétences arboricoles;
- ensuite, l'office a participé à l'exécution des mesures politiques de soutien en faveur des nouvelles cultures d'abricotiers;
- finalement, il s'est impliqué dans le développement et la valorisation de la Marque Valais®, en collaboration avec les organisations professionnelles.

Il était donc naturel que l'office s'engage dans la connaissance du potentiel qualitatif des nouvelles variétés d'abricots dans les conditions valaisannes. Les premiers travaux ont permis de proposer un calibre optimal par variété, un taux de sucre minimal et une plage de fermeté optimale.

Le problème des analyses proposées jusqu'à ce jour, réside dans la difficulté pratique de les réaliser, en particulier au champ. Elles nécessitent un broyage des fruits avec un mixer, un réfractomètre pour évaluer le taux de sucre, un appareil spécifique pour mesurer la fermeté.

Ainsi, les publications à partir de l'année 2000, du professeur G. Costa, université de Bologne, ont retenu immédiatement notre attention. Elles faisaient référence à des mesures non destructives de la qualité, appliquées au kiwi, à la pêche et à la nectarine. Une première recherche commune a eu lieu en 2002 à Bologne avec des abricots valaisans. Elle a débouché sur une publication commune. Dès 2004, nous avons finalisé notre collaboration avec une convention annuelle qui prévoit la mise à disposition de notre office d'un prototype NIR et une assistance scientifique sur son utilisation. Cette première phase, s'étalant entre 2002 et 2007, a permis d'évaluer les possibilités et les limites d'une application de la technologie NIR sur les fruits, aux différents stades de la filière.

Au vu des travaux fastidieux pour établir les calibrations adaptées et compte tenu de la faible maniabilité des appareils NIR portables actuellement sur le marché, nous avons salué la fabrication du DA-meter, plus léger et plus simple d'emploi. Par contre, l'objectif initial de caractériser des fruits par leur teneur en diverses substances est laissé de côté au profit d'un indice de maturité, indicateur d'un potentiel qualitatif. Encore faut-il disposer de relations solides entre ces deux concepts, maturité et qualité pour les produits qui nous intéressent. Sur des variétés comme Orangered et Bergarouge, nous avons pu mettre en évidence les relations existantes entre l'indice de maturité (DA), les valeurs physico-chimiques et l'appréciation des consommateurs. Ces résultats ont été présentés par le prof. Costa au Symposium international sur la sélection et la culture de l'abricot organisé par la Société internationale de sciences horticoles (ISHS) à Matera (Italie) en juin 2008.

Nous sommes donc en face d'un indice permettant une aide à la décision et une compréhension mutuelle dans la filière, pour la satisfaction du consommateur.

Il est toutefois nécessaire de l'utiliser avec prudence et discernement dans le sens où les obstacles à la qualité sont nombreux :

- au verger : pluies, fortes chaleurs, retours de froid
- chez les expéditeurs : triage, conditionnement, stockage, transport
- chez les distributeurs : approvisionnement des étalages, élimination des invendus.

Toutes ces conditions et opérations constituent des facteurs de risques pour la qualité du produit final.

Des essais devront être menés de manière spécifique pour chaque variété, en prenant en compte des impératifs de chaque acteur de la filière. Seulement sous ces conditions, des seuils pourront être élaborés afin d'assurer et de maintenir la qualité jusqu'au consommateur. Nous poursuivrons cet objectif dans le futur, avec l'assistance scientifique de l'université de Bologne.

