



**Allocution de Jean-Michel Cina**  
**Chef du Département de l'économie, de l'énergie et du territoire**  
**Conférence de presse présentation DA-Meter**  
**Châteauneuf, 9 juillet 2009**  
Seule la parole fait foi

L'abricot, espèce méridionale, a trouvé en Valais une terre de prédilection. 150 années de production commerciale ont assis la réputation de ce fruit délicieux.

Ces 20 dernières années, une formidable révolution a eu lieu pour cette espèce. En complément à la variété traditionnelle Luizet, ont été plantées de nombreuses autres variétés permettant un étalement de la production et de la commercialisation des abricots valaisans sur plus de deux mois. Après avoir cofinancé avec la Confédération, le renouvellement de la moitié des vergers traditionnels, le Canton du Valais soutient financièrement la reconversion de certaines cultures de fruits à pépins avec de nouvelles variétés d'abricots. Dans le cadre du 1<sup>er</sup> programme de reconversion, 40 hectares supplémentaires d'abricotiers ont été implantés dans la plaine. Dans le 2<sup>ème</sup> programme qui va s'étaler entre 2010 et 2014, l'abricotier figure également dans les choix de reconversion proposés aux producteurs. Toute la filière, consommateurs compris, y trouve son compte. L'approvisionnement de l'abricot durant les mois de vacances juillet et août devient régulier. C'est le cas cette année où les promesses de récoltes sont bonnes.

Compte tenu de la fragilité du fruit, le passage des abricots du verger aux mains des consommateurs n'est pas une sinécure. Les risques doivent être limités au maximum, tout en préservant au mieux le potentiel qualitatif des différentes variétés. Un compromis doit être trouvé au sein de la filière, basé sur un langage compréhensible par chacun. La préservation de la valeur ajoutée est à ce prix.

C'est dans ce contexte et dans cet objectif que le Service cantonal de l'agriculture a engagé plusieurs collaborations de travail sur la qualité des fruits, que ce soit en Suisse ou à l'étranger. Ces travaux ont abouti à proposer des critères qualitatifs dans le cahier des charges de la marque Valais consacrée à l'abricot. Les valeurs minimales relatives au taux de sucre et à la fermeté sont pertinentes du point de vue qualitatif, mais présentent l'inconvénient d'être fastidieuses au niveau des méthodes d'analyse.

La coopération avec l'Université de Bologne a permis de mettre au point un appareil simple de la détermination de la maturité, présomption de la qualité. L'instrument, le DA-Meter, est commercialisé depuis 2009 seulement et a déjà été primé au Salon Fruitlogistica de Berlin. Nos services ont pu le tester en primeur en 2008, après avoir validé la méthode pendant plusieurs années sur des prototypes.

Participer activement à l'élaboration de standards de qualité en amont dans les vergers, représente une responsabilité vis-à-vis de la filière et des consommateurs. Nos services, en collaboration avec la profession, vont poursuivre leurs études pour la mise sur pied de critères de qualité réalistes et adaptés au marché sous la compétence scientifique de l'Université de Bologne.

Que la qualité soit la motivation et la rémunération à tous les stades de la filière pour le bien des consommateurs. Que cette recherche contribue à faire de notre canton une véritable terre de gastronomie !

