

La qualité des fruits dans des systèmes de verger à faibles intrants: premiers résultats issus du projet « Verger Cidricole de Demain »

Guérin Anne¹, Bauduin Rémi², Guillermin Pascale³

¹ IFPC, La Rangée Chesnel, F-61500 Sées

² IFPC, Domaine de la Motte, F-35653 Le Rheu Cedex

³ AgroCampus Ouest Centre d'Angers, F- 49045 Angers Cedex 01

Correspondance : anne.guerin@ifpc.eu

Résumé

Pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels, tout en continuant d'assurer les besoins de l'aval de la filière cidricole, l'IFPC (Institut Français des Productions Cidricoles) coordonne depuis 2010, le projet CASDAR « Verger Cidricole de Demain » qui vise à expérimenter et évaluer des systèmes de vergers performants du point de vue économique et environnemental. Basés sur les principes de l'agroécologie et grâce à un partenariat multi-acteurs, 9 systèmes innovants implantés entre 2010 et 2012 (dont 2 en ABio), sont ainsi expérimentés directement chez 9 producteurs du Grand-Ouest dans un dispositif comparatif avec système témoin.

Dans une filière intégrant amont et aval, l'évaluation des systèmes de production doit comprendre une dimension liée à la qualité des fruits et des produits. Depuis 2015, avec l'entrée en production des 9 vergers, le projet intègre une évaluation de la qualité des fruits en vue de leur transformation en cidre. Dans des systèmes économes en intrants, il s'agit notamment d'analyser les conséquences sur le potentiel de conservation des fruits, l'éventuelle présence de mycotoxines comme la patuline ou encore d'étudier l'impact des pratiques au verger sur la teneur en azote des moûts qui influence le comportement en fermentation des levures indigènes. Différents critères sont ainsi évalués : économiques, sanitaires, potentiel organoleptique et technologique.

Concernant les critères économiques et l'état sanitaire des fruits au moment de la récolte, les premiers résultats (fruits 2015) ne montrent pas différence statistiquement significative entre les 2 systèmes, compte-tenu de l'importante variabilité inter-site. Dabinett apparaît néanmoins comme la variété qui se conserve la moins bien des 3, problème assez connu en jeune verger sur cette variété mais qui tend à s'améliorer en verger adulte. Le potentiel de conservation des fruits au sol sur le rang et l'inter-rang, n'est également pas influencé par l'itinéraire technique.

Sur les critères organoleptiques (masse volumique, acidité, et en polyphénols), le potentiel saveur des variétés n'apparaît pas modifié par le système de culture, ou du moins il est totalement dominé par l'effet site, avec une grande variabilité inter et intra-parcellaire. Cette variabilité n'est pas étonnante car elle dépend classiquement des conditions pédoclimatiques (non contrôlables) et de la charge de l'arbre, elle-même très variable entre les sites et entre ECO et PROD. Enfin, concernant la teneur en azote des moûts (potentiel technologique), l'effet du système de culture est plus marqué, en particulier pour Dabinett, avec une richesse en azote plus importante dans PROD sur tous les sites.

Ces résultats restent cependant à confirmer les années suivantes et à approfondir en les mettant notamment en relation avec des indicateurs caractérisant les pratiques de traitement et de fertilisation (IFT, unités d'azote apportées, ...).

Mots-clés : Systèmes de culture, réduction des intrants, pomme à cidre, qualité des fruits

Remerciements : Ce projet a reçu le soutien financier du CASDAR, des régions Bretagne, Pays de la Loire, et de l'Unicid.

