

Olivier Pailly (<u>olivier.pailly@inrae.fr</u>) et Laurent JULHIA (<u>laurent.julhia@inrae.fr</u>)
UE Citrus –Centre de Corse



\_\_01 Contexte





#### La Clémentine de Corse

Une typicité questionnée

#### Un produit de terroir

- Produit « hors-norme »
- Petit calibre, goût acidulé, Cul vert
- Acidité = Critère de typicité
- Valeurs cibles IGP [1,4 0,65] g acide citrique pour 100 g



#### ... Face aux changements globaux

- · Variabilité incomprise de l'acidité
- Evolutions du climat
- Evolution des techniques et des variétés





### La Clémentine de Corse

Une typicité questionnée

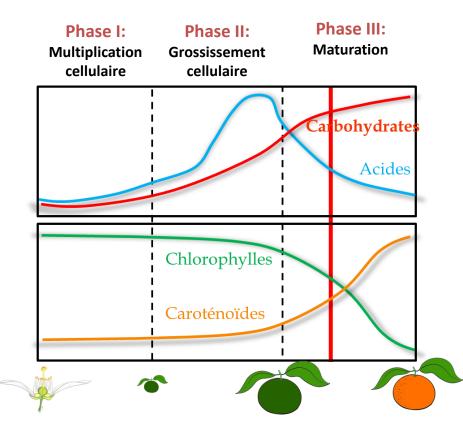


#### **Critères IGP:**

Acidité √

Coloration ✓

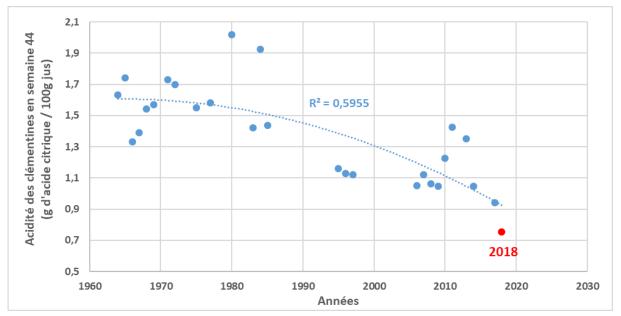






#### Acidité de la Clémentine de Corse

#### Une diminution observée

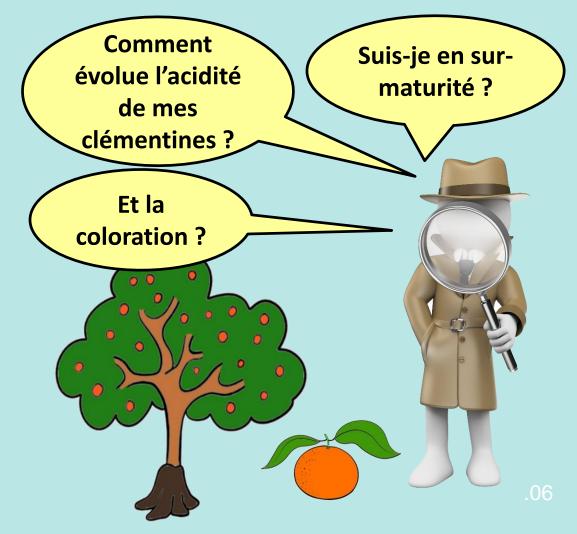


- → Réduction des périodes de récoltes
- → Problèmes de conservation des fruits post-récolte



\_02

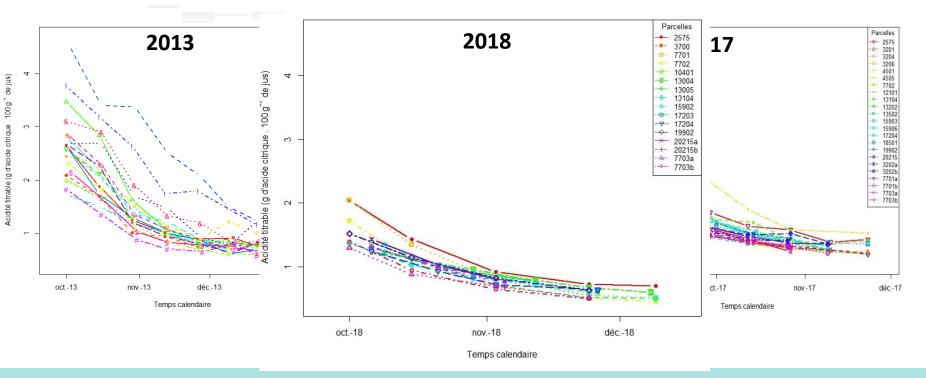
Comprendre





## Des différences d'acidité...

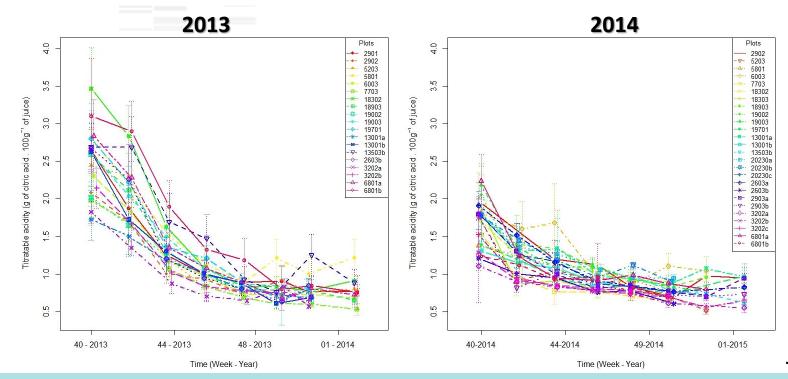
#### D'une parcelle à l'autre et d'une année à l'autre

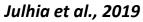




## Des différences d'acidité...

D'une parcelle à l'autre et d'une année à l'autre

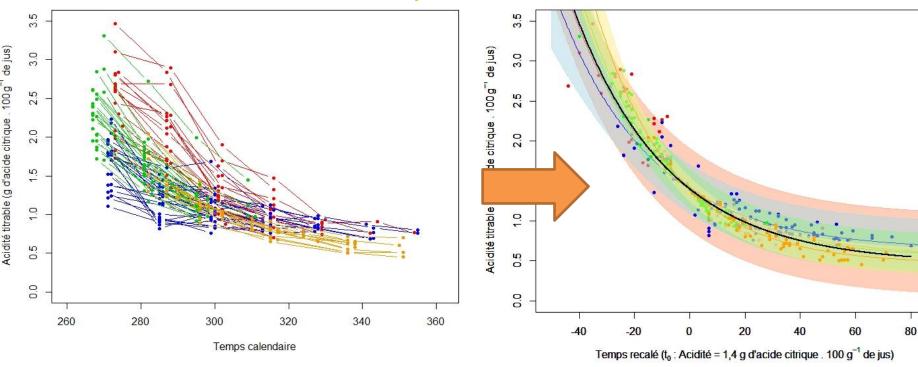






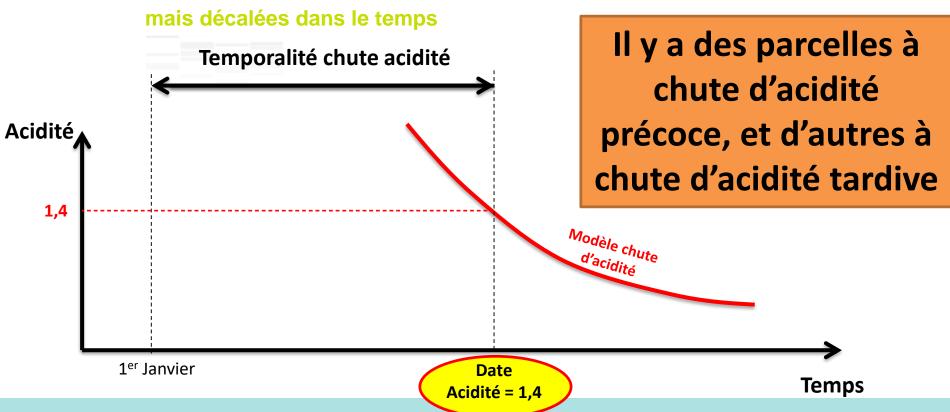
# ... à des dynamiques similaires

mais décalées dans le temps





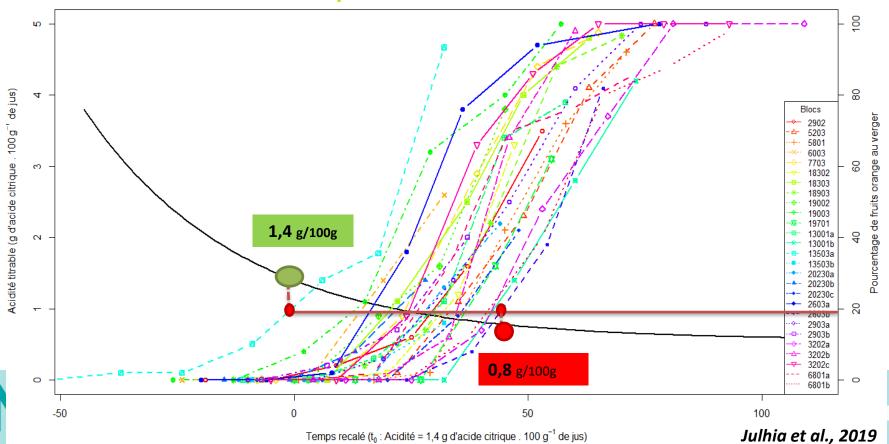
# ... à des dynamiques similaires





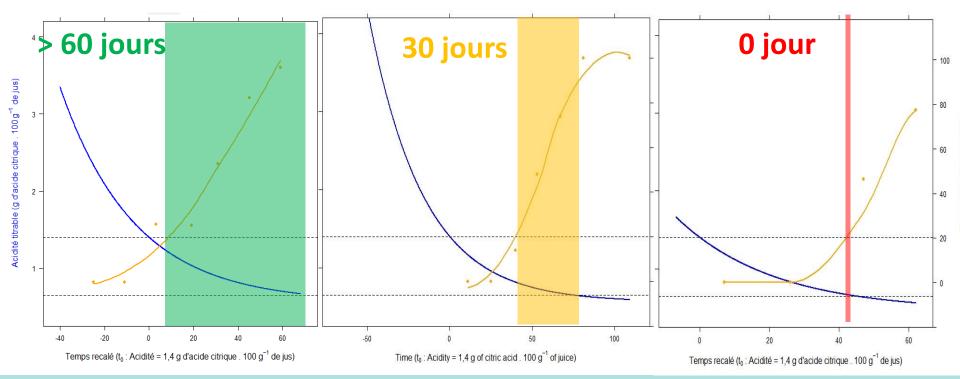
#### Couleur et acidité

Les seuils IGP ne sont pas atteints simultanément



## Fenêtre de récoltabilité

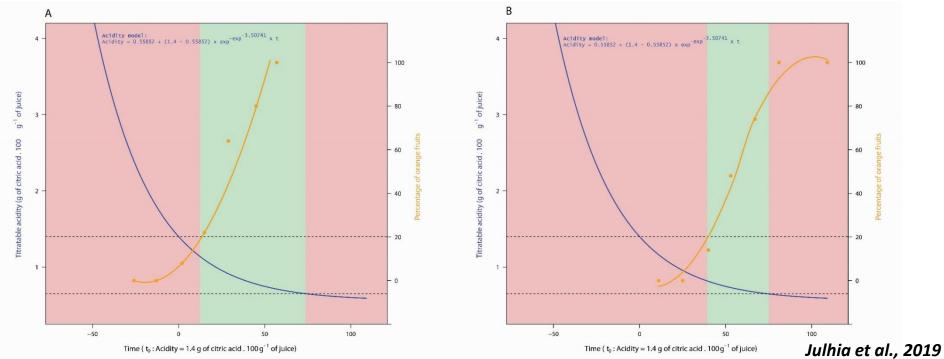
Des exemples..





## Fenêtre de récoltabilité

#### Des exemples...





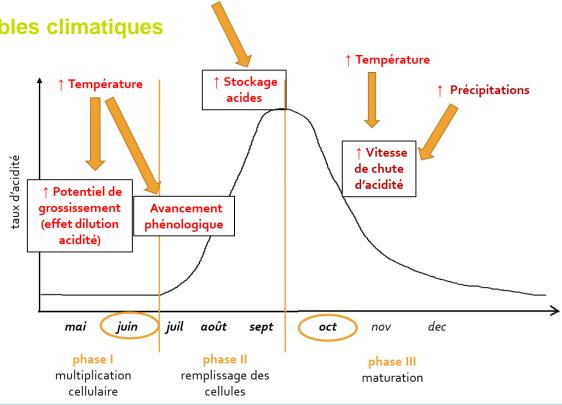
# Dynamique de l'acidité

Un rôle clé de certaines variables climatiques à des périodes clés

Données de suivi de vergers de producteur de 1964 à 2018

X

Données climatiques journalières SAFRAN



↑ Rayonnements





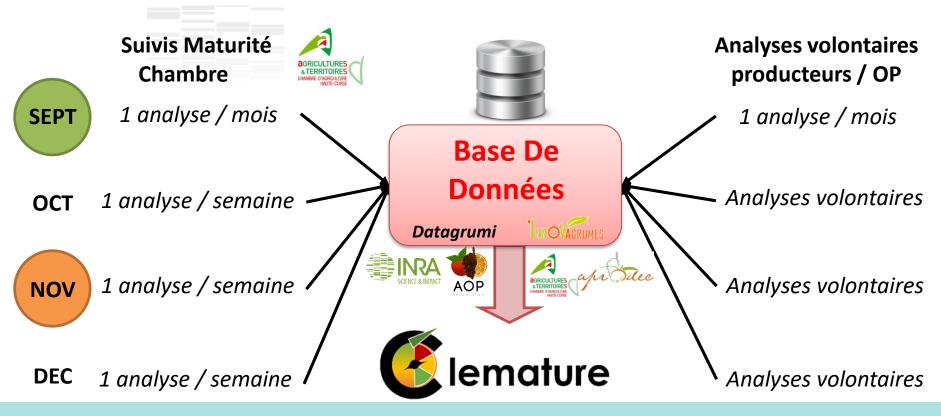
\_03 Prédire Quand pourrais-je récolter mes clémentines?

Pendant combien de temps mes clémentines seront à maturité optimale?



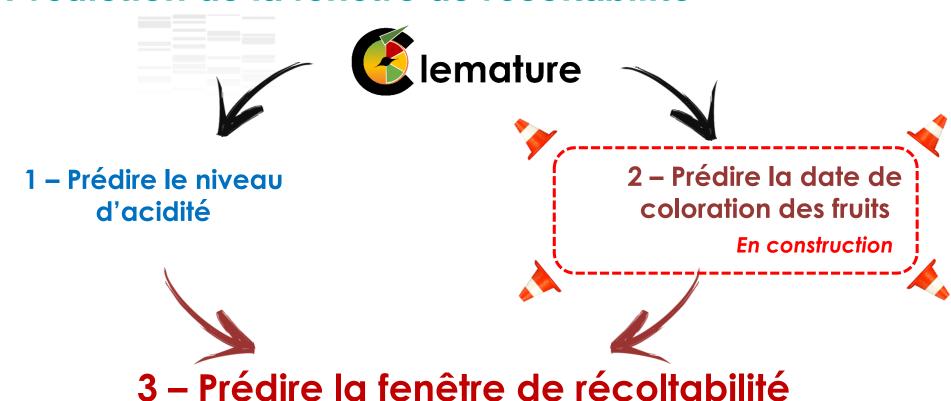


# Evolution des dispositifs de suivi de maturité





#### Prédiction de la fenêtre de récoltabilité





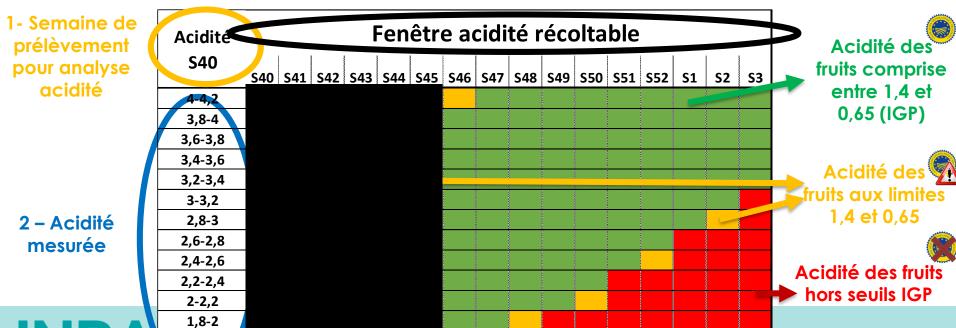




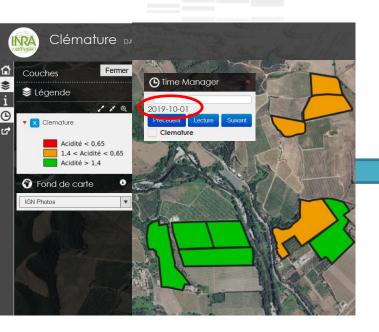
3 – Prédire l'acidité des fruits

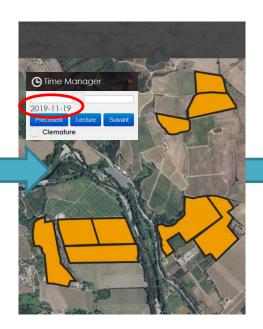
1,6-1,8

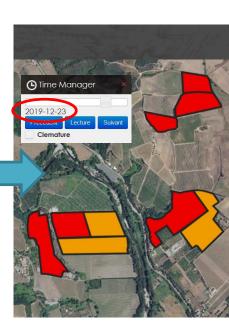
3 – Semaine calendaire



# Application Web lemature









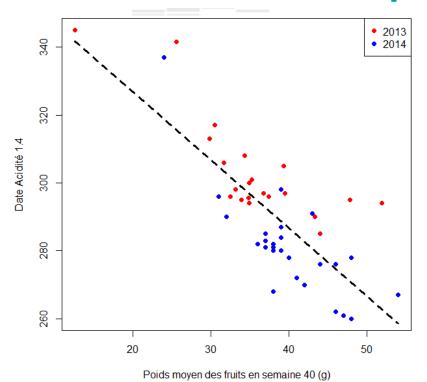
Quelles pratiques pour améliorer la qualité de mes clémentines ?

\_04 Agir Quelles sont les conditions favorables à la qualité ?





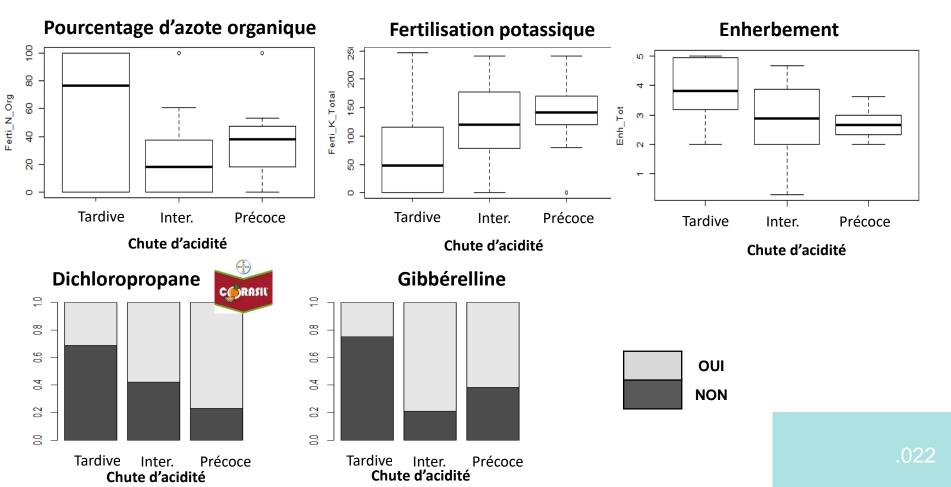
## Relation acidité et poids des fruits



Plus le poids des fruits début octobre est important... Plus la chute d'acidité sera précoce

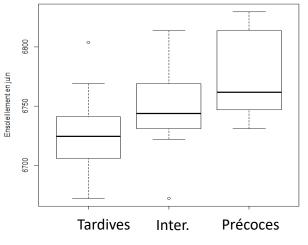


# Effet des pratiques sur l'acidité



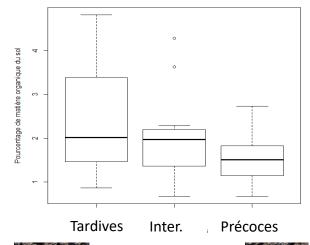
# Effet du pédoclimat sur l'acidité

#### Ensoleillement en juin



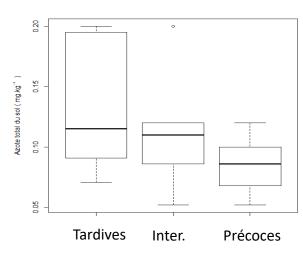
Chute d'acidité

# Pourcentage de matière organique du sol





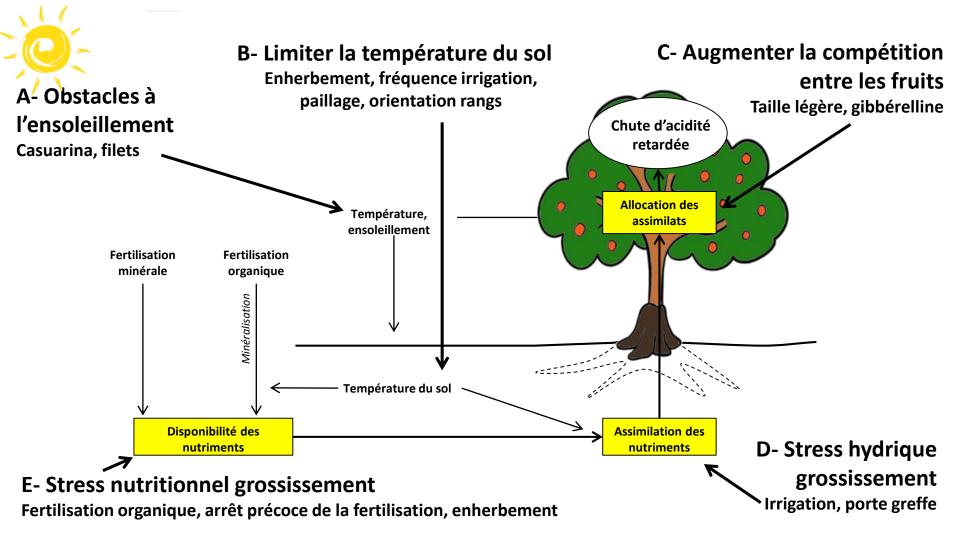
#### Azote total du sol



Chute d'acidité







# Expérimentation stress hydrique

