



*Présentation de l'exploitation :*

Production de :

- Pêches et pêches nectavignes
- Cerises
- Mirabelles
- Fraises
- Framboises



Monts du Lyonnais

2011 – Rachel Vicente  
Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel



## *Le choix variétal*

- 1) *Qualité gustative*
- 2) *Résistance aux problèmes climatiques*
- 3) *Résistance aux attaques sanitaires*

Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel

3



### *Les variétés et la qualité gustative*

Le choix **variétal** est déterminant dans la qualité gustative des fruits. Le producteur choisit des variétés à forte qualité gustative.

→ Les variétés peuvent être plus ou moins juteuse, plus ou moins sucrées, plus ou moins acides

Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel

4



### *L'influence des conditions climatiques*

Les productions fruitières sont très vulnérables car exposées en permanence aux aléas climatiques :

**Fortes pluies, gel, grêle, températures extrêmes, vents violents, etc**

- Un seul problème climatique peut entraîner la perte de toute une récolte ou altérer la qualité des fruits touchés.
- Des protections existent mais cela ne suffit pas à couvrir tous les risques
- Les variétés sont plus ou moins résistantes à ces aléas

Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel

5



### *L'influence des conditions climatiques*



*Dégâts de grêle sur pommes*



*Dégâts de grêle sur poires*

Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel

6



### *L'influence des attaques sanitaires*

Les cultures fruitières sont en permanence la cible des attaques de maladies et ravageurs :

- **Insectes qui mangent ou piquent les feuilles, les fruits, les bourgeons**
- **Virus, bactéries et champignons qui tuent les arbres**
- **etc...**

→ Le producteur doit être très vigilant, les maladies et ravageurs causent des pertes de production, des pertes de qualité.

→ Là aussi la résistance variétale est importante

*Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel*

7



### *L'influence des attaques sanitaires*



IPM

*Piqûres de mouche sur cerise*



Ctiff

*Virus de la sharka sur abricot*



*Feu bactérien sur pommier*

*Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel*

8



Pour choisir **les variétés qu'il plante**, le producteur doit donc jongler entre :

- Qualité gustative de la variété (arômes, acidité, couleur...)
- Résistance aux ravageurs de la variété
- Résistance aux aléas climatiques de la variété

Vincent PESTRE - 19 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel

9



## *La conduite du verger*

*Taille des arbres, densité de plantation, éclaircissage, apports minéraux...*

Vincent PESTRE - 19 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel

10



## *Conduite du verger*

La bonne maîtrise de la technique en verger permet aussi d'assurer des fruits de qualité, en jouant sur la taille des fruits, leur bonne exposition au soleil, la bonne nutrition de l'arbre.

- La taille finale du fruit peut avoir une influence sur son goût (l'éclaircissage permet le développement de fruits plus gros)
- L'exposition au soleil doit être optimale pour favoriser le taux de sucre
- La bonne nutrition de l'arbre est importante pour un bon développement et une bonne maturation des fruits

Vincent PESTRE - 19 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel

11



## *La date de la récolte*

- 1) *Les fruits cueillis à maturité*
- 2) *Les fruits cueillis au stade optimal*

Vincent PESTRE - 19 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel

12





## *Les fruits cueillis à maturité*

**Fraises, framboises, cerises, etc...**



→ Leur qualité dépend en premier lieu de la **fraîcheur** du produit

→ Il faut faire **plusieurs passages** de récolte dans les vergers, tout en maîtrisant les coûts de production



Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel

13



## *Les fruits cueillis au stade optimal*

**Pommes, poires, pêches, etc...**



→ Leur qualité dépend :

- de la bonne évaluation par le producteur du **stade optimal de récolte**
- de la **connaissance du produit** par le metteur en marché pour « l'affiner » et le présenter à l'étal au bon moment



Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel



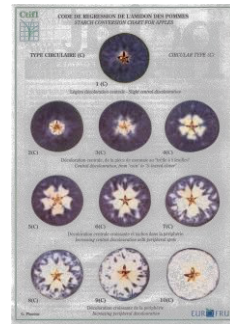
## Les fruits cueillis au stade optimal

Tests de maturité avant récolte :

*Taux de fermeté*  
*Pénétrromètre*

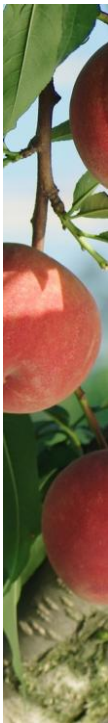
*Taux de sucre*  
*Réfractomètre*

*Teneur en amidon*  
*Test au lugol*



15

Vincent PESTRE - 19 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel



## Conclusions

La qualité gustative des fruits pour le producteur dépend de plusieurs facteurs :

- un choix variétal judicieux lors des plantations
- une bonne maîtrise de la conduite du verger
- une bonne gestion des aléas climatiques ou sanitaires

16

Vincent PESTRE - 19 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel





*Merci de votre attention*

*Vincent PESTRE - 22 mars 2012 – Réunion du comité consommateur Aprifel*

17