

PORTES OUVERTES

La recherche intègre aléas climatiques et baisse des traitements

L'Institut français des productions cidricoles (IFPC) a ouvert ses portes vendredi 10 septembre pour une visite de la station de Sées (61) à travers différents ateliers : leur point commun est de chercher des solutions face au dérèglement climatique et aux nouvelles pratiques culturales.

A la station de l'Institut français des productions cidricoles (IFPC) à Sées, la cinquantaine de participants est répartie en petites groupes pour respecter les distances de sécurité sanitaire. L'institut, dont une partie de l'équipe est basée au Rheu en Bretagne, présente des essais. « On devait présenter le programme Pommeval qui venait de toucher à sa fin, retrace Marie-Cécile Vergneaud, cheffe de projet, on en a profité pour ajouter d'autres thèmes ». Les variétés européennes et locales, essais porte-greffes, pommes à chair rouge et à jus en faisaient partie.

Nouvelles variétés

Dans le verger, Alice Denis, technicienne conseillère en production à la Chambre d'agriculture de Normandie (Cran) - partenaire de l'IFPC - présente des variétés dont certaines n'ont pas encore de nom. « Depuis 2010, nous avons mis en place des essais de variétés intéressantes provenant de Belgique, des Hauts-de-France, d'Aquitaine, d'Angleterre », commente la conseillère. « Les stations nous transmettent des variétés déjà sélectionnées, cela nous permet de gagner quinze ans, complète Marie-Cécile Vergneaud, compte tenu du temps très long de la sélection variétale. »



Dégustation de cidres monovariétaux, fabriqués par l'IFPC à partir de onze variétés testées et visitées dans le verger. © DR

Variétés tolérantes

Les expérimentations sont réalisées conjointement à Sées, en Bretagne, en Sarthe, dans la Manche et en Seine-Maritime pour croiser les résultats. « La filière s'est beaucoup orientée vers le bio, enseigne Alice Denis, le problème de nos variétés, c'est qu'elles alternent et qu'il y a beaucoup de taille à réaliser ». Les techniciens recherchent des variétés « faciles et régulières », conduites sans intrants, « on garde celles qui se débrouillent naturellement ». Aux portes ouvertes, la technicienne présente les qualités et défauts de chaque variété, « pour que chaque producteur choisisse ce qui lui convient selon ses critères », Monsieur Dubuc, installé près



Gérard Bosser, basé dans le Finistère produit le cidre Kerné. © DR



Daniel Churin, producteur à La-Chapelle-près-Sées en AB. © DR

de Mortagne-au-Perche (61) sur 100 ha, est à la recherche de ces critères de rusticité. « On a des variétés qui ne tiennent pas au niveau des aléas, les arbres ont trop de puissance, peu de production », constate-t-il. Depuis

quatre ans, « on a une production en baisse, de la sécheresse, du gel ».

Du verger au verre

Onze variétés ont été sélectionnées pour faire du cidre : « quatre

Porte-greffe : le M25 pourrait détrôner le MM106 •

« Historiquement, le MM106 est le porte-greffe consensuel qui répondait aux impératifs de rapidité de mise à fruits et de production », retrace Jean-Charles Cardon, technicien conseiller de la Cran. « On considère que le MM106 a trop de problèmes », c'est pourquoi, « on a adopté la stratégie de retravailler le M25 qui est plus vigoureux ». Le phytophthora n'est cependant pas le seul responsable du dépérissement, affirment les techniciens de l'IFPC, « c'est un phénomène complexe avec diverses causes possible ». Face à la recrudescence de la mortalité des jeunes arbres plantés sur du MM106, un observatoire du dépérissement a été mis en place en 2020, pour fournir aux producteurs des outils diagnostics.



Dans le verger de la station cidricole de l'IFPC à Sées (61), Marie-Cécile Vergneaud, cheffe de projet à l'IFPC, présente l'atelier porte-greffes, lors des portes ouvertes vendredi 10 septembre. © DR

douces amères et sept acides », détaille Sylvain Hingant, technicien au Rheu. « Elles ont connu le même itinéraire technique d'un bout à l'autre », jusqu'à la fabrication d'un cidre monovariétal : « ce sont des variétés qui peuvent intéresser, poursuit le technicien autour de la table de dégustation qui comporte une quinzaine de cidres, à comparer avec des variétés que les producteurs connaissent déjà, comme la Guillevic et qui servent de témoins ». Verre à la main, Gérard Bosser déguste l'un après l'autre les cidres expérimentaux. Il a fait cinq heures de route depuis le Finistère où il dirige la cidrerie familiale Kerné, pour « avoir une vision des nouvelles varié-

tés ». Il projette de replanter et observe, « la qualité, le potentiel de cidre », dans un contexte où « on sait bien qu'on va vers des produits moins traités », aussi il recherche des variétés « résistantes, rustiques et qualitatives en termes de goût et d'arôme ». Daniel Churin est voisin de la station, installé à La-Chapelle-près-Sées en AB depuis trente ans. Il anticipe le renouvellement de ses arbres, même si « nos variétés traditionnelles sont encore adaptées ».

Il recherche un porte-greffe « qui soit moins sensible à la sécheresse. Le problème c'est aussi l'alternance, on a des références à respecter ».

Dorothee BRIAND

Journée technique nationale sur les jus de pomme, le 14 décembre 2021 au Rheu (35)

L'IFPC a le plaisir de vous convier le mardi 14 décembre 2021 à une journée technique dédiée au projet « Jinnov » - Jus de pomme innovants.

Cette journée organisée en partenariat avec l'INRAE, l'ESA et l'UMT ACTIA Nova²Cidre, est destinée aux professionnels en contact direct avec l'élaboration des produits : responsables d'entreprise de transformation, salariés responsables de production, qualité et R&D, conseillers cidricoles, ainsi qu'aux professionnels assurant la distribution et la promotion des produits cidricoles.

Programme :

- 9 h 30 Café d'accueil
- 10 h - Introduction de la journée technique, Rémi BAUDUIN (IFPC)
 - Contexte et chiffres clés sur le marché des jus de pomme Elodie LEBRUN (IFPC)
 - Diagnostic, attentes & perceptions de professionnels de la filière cidricole - Ronan SYMONEAUX (ESA Angers)
 - Perception du concept de jus de pomme à cidre par les consommateurs - Céline BRASSE (ESA Angers)
 - Caractérisation de jus de pomme à cidre et analyse comparative avec des jus de pomme commerciaux Pascal POUPARD (IFPC)
- 12 h 45 Repas
- 14 h 30 - Pasteurisation des jus de pomme : bases microbiologiques, barèmes et microorganismes d'altération Stella PLANCHON (CTCPA)
 - Impact de la pasteurisation sur la composante aromatique des jus de pomme - Céline EVEN (IFPC)
 - Une évaluation hédonique de trois jus de pomme à cidre en contexte de consommation et positionnement dans l'univers commercial des jus de pomme Ronan SYMONEAUX (ESA ANGERS)
 - Echanges entre les participants
- 17 h Clôture de la journée

Lieu : Château d'Apigné – 35650 LE RHEU (salle Serre - Bothorel)

Participation aux frais : 50 €/personne

Le PASS SANITAIRE est obligatoire.

Renseignements complémentaires et inscriptions :

Véronique Daigneau - veronique.daigneau@ifpc.eu