



Etat des lieux des données dont dispose l'IFPC sur l'impact du changement climatique

Rémi BAUDUIN, Ivan NEUVOUX

Paris, le 19 décembre 2023

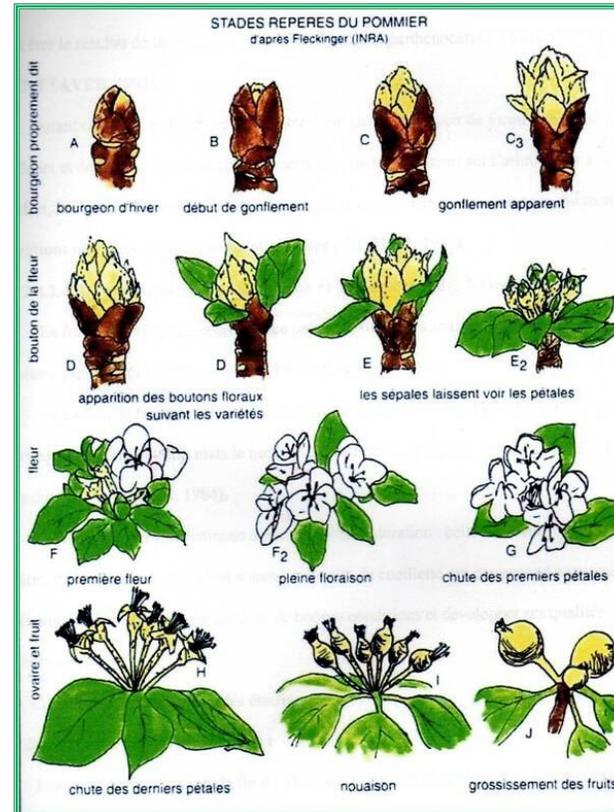
Données de phénologie



Données de phénologie



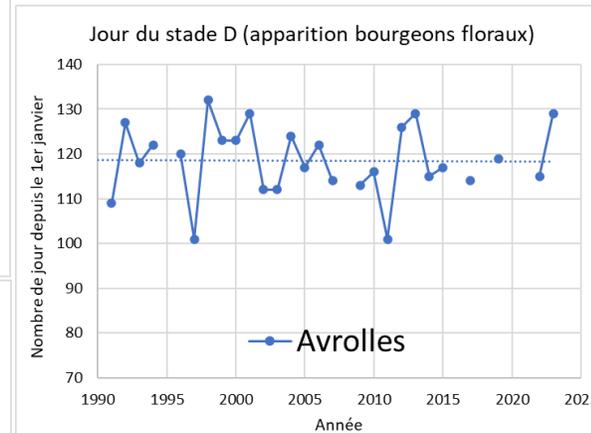
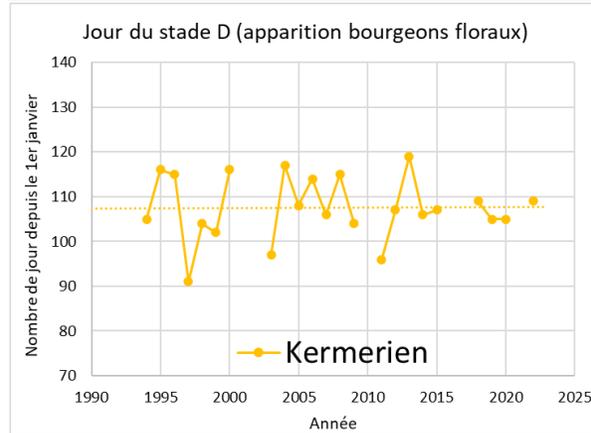
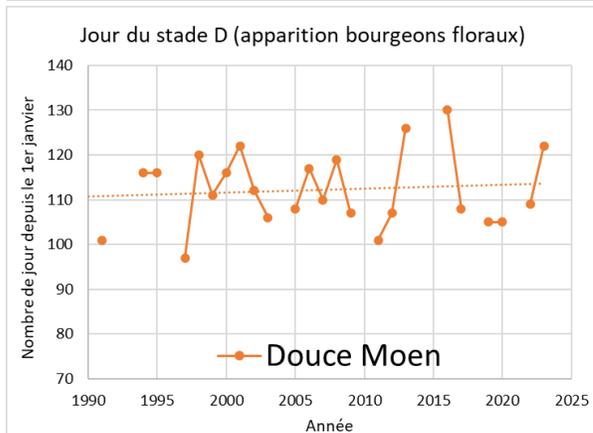
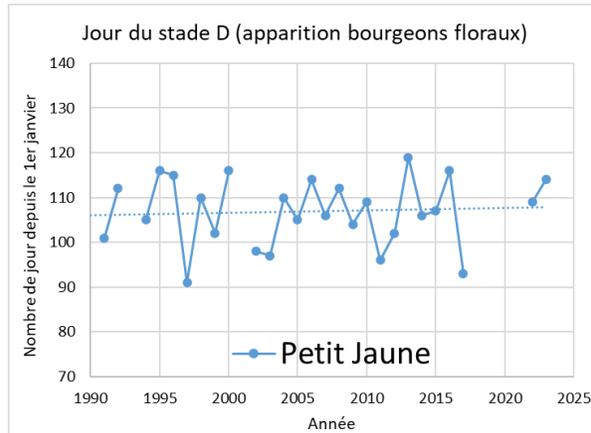
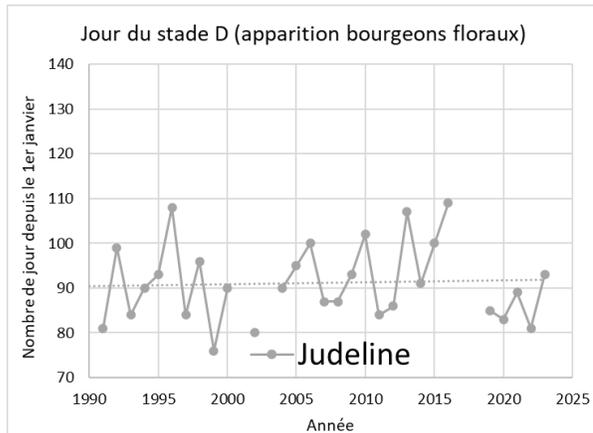
- Données station IFPC de Sées depuis 1990 sur quelques variétés cidricoles
- Stades A à I



Données de phénologie



- Stade D (bourgeons floraux)



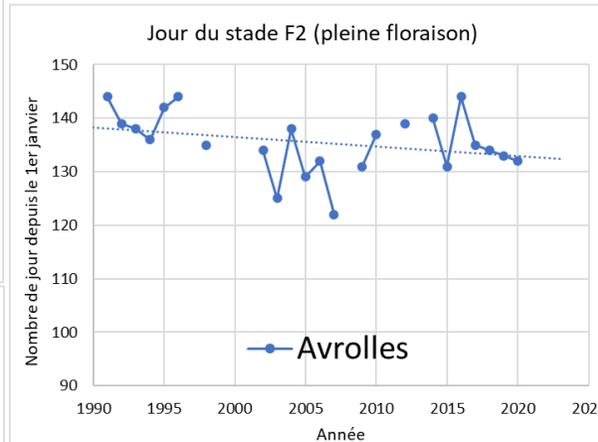
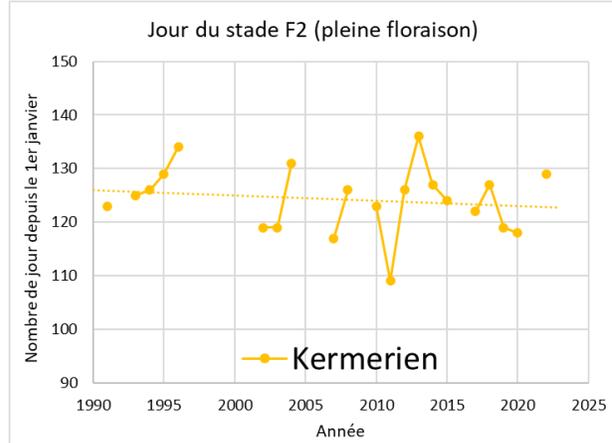
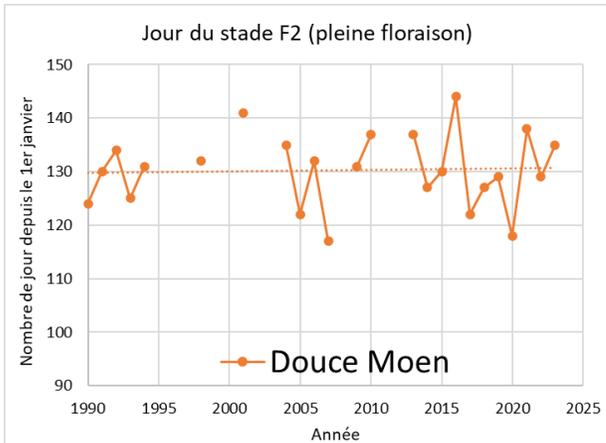
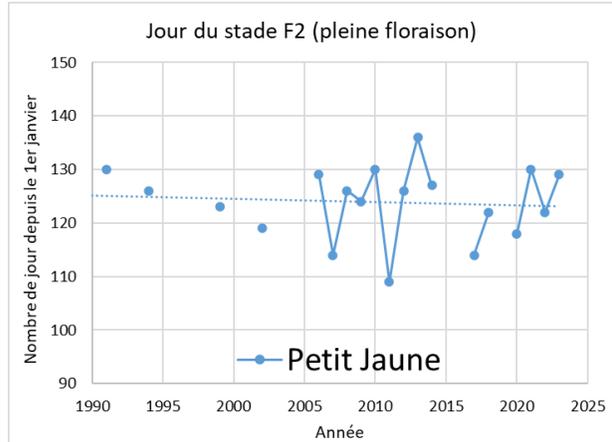
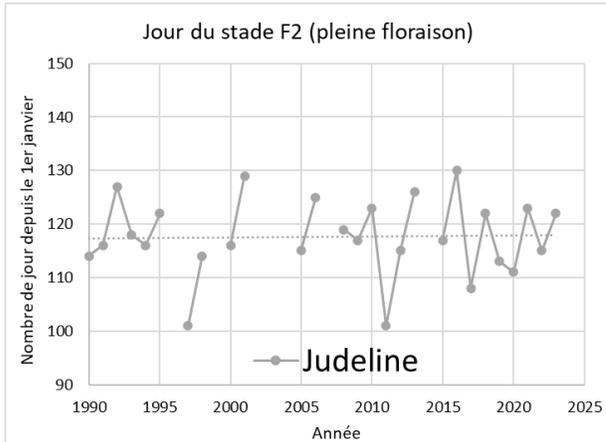
⇒ Forte variabilité interannuelle

⇒ Relative stabilité sur la période observée

Données de phénologie



• Stade F2 (pleine floraison)



⇒ Forte variabilité interannuelle

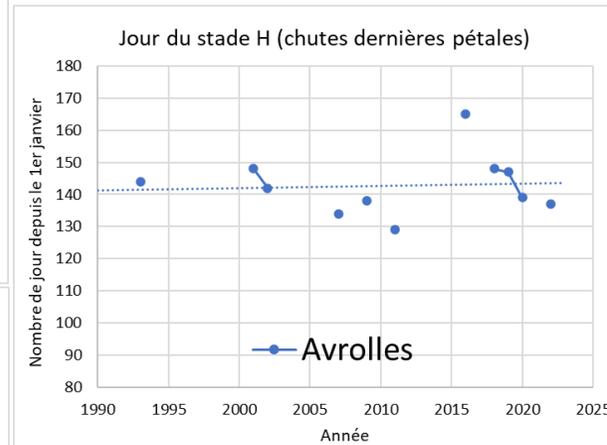
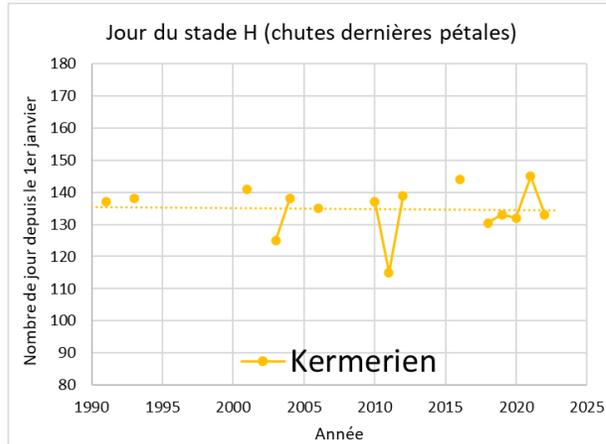
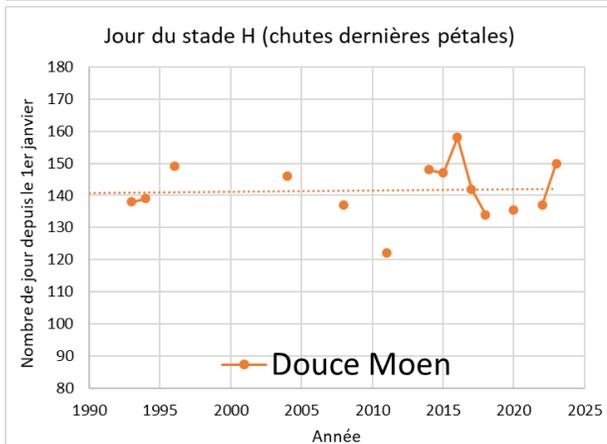
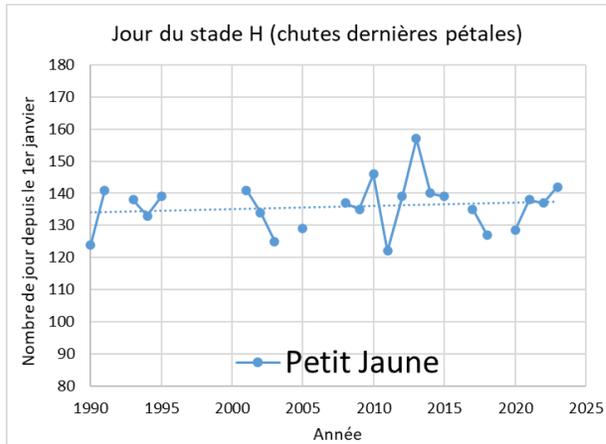
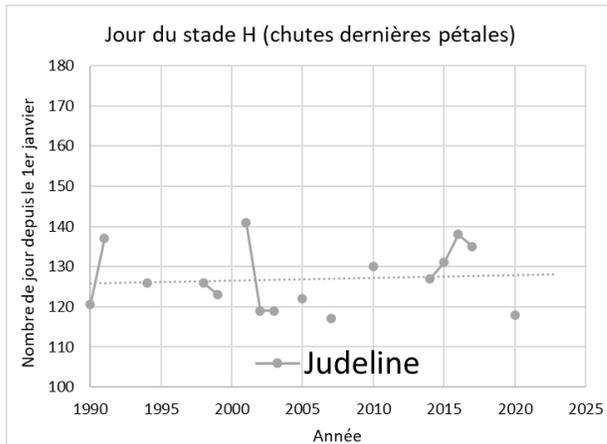
⇒ Relative stabilité sur la période observée pour Judeline & Douce Moen

⇒ Avancée du stade F2 :
PJ (-0,6 j / 10 ans)
KE (-0,9j / 10 ans)
AV (-1,7j / 10 ans)

Données de phénologie



- Stade H (chute dernières pétales)



⇒ Forte variabilité interannuelle

⇒ Relative stabilité sur la période observée

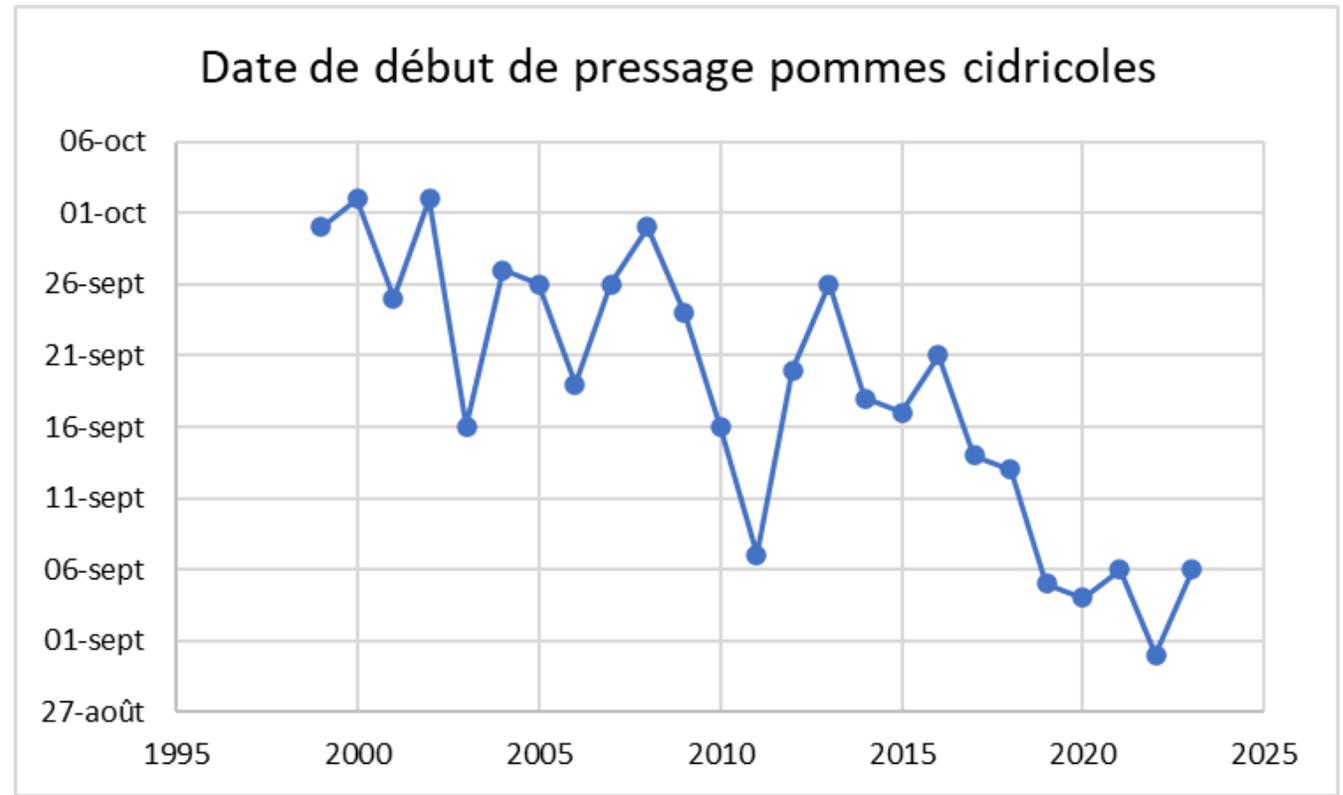
Période de pressage



Données cidrerie



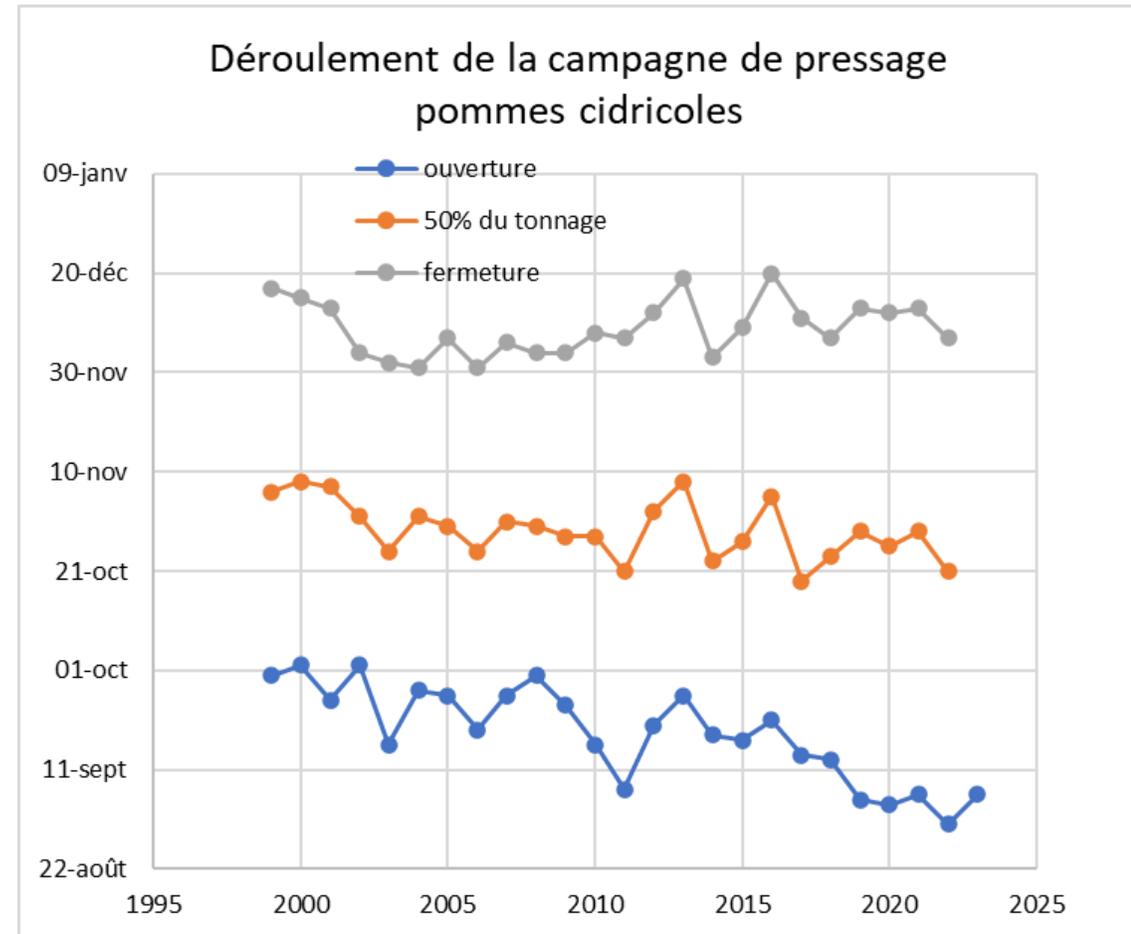
- Début de pressage :
 - - 20 jours en 23 ans
 - Causes possibles :
 - Changement Climatique
 - Pommage (arrivée anglaises)
 - Pratiques (agrégage)



Données cidrerie



- Déroulement de la saison de pressage
 - Biais car plus de pomme pressées dans cette cidrerie (x1,4 sur 23 ans)
 - 50% pressage : - 10 jours en 23 ans
 - Fin de pressage stable



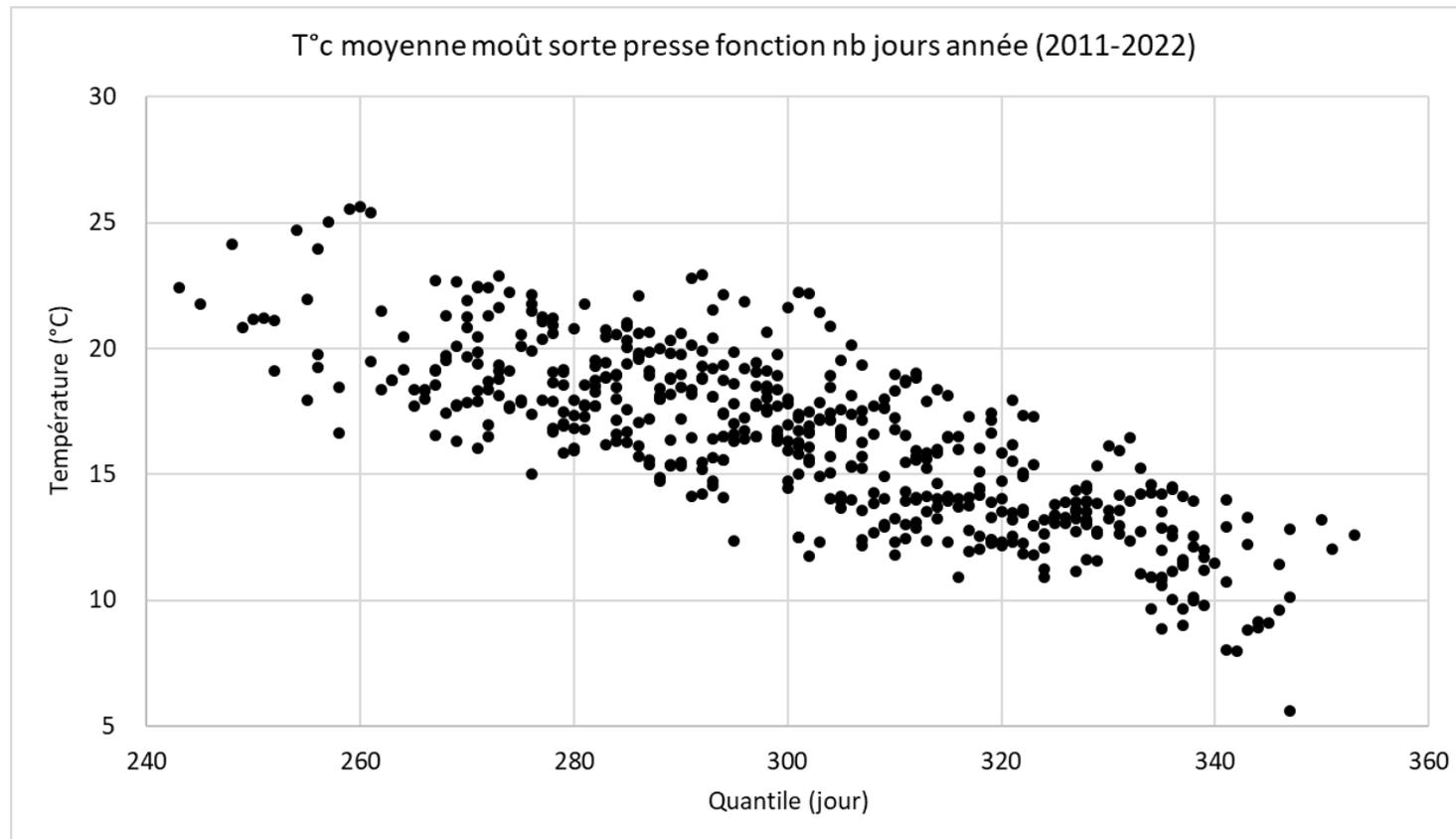
Données moûts



Données cidrerie



- Analyse de moût :
 - Température de moût sortie presse

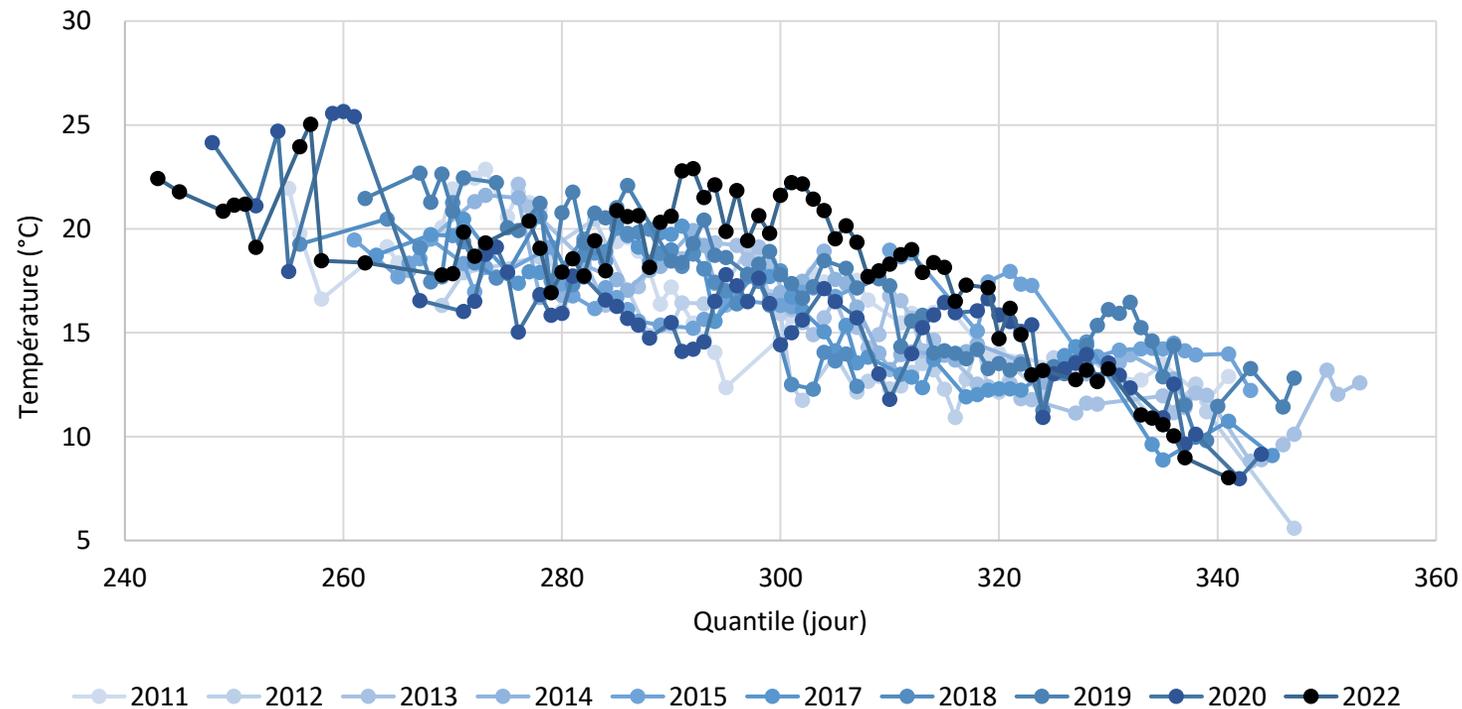


Données cidrerie



- Analyse de moût :
 - Température de moût sortie presse

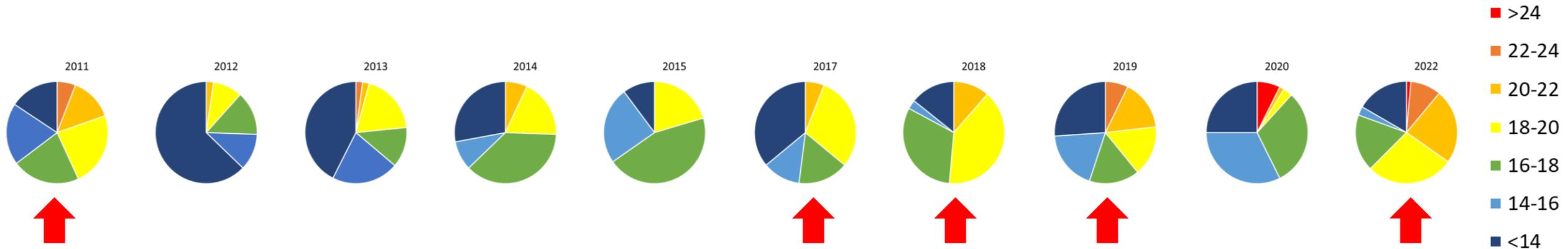
Graphique T°c moyenne moût sorte presse fonction nb jours année



Données cidrerie



- Analyse de moût :
 - Température de moût sortie presse

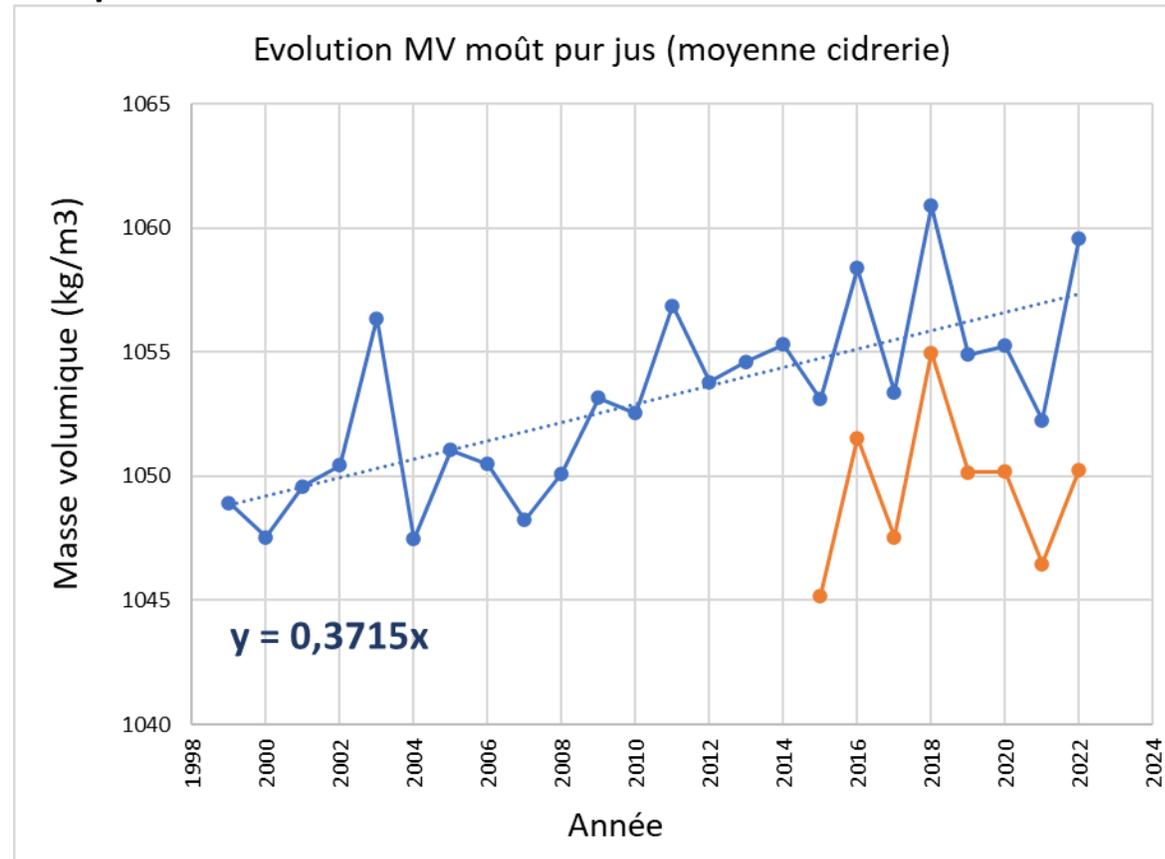


- Forte variabilité interannuelle de la distribution des température
- Bonne corrélation avec les températures sept-déc
- Tendance : années chaudes (1/3 des moûts > 18°C) semblent plus fréquentes

Données cidrerie



- Analyse de moût :
 - Masse volumique



⇒ + 4 kg/m³ en 10 ans

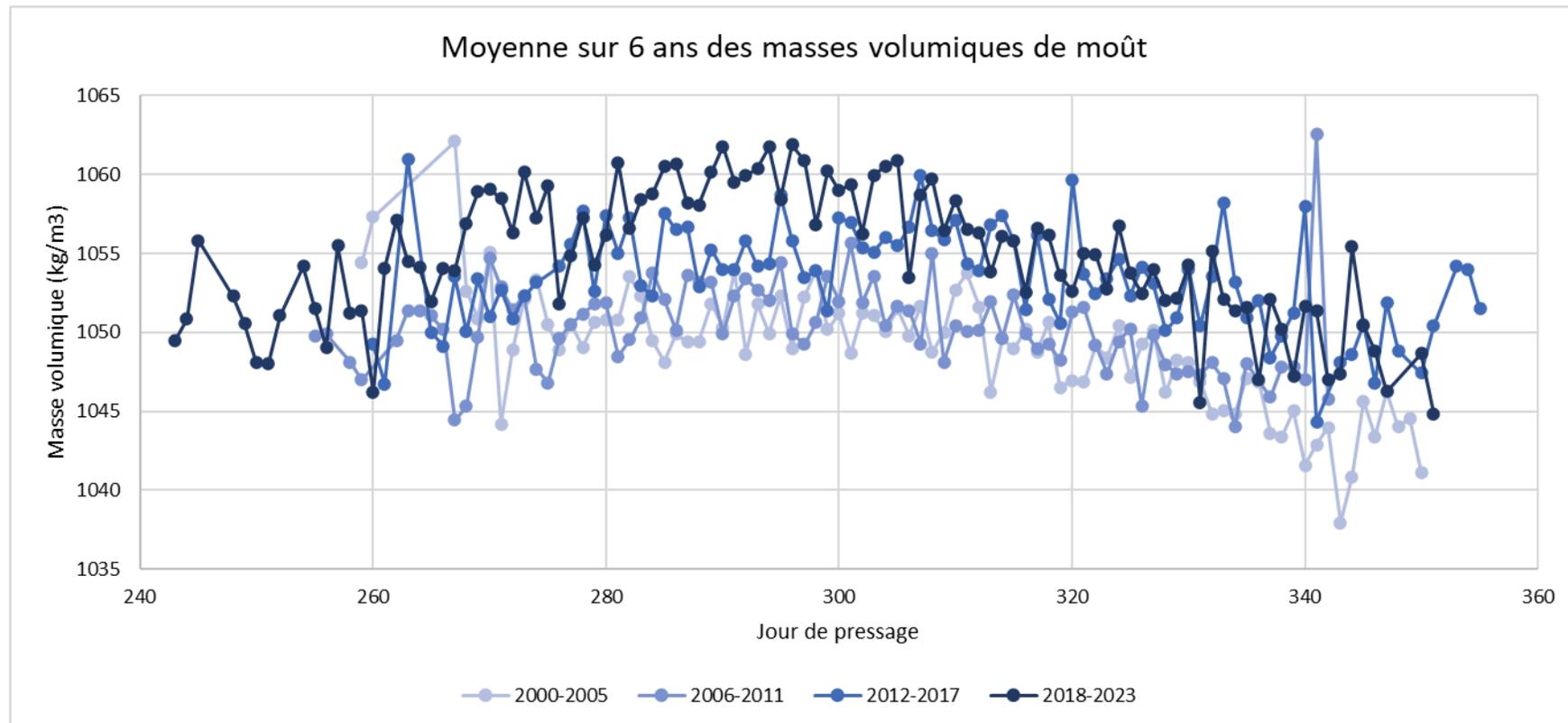
=

⇒ 1°vol en 22 ans

Données cidrerie



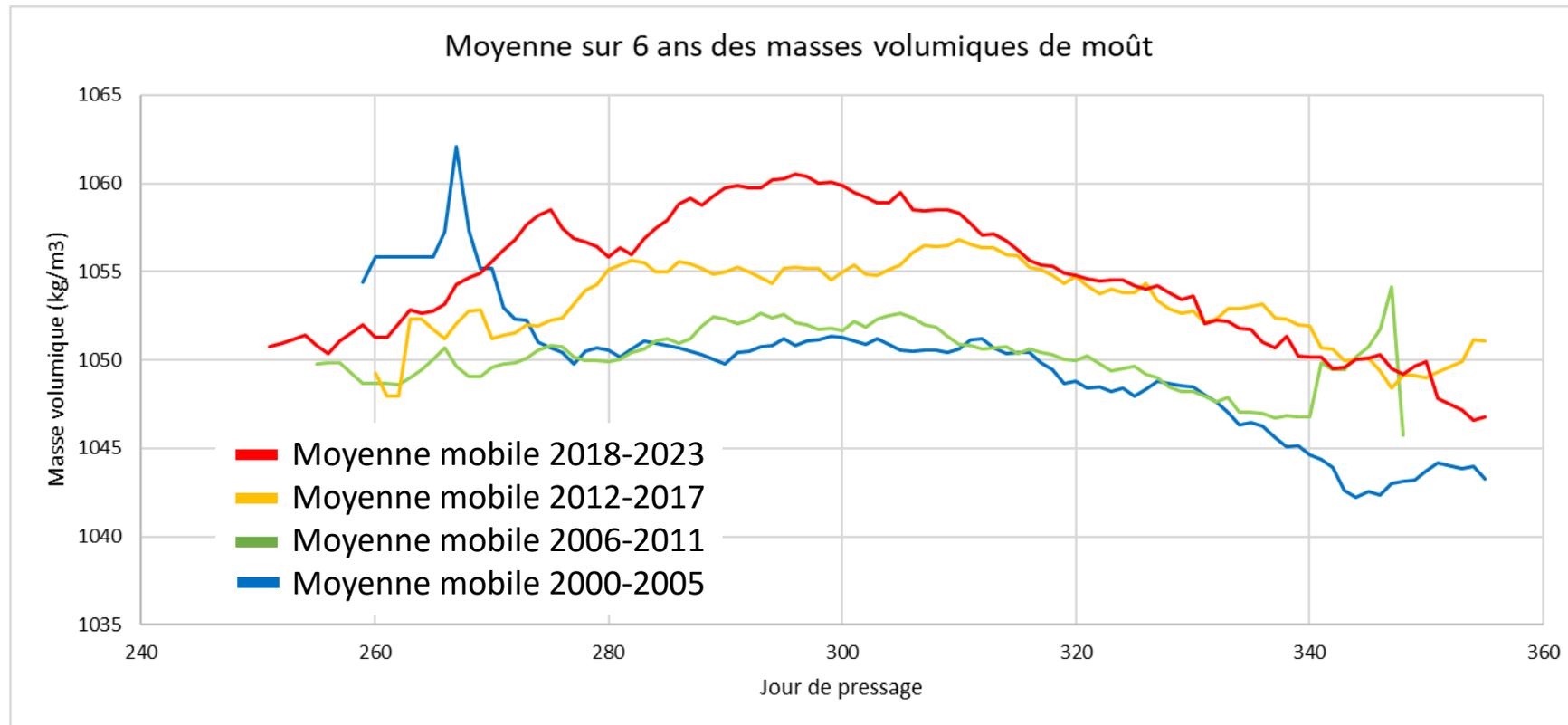
- Analyse de moût :
 - Masse volumique



Données cidrerie



- Analyse de moût :
 - Masse volumique ⇒ Augmentation de MV sur toute la gamme de maturité



Données cidrerie



- Analyse de moût :
 - Acidité totale et polyphénols
 - Analyses peu réalisées par les cidreries sur les moûts
- **EN ATTENTE** de retour d'une cidrerie !!!

En résumé



- Impact de l'évolution climatique sur la qualité des cidres / jus
 - Direct sur la composition du moût :
 - Sucre / alcool : quantifiable et significatif
 - Acidité : ? (mais aucune remontée terrain & TML)
 - Polyphénols : ?
 - Indirect (attendu) sur la flore microbienne :
 - Température de récolte plus élevée > altération des fruits récoltés
 - Température de moût plus élevée (dérive microbiologique plus facile)

En résumé



- Impact de l'évolution climatique sur la qualité des cidres / jus
 - Quelle démarche avoir pour quantifier les évolutions (Acidité, polyphénols, ...) à venir pour adapter la transformation cidricole au changement climatique :
 - Collecte de données en cidreries ?
 - Mise en place d'un réseau de parcelles ?
 - Extrapolation de données pommes de tables (uniquement sucre et acidité) ?
 - ...