Innovation variétale

Des recherches ciblées en production

Largement trusté par les variétés longues noires classiques, le marché français de l'aubergine ne semble pas désireux de diversifier sa gamme en formes ni en couleurs. Dès lors, les innovations variétales portent plus sur la recherche de performances en production. **Claire Bouc**

© JP SCARDIGLI

© RIJK ZWAAN

© CAILLOUX

Présente toute l'année sur nos étals avec une période de pointe de mai à septembre, l'aubergine connaît un regain d'intérêt l'été avec la production française et la présence des légumes ratatouille (tomate, courgette et poivron). Les aubergines violettes et oblongues sont les plus répandues sur le marché français, les variétés blanches, roses, zébrées et rondes, très prisées en Asie, en Turquie et en Italie, étant quasiment inexistantes sur nos étals. Pourquoi ? Difficile de répondre ! *« Les semenciers ont les produits. Nous savons qu'ils fonctionnent. Ils sont performants et intéressants et, pour autant, ils ne trouvent pas leur place sur le marché ou ne seront pas développés tout de suite. Faire adopter une nouveauté ou changer les habitudes alimentaires prend du temps. Cela demande des efforts d'investissement et de l'accompagnement »*, explique François Rabanit, responsable du développement de l'aubergine chez Rijk Zwaan France. *« Aujourd'hui, la priorité est de fournir un produit demandé par les consommateurs et rentable pour les producteurs. Vu le contexte actuel, avec les caprices du climat, le coût de l'énergie et tous les coûts annexes (cartons, plants, engrais…), ce n'est pas simple ! Il reste par ailleurs des volumes à prendre à l'import sur la référence principale, même en période de production française. On se concentre donc sur l'aubergine violette "classique". Les autres cultivars ne sont pas à l'ordre du jour pour le moment »*, détaille Anthony Langlais, directeur général de Kultive, qui prévoit de produire cette année entre 1 600 et 1 700 tonnes d'aubergine violette oblongue dans l'Orléanais.

« Les semenciers restent actifs sur les variétés longues classiques. »

Des aubergines plus productives

Bien que présents sur tous les segments, les semenciers restent actifs en matière de recherche sur les variétés longues noires classiques, violettes ou striées, qui représentent 90 % du marché français avec ces critères de base : le gustatif, la présentation, la résistance et la productivité, même si beaucoup de progrès ont déjà été réalisés de ce côté-là. *« La productivité dépend aussi énormément des conditions culturales. Nous constatons d'ailleurs des écarts significatifs de rendement d'une région à l'autre. Monarca RZ, par exemple, cultivée en hors-sol sous de grandes serres en Nouvelle-Aquitaine, a présenté 10 à 15 kg de rendement supérieur par plante qu'une culture en pleine terre sous abris bas en Paca »*, souligne François Rabanit.
Enza Zaden France, avec sa nouvelle variété Lemmy, souhaite proposer de l'aubergine demi-longue, une variété produisant davantage sur moins de surface et sans perte de qualité. *« Cette variété apporte une architecture de plante différente avec des rendements supérieurs de plus 20 %, passant de 14 kg en moyenne à 17 ou 18 kg en sol… et jusqu'à 30 kg en hors-sol. Aux Pays-Bas, dans des conditions de culture optimales, elle offre même un rendement supérieur à 50 kg ! »*, indique Yann Delmas, responsable commercial d'Enza Zaden France. Plus ouverte, la plante nécessite moins de temps de travail. Avec moins de sortie d'axillaires, elle laisse plus facilement entrer la lumière. Elle permet en outre une sortie plus facile du quatrième bras et rend les fruits plus accessibles. Lemmy est aussi moins sensible au botrytis, surtout présent dans l'Ouest de la France, ce qui permet de diminuer les traitements. La plante est moins duveteuse, a besoin de moins d'intrants (25 à 30 % d'apports azotés en moins sur une culture hors-sol) et offre une précocité intéressante (une semaine en hors-sol notamment). Lemmy présente enfin une bonne qualité gustative, avec peu de graines et un fruit très brillant. *« Nous commençons la deuxième campagne de Lemmy : ce sera l'année de confirmation des ajustements de conduite culturales que les producteurs ont commencé à appliquer l'an passé. En 2022, la variété sera présente sur davantage de surfaces, avec certaines exploitations qui se sont tournées à 100 % vers cette variété. »*
De son côté, Rijk Zwaan France pousse la recherche autour du concept de « Cleanleaf », littéralement « feuille propre », avec des variétés longues et demi-longues ne présentant pas ou très peu de trichomes, ces poils très fins que l'on trouve sur la plante. *« Nous avons constaté, via des études menées en Espagne autour de variétés Cleanleaf, qu'elles permettaient de limiter l'installation de différents ravageurs, dont aleurodes et thrips.*

Repères

La production nationale d'aubergines s'élève à 31 000 t*. Concentrée dans le Sud-Ouest (35 % en Nouvelle-Aquitaine) et dans le Sud-Est (24 % en Provence-Alpes-Côte d'Azur), où elle est essentiellement réalisée sous tunnel froid ou multichapelle, elle représente 37 % de l'approvisionnement du marché. En légère mais constante progression depuis 2017, sa consommation en frais s'élève à 1,2 kg par ménage et par an (contre 1,1 kg en 2017), 47 % des ménages en achetant au moins une fois dans l'année**.

* Source Eurostat, moyenne 2017-2019. ** Source Kantar, élaboration Interfel, 2021.

Cette année, nous menons un essai en France afin d'évaluer son impact sur nos populations locales de ravageurs, parmi lesquelles pucerons et punaises. Nous en saurons plus en fin d'année », précise François Rabanit. Plusieurs avantages pourraient être tirés du développement de variétés Cleanleaf : cela permettrait de réduire les interventions phytosanitaires et de faciliter le travail du personnel à la taille et à la récolte. *« Les trichomes étant très allergisants, il est particulièrement difficile de rester dans un tunnel d'aubergine en plein été. Le personnel gagnerait en confort de travail avec des variétés qui en sont dépourvues. »* De leur côté, les consommateurs seront très certainement séduits par des aubergines présentant des calices lisses et bien verts. *« Nous menons cette année six essais sur des variétés longues et demi-longues, mais l'idée à terme est d'étendre le concept Cleanleaf à toutes les variétés. »*

« Le marché national est approvisionné à 37 % par l'origine France. »

Des formes et des couleurs

Rijk Zwaan France effectue aussi des recherches sur les variétés blanches, mini, rondes, rondes italiennes et violettes. *« Pour la France, cela représente un très petit marché, mais on reste actifs »*, indique François Rabanit. Offrant une chair plus fine et moins grainée que les variétés violettes et striées, les aubergines blanches, qui ne représentent que 2 à 3 % du marché global, semblent d'autant plus difficiles à maintenir qu'elles sont difficiles à travailler, leur peau marquant vite. Les mini-aubergines, qui se distinguent avant tout par leur aspect visuel, mais aussi par une chair plus fine et moins grainée grâce à une récolte avant maturité, offrent aussi un marché d'ultraniche, essentiellement destiné à la restauration haut de gamme. Seules les aubergines striées, soit 10 à 15 % du marché, semblent tirer leur épingle du jeu, notamment dans le Sud-Est. *« Les aubergines rondes forment un marché très limité, surtout basé en Italie. Si on trouve une variété assez performante, on la lancera »*, affirme Yann Delmas. *« Les variétés d'aubergines montrent très peu de différences gustatives entre elles. Le gros de la différence s'effectue sur la texture, avec des aubergines plus souples, donc plus fondantes, mais cela va à l'encontre de la conservation post-récolte. »*

Production en Provence

Diversifier pour répondre à la demande

PHOTOS © JP SCARDIGLI

Installée à côté d'Arles depuis trois générations, l'entreprise familiale JP Scardigli et Fils cultive 4,5 ha d'aubergines en pleine terre sous tunnels plastiques et en lutte intégrée, sans traitement. 560 à 600 tonnes d'aubergines y sont produites par an. Essentiellement des variétés demi-rondes (Black Pearl) et demi-longues (Monarca), mais aussi des graffiti (Angela), des blanches (Anna) et des rondes siciliennes à farcir (Barbarela), pour répondre à la demande des clients, essentiellement des enseignes de la GMS, des grossistes et de quelques spécialistes. *« On a aussi en essai les variétés Traviata, une demi-longue qui aurait un rendement plus élevé avec les mêmes apports en engrais et en fumure organique, et Lemmy, une demi-ronde qui remplacera peut-être Monarca qui commence à avoir des rendements moindres »*, explique Jean-Pascal Scardigli, pour lequel la qualité est le critère de sélection numéro un. *« Le gustatif dépend beaucoup de la façon de cuisiner. Même si j'ai une issue industrielle, je regarde en premier lieu le pourcentage de catégorie 2 sorti par chaque variété, pour garder celles qui en ont le moins. J'en obtiens entre 15 et 20 % en moyenne, selon les conditions météo. La tolérance au nématode pourrait être un sujet, mais la rotation que nous pratiquons nous évite ce problème. »*

FLANDRIA :
C'EST MEILLEUR QUAND ON Y MET DU CŒUR.

Jurgen Franco et Nancy Verstegen : producteurs d'aubergines

UNE HISTOIRE DE PÈRE EN FILS

"Mon père a débuté en 1970, à très petite échelle, avec la culture de tomates sous serre. En 1999, notre production a été touchée par une maladie. Nous avions le choix : soit nous recommençons à zéro, soit nous changeons de culture. L'aubergine était encore relativement inconnue chez nous à l'époque. Il y avait une pénurie de l'offre sur le marché. Au total, la production belge représentait 12 ha. Nos 3,5 ha supplémentaires ont apporté une belle augmentation. En 2017, nous avons ajouté 2 ha de serres. Aujourd'hui, la superficie belge a atteint 30 ha."

John Vermeiren et Lia Wouters : producteurs de tomates

L'AVENIR A DU GOÛT

"Aujourd'hui, les tomates sont surtout ennoblies en fonction de leur goût. C'est une évolution positive. Le consommateur est plus conscient de ce qu'il achète et il recherche un goût qui convient le mieux aux pâtes, à la viande ou à la consommation crue. Nous avons également des tomates à l'essai, que nous goûtons personnellement pour en vérifier les qualités gustatives. Ce n'est pourtant pas la seule donnée à prendre en compte : leur apparence doit être attirante et nous conservons celles qui présentent le meilleur potentiel de culture tout au long de l'année."

Guido Quirijnen : producteur de poivrons

DES INITIATIVES DURABLES

"Nous travaillons de façon très écologique. Les plants sont alimentés par un bassin d'eau de 32 000 m³. La partie de l'eau qui n'est pas absorbée par les plants est récupérée et, après épuration dans un filtre, elle est réutilisée. Une installation de cogénération fournit, après combustion de gaz, à la fois l'électricité, la chaleur et le CO2 nécessaires à la croissance des poivrons. Les restants sont injectés sur le réseau."

Campagne financée avec l'aide de l'Union européenne

VLAM.be
VLAM Office Flamand d'Agro-Marketing
Blvd. Roi Albert II 35 boîte 50 • B-1030 Bruxelles
Tél.: +32 473 174 072

RESPONSIBLY FRESH FLANDRIA
www.flandria.be