

INVENIO

Se renouveler et expérimenter

L'assemblée générale d'Invenio, le 20 juin en Dordogne, a été l'occasion d'entériner la nouvelle gouvernance de la structure de recherche et de mettre en avant des expérimentations.

C'est avec une équipe de direction et un bureau renouvelés en 2022 qu'Invenio, la station de recherche et développement de la filière fruits et légumes d'Aquitaine, a choisi de relever les défis qui l'attendent ces prochaines années, autour d'un collectif composé d'un binôme de producteurs de carottes (Vincent Schieber, qui en reste le président, et Fabrice Vendran, qui devient le président délégué) et d'un trio de vice-présidents (Sophie Ponson, Pascal Fournel et Richard Renaudie), dont les expériences complémentaires correspondent à celles des quatre champs d'intervention d'Invenio : les légumes de plein champ, l'arboriculture, le matériel végétal et les cultures sous abris. Cette réorganisation interne se poursuivra en 2023 avec l'intégration des compétences du GIE Aire fruits et légumes et la structuration autour de trois départements : ressources, programmes et développement.

Invenio devrait ainsi répondre de façon réactive et pragmatique aux besoins de ses adhérents, après une année 2022 éprouvante, marquée par une importante hausse des charges



Vincent Schieber reste président d'Invenio.

due à l'inflation, des rotations de personne et des difficultés de recrutement, l'arrêt de la production sur les sites de Saint-Yrieix et Prayssas et un chiffre d'affaires en baisse.

Chaque année, Invenio mène une cinquantaine de projets d'expérimentation pour répondre aux attentes sociétales et permettre aux producteurs de vivre décemment de leur travail. Ces expérimentations sont menées autour de la pomme, de la châtaigne, de la framboise et des petits fruits, de l'aubergine, du poivron et de la salade, du melon, de l'asperge, de la carotte et de la fraise. Quatre projets ont été mis en lumière lors de l'AG. En

arboriculture, un essai a été mené en pomme à Beyssac en Corrèze sur un verger de Golden, afin de savoir si un passage en prétaille mécanique pouvait faciliter la taille manuelle, notamment afin de faire face au manque de main d'œuvre. Du côté des cultures sous abris, un essai a été mené sur l'éclairage de fraises hors sol afin de définir la stratégie à adopter pour obtenir le meilleur rendement.

Sur les légumes de plein champ, une attention particulière a été portée à la question du désherbage en carotte, une dizaine de molécules devant prochainement être réévaluées, parmi lesquelles trois sont directement menacées et une nouvelle en développement.

Enfin, une expérimentation est menée sur le matériel végétal de la fraise afin d'étudier l'interaction entre le génotype de la plante et l'environnement car, si jusqu'à maintenant les variétés étaient sélectionnées pour leur stabilité dans différents environnements, dans le contexte actuel de changement climatique, peut-être serait-il préférable de sélectionner des variétés réagissant aux différents environnements et d'exploiter leur plasticité. **CB**

CHÂTAIGNE

Une filière en pleine mutation

L'assemblée générale d'Invenio, le 20 juin dernier à Bergerac, a permis un point sur la filière châtaigne. Face au bassin asiatique, où un total d'un million de tonnes de châtaignes sont produites chaque année en Chine, au Japon et en Corée, l'Europe, avec ses 200 000 tonnes annuelles, apparaît comme un tout petit faiseur. Les principaux pays producteurs sont la Turquie, le Portugal (en développement), l'Italie (en régression), la Grèce (en développement), l'Espagne et la France. La production de cette dernière, qui s'établit à 8 000 tonnes, s'est stabilisée ces dernières années après avoir fortement régressé. Elle se concentre dans le Sud-Est (Ardèche et Cévennes) et dans le Sud-Ouest (avec des fruits de gros calibres). 80% de la production est destinée au marché du frais. Depuis 2012, les importations intra-européennes sont en hausse, surtout en Italie et en

France, où les marchés de la transformation de la châtaigne pelée et des produits transformés sont dynamiques. La France importe aujourd'hui 13 000 tonnes de châtaignes, la moitié fraîches et la moitié pelées. Pour faire face à la demande, il faudrait doubler la production.

Il y a une quinzaine d'années, la filière française a amorcé le virage de la diversification avec l'apparition de la variété Bellefer, qui produit des fruits plus petits, mieux adaptés au marché de la transformation. Reste aujourd'hui à valoriser cette production. « Il faut créer de la valeur. Les châtaignes pelées vendues en contenants en verre ou en métal gagneraient à être déclinées dans des emballages plus innovants comme des petits conditionnements pour du snacking. Quant à la crème de marron, elle prendrait de la valeur, associée à des yaourts ou à des glaces », explique



Présentation d'un verger de châtaigniers appartenant au groupe coopératif Terres du Sud, adhérent d'Invenio.

Bertrand Guérin, président de l'Union interprofessionnelle châtaigne du Périgord.

Composé de 17 hectares, le verger expérimental d'Invenio totalise une trentaine de parcelles dont 50% sont aujourd'hui concernées par des essais réalisés en partenariat avec l'Inrae portant sur les différents leviers qui permettraient à la filière de relever le défi du doublement de sa production : l'innovation variétale (20 nouvelles variétés sont en cours de sélection), la conservation, l'optimisation de la pollinisation, la gestion de la taille et

de l'enherbement, l'estimation de la récolte par drone, mais aussi la lutte contre les ravageurs et les maladies, les dégâts causés par les chenilles foreuses, par les pourritures générées par le cynips et le changement climatique pouvant impacter jusqu'à 50% de la récolte, avec des répercussions sur toute la chaîne. Des essais probants ont été menés par Invenio sur une méthode innovante d'application des produits de protection des plantes par micro-injection sécurisée dans le tronc de l'arbre, en remplacement de la pulvérisation. **CB**



Diversification

Une production en mutation

Largement insuffisante pour subvenir aux besoins du marché, la production française de raisin de table, à défaut de se développer, semble vouloir répondre à la demande des consommateurs, qui plébiscitent de plus en plus les variétés apyrènes et colorées.

CLAIRE BOUC

Avec un potentiel de production estimé entre 35 000 et 40 000 tonnes, la France n'est pas en mesure de répondre à la demande du marché français, même en pleine période de production française. Chaque année, en saison, elle doit importer du raisin de table en provenance d'Italie (84 800 t) et d'Espagne (10 900 t), qu'elle complète par des importations, hors saison, issues des pays de l'hémisphère sud (Afrique

du Sud : 4 600 t, Chili : 3 900 t, Pérou : 3 600 t)*. Essentiellement productrice des variétés Chasselas et Muscat de Hambourg, qui bénéficient toutes d'eux d'une AOP (Chasselas de Moissac et Muscat du Ventoux), la production française se tourne vers le développement de nouvelles variétés, d'une part pour diversifier sa gamme, d'autre part afin de répondre à la demande croissante des jeunes consommateurs. « Le Muscat et le Chasselas vont devenir des niches de marché. Beaucoup de magasins ont déjà arrêté de les vendre en vrac au profit de barquettes 500 g. Actuellement, le gros du volume se fait avec le raisin italien », indique Lucas Saglietto, directeur commercial de Peruzzo, qui produit, en Sicile et dans les Pouilles, sous la marque Bo & Bon. Un avis partagé par Mourgues Fruits, qui exploite une soixantaine d'hectares de raisin à Moissac, dans le Tarn-et-Garonne : des variétés traditionnelles, parmi lesquelles Chasselas, Alphonse Lavallée, Muscat et Ribol et, depuis peu, de nouvelles variétés. « Nous avons constaté que si les variétés Chasselas et Muscat restent très appréciées des seniors, les jeunes,

et notamment les enfants, recherchent des raisins de table sans pépin et à la peau fine. En automne, le raisin Italia prend 80 % des parts de marché. Il fallait trouver des solutions », explique Jean-Pascal Mourgues, son dirigeant. « Nous avons planté 11 ha de variétés Arra en 2021 et 4 ha en 2022. 2023 sera la première année de commercialisation de ces nouvelles variétés. Les volumes seront réduits, mais progresseront d'année en année. »

Vers une production française de raisins apyrènes

Originaires d'Israël, les variétés Arra sont apyrènes, présentent un degré Brix élevé et des grains grands et uniformes qui se déclinent en trois couleurs : blancs, rouges et noirs. « La région de Moissac est particulière, car elle se caractérise par des terres fortes, des printemps froids et des hivers pluvieux. Seules les variétés Arra nous ont semblé capables de s'acclimater. Nous allons voir si notre terroir est bien adapté et notre climat pas trop humide », ajoute Jean-Pascal Mourgues. Pour pallier les aléas climatiques, l'opérateur a fait le choix de couvrir ses vergers de raisin avec

des bâches antipluie, plus coûteuses que les filets paragrêles. « Sous ces bâches, si nous avons une fin d'hiver clémente et ensoleillée, tout ira bien, d'autant que le raisin démarrera plus tôt. En revanche, en cas de gel en avril, ce sera la catastrophe. Avant d'aller plus loin, nous devons analyser tous

apyrènes, car elles s'adaptent très bien au climat de la Provence, qui a toujours été un terroir propice à la culture du raisin de table. Il y a véritablement une place pour du raisin français apyrène. L'origine France va faire la différence », souligne Hugo Mestre. Chez Blue Whale, qui dispose de 40 hec-

dans la variété Timpson, un raisin blanc sans pépin très gustatif. Actuellement, nous développons une gamme de raisin apyrène gustatif sur les différentes couleurs, car cela permet de segmenter le rayon et d'attirer les consommateurs », détaille Claire Fayan, responsable du raisin.

« Pour faire la différence, il y a véritablement une place pour du raisin français apyrène. »

ces paramètres, car nous avons déjà pris un gros risque avec une quinzaine d'hectares plantés en deux ans. »

Chez Mesfruits aussi, on croit au développement des variétés Arra. Installé à Cavaillon, dans le Vaucluse, l'opérateur exploite 60 hectares de raisin : 10 ha de variétés classiques (Muscat, Alfonse Lavallée, Prima, Cardinal et Danlas) et 50 ha de nouvelles variétés, parmi lesquelles 35 ha d'Arra et 15 ha de Timpson. « D'ici cinq ans, nous renouvellerons nos 10 ha de variétés classiques par des variétés

tares de Chasselas et 20 de raisin apyrène, la tendance est également à l'expérimentation de nouvelles variétés afin de trouver les variétés gustatives adaptées au marché. « Nous travaillons sur la connaissance des marchés pour mieux qualifier l'offre et la demande. Les clients demandent un raisin gustatif sans pépin. Depuis une dizaine d'années, nous produisons le Centennial, une variété de raisin blanc apyrène qui produit de grosses grappes compactes à la peau fine. Depuis quelques années, nous avons investi

La France, un marché stratégique

Producteur en Sicile, Daniel Barbera confirme l'appétence croissante des consommateurs français pour du raisin sans pépin. Pour lui, la variété Arra Sugar Drop™ (Arra 30) est la mieux placée pour répondre à cette demande : « Avec sa belle couleur jaune, ses grappes bien fournies et son degré Brix très élevé, c'est pour moi un raisin exceptionnel, en forte croissance en Europe, et notamment en France où il est plébiscité par les enfants. » L'opérateur, qui a 32 hectares de cette variété en production, envisage d'en avoir 90 à terme. Le marché français, où il écoule 80% de ses volumes, toutes variétés confondues (Victoria, Black Magic, Italia, Red Globe et Arra Sugar Drop™), est extrêmement stratégique pour lui. Afin de le



Le raisin cultive la variété !

CRAQUEZ pour un raisin d'exception : le MUSCAT du VENTOUX AOP et toute la gamme variétale proposée par l'association des organisations de producteurs de raisin de table !



PRODUCTION FRUITIÈRE INTÉGRÉE • HAUT DE GAMME • TERROIR D'EXCEPTION • RÉCOLTE 100% MANUELLE

LE RAISIN DE TABLE : SAVOUREZ LE VAUCLUSE !



Par accord interprofessionnel, les producteurs français de raisin de table garantissent la maturité des variétés Prima, Ora, Danlas, Lival, Chasselas, Cardinal, Muscat, Lavallée, Idéal et Centennial.

Flashez le QR code pour avoir accès aux coordonnées de vos différents interlocuteurs commerciaux :



servir dans les meilleures conditions, il a ouvert à Châteaurenard, dans le Sud de la France, une plateforme lui permettant d'entreposer un stock tampon. « Depuis toujours, Barbera coupe le raisin à la demande, c'est ce qui fait notre force. Nous allons continuer, mais disposer d'un petit stock tampon va nous ouvrir les portes de certains clients, que nous pourrions dépanner ponctuellement. »

Peruzzo, de son côté, produit 5 000 tonnes de raisin sans pépin (20 % de sa production totale de raisin), entièrement écoulées sur le marché français. « Cette production devrait doubler prochainement, avec le rachat d'une société qui en produit également 5 000 tonnes », explique Lucas Saglietto. Parmi la vingtaine de variétés apyrènes produites par l'opérateur, trois sortent du lot avec un goût de bonbon. Conscient qu'il est nécessaire d'éduquer le consommateur à ces nouvelles variétés, Perruzzo envisage de mettre en place un programme d'animations en magasin. ■

* Source : Interfel d'après Douane française, moyenne 2017-2019.

FILIERE FRANÇAISE CHERCHE NOUVELLES VARIÉTÉS

Spécialiste du raisin de table, le domaine expérimental La Tapy travaille, en lien avec l'AOP Muscat du Ventoux et l'AOPN Raisin de table, au développement de nouvelles variétés. « Avec environ 6 000 ha de raisin de table en France, la filière française est de taille bien plus modérée qu'un pays comme l'Italie ! Nous n'arriverons jamais à nous aligner sur les prix du Victoria ou de l'Italia. Nous devons nous démarquer autrement, en développant le segment qualitatif, avec des variétés ayant des arômes marqués, sans pépins et qui soient résistantes aux maladies », souligne Benjamin Pierron, ingénieur d'expérimentation au domaine La Tapy. Parmi les variétés montantes figurent le Centennial, un raisin blanc sans pépin, à la peau fine, présentant des baies ovoïdes et un bon équilibre sucre/acidité. « Cette variété, qui est de plus en plus travaillée, permet de segmenter l'offre existante et répond à la demande des consommateurs. Mais sa faiblesse réside dans sa sensibilité aux maladies et sa peau fine qui marque les coups de soleil et les frottements avec le vent. » Moins productive, la variété rose Suffolk a trouvé ses consommateurs. « Sans pépin et très sucrée,

elle a un arôme foxé de fruits des bois. Ce raisin bonbon permet de toucher les enfants, d'autant que ses petites grappes favorisent le snacking. Mais elle est compliquée à conduire et a un rendement assez faible. Cela reste un marché de niche. » Les recherches se poursuivent donc afin de trouver la variété apyrène qui concilie un maximum de critères : le goût, le croquant, la couleur, la résistance aux maladies et une bonne conduite culturale. « L'Italie et l'Espagne ont pris un virage fort sur les variétés apyrènes. Mais celles-ci sont difficiles à valoriser, car beaucoup de ces variétés arrivent en contre-saison en provenance de l'hémisphère sud à des prix défilants tout concurrence. Ces variétés présentant des rendements plus faibles et des coûts de production plus élevés, nous ne nous lancerons que lorsque nous serons sûrs d'avoir trouvé celle qui apporte un plus au niveau gustatif. Nous ne voulons pas mettre sur le marché des variétés proches de ce que nous trouvons ailleurs. Nous sommes d'accord pour nous diversifier, mais à condition que cela soit vraiment un plus pour le consommateur comme pour le producteur ! » précise Alexandra Lacoste, directrice de l'AOPN Raisin de table.



PHILIBON
DEPUIS 1957
Le GOUT de l'ORIGINE

CHASSELAS DE MOISSAC

Grain d'Avenir
d'A

ISSU D'UNE EXPLOITATION EN HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

GLOBALGAP

BOYER s.a.s
La référence en
RAISIN

ORIGINE
SUD-OUEST

BOYER SAS - Borde Rouge - 82200 MOISSAC - Tél. : +33 5 63 04 15 64 - Fax : +33 5 63 04 26 25
boyer-sas@philibon.com - www.philibon.com