



La framboise: un fruit très apprécié... encore plus lorsqu'il est de qualité!

Par: ANDRÉ CARRIER, agronome, M. Sc.
Conseiller régional en horticulture
Direction régionale de la Chaudière-Appalaches

Mars 2008

*Agriculture, Pêcheries
et Alimentation*

Québec 

Plan de la présentation

★ Ce qu'en pensent

- Les consommateurs
- Les chaînes d'alimentation
- Les producteurs



★ La qualité des fruits par rapport

- Aux conditions au champ
- À la cueillette
- À la manutention et à la conservation

Ce qu'en pensent les consommateurs

Selon l'«Étude des perceptions et comportements des consommateurs à l'égard des fraises et framboises fraîches»

Par: Robert Desormeaux, consultant
Février 2006



500 ménages québécois ont été sondés de
juillet à septembre 2006



Ce qu'en pensent les consommateurs

- ★ Les gens sont moins nombreux (47%) à en acheter que pour les fraises (91%)... et ils en achètent moins
- ★ Le client qui achète des framboises est plus scolarisé et a de meilleurs revenus et c'est lui aussi qui achète le plus de fraises



Ce qu'en pensent les consommateurs



- ★ En saison, 63% des achats se font directement du producteur (autocueillette, kiosque, marché public)
- ★ Les principaux critères de choix:
 - Apparence & couleur 67%
 - Fraîcheur perçue 34%
 - Goût perçu 15%
 - Prix 6%

Ce qu'en pensent les consommateurs

- ★ Évaluation de 4 fruits (note sur 10)
 - Fraise 8,9
 - Framboise 8,1
 - Bleuet 7,9
 - Pomme 7,5
- ★ Les gens pensent que nous produisons les **meilleures framboises** et sont prêts à les payer un peu plus cher



Ce qu'en pensent les chaînes

- ★ Chez Métro, depuis 2 ans, la catégorie «berries» (fraise, framboise, bleuet) a augmenté de 55%
- ★ Pour la framboise, augmentation de 11% en 2006 et de **115% en 2007 !**



Ce qu'en pensent les chaînes



- ★ En 2007, les chaînes ont importé **15 millions de livres** de la Californie... ou l'équivalent de 5000 acres à 3000 lb/acre... ou **3 à 4 fois notre production totale !**
- ★ Rendements en Californie/année 2004/
grands tunnels: **23000 kg/ha**

Ce qu'en pensent les chaînes



★ Nos framboises sont **bonnes**

MAIS

★ Elles sont **trop foncées**

★ ... et ne **se conservent pas bien...**



Ce qu'en pensent les chaînes



★ Exigences des chaînes

- Volume
- Pré-refroidissement + chaîne de froid
- Gros fruits pas trop mûrs
- Préférence pour **NOVA**
- Conteneurs «clamshell»
- Livraison directe après entente avec la maison-mère

Sondage producteurs 2007

(67 répondants)

★ Les cultivars

- Nova → 45%
 - Killarney → 37%
 - Festival → 20%
 - Boyne → 13%
 - Pathfinder → 88%
- (Framboises d'automne)



Sondage producteurs 2007

(67 répondants)

- ★ 70% des producteurs ne font pas de pré-refroidissement
- ★ Le contenant «clamshell» est utilisé par 18% des répondants



Sondage producteurs 2007

(67 répondants)

★ Les **besoins** des producteurs sont:

- Recherche sur maladies et nouveaux pesticides → 27%
- Conservation → 13%
- Calibre et saveur → 11%





Pour améliorer la qualité

→ Les conditions au champ

- ★ La qualité est très affectée par la présence de maladies (exemple: moisissure grise) au champ, davantage en fin de saison
- ★ Problèmes non apparents à la récolte mais pourriture post-récolte

Pour améliorer la qualité

→ Les conditions au champ



- ★ Attention aux fruits mouillés
(ex.: rosée) ou détrempés (pluie)
- ★ Conditions météorologiques à la récolte:
 - Temps humide VS sec
 - Ensoleillé ou non
 - Venteux ou non
 - Le plus frais possible sera le mieux
 - Grandes chaleurs: négatives sur la qualité:
fruits plus mous et moins bonne conservation

Pour améliorer la qualité

→ Les conditions au champ

★ Conditions du site

- À l'ombre ou non
- ± venteux
- Baissière ?
- Cultivars **Nova** et **Festival** : plus fermes que Boyne et Killarney





Pour améliorer la qualité

→ Les conditions au champ

- ★ Rotation / fréquence des récoltes (chaleur, pluie, demande, etc.)
 - En retardant les récoltes, on s'expose à plus de problèmes de qualité
 - Mieux vaut «abandonner» certains coins et préserver la qualité générale du reste
 - Très chaud ? Cueillir à tous les jours !

Pour améliorer la qualité → Cueillette

- ★ Fruits creux, faciles à abîmer et à écraser!
- ★ Les cueilleurs doivent être bien informés
 - Stades idéaux de récolte / fruits vendables
 - Comment prendre et détacher les fruits sans les briser
 - Contenant de récolte attaché au cueilleur pour travailler des 2 mains
 - Idéalement, 3 épaisseurs de fruits maximum; donc vider souvent et délicatement !



Pour améliorer la qualité → Cueillette

- ★ Cueillir **tout** ce qui est prêt et vendable; autrement, les fruits laissés peuvent faire pourrir les autres
- ★ Si possible, cueillir aussi les fruits de mauvaise qualité et les jeter
- ★ Pas trop de fruits dans la main en même temps...
- ★ «**Vitesse**» n'égale pas toujours «**Qualité**»...



Pour améliorer la qualité → Cueillette

★ Le producteur doit

- Bien former les cueilleurs
- Fournir les bons contenants
- Placer rapidement les fruits à l'ombre ou dans une chambre froide
- Surveiller les cueilleurs afin de corriger le tir...
- Examiner les boîtes cueillies



Pour améliorer la qualité

→ Cueillette

- ★ Le producteur doit
 - Fournir des supports ou autres moyens afin que les contenants de fruits récoltés ne soient pas directement sur le sol
 - Il n'est **pas recommandé** de faire du **triage** et du **transvasage** avec les framboises déjà récoltées; tout doit se faire le plus directement possible au champ



Pour améliorer la qualité

→ Après la récolte

- ★ Placer le plus rapidement possible à l'ombre puis à la chambre froide
- ★ Examiner les boîtes
- ★ Manipuler et transporter avec **extrêmement de soin** (comme des œufs) pour éviter le tassement et les bris



Pour améliorer la qualité

→ Après la récolte

- ★ La framboise a un taux de respiration très élevé; il faut la **refroidir rapidement**
- ★ Conservation maximale
 - $-0,5^{\circ}$ à 0°C → (point congélation = $-0,9^{\circ}\text{C}$)
 - 90-95% humidité relative
 - 3 à 6 jours



Pour améliorer la qualité

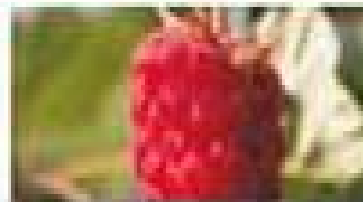
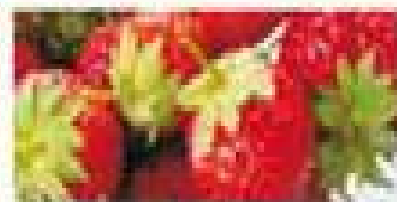
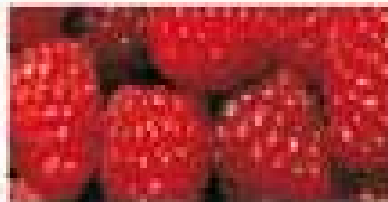
→ Après la récolte

- ★ Laisser les fruits à 25°C pendant 2, 4, 6 et 8 heures avant de les refroidir **diminue leur valeur commerciale** de 20, 37, 50 et 70% respectivement
- ★ Les contenants doivent être conçus pour assurer une bonne circulation de l'air au niveau des fruits



Pour améliorer la qualité → Après la récolte

- ★ Si vente au détail dans la journée, la chambre froide peut être une chambre «fraîche» à 10-12°C → beaucoup **moins de condensation sur les fruits** quand on les sort dehors
- ★ Des fruits froids (ex.: 0°C) condensent beaucoup (mouillés) et ne reprennent **jamais** leur lustre naturel



Pour améliorer la qualité → Après la récolte

- ★ Certains fongicides (ex.: Switch, Pristine) appliqués avant la récolte améliore la conservation (ex.: moins de moisissure)
- ★ Quoique controversée, la pulvérisation de calcium sur les fruits pourrait retarder la maturité et améliorer la fermeté et la conservation des fruits



Conclusion

La qualité générale des framboises du Québec peut et doit s'améliorer !!

Chacun doit analyser ses façons de faire et passer à l'action!!

Bon succès!!

