

La culture de l'aronia au Québec ...un aperçu !

Par André Gagnon, agronome
MAPAQ Saguenay-Lac-Saint-Jean

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 

ARONIA

A photograph of an Aronia melanocarpa plant, showing clusters of dark, round berries hanging from green leaves. The berries are in various stages of ripeness, with some appearing more black and others more purple. The background is a dense thicket of similar foliage.

Famille : Rosacées (Rosaceae)

Nom latin : Aronia melanocarpa Michx Eliot

Autres appellations en français : aronie
noire, gueule noire, photinia

Nom commun en anglais : Black chokeberry

Origine

- Arbuste indigène de l'est de l'Amérique du Nord
- Introduit en Europe de l'Est, en Asie, en Scandinavie et en Russie au début du XXe siècle



Utilisation

- **Production fruitière commerciale**
- **Industrie ornementale**
- **Projets de restauration ou de renaturalisation**





Description de la plante

Arbuste

1 à 2 m de hauteur

1,5 m de largeur

Floraison : en mai



Fleurs blanches avec des anthères roses, regroupées en corymbes de 6 à 12 fleurs.

Description de la plante (suite)

- **Le taux de croissance est plutôt faible (30 cm ou moins par année)**
- **Ses racines sont peu profondes, fines et fibreuses.**
- **Se transplante facilement.**
- **Fructification en août et septembre.**



**Commence à porter ses fruits
vers l'âge de 3-4 ans**



Les fruits sont des baies globuleuses noirâtres mesurant de 6 à 8 mm de diamètre.



Données agronomiques

- Aucun guide de production n'est disponible pour l'aronia.
- Toutefois, l'implantation et le mode de culture de l'aronia se compare aux autres arbustes fruitiers décrits précédemment.



Données agronomiques (suite)

- pH : entre 5,0 à 6,5
- Très rustique : zone 2a (Drapeaux, 2008)
- Caractéristiques du sol : tout type de sol

- Nécessite peu de taille (taille d'entretien)
- Certains pépiniéristes offrent des cultivars d'aronia à production fruitière améliorée
- Il est possible et relativement facile de produire des plants par bouturage de bois mou.



Plantation

- En verger
- Espacement entre les rangs :
 - 3 à 4 m pour la récolte manuelle
 - 5 m pour la récolte mécanisée
- Espacement entre les plants : 1 m

Récolte du fruit

- Il est facile de récolter l'aronia manuellement.
- La récolte mécanisée est aussi possible pour de plus grandes superficies.





Récolte (suite)

- Dans le cas où le fruit est vendu frais, il doit être cueilli bien mûr.
- Le plus souvent, il sera congelé le plus rapidement possible.



Rendements

- **10 065 kg/ha** à Normandin, avec un poids moyen par fruit de 1,24 gr (Drapeau, 2008).
- Des rendements de 2,4 kg/plant ont été obtenus en sol minéral par les chercheurs de l'IRDA.

Mise en marché

- Contrairement aux autres petits fruits, dont la saveur est plus appréciée, l'auto-cueillette n'est pas une voie de commercialisation envisageable.
- La transformation artisanale, la vente à un transformateur ou à un laboratoire seraient les seules opportunités intéressantes.

Mise en marché (suite)

- L'Aronie noire se vendait entre 3,00 et 4,50 \$/kg en 2006.
- Le marché est très peu développé pour ce fruit au Québec.



La demande

- À l'échelle nationale et provinciale, il serait possible d'accroître la demande, si le fruit était mieux connu des acheteurs.
- Plusieurs entreprises de fabrication de produits de santé et huiles essentielles pourraient avoir de l'intérêt pour ce fruit.
- Il existerait une demande à l'échelle internationale (Lamérant et coll., 2008).

Utilisation

- Étant très astringent, le fruit est très peu consommé à l'état frais
- Cependant, il se prête bien à la fabrication de gelées et de vinaigres fins (Rousseau, 2001).
- Il peut aussi être introduit dans des purées, tartinades ou sauces.
- Le jus peut être consommé seul ou en mélange avec un jus de pomme ou de raisin (Trinklein, 2007).

Utilisation

- Le jus d'aronia peut être utilisé dans l'industrie alimentaire comme colorant naturel (Trinklein, 2007).
- Un extrait d'aronia sous forme de poudre peut être utilisé à des fins nutraceutiques (McNally, 2008).

Composés actifs

- **L'intérêt est de plus en plus grand pour l'aronia étant donné les récentes découvertes concernant la composition chimique de son fruit.**
- **Il contient des quantités très élevées d'anthocyanes et de flavonoïdes, des composantes ayant des propriétés antioxydantes.**
- **Beaucoup plus élevées que dans le bleuet et la canneberge (Iowa State University Extension, 2008).**

Composés actifs (suite)

- **Le fruit comporterait aussi des quantités significatives de polyphénols, vitamines et minéraux (Trinklein, 2007).**
- **Selon la compagnie européenne Kaden Biochemicals, l'aronia serait une alternative exceptionnelle et économique aux autres sources d'antioxydants présentement disponibles sur le marché (McNally, 2008).**



Points favorables à la culture de l'aronia

- Plante relativement facile à cultiver puisqu'elle est reconnue pour sa tolérance au gel (plant et fruits), sa tolérance à divers types de sol ou régimes hydriques, de même que pour sa faible susceptibilité aux maladies ou aux ravageurs (GRET, 2007).
- Plante bien adaptée aux conditions climatiques du Québec, tel que l'ont démontré les essais réalisés au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Points favorables à la culture de l'aronia

- **Bon potentiel pour la production biologique étant donnée que l'arbuste est rarement affecté par des désordres physiologiques, des maladies et autres ravageurs.**
- **La fructification tardive (août, septembre) peut être avantageuse pour compléter un verger diversifié et pour étaler la saison des récoltes.**
- **Plante dont le rendement en fruits est très élevé.**

Points favorables à la culture de l'aronia

- **Figure parmi les fruits les plus riches en antioxydants et en vitamine C. L'utilisation de ce fruit comme aliment nutraceutique est donc une avenue à envisager pour le développement de sa mise en marché.**
- **Les pigments du fruit constituent un atout qui permet son utilisation dans des mélanges de jus et l'industrie des colorants.**
- **La mécanisation de la récolte est possible pour en augmenter l'efficacité. Le fruit est peu sujet aux bris mécaniques lors de la manipulation et du transport (GRET, 2007).**

Propositions d'orientations spécifiques au développement de la culture de l'aronia

- **Faire connaître le fruit et ses propriétés aux acheteurs et transformateurs à l'échelle provinciale.**
- **Entreprendre des démarches à l'échelle internationale pour la vente du fruit puisque, selon une étude du CEPAF (Lamérant et coll., 2008), il existerait une demande.**
- **Conséquemment, augmenter la production afin d'obtenir les volumes qui permettront de répondre aux besoins du marché.**

Superficies et nombre d'exploitants

- Au Saguenay-lac-Saint-Jean, on compte trois producteurs d'aronia, pour un total d'environ 0,5 ha (MAPAQ, 2008).
- Il y aurait une dizaine de producteur au total dans les régions de Charlevoix, du Lac-Saint-Jean et de la Capitale-Nationale (GRET, 2007).

Portrait

des cultures fruitières indigènes
et en émergence au Québec

Tome II





Merci !

Des questions ?