

CIDRI SCOPE

SPÉCIAL JUS DE POMMES

EDITO

Depuis quelques années, les échanges avec les professionnels de la filière cidricole dessinent un consensus autour du dynamisme commercial du jus de pommes et en particulier du bio.

Il y aurait plusieurs raisons liées aux tendances de fond qui imprègnent notre société : attrait du « produit local » (argument dont l'orange ne peut se prévaloir), potentiel aromatique aussi intéressant que celui de l'orange, moindre acidité du jus de pommes qui s'adapte à un public plus large, dynamisme du bio, du bien-manger...

Les données récoltées dans les études marketing confirment bien ces impressions : le dynamisme commercial du jus de pommes, local et/ou bio en particulier, impacte toute la filière de manière homogène, tandis que le marché du cidre demeure un marché à plusieurs vitesses.

Quelles variétés sont utilisées en jus aujourd'hui ? Parmi les nouvelles variétés, quelles sont celles qui semblent avoir un beau potentiel pour produire un jus de pommes qualitatif ? Ce Cidriscopie vous apportera quelques réponses.

VOS CONTACTS



TECHNICO-COMMERCIAL
Claire LEFRANÇOIS
Tél : 06 98 65 72 26
clefrancois@dalival.com



ASSISTANTE COMMERCIALE
Aurélie MONTAIGNE
Tél : 03 23 96 56 56
villers@dalival.com

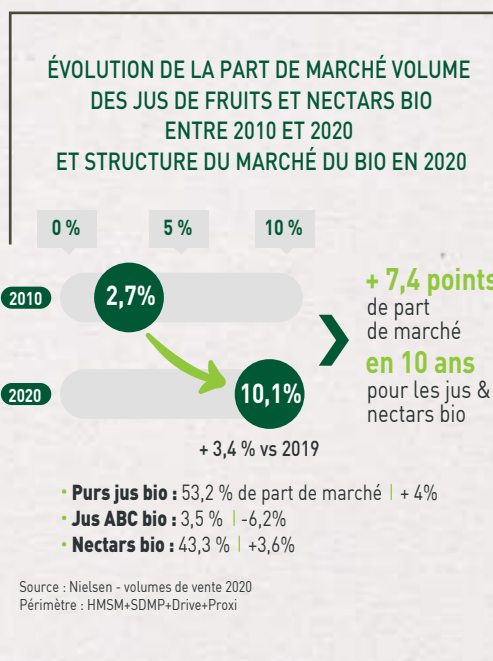
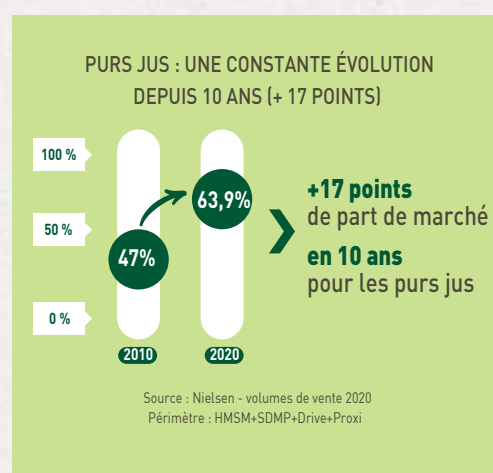
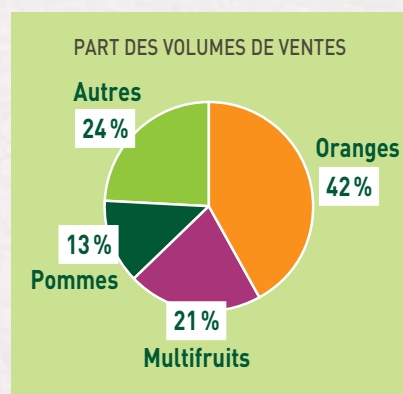
QUELQUES CHIFFRES SUR LA FILIERE JUS EN FRANCE

La consommation des jus de fruits en France a connu une forte augmentation à partir des années 1980. Alors limitée à une moyenne de 3 ou 4 L/an/habitant, elle se situe aujourd'hui à une moyenne de 18L/an/habitant.

Désormais, la consommation de jus de fruits fait partie des habitudes alimentaires des français. D'après les derniers chiffres d'Unijus, 90% des foyers achètent des jus de fruits.

La France se distingue de ses voisins européens, avec une consommation basée sur une forte proportion de **purs jus** (plus de la moitié des volumes vendus). Les **jus de fruits bio** ont également le vent en poupe : les parts de marché en volume ont été multipliées par 4 en 10 ans, pour atteindre les 10%.

Le **jus de pomme** est quant à lui, le 3^e parfum préféré des français et représente 13% du volume des parts de marché du jus.



Données publiées en septembre 2021 sur le site d'Unijus, d'après une enquête Nielsen : <https://www.unijus.org/1-514-economie-marche/532-les-chiffres-de-la-filiere.aspx>

Proposition de nouvelles références pour le jus de pommes

Etat des lieux des variétés utilisées par les cidriers et cidriculteurs aujourd'hui

En jus de pommes, l'objectif est d'atteindre un équilibre sucre / acidité avec un mélange de variétés douces et acidulées. En théorie, il faudrait éviter l'utilisation de variétés phénoliques qui charpentent, voire donnent trop d'amertume au jus.

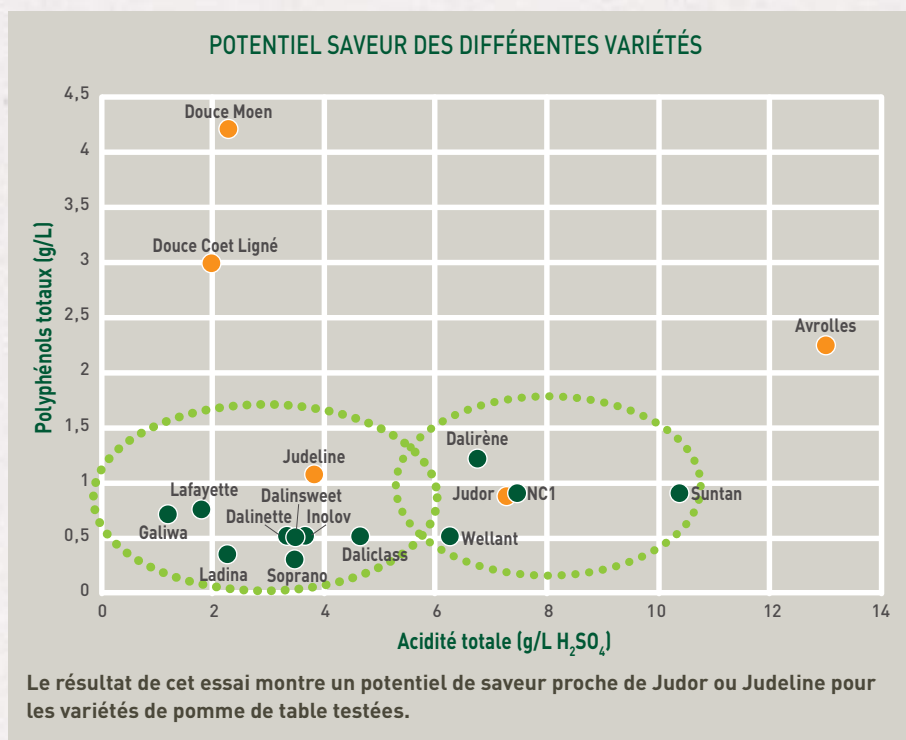
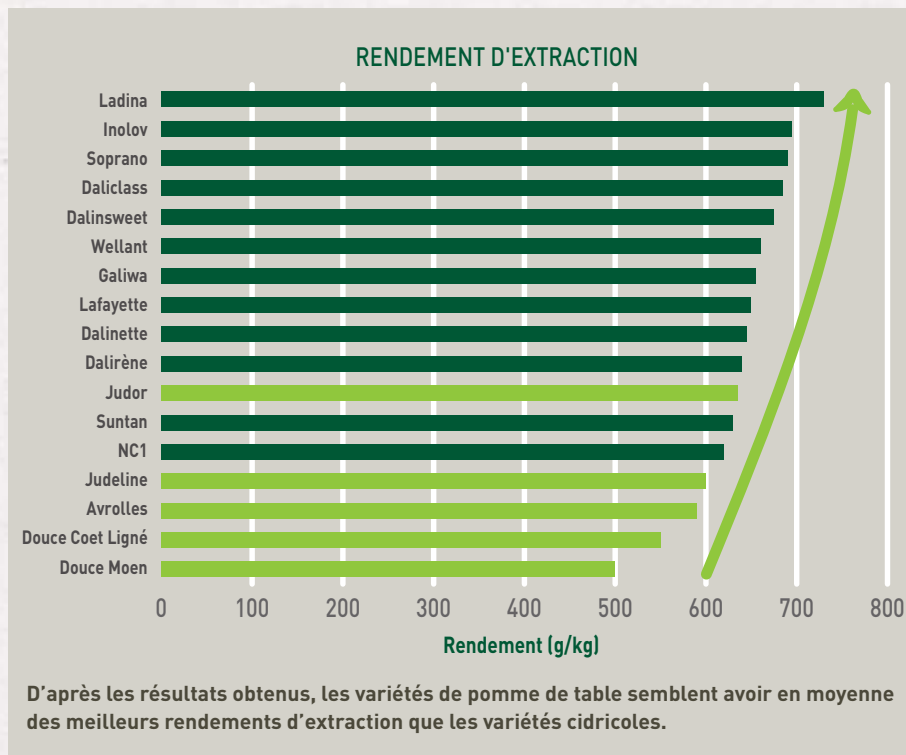
En bio, l'association des variétés Locard Vert, Judor (pollinisateur) et Douce Coet Ligné revient régulièrement, notamment pour leur bon comportement face à la tavelure. La variété du pays d'Othe, Cul d'Oisan, plus précoce en récolte, semble rustique et assez régulière en production avec un port intéressant. D'autres variétés traditionnelles sont utilisées régionalement, comme par exemple certains clones de Guillevic et Rouget de Dol. Avrolles est parfois utilisée aussi, quoique très acide.

En conventionnel, outre les variétés précédentes, une part importante des vergers a été implantée en Judaine et Judeline. Elles présentent un grand intérêt en termes de capacité de production et de transformation. Toutefois, Judaine est sensible à la moniliose, et Judeline est sensible à la moniliose et à la tavelure.

Recherche de nouvelles variétés de référence

En 2013, D. Biche, technicien arboricole de la Chambre d'Agriculture de Bretagne, a sollicité Dalival pour la mise en place d'un essai verger avec des variétés de pommes à couteau (sur MM106 à l'époque), en partenariat avec l'IFPC. Cet essai, implanté à Taden (22), a été conduit sans fongicide, sans éclaircissage et sans palissage. Certaines variétés ont présenté de bonnes aptitudes en productivité et des tolérances / faibles sensibilités aux maladies fongiques.

Dans un 2^e temps, pour aller plus loin dans l'évaluation de ces variétés pour la filière cidricole, Dalival a travaillé en collaboration avec l'IFPC afin d'évaluer les qualités technologiques des jus tirés des variétés de pommes à couteau qui paraissaient intéressantes. 12 variétés de pommes de table ont donc été comparées avec Judor, Judeline, Douce Coet Ligné, Douce Moen, Avrolles.



En complément de cette étude, l'équipe Recherche & Développement de Dalival a organisé une session de dégustation des jus de ces pommes de table (jus monovariétal) pour les caractériser et tenter de déterminer leur intérêt en mélange.

Les variétés retenues sont présentées en page 3. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations sur les variétés et les disponibilités d'arbres.

Pour finir, nous tenons à remercier Tanguy Bouvet pour le travail fourni en amont de la rédaction de ce Cidriscopie.

Nos sélections pour la production de jus de pommes en BIO



Dalinsweet C.O.V.

Jus équilibré, sucré et doux, peu parfumé, bon rendement à jus, niveau d'acidité proche de Judeline. Bonne base douce pour le jus.

Maturité / floraison : tardive
Récolte : secouage obligatoire

Productivité : bonne. Assez peu sensible à l'alternance
Entrée en production : rapide
Vigueur : moyenne

Variété porteuse du gène de résistance à la tavelure Rvi6, faible sensibilité à l'oïdium.



Pilot Dalirène C.O.V.

Jus acidulé, aromatique et frais, bon rendement à jus, niveau d'acidité proche de Judor.

Maturité : mi-saison
Floraison : précoce
Récolte : secouage obligatoire

Productivité : bonne. Très peu sensible à l'alternance
Entrée en production : rapide
Vigueur : moyenne à faible

Faible sensibilité à la tavelure et sensibilité moyenne au puceron cendré et à l'oïdium.



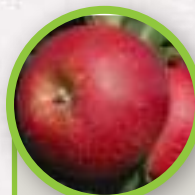
Lafayette C.O.V.

Jus équilibré et légèrement parfumé, rendement à jus satisfaisant.

Maturité : précoce à très précoce
Floraison : mi-saison
Récolte : chute facilement. Potentiel de conservation au sol moyen.

Productivité : bonne. Très peu sensible à l'alternance
Entrée en production : rapide
Vigueur : moyenne à faible

Faible sensibilité à la tavelure, sensibilité moyenne au chancre et à l'oïdium.



Rusticana C.O.V.

Jus acidulé et frais, légèrement parfumé, fort rendement à jus, niveau d'acidité proche de Judor.

Maturité / floraison : tardive
Récolte : secouage obligatoire

Productivité : bonne. Très peu sensible à l'alternance
Entrée en production : rapide
Port d'arbre : retombant avec des brindilles courtes. Possibilité de densifier la ligne.
Vigueur : moyenne à faible

Variété porteuse du gène de résistance à la tavelure Rvi6 et faible sensibilité à l'oïdium.

Nos sélections pour la production de jus AROMATIQUES en BIO



DalINETTE C.O.V.

Jus de couleur légèrement rosée, équilibré avec des arômes de raisin blanc. Rendement à jus moyen.

Maturité / floraison : tardive
Récolte : secouage obligatoire

Productivité : très bonne. En bio, sensibilité faible à moyenne à l'alternance, nécessite un éclaircissage
Entrée en production : rapide
Vigueur : moyenne à faible
A savoir : feuillage sensible aux excès de soufre

Variété porteuse du gène de résistance à la tavelure Rvi6, faible sensibilité à l'oïdium.



Galiwa C.O.V.

Jus très doux, très peu acide, avec des arômes de banane. Rendement à jus moyen à bon. Intérêt en mélange avec des jus acidulés.

Maturité / floraison : moyenne
Récolte : chute facilement

Productivité : moyenne
Peu sensible à l'alternance,
Entrée en production : rapide
Vigueur : moyenne

Variété porteuse du gène de résistance à la tavelure Rvi6, faible sensibilité à l'oïdium.



Ladina C.O.V.

Jus doux très original, avec des arômes de fruits exotiques. Bon rendement à jus. Intérêt en mélange avec des jus acidulés.

Maturité / floraison : moyenne
Récolte : chute facilement

Productivité : bonne. Peu sensible à l'alternance
Entrée en production : rapide
Vigueur : moyenne à faible

Variété porteuse du gène de résistance à la tavelure Rvi6, faible sensibilité à l'oïdium et au feu bactérien.

Rouge de Ruiz C.O.V.

Pommier à chair rouge destiné à l'élaboration de cidre et jus rosé.



Variété rustique avec une très bonne stabilité de la couleur du jus



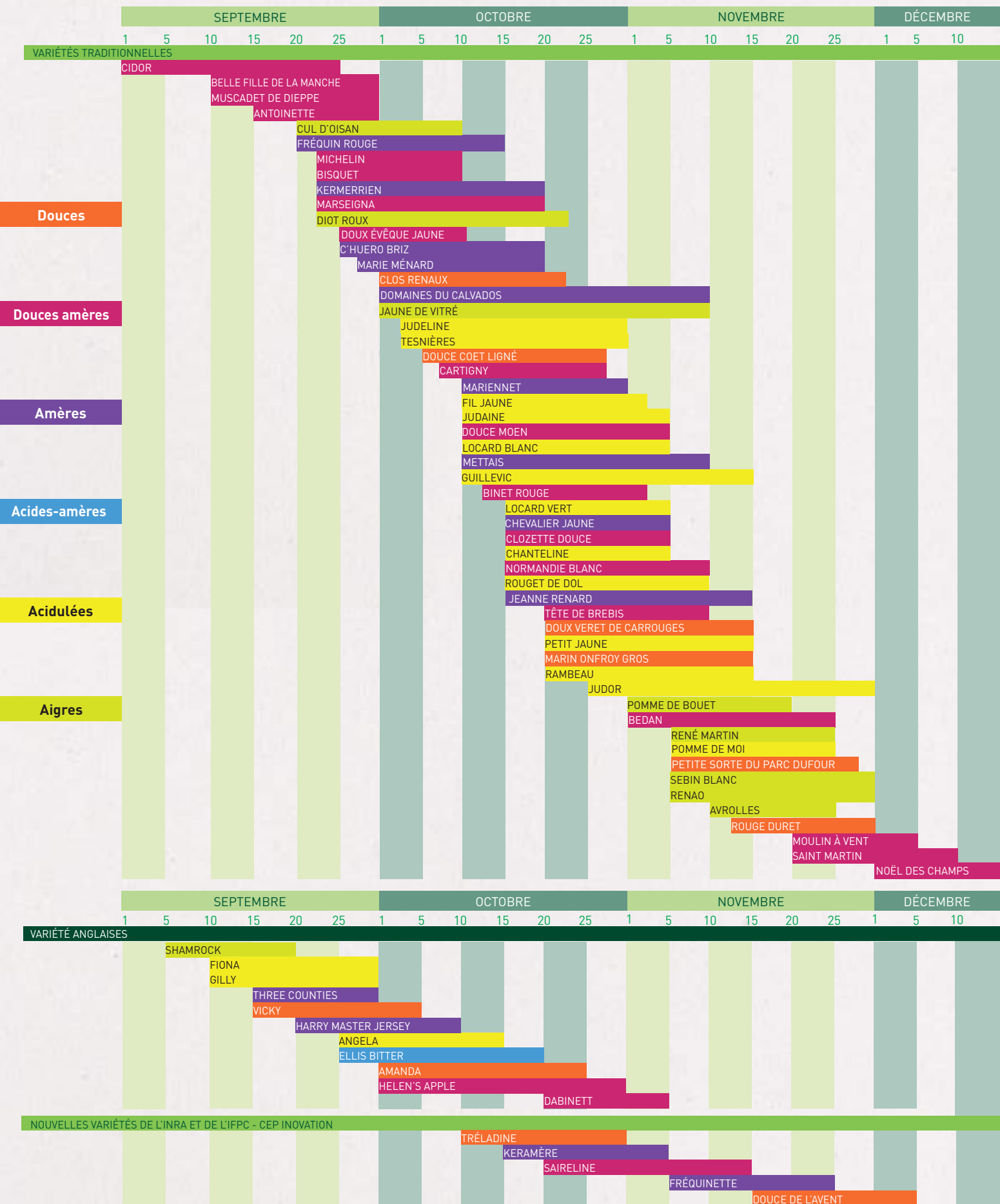
Floraison : précoce
Maturité : fin septembre

NB : la variété Rouge de Ruiz étant encore très récente, les informations agronomiques et technologiques sont susceptibles d'évoluer.

Disponibilité en arbres : nous consulter

Calendrier de maturité des principales variétés cidricoles

Chute des fruits (20% - 80%)



Imprimerie Nii - Colombelles - 2109-0170.

Synthèse des dates de chute des principales variétés cidricoles dans les régions productrices. D'importantes disparités peuvent exister entre les régions.

Tel : 03 23 96 56 50



info@dalival.com