

Valorisation

Fer de lance de la fraîche découpe

À lui seul, l'ananas représente 30 % du chiffre d'affaires du rayon fraîche découpe. De quoi assurer quelques débouchés à cet exotique à la consommation fluctuante. **CLAIRE BOUC**

Q quatre variétés d'ananas sont aujourd'hui commercialisées en France. Originaire d'Amérique latine (Costa Rica et Équateur) et d'Afrique de l'Ouest, le Sweet (Extra-Sweet ou MD-2), à la saveur douce, est de loin le plus consommé (85 à 90 % du marché français). Il a supplanté le Cayenne lisse, à la saveur plus acidulée et à la chair légèrement fibreuse. Produit en Côte d'Ivoire, au Cameroun, au Bénin et au Ghana, ce dernier est aujourd'hui réservé à une clientèle d'amateurs. Légèrement acidulé et très aromatique, le Queen Victoria est le plus petit des quatre. Il vient de l'Océan indien (Réunion, Île Maurice), d'Afrique du Sud et du Ghana. Très aromatique et peu fibreuse, le Pain de sucre (ou Ananas bouteille) est produit au Bénin, au Togo et au Ghana. Sa forme allongée, sa chair blanche et son épiderme vert bouteille peuvent rebuter certains consommateurs. C'est pourquoi des opérateurs recourent à un traitement de déverdissement consistant en l'application d'éthéphon, une matière active permettant l'homogénéisation de la coloration. Interdit sur les ananas produits en France (Antilles et Réunion), il est soumis à un seuil réglementaire de concentration de résidus (2 mg/kg d'ananas), au-delà duquel la commercialisation des ananas n'est pas autorisée en Europe. Le Cayenne lisse, le Queen Victoria et le Pain de sucre représentent 10 à 15 % du marché de l'ananas. Ils s'adressent à une clientèle d'amateurs, à la recherche de fruits à la qualité gustative supérieure, d'où son acheminement essentiellement



par avion, un mode de transport qui permet à ce fruit non climactérique d'être récolté à un stade de maturité plus avancé.

Insensible au brunissement interne

Sur ces quatre variétés, seul le Sweet est utilisé en fraîche découpe (à 98 %), et ce pour plusieurs raisons. La première est qu'il est le seul à être insensible au brunissement interne : sa chair ne varie pas et conserve le même aspect. Sa forme cylindrique

est par ailleurs mieux adaptée à la fraîche découpe que celle du Pain de sucre par exemple, dont la forme conique engendrerait trop de déchets. « Entre le retrait de l'épiderme, de la chair qui en est proche et de l'axe central qui est fibreux, on perd déjà 50 à 60 % de la masse en fraîche découpe », explique Sophie Annibal, ingénieure d'expérimentation au CTIFL. Afin de réduire encore les déchets, certains opérateurs de fraîche découpe font venir l'ananas Sweet sans sa couronne. « Cela leur permet d'optimiser

Selon une étude Kantar, les fruits préparés en fraîche découpe seraient essentiellement consommés pour des raisons de santé.



les caisses pour le transport et enlève un déchet à traiter.» Une astuce bienvenue, d'autant qu'il semblerait que cela n'altère pas la conservation de l'ananas.

Essentiellement acheminé par bateau, l'ananas Sweet est enfin bien moins cher. Dès lors, si on ne peut affirmer que la fraîche découpe booste les ventes d'ananas, elle impacte grandement celles de l'ananas Sweet. Pour l'heure en tous cas, car de nouvelles variétés contenant des gradients de sucre réduits sembleraient adaptées à la fraîche découpe. Elles sont actuellement évaluées au Cirad. «*Quand on coupe une tranche d'ananas dans le sens*

« La fraîche découpe offre des garanties en hygiène et sécurité sanitaire. »

longitudinal, on constate que le taux de sucre est plus élevé du côté du pédoncule que vers la couronne, car les organes floraux du bas sont toujours plus matures que ceux du haut. Il peut y avoir entre 4 et 5% Brix de différence. Or cela est ennuyeux, car le consommateur risque de tomber sur des morceaux plus sucrés que d'autres dans une même barquette. Réduire les gradients de sucre au sein d'un même ananas permettrait aux opérateurs de proposer des barquettes plus homogènes», indique Sophie Annibal. Il semblerait par ailleurs que, sur certaines origines, les gradients soient plus faibles que sur d'autres. C'est une des raisons pour lesquelles La Saveur d'Abord, l'entité fraîche découpe de Monloup, chez qui l'ananas représente 40% des volumes,

n'importe ses ananas que d'Équateur. «*On ressent moins cet effet sucre sur cette origine. C'est par ailleurs la seule à nous garantir une qualité stable toute l'année, contrairement au Costa Rica, qui est l'origine majeure de cette variété, mais qui subit des variations de climat importantes, impactant la qualité*», souligne Grégoire Balanger, son directeur.

Offrir une alternative saine

Produit toute l'année grâce au TIF (traitement d'induction florale), l'ananas est soumis à une consommation fluctuante, avec des pics à l'occasion des fêtes de fin d'année (14% de la consommation annuelle) et de Pâques (10%) et un creux pendant l'été, les consommateurs privilégiant à cette période les fruits locaux de saison. Avec la fraîche découpe, l'ananas a trouvé le moyen de rééquilibrer ces à-coups. «*Ce mode de préparation est en effet plébiscité à partir du mois de mars, et connaît un pic pendant tout l'été, car il répond à la demande de fraîcheur et de praticité des consommateurs*», affirme Eric Hellot, PDG de Del Monte, chez qui l'ananas représente 60% de l'activité fraîche découpe. Cet opérateur le commercialise en cubes, en cylindres et en tranches dans des barquettes operculées, et en sticks dans des sachets individuels. Il propose également des mélanges avec d'autres fruits : myrtilles, noix de coco, fruit de la passion, citron vert et gingembre.

La Saveur d'Abord propose l'ananas entier (épluché sans son tronçon central), en tranches ou en cubes, seul ou mélangé avec d'autres fruits : melon, framboise, kiwi, mangue, fruit de la passion, etc. Elle propose aussi des plateaux-desserts, très appréciés pour les repas festifs ou entre amis. «*On aimerait que, quand le consommateur a une petite faim, il consomme une barquette de fruits coupés plutôt qu'une barre chocolatée. Notre volonté est de lui offrir une alternative saine et de prendre des parts de marché aux industriels du dessert. On souhaite aussi encourager la consommation des fruits et légumes à la maison. C'est la raison pour laquelle nous proposons en fraîche découpe tous ceux un peu compliqués à préparer soi-même : ananas, noix de coco et mangue pour les fruits ; chou blanc, chou rouge et carotte pour les légumes. La fraîche découpe est indéniablement l'une des meilleures façons d'amener à consommer des fruits et légumes*», explique Grégoire Balanger.

Un positionnement qui va dans le sens de l'étude Kantar menée en novembre 2018 à la demande d'Interfel et de FranceAgriMer, selon laquelle les fruits de fraîche découpe sont essentiellement consommés pour des raisons de santé (58% vs 48% pour les fruits de première gamme) et finalement assez peu pour des raisons de praticité, car ils sont consommés plutôt à table avec une cuillère (11% des raisons de consommation contre 13% pour les fruits 1re gamme). Le dessert est en effet un moment privilégié de consommation pour les fruits préparés, puisqu'il représente 76% des occasions de consommation, contre 67% pour les fruits 1re gamme. Afin de poursuivre dans ce sens, La Saveur d'Abord cherche à développer une offre qui s'adapte au marché, comme ce poke bowl mixant fruits et légumes (mangue, kiwi, carotte, radis, avocat, chou rouge, germe de betterave et taboulé), lancé en octobre, qui se positionne comme une alternative au déjeuner.

Un marché en devenir

Si la fraîche découpe constitue toujours un marché en devenir, elle a subi de plein fouet la crise liée à la pandémie de Coronavirus, qui a paradoxalement mis en avant l'intérêt d'une offre emballée, dans un contexte où le plastique est décrié. «*Le confinement a impacté fortement la consommation de fraîche découpe en restauration hors domicile. Nous avons perdu 20% de notre activité. Dans le même temps, les consommateurs acheteurs en grande surface ont plébiscité les produits de fraîche découpe, car ils ne voulaient plus toucher les produits. La fraîche découpe offre en effet des garanties en hygiène et sécurité sanitaire, ce qui remet en question le débat actuel autour du sans plastique*», précise Eric Hellot. «*Avec le confinement, le plastique est redevenu fantastique ! Cela va peut-être inciter le gouvernement à revoir ses priorités et à cesser de taper sur la filière fruits et légumes. On met sans arrêt des freins à la consommation de ces derniers, alors qu'ils sont bien meilleurs pour la santé que les chips ou les barres chocolatées*», ajoute Grégoire Balanger. Quoi qu'il en soit, la fraîche découpe va devoir s'adapter aux changements de consommation initiés par le virus, notamment si le e-commerce prend de l'ampleur. ■

Le taux de sucre de l'ananas est plus élevé du côté du pédoncule lors d'une découpe longitudinale.

(Source : note de synthèse ananas - qualité en commercialisation du CTIFL - Cirad, accessible sur www.ctifl.fr)