



Attentes consommateurs

Objectif qualité

Deuxième fruit le plus consommé en été, l'abricot est critiqué par les consommateurs pour sa qualité inégale et son manque de maturité. À quelles étapes de la production la qualité se détermine-t-elle ? Existe-t-il des moyens de l'améliorer ? De quels leviers disposent les producteurs ? L'aval a-t-il un rôle à jouer ? Tour d'horizon d'un sujet pour le moins complexe. **CLAIRE BOUC**

Les opérateurs sont unanimes : la qualité de l'abricot se crée avant tout au verger. « En station, on peut optimiser la qualité de l'abricot en l'affinant et homogénéiser l'offre pour positionner le bon produit sur le bon client, mais si la variété n'est pas gustative, si l'itinéraire cultural n'est pas efficace, et que l'on récolte trop tôt, la station ne peut pas faire de miracles », souligne Nathalie Bonnet, à la tête du Domaine des Coteaux, dans le Gard. Pour produire un abricot de qualité, il convient tout d'abord de procéder

à une sélection variétale. « L'aspect gustatif est le tout premier critère, mais d'autres entrent en ligne de compte, comme l'adaptabilité au terroir, la résistance aux maladies (sharka et bactériose selon les secteurs) et la tolérance au gel (avec des variétés à floraison plus tardive) », explique Katia Sabatier-Jeune, présidente de la coopérative Lorifruit. Afin de couvrir toute la saison de commercialisation, qui s'étale de fin mai à début septembre, les producteurs choisissent une gamme variétale qui tente de respecter tous ces critères et qui soit également régulière en production, pour assurer une

rémunération stable. La conduite culturale (taille, éclaircissage, etc.) permet ensuite d'optimiser la qualité, tout comme l'adoption de systèmes de protection pour préserver l'épiderme du fruit face aux aléas climatiques : vent, grêle et gel. Afin de lutter contre ce dernier, qui a durement impacté les dernières récoltes, la coopérative Lorifruit a créé un « réseau gel ». « Nous avons investi dans des sondes de température qui ont été posées chez nos producteurs. Le pilotage est réalisé par un prestataire qui nous indique quand déclencher les protections à l'aide de bulletins d'alerte prévisionnels », continue Katia Sabatier-Jeune.

Quant à un des critères primordiaux, la récolte à maturité, en plusieurs passages, indispensable pour éviter les problèmes d'acidité. Avec cependant un bémol : la récolte à maturité oblige les producteurs à travailler en flux tendu. « Il faut que les clients soient prêts à mettre en rayon. Or, de ce côté-là, il y a encore un vrai travail de filière à réaliser », explique Jérôme

Variétés

Caractérisation de la qualité

De 2018 à 2021, l'étude Micmac conduite par le CTIFL a permis de déterminer la qualité réelle de l'offre abricot présente sur le marché à différentes périodes et dans différents bassins de production, et de mesurer les préférences des consommateurs. Le centre technique s'est intéressé aux niveaux de satisfaction des consommateurs : sur 74 lots d'abricots testés par plus de 300 personnes, 30 % n'ont pas été appréciés et 43 % jugés de qualité intermédiaire. Il en a recherché les facteurs explicatifs (variété, saison, etc.), ce qui lui a permis d'élaborer une cartographie des préférences, afin de déterminer l'abricot idéal et les typologies de consommateurs. « C'est le niveau d'exigence en matière de maturité qui segmente le plus les consommateurs : 60 % d'entre eux sont globalement satisfaits si les abricots ne sont pas farineux, mais 40 % sont plus exigeants et rejettent la sous-maturité. On trouve parmi eux une majorité de consommateurs plus âgés, qui s'intéressent également à l'origine », détaille Valentine Cottet, responsable du laboratoire d'analyse sensorielle du CTIFL. Parmi les principaux leviers d'appréciation de la qualité figure la génétique. « Il y a une très forte variabilité entre les variétés et un gros travail à faire par les opérateurs sur le choix de ces dernières. » Un autre levier serait de créer des repères afin de mieux orienter les consommateurs parmi les nombreuses variétés existantes (plus de 200), pourquoi pas en segmentant selon les signes de qualité. « Le fort écart entre la promesse gustative liée à la couleur de l'abricot et sa saveur réelle est une autre problématique qui perd le consommateur. Certaines variétés nouvelles sont surpigmentées et la promesse n'est pas tenue », constate Valentine Cottet. **CB**

Jury, à la tête des Fruits du Val qui rit, en Isère. Ce qui génère une vraie prise de risques pour le producteur. Il est vrai que si la demande fait défaut, les producteurs peuvent se retrouver avec une marchandise à la durée de vie très courte sur les bras, qu'ils ne pourront pas écouler, à part l'envoyer vers l'industrie de la transformation non rémunératrice. A contrario, si la concurrence est forte à ce moment-là, ils auront du mal à écouler leur marchandise à sa juste valeur, alors qu'un abricot cueilli en sous-maturité peut se stocker au froid. De quoi inciter certains producteurs à sécuriser leurs revenus en ne cueillant pas les fruits trop mûrs...

Maturité et sélection variétale

La recherche intensive de la qualité est un sujet que Jérôme Jury, installé depuis près de quarante ans, connaît bien. Dès les années 2000, il collabore avec Grand Frais, qui se démarque alors nettement des autres enseignes : « Grand Frais exigeait avant tout qu'on lui fournisse un fruit gustatif à maturité, alors que les

PRUNE - ABRICOT - CERISE



DE DIVERSIFICATION ET D'INNOVATION



Flashez ce QR code
avec votre smartphone
et consultez
notre Catalogue !



COT INTERNATIONAL SARL
Recherche et diffusion de variétés fruitières

Mas de la Condamine - Chemin de l'abricot
30230 BOUILLARGUES - FRANCE
Tél. : 04 66 70 09 23 - GSM : 06 81 40 02 82
contact@cot-international.eu

www.cot-international.eu



AOP Abricots rouges du Roussillon

Vers toujours plus de valorisation

À cause de sa petite taille et de ses taches, l'abricot rouge du Roussillon rencontrait peu de succès auprès des consommateurs. En 2016, La Commission européenne a enregistré la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » en AOP, ou appellation d'origine protégée, la seule de France en abricot. Résultat : 242 tonnes commercialisées en 2016... 975 tonnes en 2017.

Aujourd'hui encore, l'enjeu majeur reste celui pour lequel cette AOP a été créée : la valorisation. Car au départ, en 2017, seuls près de 20 % des volumes étaient commercialisés en frais, les 80 % restants étant destinés à l'industrie.

Cette dernière étant en effet très friande de l'abricot rouge du Roussillon, qui montre d'excellents taux de sucre, propriétés aromatiques et tenue à la cuisson. Par conséquent, deux ans plus tard, « ces abricots vendus sous appellation dégagent déjà + 17 % de valorisation en frais et + 21 % en industrie, par rapport à ceux qui n'étaient pas sous appellation ! » déclarait, en 2018, Elisabeth Bonnet, présidente du Syndicat de défense de l'AOP Abricots rouges du Roussillon. Puis, selon Valentine Finat, animatrice du même

syndicat, la tendance de la commercialisation s'est inversée entre frais et industrie : « En 2021, 506 t sont allées sur le marché du frais et 386 vers la transformation. Mais nous devons continuer notre travail vers une meilleure valorisation, rallier plus de producteurs, plus de surfaces. »



Actuellement, 86 producteurs suivent le cahier des charges de l'AOP, pour 5 stations de conditionnement et mise en marché, soit 140 ha en production et la majorité des opérateurs des Pyrénées-Orientales. Dans un contexte climatique compliqué cette année encore, malgré les fortes pluies à la floraison et le coup de gel d'avril, Valentine Finat estime que « la qualité sera là », une importante

proportion des producteurs s'étant parallèlement engagés dans une démarche de certification environnementale ou en agriculture biologique. Si le but demeure « d'assurer un potentiel de production, même de développer les volumes » pour espérer dépasser les 1 000 tonnes, l'AOP ne valorise pas seulement l'abricot rouge du Roussillon, car « elle met aussi un coup de projecteur sur toute la production d'abricots du département des Pyrénées-Orientales ». **AD**

PHOTO © SYNDICAT DE DÉFENSE DES ABRICOTS ROUGES DU ROUSSILLON

Terre du Gard

*Vous donner le vrai goût
de la nature*



Production de pêches, nectarines, abricots, cerises, kiwis

Une équipe formidable,
composée de femmes et d'hommes
soudés, tournés vers l'avenir.



Un engagement agroécologique
pour une agriculture durable et
respectueuse de l'environnement.

**La recherche continue d'une qualité
gustative optimale** grâce à un
renouvellement variétal régulier.

**DOMAINE
DES COTEAUX**
Génération Durable

30510 Générac - France
www.domaine-coteaux.com

innatis

LA PASSION NOURRIT NOS FRUITS

autres ne s'intéressaient qu'à son esthétique et à sa tenue.» Cette exigence de maturité, l'enseigne la contrôle quotidiennement via son service de dégustation. « La qualité gustative de nos fruits étant évaluée tous les jours, nous avons dû effectuer une sélection variétale et éliminer certaines variétés peu gustatives. »

Afin d'aider ses producteurs adhérents à tendre vers plus de qualité, l'AOP Pêches et Abricots de France a adopté en 2019 un plan qualité comprenant la mise en place d'un indicateur qualité abricot (IQA®). Créée à partir du projet de recherche Micmac du CTIFL (lire encadré), cet indicateur basé sur une dégustation permet de donner une note prédictive de la qualité à un lot d'abricot rentrant en station. « Dans un premier temps, cet indicateur a été mis en place chez les adhérents volontaires de l'AOPn. L'an dernier, nous en avons constitué une recommandation de notre cahier des charges Vergers écoresponsables. Cette année, l'utilisation de l'IQA® est une obligation mineure* », décrit Muriel Millan, responsable technique

Vergers écoresponsables de l'AOPn. Depuis 2019, 8 sessions de formation ont été effectuées, 23 entreprises formées (soit 40 % des adhérents), 3 160 lots dégustés et 91 variétés évaluées. « Le fait que certaines variétés sont bien notées chez certains producteurs et mal chez d'autres donne des indications intéressantes sur l'adaptabilité des variétés aux terroirs et sur les marges de progrès possibles en matière de conduite culturale et de stade de cueillette. » Cela a par ailleurs permis à l'AOPn de caractériser qualitativement les variétés.

Le Label rouge : une garantie pour le consommateur

Cette information importante est utilisée pour la construction de la liste variétale abricot de l'AOPn, qui classe en quatre grands groupes les variétés sur leurs performances agronomiques et qualitatives : les variétés prometteuses, à potentiel supérieur, à potentiel standard et à ne plus planter. Autre volet du plan qualité : le projet de recherche Aspir, piloté par la Fédération des fruits et légumes

d'Occitanie, visant au développement d'un outil de détection de la maturité au champ pour aider les producteurs au déclenchement de la récolte.

En attendant que la filière réussisse à améliorer significativement la qualité de son offre en abricot, les consommateurs peuvent compter sur le Label rouge, qui constitue une véritable garantie de qualité. « Nous sommes 14 producteurs du Sud-Est engagés dans cette démarche. Une bonne dynamique est en train de se mettre en place, avec des exploitations présentant un niveau de technicité identique. On ne cherche pas à faire du rendement. Seules huit variétés sont éligibles, on garantit un délai de cinq jours maximum entre la cueillette et la vente, un taux de sucre de 11,5° Brix et des fruits relativement souples », précise Jérôme Jury. Afin d'assurer une complémentarité au niveau des volumes, les producteurs engagés dans la démarche travaillent actuellement au développement d'une barquette carton commune. ■

* 70 % des obligations mineures inscrites dans le cahier des charges « Vergers écoresponsables » de l'AOPn doivent être respectées par les adhérents.

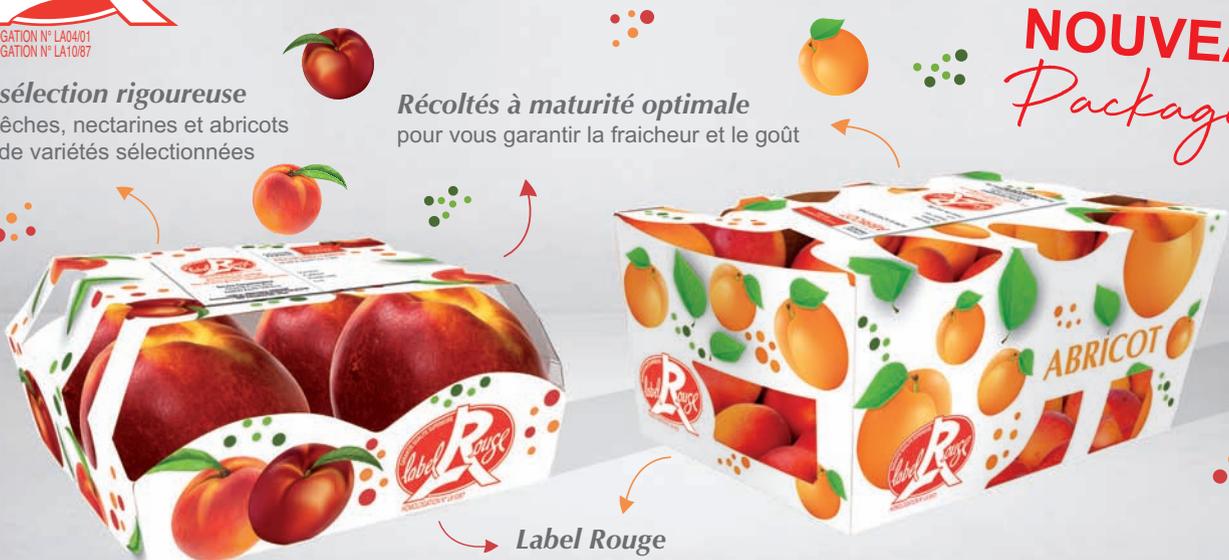


Les fruits Label Rouge, ça va cartonner !

Une sélection rigoureuse
Des pêches, nectarines et abricots issus de variétés sélectionnées

Récoltés à maturité optimale
pour vous garantir la fraîcheur et le goût

NOUVEAU Packaging



Label Rouge
La promesse d'un fruit de qualité gustative supérieure

Avec le soutien de  **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes



04 75 08 37 04



04 75 61 55 05



04 66 38 44 00



04 66 01 37 09



04 90 47 31 81



04 75 45 10 37



04 74 56 53 38

« Ma technique : conseiller avec le sourire »



Parcours

- **2000** : décroche un Deug de SVT à Bordeaux (33).
- **2002** : obtient une maîtrise sciences et techniques agro-développement, spécialité qualité.
- **2003** : occupe un premier poste d'assistante qualité dans une entreprise de charcuterie industrielle à Colomiers (31).
- **2004** : intègre la société Silliker (devenue Mérieux nutrisciences) en tant qu'auditrice qualité sur la région toulousaine (31).
- **2017** : assure la fonction de contrôleur qualité chez Interfel, sur le Grand-Ouest.
- **2019** : rejoint le GIE-GIEC (voir encadré) en tant qu'experte produits de la Nouvelle-Aquitaine et l'Occitanie.

En quoi consiste votre travail ?

Je suis chargée de vérifier le respect des 11 accords interprofessionnels de la filière fruits et légumes frais et de la réglementation en vigueur en pomme de terre. Je travaille donc à la fois pour Interfel et pour le CNIPT. Cela passe par des visites quotidiennes en magasins et chez les grossistes. Je vérifie d'abord le bon enregistrement des opérateurs. Puis veille ensuite au codage correct de la date du conditionnement, ce qui permet de savoir quand le produit a été conditionné et ainsi de gérer les rotations. J'effectue aussi un contrôle relatif aux logos « Fruits et légumes de France » et « Pommes de terre de France ». Pour le concombre, le melon, les pommes, les échalotes et les prunes, j'effectue un contrôle poids/calibre et teste les taux de sucre du kiwi et du raisin. J'ouvre les noix fraîches, afin de vérifier l'aspect colorimétrique de l'intérieur du fruit, qui est un indicateur de maturité. Pour le CNIPT, j'évalue le produit dans son ensemble : le calibre, les différents types de maladie, l'étiquetage du produit, le conditionnement, le balisage du magasin, etc. Quand je relève un écart ou une non-conformité, j'établis un rapport de constatation pour les fruits et légumes et un rapport d'évaluation pour la pomme de terre, à l'aide de logiciels métiers dédiés.

Quel accueil recevez-vous lors de ces contrôles ?

Je visite entre 500 et 600 magasins par an, à raison de trois ou quatre par jour, répartis sur 18 départements dans le Sud-Ouest. Les contrôles sont effectués de manière inopinée. Il m'est déjà arrivé de me voir opposer un refus, mais c'est très rare. La plupart des magasins et des grossistes jouent le jeu, car les accords professionnels dont je vérifie le respect sont réglementaires. Leurs objectifs sont d'améliorer la qualité des produits, de déterminer les règles de commercialisation et de mise sur le marché en homogénéisant la production et les pratiques logistiques et commerciales, de fixer des règles de présentation et d'informer les consommateurs. En fin de visite, j'effectue un débriefing avec le chef de rayon, je pointe avec lui ce qui peut être amélioré et je partage mes connaissances, notamment en ce qui concerne les rotations ou le balisage, dont le non-respect peut entraîner des amendes en cas de contrôle par les fraudes.

Quelles sont vos autres missions ?

Deux fois par an, je participe à la revue des contrôles d'Interfel, dont le but est de faire remonter les cas de certains opérateurs ayant eu des rapports de constatation. Chaque cas est étudié anonymement. Diverses actions peuvent être mises en œuvre, notamment pédagogiques mais, dans l'ensemble, les opérateurs sont assez rigoureux. Je participe aussi plusieurs fois par an à la cellule info norme d'Interfel, qui se réunit pour retravailler les accords interprofessionnels, ces derniers étant valables trois ans, ou pour échanger sur la réglementation normative communautaire ou internationale. C'est ainsi que j'ai contribué à faire évoluer l'accord sur les noix fraîches, en signalant la présence récurrente de moisissures en rayon, ce qui a permis de faire mentionner sur les colis l'entreposage de préférence au frais et la consommation rapide. On travaille actuellement à faire évoluer l'accord sur le calibre du melon. Régulièrement, j'assure des formations en magasin sur la gestion en rayon de la pomme de terre et je participe plusieurs fois par an à des campagnes de prélèvement : les lots de pommes de terre prélevés sont envoyés en laboratoire pour analyses (sanitaires, variétales, allégations culinaires...). ■ CB

Accompagner la maîtrise de la qualité

C'est l'objectif du GIE-GIEC (Groupement d'intérêt économique - Groupement interprofessionnel d'expertise et contrôle), né de la volonté d'Interfel et du CNIPT. Le GIE-GIEC est mandaté pour réaliser une mission de surveillance, d'expertise et de contrôle, de sensibilisation, de formation et d'accompagnement sur les produits (fruits et légumes). Sept experts produits couvrent l'ensemble des lieux de commercialisation sur le territoire métropolitain : grossistes (Min, marchés de gros, etc.), supermarchés, hypermarchés, marchés couverts ou de plein vent, détaillants spécialisés, cash and carry, supermarchés à dominante marque propre, magasins de vente directe... Deux référents, un pour les fruits et légumes et un pour les pommes de terre, coordonnent l'activité et un directeur opérationnel, accompagné d'une office manager, encadre le tout.



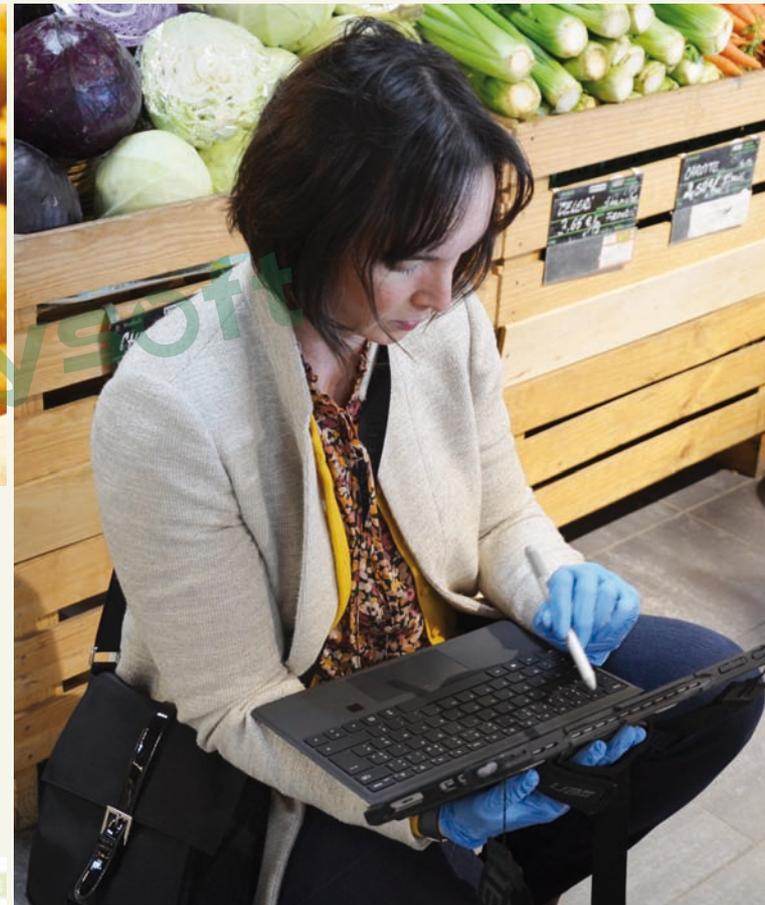
◀ En magasin, Marie-Françoise contrôle l'étiquetage, le calibre, le balisage, la qualité.



▼ En fin de journée, elle transmettra l'intégralité des données collectées qui sont traitées dès le lendemain par les référents.



▲ Quand cela est possible, Marie-Françoise poursuit ses contrôles en réserve. Elle réalise ceux qui sont plus délicats à effectuer en rayon, comme la mesure du taux de sucre (pour le kiwi et le raisin) et la pesée (pour les pommes et les prunes).



◀ Marie-Françoise débriefe, en fin de visite, avec le responsable du magasin ou le chef de rayon. Ici avec Céline Cotrel, responsable du magasin Biocoop Montredon de L'Union (31).



◀ En fonction des demandes, elle intervient en magasin pour y donner des formations sur la pomme de terre. Ici dans un magasin Auchan de Toulouse.