



Variétés de cerise aptes à la récolte sans pédoncule

A l'heure actuelle, le marché de la cerise en France est quasi-exclusivement constitué par une gamme de cerise rouge avec pédoncule. Deux autres segments de marché sont possibles mais ils sont peu ou pas représentés en France : les cerises bicolores avec pédoncule et les cerises (rouges ou bicolores) sans pédoncule. Ce dernier segment de marché existe depuis plusieurs années au Royaume Uni avec des cerises importées de la vallée del Jerte en Espagne.

Les études de consommateurs en France montrent que l'achat de cerises ne concerne que 40 % des ménages et qu'ils achètent en moyenne 700 g par an. La commercialisation de cerises sans pédoncule en unités consommateurs pourrait améliorer ce taux d'achat et les quantités achetées par an.

- Augmenter les surfaces de rayon consacrées à la cerise en augmentant le nombre de références et le nombre de magasins concernés : la cerise faisant partie des achats d'impulsion il faut que le consommateur la voit et soit tenté de l'acheter : augmentant les références dans les magasins classiques (spécialistes, GMS) et en introduisant la cerise dans le cadre de la restauration hors domicile, lors des déplacements (magasins d'autoroute, TGV, ...), dans d'autres rayons que le rayon frais : rayon traiteur

- Toucher un plus grand nombre de consommateurs : les jeunes, les consommateurs soucieux de l'hygiène alimentaire, les consommateurs pressés, les consommations de type « grignotage ».

- Proposer de petites quantités en déconnectant le prix du kilo : la cerise est un produit considéré comme cher dans toutes les enquêtes consommateur mais ce n'est pas le seul et d'autres produits ont su s'adapter en proposant de petites quantités : framboise, fraise. Ces petites unités consommateurs de cerise pourraient alors faire face à la concurrence des desserts lactés, des parts de pâtisserie, des salades de fruits prêtes à l'emploi.

- Améliorer le maintien de la qualité dans le réseau de distribution et ce jusqu'au consommateur : variétés adaptées, emballage protecteur et conforme à la demande sociétale de consommation durable, information aux consommateurs pour le maintien de la qualité sur plusieurs jours (mise au réfrigérateur avant ou après consommation comme un dessert lacté). La détérioration de la qualité visuelle des cerises est le plus souvent liée au dessèchement du pédoncule qui intervient rapidement en 1 à 3 jours selon les variétés. Celui-ci n'est pas un bon indicateur de fraîcheur : ainsi certaines variétés, emballées dans un emballage protecteur peuvent conserver un bon aspect visuel du pédoncule (vert et turgescence) 10 à 30 jours après récolte. A l'inverse une variété ayant un pédoncule long et fin et ou ayant suivi un circuit de distribution avec des ruptures de la chaîne du froid peut avoir son pédoncule desséché en partie ou bout d'une journée alors que la cerise garde toutes ses qualités physiques et gustatives. Le fait de supprimer le pédoncule améliore la qualité visuelle des cerises et permet de maintenir la qualité de la cerise (le pédoncule agit comme une pompe à eau vis-à-vis de la cerise).

- Limiter les coûts supplémentaires liés au conditionnement en petites unités consommateurs (125 à 250 g) : le conditionnement de la cerise avec pédoncule n'est pas entièrement mécanisable. Cette opération le devient avec des cerises sans pédoncule.

Pour créer ce type de marché il faut proposer une gamme de variétés adaptées à la récolte manuelle des cerises sans pédoncule. Or très peu de variétés présentent cette aptitude : séparation aisée du pédoncule de la cerise, sans déchirement de la chair, sans écoulement de jus et sans provoquer de marques sur l'épiderme. Il faut également avoir une gamme complète de variétés ayant une maturité échelonnée dans le temps pour offrir aux consommateurs ce type de produit pendant toute la campagne cerise.

Ce travail d'évaluation des variétés est entrepris par le Ctifl avec ses partenaires des stations régionales, notamment La Tapy, dans le cadre du réseau d'étude national.

Elles sont classées par époque de maturité. Les variétés surlignées en jaune sont des variétés bicolores. Jusqu'à présent aucune variété de maturité précoce (époque Burlat, Folfer*) n'a montré d'aptitude à la récolte sans pédoncule. Les premières variétés ayant une bonne aptitude ont une maturité proche de Summit, quelques jours avant (New Moon® Sumini, Samba® Sumste* dans le Sud-Est) ou de l'époque de Summit. Les variétés tardives ayant une bonne aptitude à la récolte sans pédoncule sont plus nombreuses.

