

ERE



Fruits et légumes exotiques : les besoins de la consommation moderne

Résumé



Version intégrale

<http://technofruits2001.cirad.fr>

Jeanine Sabino, Monoprix, jeanine_sabino@monoprix.fr

Les consommateurs de l'Europe sont des clients repus qui ont une profusion de propositions commerciales dans leur ville. Et il n'est plus question d'avoir une chasse gardée.

Les exigences minimales sont :

1. la qualité gustative : maturité, variétés, arômes ;
2. la présentation avec des calibres précis et suivis ;
3. l'homogénéité des lots tout au long de la saison ;
4. des opérations marketing et promotionnelles à prévoir en direct avec les distributeurs ;
5. l'agriculture raisonnée avec un contrôle par tierce partie ;
6. la gestion rigoureuse des délais avec une fraîcheur garantie ;
7. la traçabilité des lots depuis la parcelle et leur itinéraire technique ;
- l'étiquetage : code à barres ou code PLU (un service indispensable pour le distributeur)...

La qualité n'est pas forcément celle perçue dans le pays de production. Il faut prendre en compte les besoins spécifiques des clients. Les Anglais, les Allemands ou les Français ne perçoivent pas la qualité de la même manière ; leur histoire culinaire ne se ressemble pas (par exemple : pour la mangue, il n'est pas question d'avoir des mangues fibreuses, avec un fort goût de térébenthine...). La maturité est incontournable. Bien sûr, elle est à travailler en parallèle avec la conservation. Cela coûte très cher de jeter des produits à l'arrivée. Il faut travailler avec des tests gustatifs rigoureux. Le client voyage et commence à connaître le bon goût des fruits cueillis sur l'arbre, qu'il ne retrouve pas dans le magasin. L'écologie et l'environnement font recette partout en Europe. Toute démarche dans le sens de l'agriculture raisonnée aura un écho : Max Havelaar, EUREP GAP, décret français à venir...

Les pistes de travail pour les années à venir sont :

1. la qualité gustative fruit par fruit : la qualité non destructive est dans les startings blocks, etc. ;
2. une qualité gustative contrôlée, maîtrisée : sucres, acidité, % de jus, fermeté, arômes, texture, etc. ;
3. une communication qui met en valeur les terroirs ;
4. les variétés d'exception qui ne sont pas encore connues par les consommateurs ou les distributeurs (en dehors des pays producteurs) ;
5. un cahier des charges avec description de l'itinéraire technique et des efforts pour une bonne traçabilité, un minimum de résidus de pesticides, d'hormones ou activateurs de croissance, de conservateurs, etc ;
6. des emballages « propres » : écologiques, recyclables, recyclés, etc ;
7. prêt à consommer avec une maturité garantie ■



Importance de la conservation sous atmosphère modifiée des fruits tropicaux : application à la mangue

Marie-Noëlle Ducamp-Collin, Cirad-flhor, marie-noelle.ducamp-collin@cirad.fr

Pour la mangue, l'allongement de la durée de vie est destiné en particulier à améliorer la qualité des fruits exportés. En effet, ceux-ci sont bien souvent cueillis trop verts, ce qui donne des fruits de très mauvaise qualité et de maturation non satisfaisante. Il est donc important de pouvoir récolter des fruits plus mûrs, sans risque de pertes liées à la surmaturation en cours de transport.

Conservé un fruit en atmosphère modifiée (AM) consiste à créer dans son environnement une atmosphère qui sera différente de l'air (21 % O₂ et 0,03 % CO₂). On va donc augmenter le taux de gaz carbonique et diminuer celui d'oxygène afin de ralentir le

métabolisme global du fruit (tant respiratoire que biochimique). Cette atmosphère se crée lorsque l'équilibre s'établit entre la respiration du fruit (tout fruit continue à être vivant après la récolte et continue à respirer) et l'emballage autour de lui. D'après quelques résultats de mesures de respiration effectuées en fonction des variétés de mangue, on peut constater que ces intensités respiratoires (IR) peuvent varier du simple au double (cas de la comparaison entre les variétés Keitt et Kent). On a pu noter aussi que le quotient respiratoire (QR) était extrêmement différent en fonction de la variété. Des études complémentaires nous ont permis de démontrer que ce facteur était lié à

l'état de maturité du fruit et non à la variété elle-même. Cet « emballage » permettant la création de l'AM peut être formé d'un film plastique, dont les caractéristiques permettront de déterminer l'atmosphère environnante, ou d'un enrobage jouant le même rôle, mais qui est déposé à la surface du fruit directement en contact avec l'épiderme. Le film plastique peut être de composition variable, entraînant des perméabilités aux gaz différentes. Le fait de laisser passer de façon plus ou moins privilégiée l'oxygène et le gaz carbonique provoquera la variation de l'atmosphère.

Ces techniques d'atmosphère modifiée présentent des avantages :