

Atelier B : produire des fruits et légumes meilleurs pour la santé et plus respectueux de l'environnement

Animateurs : Jean Harzig et Nadia Bertin

Nombre de participants : environ 30

Déroulement : présentation de 10 minutes sur le contexte et quelques résultats de recherche des partenaires de Tersys concernant les effets de l'environnement, des pratiques culturales, du génotype et des systèmes de production (AB) sur la composition des fruits en sucres, acides et composés secondaires (vitamine C, caroténoïdes, polyphénols). Puis discussion de 1h45.

Compte rendu de la discussion

La qualité ne peut pas être déconnectée de la productivité. Les conditions contraignantes qui améliorent la qualité ont des effets négatifs sur le rendement et il est nécessaire d'accumuler les connaissances pour mieux comprendre et quantifier ce qui crée des différences de qualité (terroirs, variétés ou pratiques) et être capable de définir les optima en terme de compromis rendement-qualité.

En particulier en ce qui concerne le Bio, la variabilité génétique à elle seule ne permet pas d'expliquer les variations de qualité observées et il y a un manque de repère sur l'impact des pratiques sur la qualité gustative.

Les aspects nutritionnels mis en avant au cours des exposés de la matinée sont certes importants mais le consommateur achète d'abord de la qualité gustative. La demande pour la qualité nutritionnelle n'est donc pas prioritaire dans les critères d'achat donc de production. Par contre la détérioration du goût a eu des effets catastrophiques sur la consommation de F&L, en particulier pour les fruits. Or le problème du goût n'est pas seulement un problème de production mais bien un problème de filière. Au sein de cette filière le dialogue entre producteurs et consommateurs est relativement inexistant et pourrait être intéressant.

Le principal verrou à l'amélioration de la qualité est d'ordre économique. Les producteurs ont la volonté de produire des fruits de bonne qualité mais ils n'en ont pas les moyens ! Le principal accusé est la grande distribution qui confisque les marges aux producteurs, impose des cahiers des charges de plus en plus compliqués et qui de plus s'est peu intéressée à la qualité gustative jusqu'à présent.

Les choses semblent toutefois évoluer avec certains distributeurs qui investissent pour améliorer l'offre sur la qualité et font évoluer les cahiers des charges. Une difficulté majeure pour la distribution est l'importance des pertes liées à des pratiques qui favorisent le goût (récolte fruits mûrs par ex.).

En termes de recherche, bien que le système soit économiquement bloqué aujourd'hui, il est nécessaire d'anticiper sur les systèmes de production de demain. Quelques pistes ont été évoquées pour améliorer la qualité des produits proposés au consommateur sans pas trop pénaliser le producteur :

1. Innover sur la biodiversité à différentes échelles :

- Diversité variétale : mieux exploiter la diversité génétique et diversifier les variétés cultivées pour augmenter la gamme de qualité.
 - Diversité au niveau de l'exploitation : réintroduire des associations de cultures qui ont un impact sur la qualité et permettraient de compenser les baisses de productivité sur l'année (problème des coûts de main-d'œuvre ?).
 - Diversité au niveau du sol : les microorganismes ont des effets bénéfiques sur le fonctionnement de la plante.
2. Concernant la qualité, l'analyse des corrélations entre des variables de qualité visuelle (aspect extérieur) et de qualité gustative et nutritionnelle (composition biochimique) est nécessaire car il y a de fortes chances que de nombreux critères de qualité soient corrélés et varient dans le même sens en fonction des modes de production.
 3. Des critères simples d'objectivation de la qualité facilement repérables par l'acheteur doivent être identifiés (en lien avec le point précédent).
 4. Des méthodes d'analyse globale de la qualité doivent être développées et les liens entre qualité pré-récolte et post-récolte doivent être mieux analysés.

Conclusion

La qualité gustative et nutritionnelle des fruits et légumes est importante aux yeux de tous mais la marge de manœuvre est faible pour le producteur. Les aspects économiques prédominent et toute tentative d'innovation est actuellement bloquée.

Deux solutions envisageables pour débloquer cette situation :

- renégocier avec les distributeurs,
- développer de nouveaux circuits de distribution.