



POMMIER : Etude du potentiel de conservation et de qualité des pommes conduites en agrobiologie

Filière : ARBORICULTURE

Structure pilote : La Morinière

Chef de projet : Benjamin GANDUBERT

Projet financé par : Région Pays de la Loire

Durée du projet : 6 années, du 1/01/2011 au 31/12/2016

CONTEXTE – PROBLEMATIQUE :

Les conditions de stockage mises à part, la période de maturité et le potentiel de conservation des variétés sont les deux facteurs permettant de différer la vente des fruits et d'étirer leur commercialisation. Il est donc essentiel de connaître le potentiel de conservation de chaque variété ainsi que leurs qualités organoleptiques afin de diversifier sa gamme, aspect indispensable lorsqu'on se positionne sur une commercialisation en circuits courts.

OBJECTIFS DU PROJET :

L'objectif est donc d'évaluer le potentiel de conservation des nouvelles variétés et de définir les conditions de stockage adaptées. Il s'agit également de déterminer le degré de maturité des fruits à la récolte pour une conservation optimale. De même, l'analyse des qualités organoleptiques permet de définir le profil gustatif de chaque variété.

Projet piloté par



Projet financé par



Région
PAYS DE LA LOIRE



PRINCIPAUX RESULTATS :

Les essais conduits sur Opal, variété sensible à l'apparition de désordres fongiques, montre qu'une récolte tardive accroît le pourcentage de fruits atteints de *Gloeosporium* en chambre froide. Dans une moindre proportion, les constatations sont les mêmes sur la variété Ariane avec en plus des symptômes de scald d'autant plus nombreux que la date de récolte est précoce. Un entreposage en atmosphère contrôlée ULO permet de réduire significativement ces phénomènes physiologiques.

Parmi les variétés implantées dans le verger biologique de La Morinière, les variétés Goldrush, Dalinette et Daliclass présentent un profil organoleptique intéressant avec de fortes teneurs en sucre et en acidité. Toutefois, ces qualités sont compensées par une sensibilité accrue au *Gloeosporium*, surtout pour Goldrush et Daliclass. *A contrario*, les qualités organoleptiques de la variété SWING® Xeleven demeurent moyennes, mais elle dispose d'un potentiel de conservation très intéressant bien qu'il soit nécessaire de veiller aux désordres physiologiques telle la vitescence.

LIVRABLES DISPONIBLES :

- Brochures de la station de la Morinière

- Etudes et Résultats 2010-2011 Edition 2012
- Etudes et Résultats 2012-2013 Edition 2014
- Etudes et Résultats 2014-2015 Edition 2016

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

Contacts : gandubert.lamoriniere@orange.fr

Journée organisée par



Journée financée par



En collaboration avec



ARELPAL