



# LA CERISE SANS PEDONCULE en PORTION INDIVIDUELLE

## Cahier des charges technique et commercial

Emmanuelle FILLERON<sup>\*/\*\*</sup>, Sara Pinczon du Sel<sup>\*</sup>, Valérie Serfaty<sup>\*\*/\*\*</sup>

<sup>\*</sup> Domaine Expérimental La Tapy, <sup>\*\*</sup> Chambre d'Agriculture de Vaucluse, <sup>\*\*\*</sup> GDA Pays d'Apt - Vallée du Calavon



De 2007 à 2009, le Domaine Expérimental La Tapy a coordonné un projet<sup>1</sup> visant à étudier la faisabilité technique et commerciale d'un nouveau produit, la cerise sans pédoncule vendue en portion individuelle. Cette étude, abordant les principales problématiques de la filière, a permis d'identifier les atouts, les contraintes et les éléments techniques nécessaires à sa mise en œuvre.

1. Projet mené en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et l'INRA de Bordeaux, financé par le Casdar, France AgriMer et le Conseil Régional PACA.

1<sup>re</sup> édition  
déc. 2010

### Le choix des variétés est primordial

L'étude en réseau avec les différents GDA du Vaucluse a permis de déterminer les variétés adaptées à la récolte sans pédoncule : variétés pour lesquelles le **détachement pédonculaire** se fait facilement et sans occasionner de blessures. Pour chacune des variétés testées, la **couleur de maturité** minimale à partir de laquelle le détachement du pédoncule et la qualité gustative sont optimales a été identifiée.

Cinq variétés sont bien à très bien adaptées à ce type de créneau. Il s'agit de **Van**, **Satin® Sumelé**, **New Moon® Sumini**, **Fermina** et **Cristalina® Sumnue** (cf. tableau 1). Ces deux dernières ont même tendance à tomber naturellement sans pédoncule à maturité. Ferdiva, Staccato et Skeena sont également assez bien adaptées. En revanche, la récolte sans pédoncule est plus risquée sur Belge, Sweetheart et Folfer.

■ **Tableau 1 : récapitulatif des études sur l'adaptabilité des variétés adaptées à la récolte sans pédoncule**

Variétés	Couleur de maturité optimale*	Adaptation	Commentaires
<b>Folfer</b>	5	Risquée	Trop de blessures au point pédonculaire
<b>New Moon® Sumini</b>	6/7	Bien adaptée	Doit être récoltée suffisamment foncée pour une bonne maturité. Références encore insuffisantes
<b>Satin® Sumelé</b>	5	Très bien adaptée	Forme du fruit originale
<b>Van</b>	5	Bien adaptée	La référence en terme de variété récoltée sans pédoncule
<b>Cristalina® Sumnue</b>	5/6	Très bien adaptée	Ne pas dépasser la couleur 6 au risque d'entraîner une perte de fermeté
<b>Fermina</b>	5	Très bien adaptée	Goût acidulé agréable, récolte très facile sans pédoncule
<b>Noire de Meched</b>	5	Pas adaptée	Ecoulement de jus au niveau du pédoncule
<b>Belge</b>	5	Risquée	Blessures hétérogènes au point pédonculaire
<b>Skeena</b>	5	Semble bien adaptée	Manque encore de référence
<b>Sweetheart® Sumtare</b>	5	Risquée	Résultats assez hétérogènes
<b>Ferdiva</b>	4/5	Semble bien adaptée	Manque encore de référence
<b>Staccato</b>	4/5	Moyennement adaptée	Intérêt pour rallonger le cycle de production, mais récolte délicate

La gamme n'est cependant pas complète puisqu'aucune des variétés précoces étudiées n'est apparue adaptée à ce type de récolte. Deux variétés bicolores, dont la variété Rainier, ont été observées mais aucune n'est apparue adaptée. Une veille se perpétuera sur les collections variétales du Domaine Expérimental La Tapy ainsi que sur les parcelles hybrides INRA de façon à tenter de compléter la gamme de cerises récoltables sans pédoncule.

La cerise - Segmentation

## ■ La récolte manuelle sans pédoncule : un gain de productivité ?

Dans la majorité des essais, un **gain de productivité** a été apporté par la cueillette sans pédoncule par rapport à une récolte classique. Mais ce résultat est très **variable** (de 0 à + 30% de gain selon les essais), notamment en fonction de l'expérience des cueilleurs.

Il est à noter que le fait de cueillir avec un picking bag améliore dans certains cas les performances du cueilleur (photo 1).

Le **geste de cueillette** le plus ergonomique et le plus efficace consiste à attraper deux ou trois cerises par main (et non par poignée ou peigne) et à tirer par dessous pour les cueillir (photo 2).

Si quelques altérations liées à ce mode de cueille peuvent apparaître (blessures au point pédonculaire et marquage), généralement et pour les variétés sélectionnées, la différence de qualité visuelle est inexistante.

■ Photo 2 : geste de récolte le plus adapté



■ Photo 1 : picking bag testé pour la récolte des cerises



## ■ Les récolteurs mécaniques ne sont pas encore adaptés aux contraintes qualitatives

Une autre technique pour baisser les coûts de production serait de réaliser une **récolte mécanique**, envisageable dans le cas de la récolte sans pédoncule et sans traitement préalable à l'éthéphon pour les variétés sélectionnées. Différents récolteurs ont donc été testés : récolteur traditionnel, systèmes de corolle Cepparo et Seric (cf. photos 3, 4 et 5). Les fruits tombent relativement facilement à maturité. Cependant, un ensemble de **freins** ont été identifiés en ce qui concerne la récolte mécanique, quel que soit le récolteur utilisé :

- la présence de fruits avec pédoncule en sortie de récolteur (de 7 à 45 % selon les essais),
- la baisse de la qualité du fruit (chute de la fermeté et augmentation du pourcentage de fruits marqués).

■ Photo 3 : récolteur traditionnel



■ Photo 4 : corolle CEPPARO



■ Photo 5 : corolle SERIC



Parallèlement à ces tests de récolteurs, une étude a été menée pour déterminer l'étape de la récolte mécanique responsable de la dégradation du fruit, dans un objectif d'amélioration du matériel existant. Il s'avère que les dégâts observés sur le fruit sont essentiellement causés par la vibration de l'arbre. Pour rendre la récolte mécanique possible sur cerisier, il est donc nécessaire de mettre au point une technique de vibration moins traumatisante que celles utilisées dans le cadre de l'étude.

### ■ L'itinéraire post-récolte est peu différent de la cerise avec pédoncule

Bien qu'étant légèrement pénalisant sur la qualité visuelle des fruits, le **calibrage** ne marque pas plus fortement les cerises cueillies sans pédoncule.

En circuit court (2-3 jours à 10°C) ou circuit « moyen » (7-10 jours à 2-4°C), aucune différence de **tenue** n'est observée au sortir de la chambre froide entre les lots avec et sans pédoncule. Le pédoncule étant l'organe qui s'altère en premier sur la cerise, l'aspect visuel des lots sans pédoncule est souvent meilleur.

En revanche, la vente en restauration hors domicile telle qu'imaginée pour la portion de cerise contraint le fournisseur à connaître et garantir la **durée de vie de la portion après récolte**. En tout état de cause, la durée de vie reste courte et variable en fonction des variétés et des modes de conservation-distribution.

La qualité du fruit au verger et la conservation au froid sont bien entendu primordiales. La qualité de l'eau utilisée dans le cas de calibrage mécanique (propreté et renouvellement) pour cette opération s'avère une piste intéressante pour améliorer la durée de vie.



### ■ Mise au point d'un conditionnement adapté & tests commerciaux

Les tests commerciaux ont montré que la majorité des consommateurs n'attachent pas une grande importance à l'**absence de pédoncule**, mais dans l'imaginaire, la cerise reste attachée à son pédoncule. Il faut éviter de proposer de la cerise sans pédoncule en situation de comparaison avec de la cerise traditionnelle car les consommateurs s'orienteraient davantage vers cette dernière.

La distribution de la portion de cerises doit s'effectuer en dehors de la filière de distribution traditionnelle (rayon fruits&légumes de GMS ou détaillants) et se focaliser sur la **restauration hors domicile** (restauration rapide, rayon libre-service traiteur, station essence, ...).

#### Tests commerciaux 2007 - 2008

Des tests commerciaux ont été réalisés courant 2007 et 2008 dans des lieux de vente de type restauration hors domicile à partir de trois emballages bien distincts de par leur forme et leur matière (cf. photos 6, 7 et 8)

#### ■ Photo 6 : sachet en papier (125g)



#### ■ Photo 7 : pot en plastique transparent (125g)



#### ■ Photo 8 : étui coulissant en carton (110 g)



### Tests commerciaux 2007 - 2008 (suite)

Ces tests ont permis d'identifier les contours d'un cahier des charges spécifique de ce segment qui se décline selon quatre points principaux :

#### ■ Qualité de la cerise

La portion de cerise doit être **indemne de défaut** car il n'est pas possible de trier les cerises dans le conditionnement. L'unité d'achat est le sachet ou pot de cerise ; si une cerise est abimée, c'est la portion entière qui est jetée. Les délais d'approvisionnement en magasin sont relativement longs. La qualité de la cerise doit être **garantie pendant 7 à 10 jours**.

#### ■ Emballage

L'emballage doit être **protecteur** pour la cerise, transparent, **facile à transporter** dans un sac à main, plutôt dans un matériau « écologique ». La **possibilité de mise en rayon** doit être pensée assez précisément (mise en rayon rapide, prêt à vendre, accessibilité facile, mise en valeur du produit avec PLV, ...). La **maîtrise des coûts d'emballage** est essentielle : emballage, sur-emballage et temps de conditionnement sont vite très coûteux ramenés au kilo de cerise.

#### ■ Communication

La communication doit être la plus **simple** possible. A la différence d'autres produits, les fruits et légumes sont très esthétiques et assurent leur propre communication ! Le marketing doit être utilisé avec beaucoup de modération afin de rester dans l'univers du frais et du plaisir.

#### ■ Prix de vente

Enfin, si les coûts de production peuvent se calculer en €/kg, le prix de vente consommateurs se calcule à **l'unité**. Dans l'esprit du consommateur, ce prix est déconnecté du kilo. En effet, le client achète une portion, non pas une quantité.

### ■ Un segment spécifique

La portion de cerise sans pédoncule est le résultat d'un itinéraire technique spécifique : choix variétal et technique de cueille adaptés, conditionnement, type de commercialisation et clients spécifiques, ...

Ce segment commercial, qui vise à créer des ventes complémentaires, s'adresse à des consommateurs qui achètent aujourd'hui peu de cerise et qui sont intéressés par une offre de fruits directement accessible depuis leurs lieux de vie et facile à consommer.

Ce segment s'inscrit dans une filière qui y est spécifiquement dédiée : la destination commerciale de la cerise se déterminant dès la récolte, l'approvisionnement est spécifique et adapté aux projets commerciaux sans pédoncule.

Ce projet, labellisé par le PEIFL, a été réalisé dans le cadre de l'appel à projet Casdar AAP 06. Il a bénéficié du financement complémentaire de la part de France AgriMer et du Conseil Régional PACA.

#### Partenaires techniques :

Domaine Expérimental La Tapy : L. Vinciguerra, S. Pinczon, E. Filleron, B. Bourrié

Chambre d'agriculture de Vaucluse : V. Serfaty, Y. Texier, C. Chiari, V. Ricaud, J-M. Long, N. Vaysse, F. Leydet, L. Beguel, A. Alameldine

INRA de Bordeaux : J. Quero Garcia, Y. Tuzin, L. Fouilhaut

#### Remerciements :

Cette étude a pu être menée grâce à la participation de nombreuses structures : OP Val de Nesque, OP Fruits du Luberon, OP Edelweiss, Les Trois Capucins, Viale et Dumay, Argedis, Total, Lina's, Pan'orama, Zest, Leclerc, Auchan, Casino, Mac Donald, L'univers de l'emballage, Com'sud, CEPPARO, SERIC, ROUSSET, GDA Arboriculture, GDA Ventoux, GDA Pays d'Apt, GDA Sud Luberon, Ctifl (C. Roty, G. Charlot), et les producteurs qui ont bien voulu mettre à disposition leurs vergers, leurs équipes de cueillette et/ou leur matériel de récolte.

Pour plus de renseignements sur ces travaux, contacter le Domaine Expérimental La Tapy