

Filière mondiale du cassis

Vers une production plus durable et davantage de consensus économique

Le congrès mondial du cassis s'est décliné avec une entrée technico-agronomique, plutôt consensuelle, et une entrée économique, terrain de divergences. Dans l'avenir, il faudra jouer davantage sur le collectif. Côté valorisation : tout est bon dans le cassis.

4th International Blackcurrant Conference



Angers
6 - 8 June 2018



Le 6^e congrès biennal de l'IBA (International Blackcurrant Association), tenu en Maine-et-Loire en juin 2018, était co-organisé par l'IBA, basé à Dijon, et l'ANCG (Association nationale du cassis et de la groseille, animée par Hexavalor). L'Anjou, terre de production de cassis, est le pays de création des variétés Andorine et Andega par l'Inra.

La Pologne mène le bal

« On ne devrait planter que si l'on est assuré d'un marché ou d'un contrat », argumentait l'Anglais Anthony Snell, président de l'IBA, qui passait le témoin au Danois Jens Holme Pedersen à Angers, lui aussi producteur. Florent Baillard, président de l'ANCG et producteur en Bourgogne devient quant à lui nouveau vice-président de l'IBA. « Nous avons besoin de davantage de collaboration entre la production et la transformation. Les petits producteurs ne jouant pas le jeu de la traçabilité sont irresponsables. J'encourage les transformateurs à acheter uniquement à des agriculteurs professionnels », poursuit Anthony Snell. Ces réflexions traduisent l'aga-



Pour les professionnels de la filière cassis, il faut produire moins, mais mieux.

cement sur la domination du marché par la Pologne. Ce pays souffre d'une surproduction persistante ; il compte de (trop) nombreux petits producteurs en atelier de diversification et pas forcément intéressés par une réflexion de filière.

Produire moins, mais mieux

Le cassis (*Ribes nigrum*), intéressant pour les temps de travaux, reste une culture risquée fortement liée aux aléas climatiques et à l'écoulement (marché fluctuant en

fonction des volumes). La durée de vie d'une plantation diminue dans l'optique d'un renouvellement régulier pour satisfaire les contrats avec un rendement constant.

La conduite des cultures et les chantiers de récolte dépendent de la destination du cassis : frais ou transformé. Les machines à vendanger s'inspirent de la viticulture. Le cassis est une culture peu pourvue en protection phytosanitaire. Ainsi, il n'existe plus d'acaricide contre le phytophte mais des pistes apparaissent avec le soufre. Le recours

aux marqueurs moléculaires propose déjà des variétés résistantes au phytophte (cf. le nouveau cultivar polonais 'Polonus'). Le contrôle biologique de la cochenille blanche est expérimenté par le projet RhizoDia¹. Par ailleurs, le désherbage mécanique ou à la vapeur s'impose. La pollinisation entomophile n'est pas non plus évidente à cause de la faible attractivité du nectar de la fleur.

Des arguments santé

Le cassis est reconnu comme un « superfruit » et toutes

es composantes (bourgeons, feuilles, fruits) sont valorisables en phytothérapie, produits bien-être et éléments fonctionnels avec argument, entre autres, de teneur en vitamine C et en polyphénols anti-oxydants. La coloration du jus de la baie est à considérer pour les allégations sur les anthocyanes (famille des polyphénols). Des recherches ont menées en Écosse par l'institut James Hutton avec l'appui de Ribena Suntory, à l'élaboration d'un soft-drink à base de cassis. Le projet européen GoodBerries 2016-2020 accueille un groupe de cassis (Allemagne, Écosse, Espagne, Norvège, Pologne). En France, selon des essais d'un projet Vitabaies sur les bénéfices liés à l'activité anti-inflammatoire, les facteurs génétiques des variétés et les lieux de plantation joueraient un rôle.

La création variétale n'est donc plus seulement orientée par des critères liés à la localisation (résistance hivernale, floraison tardive...). Elle tient désormais compte de l'usage. Le

marché du frais souhaite des baies plus grosses (jusqu'à 3 g) et une haute qualité organoleptique. La qualité aromatique et les teneurs en métabolites secondaires bénéfiques s'imposent pour les transformateurs.

Surfer sur les tendances

Un tour du monde des usages du cassis illustre son potentiel. Tapez « cassis + santé » sur Google et vous serez étonné de l'étendue de l'offre ! Biolys pour des articulations souples, Santane minceur, Gel Apurna pour les sportifs... En alimentation, à côté des classiques confitures, liqueurs, alcools et jus de fruits sont apparus des glaces, des smoothies, des thés et de nouvelles expériences sensorielles comme du chocolat, une bière blanche ou un cidre aromatisé.

L'ESA, l'École supérieure d'agriculture d'Angers, hôte du congrès, s'était associée à l'ANCG et à l'IBA pour un concours de création de produits. Ses étudiants ont été très inventifs : kéfir au cassis,

pastilles acidulées, poivre de cassis, membrane végétale consolidée avec de la pectine pour envelopper des sushis ou des desserts...

Même si le cassis est paré de toutes les vertus médicinales et les bienfaits nutritionnels, il faut le réhabiliter en France comme fruit frais ou pour l'aromatisation. Son acidité ne séduit pas notre palais, alors qu'elle convient outre-Manche et dans le Nord de l'Europe (compotes pomme-cassis, eau minérale aromatisée, smoothies « couleur cassis »). Le cassis français est défendu au sein de l'Afidem, organisme regroupant producteurs et transformateurs.

À l'évidence, le cassis est un fruit moderne avec des propriétés étonnantes. Cependant, côté production, le message du congrès IBA est clair : « Produisez moins, mais mieux. »

Linda Kaluzny-Pinon

(1) Lire en page 20.

Détail d'une machine à vendanger version récolteuse de cassis de la série 900 New Holland Agriculture-Broud (Vendée).

Aperçu de l'offre

- Pologne : leader avec 100 000 t/an (35 000 ha)
- Ukraine : 35 000 t en progression avec de vastes terres
- Grande-Bretagne : 13 000 t
- France : 7 000 t sur 2 000 ha, avec 50 % de la transformation pour crèmes, liqueurs et siraps
- Lituanie : 6 800 t
- Nouvelle-Zélande : 5 000 t

Prudence : les statistiques de diverses sources divergent et ne reflètent pas toujours la distinction entre frais et transformé.



Engagés par nature, Innovants par tradition ...



PÉPINIÈRES VEAUUVY
Arbres fruitiers



26400 CREST - Tél. : 04 75 25 12 12 - pepinieres.veauvy@wanadoo.fr

nos fruits