



**Rencontre avec Monsieur Lévêque,  
arboriculteur dans les Bouches-du-Rhône**

Le 1er juin 2004, nous avons rencontré Monsieur Lévêque à Cabannes près d'Avignon. Monsieur Lévêque est arboriculteur.

L'exploitation est dans la famille depuis 4 générations. Il produit 30 hectares de pêches, nectarines, pommes, poires, prunes et cerises. Il nous a montré ses vergers et expliqué les différentes étapes permettant d'obtenir un fruit de qualité.



**Cycle de vie d'un verger**

Les premiers fruits sont récoltés 3-4 ans après la plantation du verger. Un verger de pêchers a une durée de vie d'une quinzaine d'années. Quand la production diminue, les arbres sont arrachés.

**Étapes sur une année**

- Fertilisation
- Taille
- Floraison
- Eclaircissage
- Récolte
- Surveillance des vergers, traitements quand besoin

**Récolte**



Pendant la période de récolte, une quinzaine de personnes travaillent sur l'exploitation. La date de récolte dépend avant tout de la variété. Certaines variétés sont précoces, d'autres tardives. La date de récolte va aussi dépendre du climat. Ainsi, avant la récolte, des échantillons sont testés. La fermeté, le brix et la coloration sont contrôlés.

5 ou 6 fois. Lors de la récolte, les fruits sont mis dans des caisses un rang. Ensuite, les fruits passent sur la calibreuse où ils sont triés et étiquetés avant d'être mis dans les colis Lévêque.

Les produits récoltés le matin, partent l'après-midi même sur les différents points de vente. Ainsi ils sont vendus 24h après récolte sur le MIN de Lomme.



Ces critères aident à déterminer la date de récolte. Seuls les fruits mûrs sont récoltés. Dans une même parcelle, les fruits sont donc ramassés en

**Traçabilité**

Monsieur Lévêque enregistre toutes les interventions réalisées sur chacune des parcelles : date, produits, matériels utilisés...

La date de récolte de chacune des parcelles est aussi notée. Pour chaque lot envoyé, il connaît donc tout l'historique du fruit.

Éditorial

Lam in hent wisit, quis augait dolorpe raessi. Ut nos nonse dipsummy nim alis alis am, si. Ibh esed dipisis non henim euisim quat atummy nonsed tat veliqui ea feu faciliquipis enissit nonsed eumsandip er sed erciliquam dui-sit wisi. Am, quam volore commy nullan henis doloreet, commodolutet iriure ex exero doluptat.

Street i re, insecter, praes tions qua, quat et ut lutat. Ros ariat et um, andrea, ut n do d'orpencil iu, conse feuga. Neugiam, etummy non, a mod mod dui ad eraestrud ming ero commolutat vel ex er atumsandre-ro dignibh exero ex ero dolum do consequisim

Vullumsan vel eu facilis accum ipis nosto dolum quatummy niam illam, commy nim zzril eugiam incilla adio essim vel dolortie eu faccum vent eu feum velit ad ea consed ex ea feuis non hent augue eum ing et, velit adigna feuisi.



**Présentation du réseau Saveur d'Abord à Lille :**

Vous êtes maintenant huit détaillants à faire partie de la démarche «Saveur d'Abord». Depuis le mois d'avril, cinq détaillants nous ont rejoints. L'augmentation progressive du nombre d'adhérents témoigne de l'intérêt de notre démarche. La Saveur d'Abord est la première marque de fruits et légumes proposée par un réseau de détaillants-spécialistes. Les produits sont sélectionnés avec rigueur afin de proposer aux consommateurs des produits répondant à des exigences de goût, de services et de conseils.

**Les huit détaillants sont les suivants :**

- Monsieur Bley tient un magasin «Le Provence» à St Dizier.
- Monsieur Dassonneville tient un magasin «Hall fruits et légumes La Grande» à Cambesart.
- Monsieur Desbiens a un magasin «Aux cours des Halles» à Gondecourt et sa femme fait les tournées dans les alentours.
- Madame Foucart «Pasq'halle» est sur les marchés dans les alentours de Lille.
- Madame Lefèvre a un magasin «Aux délices de Marie» à Bohain dans l'Aisn.
- Fraîcheur du terroir, entreprise avec 23 camions, a trois entrepôts dans la Somme et le Pas-de-Calais.
- Monsieur Soillez «Au panier garni» est sur les marchés dans la région de Bohain.
- Monsieur et Madame Thouvenin ont un magasin «Les Halles de l'hôtel de ville» à Longuenesse dans le Pas-de-Calais

**Evolution de la Saveur d'Abord :**

Depuis peu, les grossistes travaillent en collaboration avec une agence de communication. La Saveur d'Abord est donc sur le point de se relooker.



Avec l'aide de l'agence de communication, nous allons dorénavant vous proposer des animations tous les deux mois.

Ces animations seront l'occasion de mettre en avant les produits de saison mais aussi de dynamiser votre point de vente. Ces animations seront aussi l'occasion d'attirer de nouveaux clients et de fidéliser vos clients actuels.

Au cours de ces animations, nous mettons à votre disposition des affiches annonçant l'opération, des fiches d'information produits (conservation, recettes).



L'objectif principal de la Saveur d'Abord est de sélectionner des produits gustatifs et constants tout au long de la saison. Il nous faut donc identifier la qualité à l'amont et ensuite la valoriser sur les points de vente.

De nombreux facteurs influencent la qualité gustative. La variété cultivée joue un rôle important mais il faut aussi tenir compte des conditions de culture et de récolte, du terroir, de la nature du sol, du relief, du climat... Le maintien de la qualité est aussi rendu difficile par les modes et les délais de mise sur le marché. L'optimum ne peut être atteint que grâce à un partenariat étroit entre chaque stade de la mise en marché : il passe aussi par une maîtrise des flux logistiques et des techniques de conservation et d'affinage.

Dans un premier temps, nous cherchons à identifier des fournisseurs proposant des produits constants en qualité tout au long de la saison. En partenariat avec ces fournisseurs, des cahiers des charges sont mis en place. A la sortie du producteur ou du fournisseur comme à l'arrivée chez le grossiste, la qualité des lots est contrôlée.

Les critères suivants sont vérifiés : homogénéité, taux de sucre, fermeté, et acidité, jutosité essentiellement pour les agrumes.



Produits	Seuil Brix	Pénétrabilité
Abricot	≥ 11°B	≤ 2.5 kg/0.5 cm <sup>2</sup>
Cerise		
• Précoces jusque Burlat	≥ 14°B	
• De Burlat à Napoléon	≥ 15°B	
• Napoléon et suivantes	≥ 16°B	
Fraise		
• Gariguettes	≥ 10°B	
• Camarossa	≥ 10°B	
Pêche et nectarine :		
• Jusqu'au 15 juillet	≥ 10°B	≤ 2.5 kg/0.5 cm <sup>2</sup>
• Du 15 au 31 juillet	≥ 11°B	
• Après le 31 juillet	≥ 11°B	
Pruine		
• Mirabelle	≥ 16°B	
• Reine Claude	≥ 16°B	
Poire :		
• Guyot	≥ 10°B	
• Willam's	≥ 11°B	≤ 2.5 kg/0.5 cm <sup>2</sup>
• Beurré Hardy	≥ 11°B	
• Poires d'automne	≥ 12°B	
• Poires d'hiver	≥ 12°B	
Pomme :		
• Précoces avant Reine des Reinettes	≥ 11°B	
• Reine des Reinettes	≥ 13°B	≥ 6 kg/0.5 cm <sup>2</sup>
• Rouges américaines	≥ 12°B	≥ 5.5 kg/0.5 cm <sup>2</sup>
• Gala	≥ 12°B	
• Braeburn	≥ 13°B	≥ 6 kg/0.5 cm <sup>2</sup>
• Granny Smith	≥ 12°B	≥ 6 kg/0.5 cm <sup>2</sup>
• Reinettes tardives	≥ 13°B	
• Golden Delicious	≥ 12.5°B	≥ 5.5 kg/0.5 cm <sup>2</sup>
Melon	≥ 14°B	
Kiwi	≥ 12°B	
Raisin :		
• Cardinal	≥ 13°B	
• Muscat	≥ 16°B	
• Lavalée	≥ 14°B	
• Idéal	≥ 15°B	
• Prima	≥ 15°B	
• Ora	≥ 14°B	
• Danlas	≥ 14°B	
• Lival	≥ 14°B	
• Chasselas	≥ 16°B	
Tomate	≥ 4.5	

Seuil taux de sucre, fermeté pour SDA



Pour estimer les teneurs en sucre, on mesure, à l'aide d'un réfractomètre, la matière sèche soluble en utilisant la propriété optique d'un jus à dévier la lumière. L'indice réfractométrique est exprimé en % de Brix.



La fermeté est mesurée à l'aide d'un pénétromètre. Une des principales composantes de la texture, la fermeté est un critère important pour déterminer la cueillette et suivre l'évolution du fruit dans la filière.

Le principe de la mesure de l'acidité réside dans la neutralisation des acides contenus dans le jus du produit par de la soude. Chez le grossiste, des tests de dégustations sont aussi organisés.

Ensuite, chez les détaillants, les produits sélectionnés par la Saveur d'Abord sont mis en avant par des affiches, des ardoises, des sticks...



Chez certains commerçants, des flots Saveur d'Abord sont installés.

### La production de pêches et nectarines :

La famille des «pêches» et les variétés :

Les pays du pourtour méditerranéen sont les principaux pays producteurs. La France est le 4ème pays producteur. Pêche, nectarine, brugnion, pavie sont quatre fruits issus de la même espèce. Leurs dénominations sont liées à leurs caractéristiques externes ou internes.

La pavie est destinée à la transformation. Il existe environ 300 variétés commercialisées.



Noyau	Peau	
	Duveteuse	Lisse
Noyau libre	Pêche vraie - Chair blanche - Chair jaune	Nectarine - Chair blanche - Chair jaune
Noyau adhérent	Pavie - Chair blanche - Chair jaune	Brugnion - Chair blanche - Chair jaune

Qualité et itinéraire technique :

Les efforts faits par la production pour assurer une qualité suffisante reposent sur le choix variétal mais aussi sur la conduite de verger. En particulier, il est important d'éliminer sur les arbres les petits calibres à certaines périodes. Les conditions climatiques ont également une grande importance. La cueillette à maturité est indispensable : 5 à 6 kg/0.5 cm<sup>2</sup> d'indice au pénétromètre permet d'amener les fruits dans un délai normal de distribution à 1.5 à 2 kg/0.5 cm<sup>2</sup> au consommateur.

### La distribution des pêches-nectarines :

La pêche est un fruit fragile. Ainsi la qualité doit être préservée par un itinéraire post-récolte adapté.

Entreposage :

Les pêches nectarines ne peuvent être conservés longtemps : ils sont stockés au maximum quelques jours à basse température (0-2°C) et à une humidité proche de 90 % avec une ventilation modérée.



Maturation complémentaire :



Elle a comme objectif d'offrir aux consommateurs un fruit proche de la maturité. Un fruit «mûr à point» fermeté comprise entre 1 et 3kg/0.5 cm<sup>2</sup> donne ensuite une fermeté finale de « prêt à manger » entre 0.5 et 1.5 kg/0.5 cm<sup>2</sup>.

L'affinage est réalisée à une température de 21-22°C et à une humidité relative de 85-90%.



### Contrôle de la qualité :

Les produits doivent avant tout être conformes à la réglementation des accords interprofessionnels :

1. Interdiction de commercialiser des pêches et nectarines de calibre C à partir du 8 juillet.
2. Interdiction totale de commercialiser le calibre D
3. Fermeté égale ou inférieure à 5kg/0.5cm<sup>2</sup> (fermeté départ station)
4. Taux de brix : avant le 8 juillet : minimum 8.5°B et après, minimum 9°B

Pour être acceptés en Saveur d'Abord, les produits doivent être en catégorie Extra ou I. Le taux de sucre doit être supérieur à 12°B et la fermeté inférieure à 3 kg/0.5 cm<sup>2</sup>. La fermeté est un critère très important.

Plus elle est élevée, plus le nombre de consommateurs déçus augmente. Les arômes, la jutosité et la texture du fruit jouent aussi un grand rôle. Ces critères sont estimés par des tests de dégustation.