

Des débouchés dans la production de cerises sures naines

D' Bob Bors, Département de phytotechnie, Université de la Saskatchewan

Introduction

Certains seront sans doute surpris d'apprendre que la recherche sur les cerises sures et leur amélioration génétique a commencé dans les années 1940 avec Les Kerr, puis que l'Université de la Saskatchewan a pris en charge son programme de sélection dans les années 1980. En arboriculture fruitière, la sélection prend au moins une décennie entre générations; l'amélioration de la rusticité et de la qualité a donc pris un certain temps. À partir d'un cerisier nain originaire de Sibérie (*Prunus fruticosa*) et de variétés savoureuses provenant du Nord de l'Europe, le programme de l'université a élaboré de « nouvelles » cerises sures naines.

Avantages des nouvelles variétés de cerises

La qualité des nouvelles variétés de nos cerises sures naines dépasse ce que l'on trouve généralement dans les productions nord-américaines. La plupart de ces nouvelles variétés sont si douces que le terme « sure » ne leur rend pas justice. Dans notre programme de sélection, nous avons volontairement cherché à obtenir davantage de goût et des fruits plus sombres, presque noirs, à l'encontre du marché établi de la cerise sure avec ses cerises rouge vif au goût plutôt acide. Pour quelle raison? Parce que nous cherchons à être plus concurrentiels dans un secteur de la fructiculture dont la croissance est la plus rapide. Traditionnellement, les cerises rouges entrent dans la composition des garnitures pour tartes, un secteur dont la tendance de croissance demeure inchangée depuis 20 ans. Par ailleurs, les marchés des jus, des fruits secs et des aliments santé affichent une croissance soutenue. Pour ces marchés en émergence, une couleur sombre garantit des jus très colorés et un contenu élevé en anti-oxydants et en anthocyanines. À titre de *baby-boomer* dont le tour de taille est en expansion, je peux vous assurer que j'ai l'intention d'acheter davantage d'aliments santé à l'avenir – une tendance marquée chez tous les gens de ma génération.

La plupart des gens ne se rendent pas compte qu'ils consomment des cerises sures, sans doute parce que c'est surtout dans des produits transformés. Aux États-Unis, on les appelle *tart cherries* (cerises *acidulées*), mais au Canada, ce sont des cerises sures. En fait, nombre de cerises *sures* sont plus sucrées que les cerises *douces*, mais leur acidité élevée les rend plus aigrettes au goût — une bonne part de cette acidité est de la vitamine C!

Outre le parfum, les fruits de nos cerisiers nains présentent d'autres caractéristiques intéressantes. La petite taille des arbustes permet de récolter les fruits avec une cueilleuse enjambeuse, alors que les cerises sures traditionnelles exigent de la machinerie spécialisée de grande taille afin de secouer le tronc des arbres. En Saskatchewan, nous ne craignons que peu de ravageurs et nos étés secs ne favorisent pas les maladies ou la moisissure. Il serait, par conséquent, sans doute possible de faire pousser des cerises sans pesticides, ou du moins avec beaucoup moins de pesticides que nos concurrents. Si vous ajoutez à cela le prix moins élevé de l'acre de terre par rapport à d'autres régions de cultures fruitières, il semble que nous ayons quelques avantages économiques évidents.

Les défis de la production

Dans d'autres régions, les insectes et les maladies constituent des problèmes cruciaux pour la production. En Saskatchewan, hormis des acridiens, ces problèmes n'ont pas la même ampleur. Nos difficultés seront probablement liées à la présence des chevreuils et autres animaux susceptibles de manger les ramilles pendant l'hiver; il faudra, par ailleurs, assurer une bonne irrigation et installer des brise-vent pour protéger les plantations.

Même si une poignée d'agriculteurs les cultive depuis une décennie, ces cerises sont encore *expérimentales* dans une certaine mesure, particulièrement pour ceux qui ne sont pas familiarisés avec les pratiques de culture fruitière. On ne connaît pas encore leurs limites nordiques de croissance, et passer des grandes cultures à la fructiculture constitue un changement majeur. Heureusement, le service de l'éducation permanente de l'Université de la Saskatchewan a publié un guide sur la culture des cerises en 2004. Si vous n'avez jamais pratiqué l'arboriculture fruitière, procurez-vous ce guide, commencez sur une petite superficie et augmentez la production en fonction des résultats obtenus.

Défis de la mise en marché

Selon une étude effectuée en 2003 auprès des transformateurs de cerises nord-américains par Saskatchewan Agriculture and Food, les transformateurs primaires se sont montrés plutôt pessimistes quant à l'avenir de la cerise, tandis que les transformateurs secondaires étaient plutôt enthousiastes. Selon moi, c'est signe que les agriculteurs de la province devraient coopérer au développement de leurs propres produits en vue de récolter le fruit de leurs efforts.

Saskatchewan Agriculture and Food, de même qu'Agriculture Canada proposent une gamme étendue de programmes portant sur la mise en marché et la production à valeur ajoutée. Il faut espérer que ce type d'appuis contribuera à l'équilibre des collectivités rurales en leur assurant davantage d'emplois.

Il est clair que le secteur des sucreries, des garnitures à tartes et des céréales enrobées de sucre est un domaine difficile d'accès. L'industrie des aliments santé, en revanche, est un secteur plus petit dans lequel il est possible de faire des percées. Si je devais regrouper des fermiers autour d'un projet de production de cerises, il est certain que je chercherais à y intégrer un passionné d'alimentation naturelle et de qualité alimentaire pour se charger de la promotion.

Séduits par les prix plus élevés, nombre de producteurs de cerises de la Colombie-Britannique, de l'Ontario, de l'État de Washington et du Michigan ont décidé d'arracher leurs vergers de cerises sures pour les remplacer par des vignes et des cerisiers à fruits doux. Seule une poignée d'agriculteurs optent pour une stratégie différente — cultiver des cerises sures au meilleur goût et élaborer des produits de meilleure qualité.

Faites l'expérience. Cherchez, dans les rayons de votre épicerie, les produits à base de cerises. Lisez les mentions d'ajout de saveurs artificielles et du pays d'origine. La moitié contient des ingrédients artificiels et il y a très peu de produits canadiens. Une chose me renverse -- ce sont les canneberges séchées à *saveur de cerise*!! Il existe une large gamme de produits de canneberges, et on est en droit de se demander si le vrai fruit ne serait pas plus approprié qu'une canneberge au goût de cerise. Observez les autres fruits mis en vente, particulièrement dans la

section des produits congelés... essayez d'y trouver des cerises! J'ai, dans le même ordre d'idée, goûté le vin de cerises sures... C'est délicieux! Il est pourtant peu probable que vous en trouviez dans les sociétés des alcools. Vous finirez sans doute par être convaincus qu'on ne trouve pas suffisamment de cerises dans nos épiceries.

Diversité

Si vous envisagez de mettre en marché des produits de la cerise, vous allez sans doute comprendre aussi qu'il vous faudra diversifier votre production fruitière. Quelle que soit la culture, il y aura toujours des risques. Je m'inquiète lorsqu'on me demande « Qu'est-ce que je devrais cultiver? » et je m'inquiète davantage si quelqu'un décide de ne produire qu'une seule variété d'un seul fruit. Pratiquer la monoculture ou la monovariété, c'est s'exposer à de sérieux risques. La question à poser devrait être « Quels types de cultures peut-on associer? » La diversité des cultures contribue à équilibrer les revenus d'une année à l'autre. L'année 2000 a été bonne pour les fraises et les cerises, mais désastreuse pour les amélanches. L'année 2001 a été terrible pour les fraises, bonne pour les cerises, exceptionnelle pour les amélanches. La diversité permet également de mieux rentabiliser le matériel, la main-d'œuvre et les installations.

La solution pourrait être d'avoir plusieurs cultures distinctes ou un autre type d'entreprise afin d'employer la main-d'œuvre sur une plus longue période.

Fruits cueillis mécaniquement qu'il est judicieux de cultiver conjointement : baies du chèvrefeuille (*Lonicera caerulea*), amélanches, cerises sures naines, framboises. Ces quatre fruits pourraient être récoltés avec la même cueilleuse enjambeuse, en utilisant le même équipement de nettoyage et de refroidissement. Les périodes de récolte ne se chevauchent pas — à l'exception des cerises et des framboises —, ce qui est particulièrement propice à la diversification de la production. La taille des chèvrefeuilles, des amélanchiers et des cerisiers nains à fruits sures est très semblable, ce qui facilite la formation des employés.

Production biologique

(Tiré de *Dwarf Sour Cherries: A guide for commercial production*. Renseignements sur ce guide à http://www.usask.ca/agriculture/plantsci/dom_fruit/index.html)

Pour répondre à la demande croissante, les produits biologiques, auparavant confinés aux recoins les plus perdus des supermarchés, garnissent maintenant de nombreux rayons ou sont même mis en évidence. Les producteurs de cerises sures naines qui envisagent une production biologique sont susceptibles de pénétrer rapidement ce marché en croissance. Les producteurs biologiques sont actuellement en cours d'élaboration de normes nationales canadiennes qui devraient être mises en oeuvre d'ici 2006, ce qui coïncide avec l'échéance établie par la Communauté européenne.

Un des plus importants défis à relever pour un fruiticulteur biologique est celui de la gestion des ravageurs et des maladies. Les distances qui séparent les exploitations fruitières des Prairies et la spécificité des cultures fruitières de la Saskatchewan préviennent en partie les migrations de ravageurs. Toutefois, les peuplements sauvages d'amélanchiers et de cerisiers de Virginie hébergent des ravageurs qui posent fréquemment des problèmes aux producteurs de fruits indigènes.

Lorsqu'on plante des cultures qui ne sont pas indigènes aux Prairies, comme la cerise sure naine, elles sont moins susceptibles d'être attaquées par les ravageurs indigènes. En se fondant sur les niveaux d'infestation très limités constatés à l'Université et sur l'expérience des producteurs de la province, nous croyons que la cerise sure naine présente un potentiel véritable en production biologique. Les hivers très froids et les étés secs et chauds des Prairies canadiennes concourent également à réduire les maladies et les infestations de ravageurs — un bienfait pour les arboriculteurs fruitiers qui envisagent une production bio. Des conditions semblables, propices à la fructiculture biologique, existent sans doute dans d'autres régions du Canada, particulièrement celles qui se situent à l'extérieur des zones de cultures fruitières traditionnelles.

Dans la plupart des régions de cultures fruitières nord-américaines, la fréquence de pulvérisation de pesticides sur les vergers par les producteurs conventionnels peut atteindre tous les sept à dix jours à cause des maladies et des ravageurs. Sur les parcelles de recherche de l'Université de la Saskatchewan, on ne procède qu'à deux ou trois pulvérisations annuelles et les pertes de fruits sont minimales; certaines années, les cerises ne reçoivent aucun pesticide. C'est assez remarquable, compte tenu que des fruits poussent ici au même endroit, en ville, depuis 80 ans.

Pour réussir une production biologique, il est impératif d'assurer une surveillance rigoureuse des cultures. Souvent, les fructiculteurs rencontrent des parasites pour lesquels il n'existe pas de solution bio immédiate et ils doivent tâtonner pour trouver la parade. De plus, avec le temps, les risques d'infestation augmentent pour les vergers. C'est pourquoi les coûts de la production biologique (sarclage, engrais organiques et biopesticides) sont souvent plus élevés qu'en agriculture conventionnelle, mais les producteurs biologiques peuvent obtenir de meilleurs prix pour leurs produits.

Un bon suivi des dossiers est également essentiel pour la certification biologique par un organisme dont on doit respecter les directives. Une norme biologique nationale est en cours d'élaboration, et plusieurs organismes de certification existent en Saskatchewan.

Conclusions

Se lancer dans de nouvelles cultures est à la fois passionnant et risqué. Étant donné que les cerises sont en vogue depuis des siècles en Europe, et depuis quelques décennies à l'Université de la Saskatchewan., on dispose d'une foule de données sur le sujet; c'est aux agriculteurs de se renseigner et d'apprendre à les faire pousser dans les Prairies. Les cerises sûres naines sont un produit dont l'excellente qualité facilitera la mise en marché. Si nous nous fixons pour objectif de créer des produits à base de cerises de qualité, nous assurerons d'autant plus leur avenir sur le marché.