

-
-
- # La culture de l'aronia au Québec
-



Par : Francis Bernier Blanchet, agr. Cultur'Innov



Contenu de la conférence

- C'est quoi l'aronia ?
- D'où ça vient l'aronia ?
- C'est quoi qu'on fait avec de l'aronia ?
- Quelles sont les exigences de l'aronia ?
- Comment récolte-t-on l'aronia ?
- Quels sont les défis de la culture d'aronia ?
- Quel est le marché visé par l'aronia ?
- Qui est le producteur type d'aronia ?



Nomenclature

3 espèces indigènes à l'Amérique du Nord et au Québec :

- Aronia noire (*Aronia melanocarpa*)
- Aronia rouge (*Aronia arbutifolia*)
- Aronia pourpre (*Aronia prunifolia* ou *Aronia floribunda*)



Nomenclature

- L'aronia hybride (*Aronia x* ou *Sorbanoria mitchurinii*), qui inclut les cultivars les plus populaires, est un hybride complexe non naturel entre l'aronia noire et le sorbier des oiseleurs (*Sorbus aucuparia*).
 - Souvent appelé aronia noire ou 'aronia' tout court. En anglais : aronia ou chokeberry



Historique de la culture

- Sorbier des oiseleurs
- *Sorbus aucuparia*



Source : wikipedia



Production de l'aronia

- Une dizaine de producteurs au Québec
- Cultivée aussi en Alberta, en Colombie-Britannique et en Ontario, en petite quantité
- Petite production aux États-Unis
- La production mondiale est surtout concentrée en Pologne et en Russie.



Description

Le plant

- Arbuste de 1 à 2 m de hauteur, 1,5 m de largeur



Description

- Feuillage luisant vert foncé à l'été devenant rougeâtre à l'automne



Description

Les fleurs

- Inflorescence composée de 6 à 12 fleurs blanches regroupées en corymbe.
- Floraison vers la mi-mai en Montérégie
- La fleur de l'aronia est hermaphrodite (organes mâles et femelles sur la même fleur) et autofertile.



-
-
-
-

Description

Les fleurs



Source : Willoway Nurseries inc.



Description

Les fruits

- Les baies noirâtres sont à vrai dire des piridions, comme la pomme
- De 6 à 10 mm de diamètre
- Récolté en août-septembre



Valeur nutritive des fruits

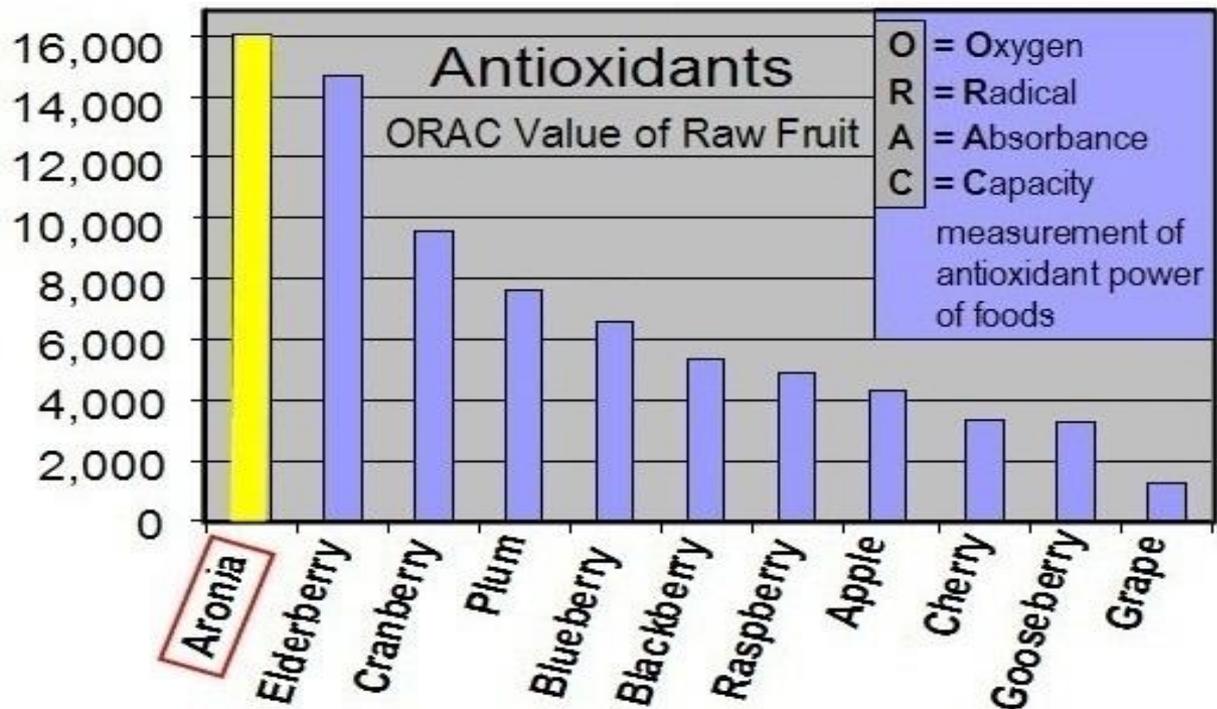
Valeur nutritive et nutraceutique des fruits

- Très riche en antioxydants (2 500 – 3500 mg/100g) et en flavonoïdes (plus que le bleuet et la canneberge)
- Riche en polyphénols
- Riche en vitamines (C, B1, B2 et A)
- Riche en minéraux et en pectine



Utilisation

Valeur nutritive et nutraceutique des fruits



Copyright by Dr. Eldon R. Eveshart



Utilisation médicales

Utilisations médicinales

- Hypertension
- Diurétique
- Stimulant des systèmes digestif et immunitaire
- Effet préventif contre certains cancers, contre les maladies cardiovasculaires et neurodégénératives



Utilisation

Utilisations médicinales

- Des études scientifiques ont été réalisées sur le potentiel de réduction du taux de sucre pour les diabétiques lors de la consommation de jus d'aronia noire.



Utilisation alimentaire

Utilisations alimentaires

- Peu apprécié à l'état frais en raison de sa forte astringence, sa texture pâteuse et de son goût aigre
- Donc on transforme !



Utilisation alimentaire

Utilisations alimentaires

- Transformation alimentaire
 - Jus : Le jus n'a pas le goût astringent des fruits



Utilisation

Utilisations alimentaires

- Transformation alimentaire
 - Vinaigres fins



Utilisation

Utilisations alimentaires

- Transformation alimentaire
 - Purée
 - Tartinades
 - Sauces
 - Gelées



Utilisation

Utilisations alimentaires

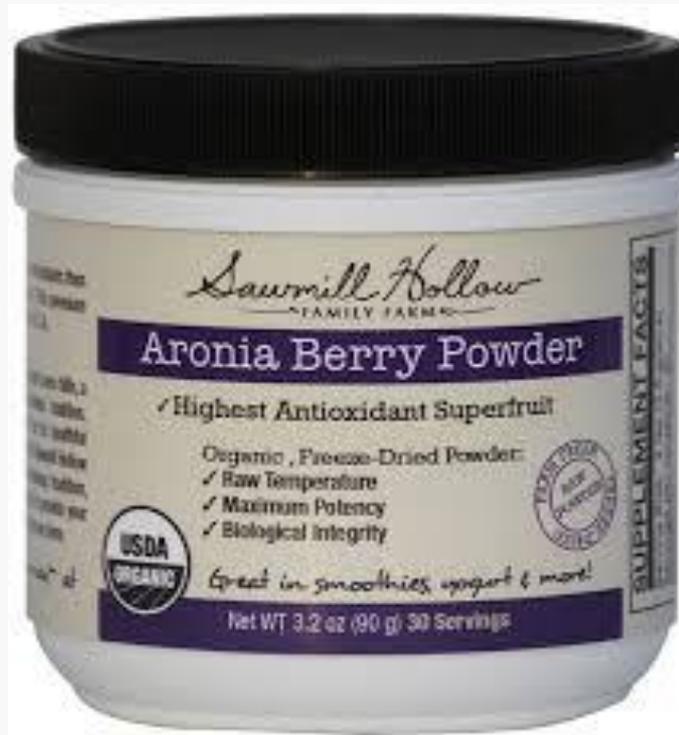
- Transformation alimentaire
 - Pastilles
 - Pigment
 - Vin
 - Etc.



Utilisation pour produits nutraceutiques

Utilisations alimentaires

- Transformation pour produits nutraceutiques
 - Poudre
 - Huile essentielle



Exigences agronomiques de la culture

Climat

- Zone de rusticité 2a, mais maturation complète des fruits en Zone 4a et plus.
- Un site qui offre une protection du gel durant la floraison ne semble pas nécessaire.



Exigences agronomiques de la culture

Sol et drainage

- Se cultive dans des types de sol variés
 - Même en tourbière
- Éviter les sols compactés



Exigences agronomiques de la culture

Sol et drainage

- Le sol n'a pas besoin d'être particulièrement fertile.
- Tolérance à des pH variés, entre 5,0 et 7,0
- Tolérance aux sols moins bien drainés, sauf extrêmes.



-
-
-
-

Récolte

Récolte

À la main :

On peut cueillir environ 7kg/h

Mécaniquement :

Facile



Ravageurs

Ravageurs

- Pour le moment, l'aronia a une plus faible susceptibilité aux maladies et aux ravageurs que les autres cultures émergentes !



-
-
-
-

Marché existant et potentiel



Marché existant et potentiel

Autocueillette et agrotourisme

- Ce n'est pas la voie de commercialisation à privilégier, car le fruit à l'état frais n'est pas bon au goût.



Marché existant et potentiel

Vente de fruits frais au détail et en gros

- Très peu de demande pour le détail
- Possibilités pour vendre à des petits transformateurs
- Il y a possibilité présentement de vendre dans le Midwest américain si le volume justifie le coût de transport.



Marché existant et potentiel

Vente de produits transformés

- Le marché actuel de l'aronia passe actuellement par la transformation. La transformation peut être faite par l'entreprise pour des produits alimentaires.



Marché existant et potentiel

Vente de produits transformés

- Pour la production de sous-produits (extraits, poudre, concentré de jus, etc.), il faut vendre à un transformateur industriel ou en devenir un. Une association avec un acheteur est souvent nécessaire.



Prix et compétition mondiale

Prix et compétition mondiale

- Prix, 2,20 \$/kg (1\$/livre) livré réfrigéré dans le Midwest.
- Des baies d'aronia congelées ont été vendues à 12-14\$/kg en petites quantités en 2014
- Les producteurs établis en Europe et Russie exercent une pression à la baisse sur les prix internationaux.



Conclusion

Points forts :

- Contenu très élevé en antioxydants
- Peu de ravageurs
- Peu de contraintes pour le sol et le climat
- Récolte manuelle et mécanique facile



Conclusion

Points plus difficiles :

- Goût peu intéressant à l'état frais
- Si le marché visé est la transformation en gros volume, cela demande une structure de transformation et de mise en marché importante.



Conclusion

Points plus difficiles :

- Le fruit est peu connu et des efforts de commercialisation devront être faits en Amérique du Nord.
- Compétition internationale provenant de la Russie et de l'Europe de l'Est.



Conclusion

- **‘Petit’ producteur (<0,5ha)**
 - Connaissances de base en agriculture
 - S’intéresse à la transformation à petite échelle
 - Production complémentaire ou marché de niche



Conclusion

- **“Gros” producteur (>5ha)**
 - Expérience ou formation en agriculture
 - Bons moyens financiers
 - Vise à optimiser sa production pour diminuer les coûts
 - Minutieux pour déterminer le meilleur temps pour récolter.
 - Doit savoir négocier des contrats d’approvisionnement.

