



Cultiver le raisin de table au Québec

Défis et potentiels

Par

Marie-Ève Desaulniers, tech.



Contenu

- Biologie, origine
- Pourquoi est-ce une culture émergente?
- État de la production au Québec
- Exigences agronomiques
- Enjeux et défis
- Potentiels
- Conclusion



Nomenclature

- De la famille des Vitaceae et du genre Vitis.
 - Espèce indigène au Québec: *Vitis Riparia* – Vigne de rivage.
 - Espèce indigène aux États-Unis: *Vitis Labrusca* – «Fox grape»
 - Espèce européenne: *Vitis Vinifera*
 - Et plusieurs autres...



Photo gauche: pépinière aiglon, photo droite:
<http://innvista.com/health/foods/fruits/grapes>



Origine

- Dans les régions à climat froid, les hybrides s'imposent!
- Au 19^e siècle
 - Concord (semis de *Labrusca*, Massachussett)
 - Bêta (hybride Concord et *Vitis Riparia* Minnesota)



Origine

- Au 20^e siècle

Elmer Swenson, hybrideur du Minnesota

«Père de la viticulture dans les régions à climats froids»



<https://theinquisitivevintner.wordpress.com/2014/08/23/the-godfather-of-midwest-winemaking>



Origine

- La majorité des raisins de table cultivés au Québec a été développée par Elmer Swenson.
 - D'autres hybrides intéressants proviennent, entre autres, des Université de Cornell et de l'Arkansas.
- Premières implantations au Québec vers la fin des années 90 et le début des années 2000.



-
-
- Le raisin, une culture émergente?



The Grape Eaters, vers
1757-1766
[https://frenchsculpture.org
/fr/sculpture/490-les-
mangeurs-de-raisins-](https://frenchsculpture.org/fr/sculpture/490-les-mangeurs-de-raisins-)



Le raisin, une culture émergente?

- Les raisins frais au Canada sont au sommet du palmarès des importations (\$) de fruits frais 10,9% sur 5,98 milliards en 2016.
 - 3^e rang en terme de volume importé (7%)

(Statistical Overview of the Canadian Fruit Industry – 2016)



Le raisin, une culture émergente?

- Peu de superficies en culture au Québec.
- Beaucoup ne savent pas que de bons raisins à croquer peuvent être produits au Québec!
- Les méthodes de production se doivent d'être adaptées à notre climat pour optimiser la culture!



État de la production au Québec

- Très peu de statistiques disponibles au Québec.
- Il y aurait 12 hectares en production au Québec pour 14 producteurs. 5 d'entre eux cultiveraient des superficies supérieures à 1 hectare (entre 0,4 ha et 2,7 ha) (Dubé, 2017).



Exigences agronomiques

Bien semblables au raisin de cuve...

- Zone de rusticité 4a et plus selon le cépage.
- Idéalement choisir un site en pente.
- Orientation des rangs nord-sud.
- pH autour de 6.5.
- 2 à 4% M.O.
- Éviter les cuvettes....



Exigences agronomiques

- Profondeur d'enracinement d'au moins 65 cm. 1 m³ de volume d'enracinement.
- Besoin de 400 à 600 mm d'eau...
 - Éviter les stress hydriques entre la floraison et la fermeture de la grappe!
- Idéalement en sol léger, grossier.
 - Culture possible en sol plus lourd.
 - Attention aux excès de vigueur.
 - Plus susceptibles aux maladies fongiques.



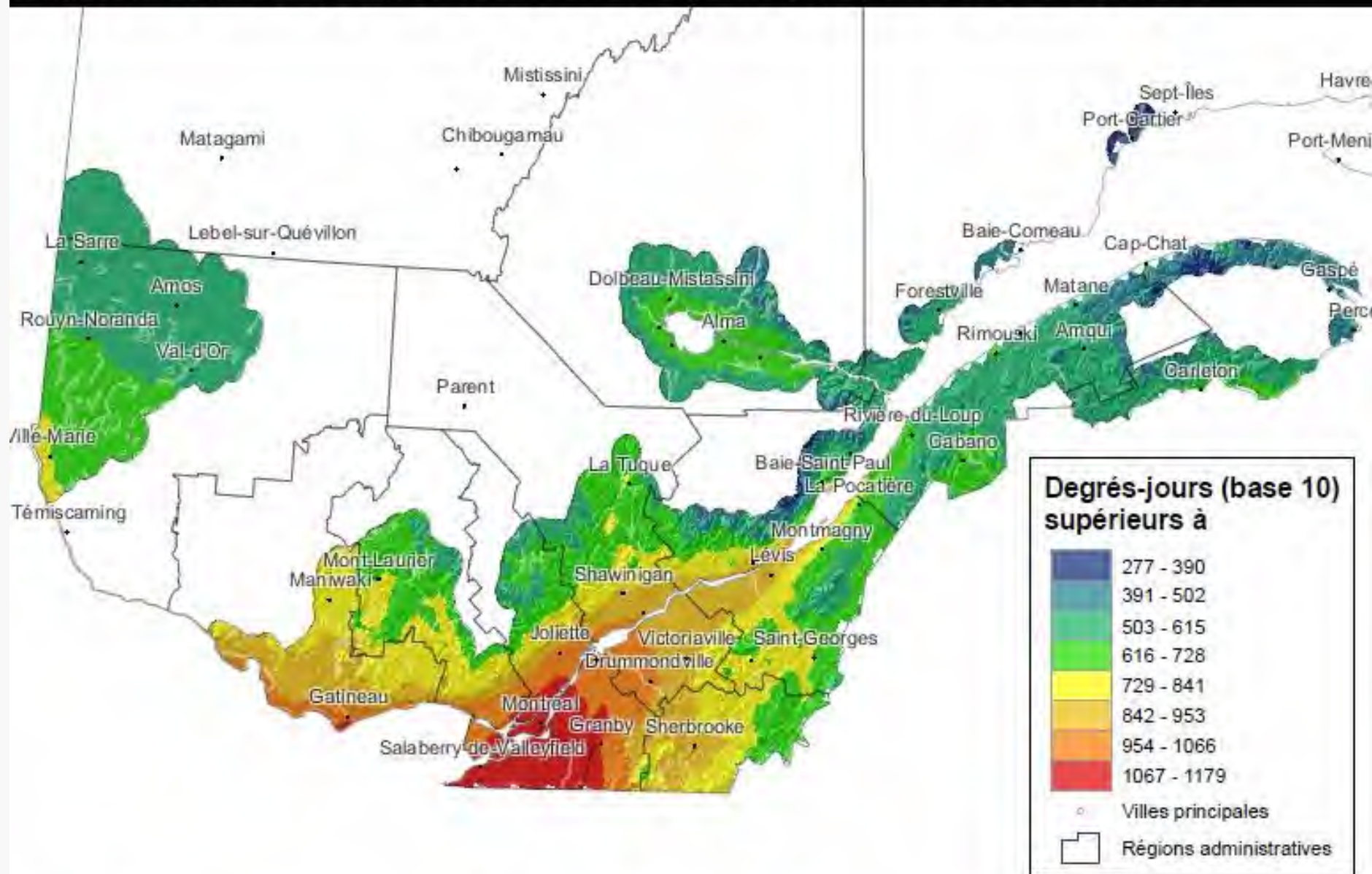
Exigences agronomiques

$((T^{\circ}\text{max} + T^{\circ}\text{min})/2) - T^{\circ}\text{ de base}$
Base 10 pour la vigne (méthode de calcul standard)

Cultivars	Degrés-jours
Extrêmement hâtif	- de 800
Hâtif	800 à 900
Mi-saison	1000 à 1100
Tardif	1100 à 1200
Très tardif	+ de 1200



Degrés-jours (base 10°C) du 1er avril au 31 octobre: probabilité de 8 années sur 10



Préparé par :



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada

En collaboration avec :



Ressources naturelles
Canada

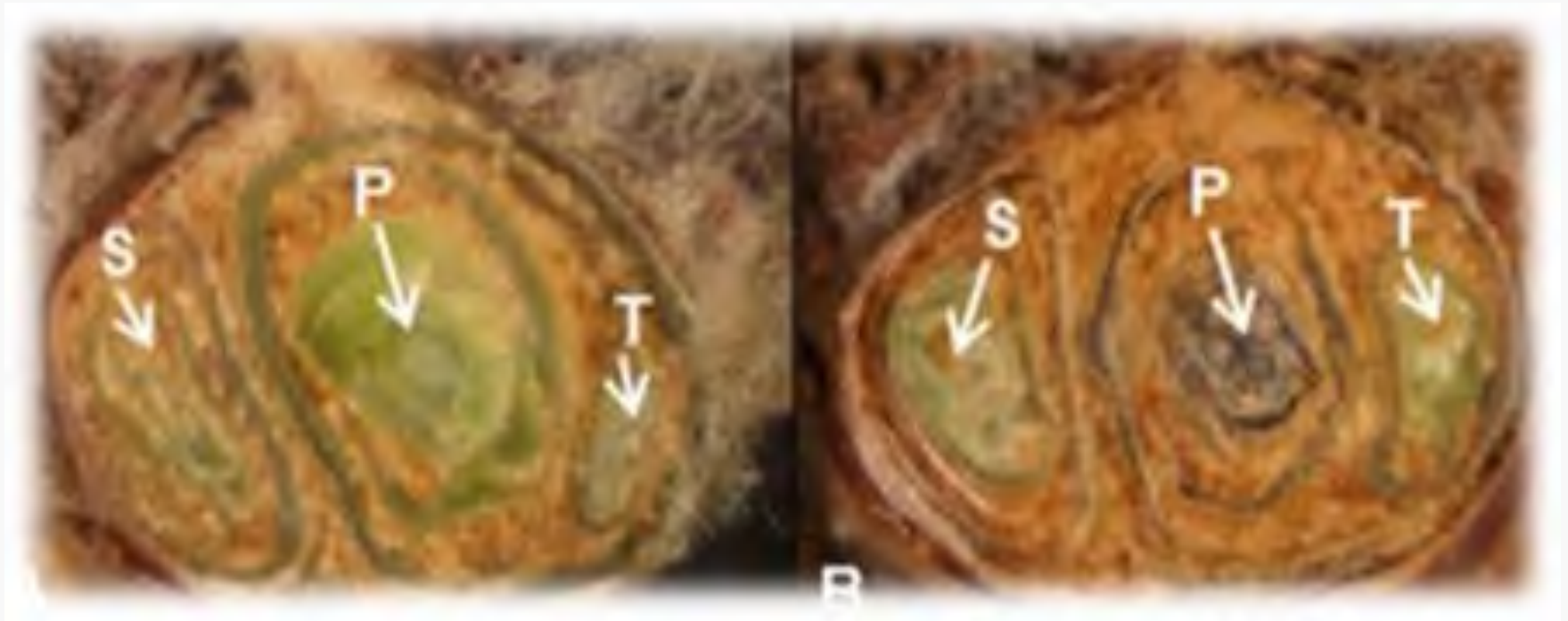
Natural Resources
Canada

Enjeux et défis de production

- Le gel!
 - Hivernal.
 - Le gel des jeunes tiges au printemps.
 - Le manque de chaleur pendant la saison de croissance.



-
-
-
-



www.eviticulteur.org/articles/2012/04/13/cold-injury-in-grapevines/

-
-
-





https://www.craaq.qc.ca/documents/files/evig1701/Estimation_dommages__gel_hivernal_vignes_Barriault_Evelyne.pdf





Photo: www.leparisien.fr/flash-actualite-culture/les-ravages-du-gel-printanier-d-avril-vont-couter-cher-aux-vignobles-12-05-2017-6941613.php



Enjeux et défis de production

- La phytoprotection
 - DAT à surveiller...



(Photo: jardinier paresseux)



(Photo: Ephytia Inra)



(Photo: omafra.gov.on.ca)



(Photo:Ephytia Inra)

Enjeux et défis de production



Enjeux et défis de production

- Tout le monde aime les raisins!

- Chevreuils
- Ratons laveurs
- Moufettes
- Oiseaux
- Ours
- ...

Agir en prévention!



Photo Planète animal



Enjeux et défis de production

Problèmes physiologiques

- Coulure
- Millerandage
- Assèchement de la rafle

Plus présents dans les cépages sans pépin.



Enjeux et défis de production

- La constance de la productivité: effet de cépages, de site ou de méthodes de production?
 - Production moyenne à l'hectare (3000 plants): 3 à 5 t/ha (Dubé, 2017).
 - Productivité en générale moyenne à faible.
 - Plants très vigoureux.
 - Entrencœuds très longs.



Enjeux et défis de production

- La conduite, la taille
 - Beaucoup de temps à consacrer pour optimiser la récolte et faciliter les travaux.
 - Taille en vert, taille en période de dormance.
 - Besoin d'une bonne connaissance des cépages pour adapter la charge en fruits.
 - La faible rusticité nécessite une conduite basse pour la protection hivernale...





- Cordon royat
- La lyre



[Photo: Photo ATVB - Free.fr](#)

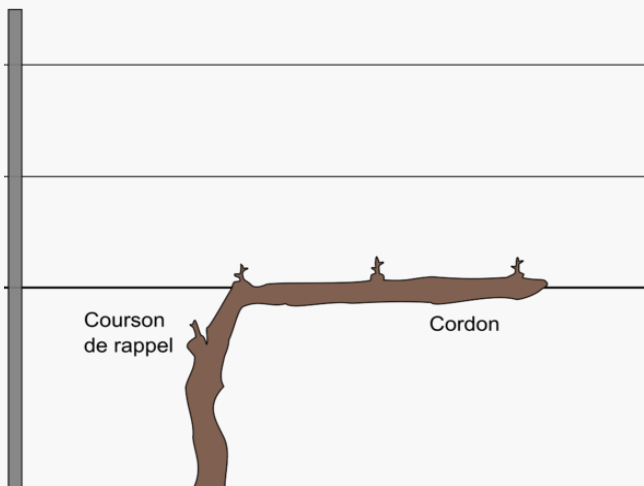


Image: wikipedia



Enjeux et défis de production

- L'esthétisme des grappes
 - Grains trop petits ou trop gros.
 - Grappe trop lâche ou trop serrée.
 - Maturation inégale des baies
 - Résidus de produits Phytosanitaires.
 - Dommages mécaniques de maladies ou d'insectes.





Figure 2. Stage for berry thinning of cluster.



Figure 3. Cluster after berry thinning.

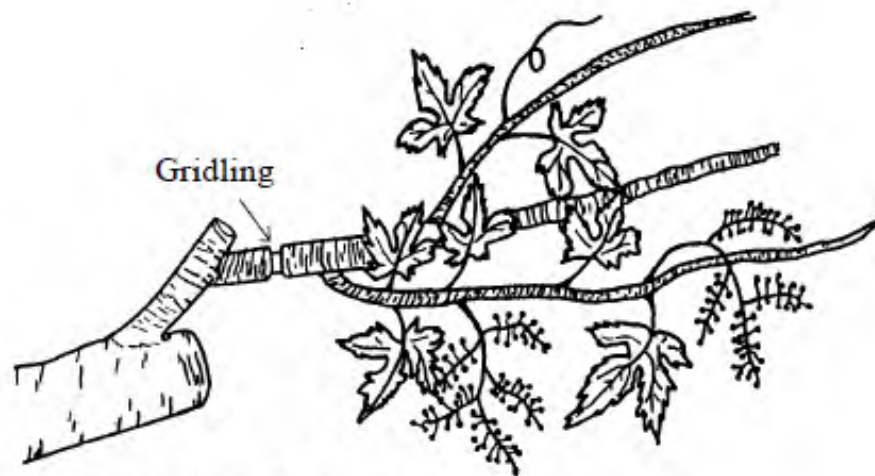


Figure 4. A gridle cane showing current season's shoots with berry-thinned clusters.



Figure 30



- Un brossage des grappes à la nouaison peut aussi être fait (Photo. [Florence Grovida Gardening](#))



- Pulvérisation d'acide gibbérellique ([On Target spray systems](#))



Enjeux et défis financiers

- Investissement de départ important:
 - 40 000\$/ha (incluant le fond de terre) (CRAAQ, 2012)
- Aucun revenu substantiel avant la 5^e année.
- Temps et \$\$\$ pour l'entretien.
 - 1 ha de vigne = un temps plein.
 - Budget CRAAQ pour le raisin de cuve disponible. À adapter pour le raisin de table...



Enjeux et défis de la mise en marché

- Plusieurs cépages, mais lesquels sont les meilleurs?
 - Importance de la mise en marché:
 - avec ou sans pépin?
 - pellicule adhérente ou non adhérente?
 - bleu, rouge ou vert?
 - saveur neutre ou plus extravagante?
 - conservation à long terme?
 - l'allure de la grappe?
 - La productivité?



Potentiel

Tout le monde connaît le raisin!



Potentiel

Marché de niche – miser sur la découverte des saveurs!

Un produit local aux saveurs exotiques



Pamplemousse rose



Ananas-tropicale



Pêche-bleuet



Potentiel

Le cépage le plus connu et le plus prometteur jusqu'à maintenant: Somerset

- Rouge, sans pépin, saveur de fraise épicée, très sucré



Photo: Caroline Fontaine, Vigne chez soi



Potentiel

Conservation

- Un fruit non climactérique!
- Dans de bonnes conditions, le temps de conservation peut varier de quelques semaines à quelques mois selon le cépage.
 - Refroidissement rapide après la récolte
 - Nettoyage des grappes avant l'entreposage
 - Température entre -1°C et 1°C
 - Humidité relative 90% à 95%
 - Bacs de plastique alimentaire perforés



Potentiel

- Diversification des produits offerts à la ferme.
 - Témoignage positif de producteurs qui en ont fait l'essai.
- Marchés locaux
- Autocueillette
 - Cueillette rapide
 - Étalement de la récolte



Potentiel

Prix très variable d'une région à l'autre:

- Entre 5,50\$ et 17.60/kg. 2,50 à 8\$/lbs (Caroline Fontaine, Communication personnelle 2017)
- Environ 7\$ / kg (Gélineau, 2017)
- 8,28\$/kg 4\$/lb (Dubé, 2017)
- 7,70\$/kg en épicerie (Dubé, 2017)
 - Un panier de 3L correspond à environ 1kg/de raisins.



Potentiel

- Production biologique envisageable avec beaucoup d'attention.
 - Le Vignoble du vent maudit, obtient 7700\$ la tonne pour du raisin biologique alors que pour du raisin conventionnel, les revenus seraient de 5500\$ la tonne (Chaussé, 2016).



Étapes à suivre!

- **Étape 1: caractériser le site et prendre le temps de bien préparer le sol!**
- **Étape 2: rencontrer d'autres producteurs et goûter!**
- **Étape 3: faire des tests avec des petites quantités de plants.**
- **Étapes 4: sélectionner selon les résultats et la mise en marché ciblée.**
- **Étape 5: Planter!**



Conclusion

- Il est peu probable que les raisins de table québécois raviront beaucoup de parts de marché aux raisins de table importés dans les épiceries de masse.
 - Grandes quantités et constance de la production.
 - Amélioration des techniques pour augmenter l'efficacité au champ et garder les coûts de production bas.



Conclusion

- Une belle opportunité de diversification des produits offerts au kiosque à la ferme, à l'autocueillette ou au marché.

Tout un éventail de saveurs à faire découvrir!



Références

- https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Fresh%20Deciduous%20Fruit%20Annual_Ottawa_Canada_11-1-2017.pdf
- Chaussé, J. (2016). *Vignoble du vent maudit a le vent dans les voiles*. Récupéré sur Journées horticoles et grandes cultures de Saint-Rémi.
- CRAAQ. (2012). Vignes rustiques - Budget - Vignes rustiques dans buttage, AGDEX 231/821. *Collection des références économiques. centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec*. Québec.
- Dubé, G. (2017, mars 9). Cultiver du raisin de table au Québec, c'est possible? Saguenay-Lac-St-Jean.
- Fontaine, C. (2017, mars). Les pionniers de l'hybridation de la vigne pour les régions à climats froids de l'Amérique du Nord. *Blogue* . Agriréseau - site Vigne et vin.
- Gélinau, C. (2016, Décembre). Du raisin de table au Québec? Bien sûr! Mais quels raisins. *Les journées horticoles et grandes cultures*. Saint-Rémi, Québec.
- Zabadal, T.J (2002), Growing Table Grape in a Temperate Climate, Extension bulletin E-2774, Michigan State University.

