

- 
- 
- # 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

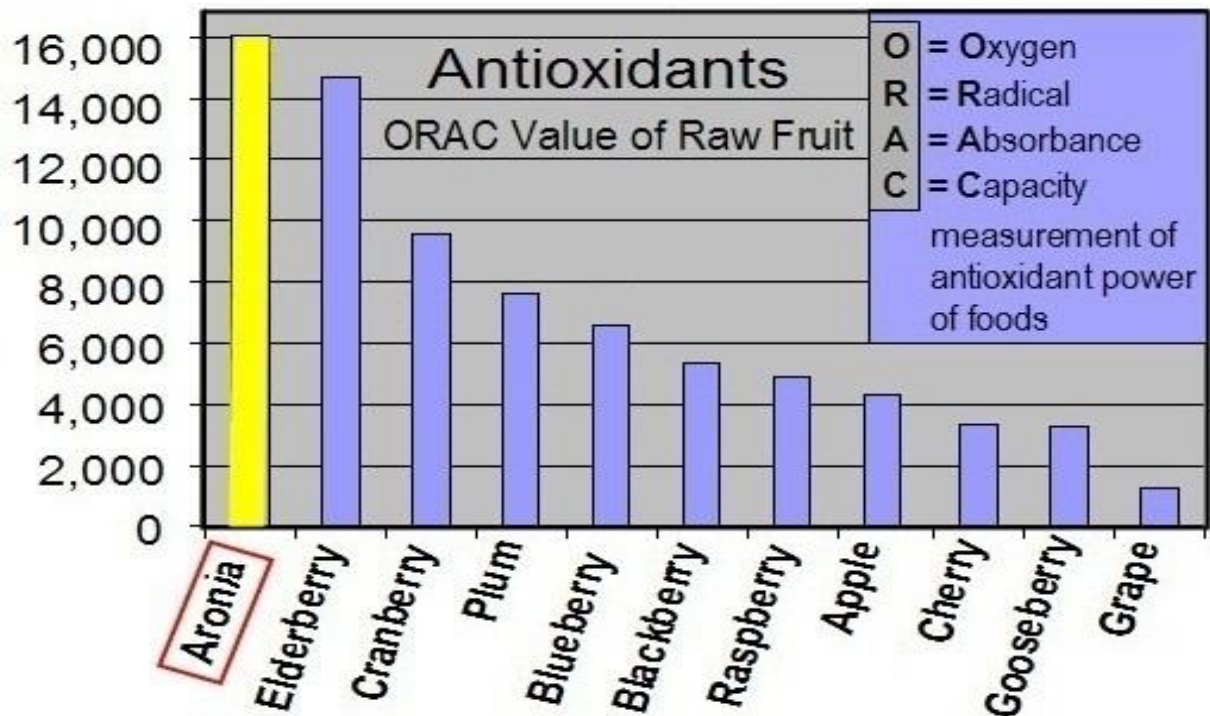
## Valeur nutritive et nutraceutique des fruits

- 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

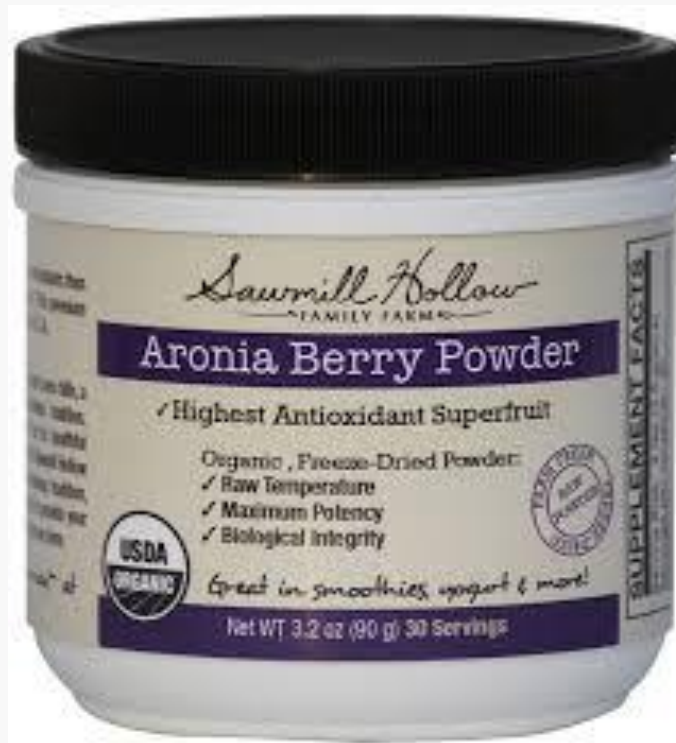
- Transformation alimentaire
  - Pastilles
  - Pigment
  - Vin
  - Etc.



# 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.

