

Introduction

Le guide de culture et de production *Cerisiers nains rustiques au Québec* a pour but de transmettre l'information la plus récente aux producteurs. Depuis 2005, cette culture a connu un regain de popularité avec l'arrivée de nouveaux cultivars de cerises acides, qui ont d'abord été développés en Saskatchewan : Carmen Jewel, Crimson Passion, Cupid, Juliet, Romeo et Valentine.

Cet intérêt s'est pourtant estompé après une dizaine d'années étant donné les importants défis que pose cette production comme la sensibilité aux maladies et aux gels printaniers. Par ailleurs, l'information sur le sujet est peu abondante, peu accessible et dispersée. C'est pourquoi nous avons voulu réunir et vulgariser des éléments clés pour ceux et celles qui désirent diversifier leur production fruitière en y ajoutant des cerisiers nains rustiques.

Goût

Les nouveaux cultivars implantés depuis 2005 produisent des cerises au goût acidulé, mais plus sucré que celui des cerises acides connues auparavant (Montmorency, Evans, etc.). Les fruits de certains de ces cultivars sont très goûteux et appréciés à l'état frais. Leur apparence peut laisser croire qu'il s'agit de cerises douces. Toutefois, les cerises acides n'obtiennent pas, au Québec, le taux de sucre des cerises produites en Saskatchewan, soit de 17 à 22 degrés Brix; ici, le taux de sucre moyen varie entre 12,8 et 13,8 degrés Brix (voir [Cultivars](#) pour connaître le taux de sucre de chaque cultivar).

Rusticité

Les nouveaux cultivars sont présentés comme étant très rustiques, soit de zone 2. Cependant, nos observations démontrent que leur tolérance au froid peut être considérablement réduite si les arbustes sont atteints de maladies ou si le site choisi pour le verger convient mal à la culture. De plus, les cerisiers nains rustiques sont sensibles aux gels hivernaux. Par exemple, les conditions hivernales de 2013 – deux épisodes de redoux suivis de périodes de froid intense – ont provoqué d'importants dommages dans plusieurs vergers de cerisiers du Québec.

Mise en marché

Ce type de cerises se prête bien à la transformation en jus, confitures, tartes, boissons alcoolisées, etc. Pour écouler de petites quantités, l'autocueillette demeure une option envisageable. Les producteurs québécois explorent aussi d'autres types de mise en marché comme les fruits frais dans les marchés publics, les fruits congelés ou la restauration.

Au Québec et ailleurs dans le monde

La culture de la cerise demeure marginale au Québec. Présentement, environ 70 entreprises agricoles cultivent le cerisier nain rustique sur une cinquantaine d'hectares.

Les cinq plus grands pays producteurs sont, par ordre d'importance, l'Ukraine, la Russie, la Pologne, la Turquie et les États-Unis. Ces derniers produisent environ 135 000 tonnes par année, dont un tiers dans l'État du Michigan, où l'on trouve presque exclusivement le cultivar Montmorency. Le Canada occupe, pour sa part, le 19^e rang : en 2014, il comptait 1 037 hectares de cerisiers pour un volume de production d'environ 6 000 tonnes de cerises acides. On les cultive principalement en Ontario et le cultivar Montmorency y est aussi le plus populaire.

Données québécoises

Pour réaliser ce guide, six entreprises du Québec nous ont permis de recueillir des données dans leurs vergers au cours des saisons 2014 et 2015. Ces vergers sont situés dans les régions suivantes : Chaudière-Appalaches, Estrie, Lanaudière, Montérégie, Outaouais et Saguenay–Lac-Saint-Jean. Les sites évalués possédaient au minimum 400 plants en production, comportaient au moins quatre cultivars de cerisiers nains rustiques et étaient bien entretenus.

Les principales caractéristiques des plants et des fruits ont été évaluées pour chacun des cultivars. Les données compilées ont porté sur les éléments suivants :

- La mesure des plants (hauteur et largeur);
- L'écartement des allées et espacement sur les rangs;
- La mesure des fruits (rendements totaux, poids moyen, diamètre, taux de sucre, tests gustatifs à l'aveugle);

- L'observation d'insectes et de maladies;
- L'observation de problèmes d'ordre abiotique.

Cette collecte d'information a été enrichie par deux suivis phytosanitaires effectués par des équipes du MAPAQ : un en Estrie entre 2010 et 2015 et l'autre à l'échelle provinciale entre 2013 et 2015.

La culture de la cerise est encore très récente au Québec. En plus des suivis et des essais réalisés au cours des dernières années, les données contenues dans ce guide proviennent de références reconnues, qui sont indiquées à la fin de chaque sujet traité.

Culture exigeante

Il reste encore beaucoup à apprendre sur cette production, notamment sur les pratiques culturales comme la taille et la fertilisation. Toutefois, on connaît déjà les principaux défis à relever :

- La gestion rigoureuse des maladies;
- La surveillance stricte des insectes;
- La gestion des risques de gels printaniers;
- De bonnes pratiques malgré le peu d'information accessible;
- La promotion des cerises acides auprès des consommateurs, qui les connaissent peu;
- La mise en marché.

À ceux et celles qui voudraient se lancer dans la production de cerisiers nains rustiques, il est recommandé de commencer sur de petites superficies. De même, pour les producteurs déjà en activité qui aimeraient tester des pratiques innovantes, par exemple en fertilisation, il serait sage de faire des essais à petite échelle et de conserver une parcelle témoin avant de mettre en application ces nouvelles pratiques.

Références

- CLIMAT QUÉBEC. *Bilans mensuels et saisonniers*, [En ligne], www.climat-quebec.qc.ca/home.php?id=monthly_seasonal_summary&mpn=climate_mon&slt_year=13&slt_periode=1&slt_season=0&sub=Afficher (Page consultée le 12 janvier 2017).
- FACTFISH. *Factfish*, [En ligne], www.factfish.com/ (Page consultée le 12 janvier 2017).
- MAPAQ. Fiches d'enregistrement, septembre 2015.
- MINISTRY OF AGRICULTURE, FOOD AND RURAL AFFAIRS. *Sour Cherry: Area, Production, Farm Value, Price and Yield, Ontario, 1979 – 2015*, [En ligne], 2016, www.omafra.gov.on.ca/english/stats/hort/sourcherry.htm (Page consultée le 12 janvier 2017).
- MONTGOMERY, Adrienne. « Sour Cherries in Canada », *Statistics Canada*, [En ligne], 2013, www.statcan.gc.ca/pub/96-325-x/2007000/article/10775-eng.htm (Page consultée le 12 janvier 2017).
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. *FAOSTAT*, [En ligne], www.fao.org/faostat/fr/ (Page consultée le 12 janvier 2017).
- THE STATISTICS PORTAL. *Area of Sour Cherries Cultivated in Canada from 2008 to 2015*, [En ligne], 2017, www.statista.com/statistics/453436/area-of-sour-cherries-cultivated-in-canada/ (Page consultée le 12 janvier 2017).

Auteurs et collaborateurs

Rédaction

Caroline Turcotte, agronome, MAPAQ
Kévin Lanoue-Piché, technologue agricole, Cultur'Innov
Julie Marcoux, technologue agricole, MAPAQ

Révision technique

Ginette Laplante, consultante en horticulture

Édition

Christiane Bessette, conseillère en communication, MAPAQ

Mise en page

Lucie Dionne, conseillère en communication, MAPAQ

Ce document a été réalisé grâce à une aide financière du Programme Innov'Action agroalimentaire, programme issu de l'accord Cultivons l'avenir 2 conclu entre le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et Agriculture et Agroalimentaire Canada.