

le point sur

LA DISTRIBUTION DE PÊCHES DE BONNE QUALITÉ GUSTATIVE

La pêche, et sa variante la nectarine, est le fruit de l'été par excellence, synonyme de soleil, de vacances, de plaisir.

Comment répondre à cette attente du consommateur ?

Comment ne pas le décevoir ?

Comment l'amener à acheter des pêches tout au long de la saison ?

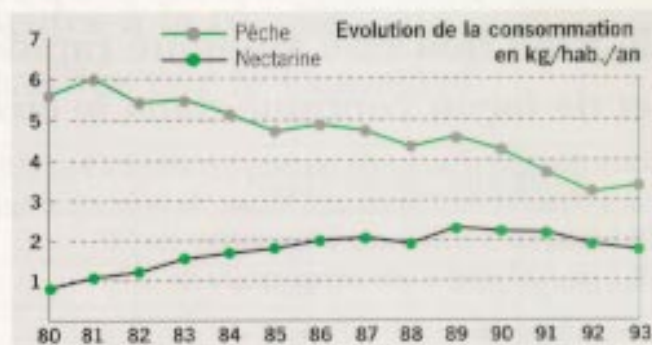


Les professionnels de la production et de la distribution de pêches,

informés du constat de baisse constante et rapide de la consommation française (moins 20 % de 1989 à 1993) s'accordent à penser (commission des programmes pêche du Ctifl du 6 avril 1994) que la présence sur le marché de pêches de mauvaise qualité gustative est la cause essentielle de cette baisse de consommation. Or, les moyens d'assurer la production et la distribution de pêches de bonne qualité gustative existent, et ceux qui les pratiquent en tirent satisfaction.

A chacune des étapes de la commercialisation correspond un certain stade d'évolution des pêches, avec des caractéristiques propres qu'il convient de prendre en compte.

Des contrôles de qualité réguliers permettent l'élimination des fruits indésirables tels que les fruits verts, cotonneux, à noyau fendu, etc...



Une pêche

de bonne qualité gustative est d'abord une pêche "cueillie à point" c'est à dire capable de continuer sa maturation.

■ Les fruits "verts" ou trop durs, sont des fruits qui après cueillette ne sont pas capables de mûrir, c'est à dire d'acquiescer les caractéristiques de texture, saveur et parfum qui font le plaisir de la consommation.

■ Cela concerne avant tout des pêches cueillies prématurément, c'est à dire d'une fermeté à la récolte supérieure à 6,0 kg / 0,5 cm², mais aussi des pêches n'ayant pas bénéficié d'un développement sur l'arbre suffisant.

Dans ce cas, les fruits peuvent avoir une fermeté inférieure à 6 kg tout en étant de qualité médiocre.

■ La forte hétérogénéité de maturité des fruits, rencontrée sur une parcelle et un même arbre, implique une récolte en plusieurs passages. Chaque fruit est choisi individuellement : cela suppose une bonne formation des cueilleurs. La disparition des repères de "couleur de fond", sur les nouvelles variétés uniformément rouges, fait qu'un contrôle de qualité avant déclenchement de la récolte, avec mesure d'un échantillon en laboratoire (fermeté, sucres et acidité) est une sage précaution.



Aux stades de l'expédition et du gros, *contrôles et bonnes pratiques sont indispensables*

Les fruits à maturité commerciale ou fruits tournants, sont capables de mûrir. Ce stade de maturité répond aux contraintes du circuit de distribution.

■ La mesure des caractéristiques de fermeté, taux de sucres et acidité sur un échantillon de chaque lot "brut de cueille" fournit des informations précises. Celles-ci sont nécessaires pour décider des dispositions à prendre dans les circuits logistiques ultérieurs. Le bulletin d'agrèage devrait toujours accompagner le lot.

■ La protection par le froid permet de ralentir les activités métaboliques du fruit et le développement des maladies fongiques. Le besoin en froid est d'autant plus important que le fruit est récolté à une maturité avancée.

■ Le stockage des pêches n'est pas recommandé. Un stockage d'une semaine à 10 jours n'est possible que dans des conditions idéales. Au-delà, il existe des risques importants



d'une dégradation irrémédiable de la qualité gustative du fruit. **Les fruits farineux ou de texture cotonneuse signalent un stockage en frigo mal adapté** (température inadéquate et durée trop longue) ; certaines variétés tardives à chair naturellement demi-juteuse sont particulièrement sensibles.

Pour une efficacité optimale,
le froid doit être appliqué rapidement après récolte et de façon continue dans le circuit de distribution.

Lors du suivi d'un lot de pêches (récolté à 4 kg / 0,5 cm² de fermeté) dans le circuit de distribution, on a observé en 2 jours une baisse de la fermeté égale à :

- 1,5 kg / 0,5 cm² à une température de 12°
- 3 kg / 0,5 cm² à une température de 25°

La qualité gustative des pêches

3 éléments

Fermeté

Exprime la texture du fruit et constitue actuellement le paramètre utilisé pour apprécier l'évolution de maturation d'une pêche.

Sucres et acidité

Le taux de sucres (IR) constitue un facteur déterminant de l'appréciation du fruit par le consommateur. La relation entre la teneur en sucres et l'acidité influe aussi fortement sur la sensation gustative. Des pêches douces type Redwing, malgré un faible niveau d'acidité présentent une bonne qualité gustative. Des pêches riches en acide demandent une teneur en sucres élevée. Le taux de sucres et l'acidité évoluent très peu après la récolte.

Arômes

Ils se développent au cours de la maturation. Ils sont un élément important du plaisir de la dégustation car ils "mettent l'eau à la bouche".

Au stade de détail, les fruits présentés doivent être de maturité homogène



Les fruits à maturité de consommation sont aptes à être consommés rapidement. La fermeté correspondante est généralement inférieure ou égale à 2 kg / 0,5 cm².

Des fruits mûrs à point sont des fruits aptes à une consommation immédiate (1 à 0,5 kg / 0,5 cm²).

■ Dès la réception il est conseillé de placer les lots selon la maturité soit en chambre froide, soit en resserre fraîche. L'intérêt des chambres froides par rapport aux simples resserres à température ambiante n'est plus à démontrer. En 48 heures, l'utilisation d'un frigo permet de réduire la perte de fermeté à 14 % au lieu de 40 %.

■ La fréquence d'approvisionnement et le mode de présentation doivent tenir compte de la baisse (normale) de la fermeté et donc de la tenue du fruit sur le point de vente. Le réapprovisionnement régulier du rayon durant la journée est à privilégier.

Pour un séjour d'environ 3 heures à l'étalage, on considère que la température du magasin influe peu sur l'évolution des pêches. Par contre, le retour des invendus au frigo le soir, limitera la diminution de fermeté. La pratique d'une resserre nocturne en frigo entraîne 4 fois moins de perte que le maintien des fruits en rayon la nuit.

■ Le mode de présentation des pêches en rayon peut également conduire à des évolutions différentes de la fermeté.

Des pêches présentées en plateau lité un rang (dans l'emballage d'expédition) évolueront lentement.

Des pêches disposées en tas, sans soins particuliers, présentent, du fait des manipulations, une importante évolution de la fermeté en une journée de vente. En tas soigné de 3 niveaux maximum, elles se ramolliront moins vite ; l'utilisation de fausses masses est alors recommandée.

En libre-service, le choix tactile des clients entraîne des pertes qu'il faut limiter par la vente de lots de maturité homogène.

Les seuils minima de qualité gustative des pêches et nectarines à la récolte recommandés par le Cemagref

	Valeur gustative satisfaisante	Haute valeur gustative	
	Sucres (IR)	Sucres (IR)	Fermeté
Jusqu'au 15/7	> 9,5	> 10,0	< 4,5 kg/0,5 cm ²
Du 15/7 au 31/7	> 10,0	> 10,5	< 4,5 kg/0,5 cm ²
Après le 31/7	> 10,5	> 11,0	< 4,5 kg/0,5 cm ²

Les pêches de qualité gustative certifiée

La certification est un moyen, pour le distributeur, de s'assurer que les pêches qu'il achète n'ont pas été cueillies vertes, et répondent à un cahier des charges.

2 possibilités existent à ce jour :

Les pêches et nectarines sous "Label Rouge"



Les pêches et nectarines en production intégrée sous "Certification de Conformité"





Appréciation et mesures de la qualité gustative

Les critères visuels :

forme, calibre et coloration de fond

Ils permettent de pressentir le niveau qualitatif d'une pêche mais demandent une certaine habitude de la part des opérateurs. Ces critères sont utiles pour homogénéiser les lots en station de conditionnement.

■ **La forme et le calibre** constituent deux indicateurs du développement d'un fruit.

■ **La couleur de fond** de l'épiderme informe sur l'état de maturité d'une pêche ; couleur qui s'observe dans les parties du fruit non colorées

de rouge, notamment autour de la cavité pédonculaire.

Ainsi, la maturité commerciale d'une pêche se situe au stade où la couleur de fond de l'épiderme passe du blanc-vert au crème pour les variétés à chair blanche, et du vert-jaune au jaune-orangé pour les variétés à chair jaune.

Attention, la coloration rouge peut être un indicateur trompeur de la maturité, puisque la synthèse de cette pigmentation est quelquefois très précoce (15 jours avant maturité).

Les fruits à noyau fendu sont les témoins d'accidents de végétation survenant pendant la première phase de croissance du jeune fruit. Il semble exister des facteurs variétaux et des facteurs aggravants d'ordre climatique.

Fréquents en début de campagne (1^{ère} période avant le mois de juillet voire jusqu'à la mi-juillet selon les années).

Les critères analytiques :

sucres, acidité et fermeté

Nécessitent de réunir quelques instruments de mesure de la qualité et de respecter une méthode d'analyse simple. Un laboratoire automatique est désormais disponible "Pimprenelle".

■ **La représentativité de l'échantillon est déterminante** ; on recommande un échantillon de 30 fruits par lot (20 est un minimum).

■ **La mesure de la teneur en sucres et acidité** s'effectue sur le jus extrait des fruits,

- à l'aide d'un réfractomètre pour le taux de sucres (unité : indice réfractométrique (I.R.) exprimé en degrés Brix) ;

- par neutralisation de l'acidité du jus avec de la soude (unité : milliéquivalent / litre de jus).

■ **La mesure de la fermeté** se pratique à l'aide d'un pénétromètre ou du "Durofel". Le pénétromètre réalise une mesure destructive et traduit la force nécessaire à la pénétration dans le fruit d'un embout de 0,5 cm². Ce type de mesure convient aux fruits fermes (pêches au stade production - expédition). Le Durofel mesure la résistance du fruit à la déformation sans détruire l'échantillon. Il convient bien aux fruits à maturité commerciale et de consommation.

Le Ctifl rassemble et met au point les informations techniques et économiques utiles à l'ensemble de la filière.

Pour en savoir plus...

Département Produits et Marchés - RUNGIS - Tél. : (1) 46 86 82 23 - Fax : (1) 45 60 58 02

Département Fruits et Technologie - St REMY de PROVENCE - Tél. : 90 92 05 82 - Fax : 90 92 48 87

Ctifl, Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes
22, rue Bergère - 75009 Paris - Tél. : (1) 47 70 16 93