

bm



PRODUIRE Gérard Devènes passe ses journées d'été dans les vergers pour sélectionner les meilleurs individus.



ÉVALUER Calibre, saveur, texture, tout est évalué au cours de la dégustation afin de comparer les variétés.



PRÉSENTER Jacques Rossier et Danilo Christen convient les producteurs de la région à donner leur avis sur les fruits.

Profession: goûteurs d'abricots

ARBORICULTURE

Afin de créer l'abricot parfait, l'Agroscope de Conthey déguste des milliers de fruits par jour. «Le Nouvelliste» leur a prêté main forte, avec grand plaisir.

NOÉMIE FOURNIER (TEXTES)
HÉLOÏSE MARET (PHOTOS)

200 abricots par jour. C'est le lot qu'otidien à déguster pour les collaborateurs de l'Agroscope de Conthey. Une étape essentielle dans leur recherche de l'abricot parfait, bon, beau et surtout résistant aux maladies. De juin à mi-septembre, ils dégustent l'ensemble des vergers d'hybrides. Ils croquent, évaluent, et jettent le reste du fruit. Enfin pas tous. «J'ai beaucoup de peine à jeter un abricot, confie Gérard Devènes, créateur variétal. Si le fruit est vraiment bon, il m'arrive aussi d'en prendre un deuxième», confie en souriant celui dont la passion de l'abricot se reflète même dans le choix de la chemise.

Mais n'allez pas croire que la gourmandise supplante le sérieux de la démarche. Pour obtenir une bonne variété, les chances sont estimées à un arbre sur mille. L'étape de sélection est primordiale. «Il ne faut pas avoir peur d'éliminer les éléments les moins intéressants», déclare Danilo Christen, responsable de recherche en arboriculture fruitière.

Vingt secondes par arbre

Les spécialistes s'accordent dès lors vingt secondes par arbre.



Producteurs et metteurs en marché se réunissent une fois par semaine. Leur avis d'experts et de gourmands permet de faire avancer la science.

Vingt secondes pour évaluer les défauts, les qualités, le goût, l'aspect, la facilité et le plaisir de manger le fruit. Les abricots inodores, incolores ou sans saveur sont écartés sans hésitation. «On ne peut pas se permettre de créer quelque chose qui est moyen ou que l'on connaît déjà. L'objectif est de créer un abricot qui soit meilleur, un point c'est tout», lâche Danilo Christen. Au final, le but de la démarche est double. D'un côté le producteur doit s'en sortir financièrement et de l'autre, le consommateur doit avoir envie de racheter le produit.

Très tôt dans la démarche, ces hybrides sont aussi comparés aux variétés de collection internationales. Pour ce faire, une vingtaine de producteurs et de metteurs en marché se réunissent tous les jeu-

dis du mois de juillet. Une démarche participative menée en collaboration avec le canton. Jacques Rossier, chef de l'Office d'arboriculture et des cultures maraîchères, en profite pour présenter les spécificités des variétés, leur maturation, leur résistance aux maladies. Place ensuite à la dégustation où chacun est invité à évaluer les produits.

Quinze ans de processus

Au jeu des comparaisons, les créations hybrides de l'Agroscope trusent le haut du classement. Mais avant de les retrouver sur les étagères de la grande distribution, le processus est encore long, près d'une quinzaine d'années. «Dix ans après le croisement, les meilleurs peuvent être inscrits au catalogue et à ce moment-là, les va-

riétés sont envoyées pour cinq ans en Hongrie afin de passer le dernier test», poursuit le responsable de recherche. Là-bas, des spécialistes s'assurent que la variété est bien une nouveauté, qu'elle est unique au monde. Ce temps de latence permet de choisir un nom à l'abricot, d'en organiser sa production, son marketing. «Mais l'identité visuelle de la variété est moins importante pour un abricot que pour une pomme. Si les gens font la différence entre une Golden et une Pink lady, un abricot n'est pas vendu sous le nom de la variété», estime Danilo Christen.

Deux produits en Hongrie

Pour l'instant, une seule variété est arrivée au terme du processus, mais retirée depuis car pas suffisamment résistante. Deux autres

produits de l'Agroscope sont aujourd'hui en Hongrie. «Nous sommes optimistes car notre programme d'amélioration génétique est encore très jeune. En 1995, il n'existait en Valais que le Luizet alors qu'aujourd'hui, l'abricot du Valais c'est une trentaine de variétés!», se réjouit Danilo Christen en ajoutant que les consommateurs ne sont pas encore habitués à tant de diversité. «On ne sait pas ce qu'attend vraiment le consommateur. Du tout rouge, de l'orange, du bicolore? Pour le manger à la main? En faire de la confiture? Il y a plein de pistes à explorer.»

En effet, le champ des possibles est vaste et la recherche encore longue. Une seule chose est sûre, nous revenons avec plaisir pour l'étape dégustations. Uniquement pour la science, bien sûr! ●

50% d'abricots valaisans en moins sur le marché

4200 tonnes cette année contre 8700 tonnes en 2016. Si les stands ne manqueront pas de fleurir au bord des routes, le fruit star du canton sera deux fois moins abondant sur les étals. Le gel a fait mal aux abricotiers ce printemps avec des températures chutant jusqu'à -12 degrés par endroits «On a pu constater une destruction de 50 à 80% de la récolte sur les coteaux. C'est une catastrophe pour ces agriculteurs», déplore, Jean-Claude Maret, lui-même producteur d'abricot dans la région de

Saxon. De manière générale, les tonnes produites ne permettront pas de répondre à la demande. Les Suisses consomment chaque année l'équivalent de 16 000 tonnes d'abricots soit l'équivalent de 2 kg par personne. «La quantité produite en 2016 a permis de répondre à 50% de la demande», lance Olivier Borgeat, secrétaire général de l'Interprofession des fruits et légumes du Valais (IFELV). La Suisse devra donc importer le 75% de sa demande en abricots cette année.

De mauvais augure pour l'abricot AOP

Le gel a ravagé une des variétés importantes en Valais, le Luizet. Produit essentiellement sur les coteaux, il représente en effet le 90% minimum de la fameuse eau-de-vie. Le pire est donc à prévoir pour l'abricot AOP. La production devrait être moindre. «Pour cette année, il y a déjà pénurie», résume Julien Morand, membre de la direction de la distillerie Morand. La faute à plusieurs années de faible production du Luizet.

Quant à la qualité du produit, la canicule de juin a accéléré son mûrissement et la saison a débuté avec trois semaines d'avance. Des conditions météorologiques qui, selon Xavier Moret, producteur octodurien, permettent de récolter un fruit de qualité.

Pas d'augmentation des prix

Malgré les difficultés, le prix de l'abricot n'augmentera pas. Il variera entre 5 et 9 francs le kilo en fonction de la qualité du fruit. Un sacrifice nécessaire des agriculteurs afin que le produit local

reste concurrentiel face au produit importé. Afin d'aider les producteurs locaux, de nouvelles mesures de soutien ont été décidées par le Conseil d'Etat, notamment un montant à fonds perdu de 12 millions pour le financement à long terme des infrastructures de lutte contre le gel. A court terme, des mesures visant à soutenir les liquidités des entreprises ont également été renforcées par des cautionnements bancaires via le Centre de compétences financières. ●

ESTEBAN CRESPO

ANZÈRE

Un bœuf rôti durant 12 heures



Le bœuf mangé dimanche viendra d'Icogne. LE NOUVELLISTE/A

A Anzère, les expressions culinaires sont remises au goût du jour tous les étés. En effet, depuis 43 ans, on ne dit pas «Tout est bon dans le cochon», mais plutôt «Le bœuf, c'est vachement bon». Comme le veut la coutume, la fête du bœuf, 43e du nom, aura lieu sur la place du village dimanche 16 juillet à midi. «C'est une tradition que les commerçants couplent avec le Tour des alpages qui a toujours lieu le samedi. Nous nous occupons de la fête du samedi soir et de celle du dimanche», note Jean-Jacques Dussex, président des commerçants d'Anzère.

Le bœuf de la race d'Hérens viendra directement d'une ferme sise sur la commune d'Icogne. Deux rôtisseurs démarreront la cuisson au charbon de bois samedi soir à 22 heures pour la terminer le lendemain à midi. «L'année dernière, nous avons réalisé 600 portions, et il ne restait quasiment rien», se réjouit Jean-Jacques Dussex. Les amateurs de bonne viande sont prévenus. ● SJ

EN BREF

CRANS-MONTANA

Le marché débute vendredi

Les marchés du cœur de Montana changent de lieu pour cette saison 2017. Dès le 14 juillet, le rendez-vous se tenant habituellement à l'avenue de la Gare est déplacé à l'avenue Louis Antille et à la place de Montana. Jusqu'au 25 août, plus de 50 exposants feront le déplacement du Haut-Plateau tous les vendredis, à l'initiative de l'amicale du cœur de Montana. Produits du terroir valaisan, spécialités corses et italiennes ou encore marché maraîcher, il y en aura pour tous les goûts. Pif le clown et des animations musicales permettront à tous de se ressourcer. A noter encore que le marché a lieu tous les jours du 29 juillet au 1er août. ● SJ/C

AGENDA

DIMANCHE Marché bien-être

MAYENS-DE-SION
25 exposants s'installeront dans le café du bisse pour un marché destiné au bien-être. Infos: 027 207 36 96.