

LE CASSIS : UNE CULTURE À CONSIDÉRER?

**Rendez-vous agroalimentaire de
l'Outaouais**

le 15 février 2012

À Gatineau

DANIEL BERGERON, agr., M. Sc.

Conseiller en horticulture

Centre de services de Québec, MAPAQ



Plusieurs espèces de *Ribes*

- Cassis (Gadelier noir)

R. nigrum





Plusieurs espèces de *Ribes*

- Cassis (Gadelier noir) *R. nigrum*
- Groseillier *R. hirtellum*
- Gadelier rouge *R. sativum*
- Gadelier noir sauvage *R. floridum*

Principaux pays producteurs



Pays	Production (t)
Pologne	100 000
France	10 000
Royaume-Uni	9 000
Danemark	6 000
Allemagne	6 000

Source : CTIFL, 2001

Estimation du cassis au Québec

Nombre de producteurs : 17

Superficie (ha) : 24

Régions : Capitale-Nationale, Chaudière-Appalaches, Estrie, Bas-Saint-Laurent, Abitibi, Centre-du-Québec et autres

Source : MAPAQ, Fiche d'enregistrement 2004 et 2007
(Mise à jour 2010)

Les chiffres pour les superficies me semblent surestimés.



Caractéristiques du fruit



Fruit	Nom latin	Vitamine C (mg/100g fruit)
Cassis	<i>Ribes nigrum</i>	90-355
Orange	<i>C. sinensis</i>	44-79
Groseille	<i>R. hirtellum</i>	14-40
Pomme	<i>Malus</i> spp.	3-20

Caractéristiques du fruit



Source	Portion	Antioxydant actif ($\mu\text{mol TEAC/portion}$)
Cassis	1/2 t (59 g)	7600
Bleuet	1/2 t (82 g)	5200
Fraise	1/2 t (79 g)	1650
Vin rouge	Verre 150 ml	2500
Brocoli	Tige en fleur (93 g)	230

Source : Lister et coll., 2002

Utilisation en France en 1995

Produit	Quantité
Liqueur	4000 t
Confiture	1000-1200 t de fruits
Prod. aromatiques	800-1000 t
Jus et concentrés	2000-2500 t

Source : CTIFL, 2001

Utilisation du cassis au Québec

État frais ou congelé :

- marché à développer... défi...



Terroir et Savoir dans la région de la Capitale-Nationale

Terroir & Savoir

Excellente source
de vitamine C
Source de magnésium
et de fibres



Découvrir le cassis du Québec

Le cassis contient :

Fibres alimentaires

Les fibres favorisent le bon fonctionnement des intestins. Elles peuvent contribuer à prévenir les maladies cardiovasculaires et à contrôler le diabète.

Antioxydants

Le cassis contient des *polyphénols* et des *anthocyanes* (pigments responsables de la couleur rouge, bleu et pourpre des fruits et légumes). Ces antioxydants sont reconnus pour leur effet protecteur contre le développement de plusieurs maladies liées au vieillissement tel le cancer.



Terroir et Savoir dans la région de la Capitale-Nationale

Magret de canard, sauce à l'érable et cassis

- 2 magrets de canard

Sauce à l'érable et cassis

- 90 ml (6 c. à table)

sirop d'érable

- 45 ml (3 c. à table)

vinaigre de cidre

- 1 échalote sèche hachée

- 60 ml (4 c. à table)

vin rouge

- 15 ml (1 c. à table)

coulis de cassis

- 1 ml (¼ c. à thé)

poivre concassé

- 300 ml (1¼ tasse) fond

brun de canard ou de

demi-glace du commerce

- 125 ml (½ tasse)

baies de cassis

Faire des entailles en quadrillage à la peau des magrets de canard. Assaisonner.

Cuire le sirop d'érable 1 minute dans une casserole. Ajouter le vinaigre de cidre, l'échalote, le vin, le coulis de cassis et le poivre. Cuire 1 minute. Ajouter le fond brun, le cassis. Laisser réduire. Passer la sauce au tamis en pressant bien les baies de cassis avec le dos d'une louche. Assaisonner au besoin.

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Faire chauffer une sauteuse sans matière grasse. Lorsqu'elle est bien chaude, saisir les magrets d'abord côté peau, jusqu'à bonne coloration, les tourner puis les placer au four. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la chair soit rosée. Retirer du four et couvrir d'un papier d'aluminium. Laisser reposer les magrets 5 minutes avant de trancher.

Rendement : 4 portions

Comment l'apprêter

- Le cassis se marie tant au sucré qu'au salé.
- En coulis : chauffer 500 g de fruits dans 100 ml d'eau jusqu'à ce que plus de la moitié des fruits soient éclatés. Broyer, passer au tamis, puis incorporer 250 g de sucre. Chauffer légèrement pour homogénéiser le tout. Idéal pour garnir vos desserts préférés!
- En confiture : amener à ébullition une même quantité de fruits et de sucre et cuire une quinzaine de minutes. Servir sur des crêpes ou un fromage blanc frais de type Quark ou mascarpone.
- En sauce, il accompagnera aussi bien les viandes blanches que rouges.

Recette : Fierbourg, centre de formation professionnelle

Photos : Eric Lebovité, MAPAQ

Le cassis

Valeur nutritive

Pour 125 ml (1/2 tasse)
de cassis (60 g)

Teneur	% Valeur quotidienne
Calories 50	
Lipides 0,5 g	1 %
Cholestérol 0 mg	
Sodium 1 mg	0 %
Glucides 10,4 g	4 %
Fibres 3,7 g	15 %
Sucres 4,1 g	
Protéines 0,8 g	
Vitamine A	1 %
Vitamine C	100 %
Calcium	3 %
Magnésium	6 %
Fer	3 %

D'autres recettes et produits de la région de la Capitale-Nationale vous attendent sur www.parcoursourgourmand.com

Utilisation du cassis au Québec

Transformation :

- principal marché actuellement :
 - crème de cassis et autres boissons alcoolisées
 - vinaigre
 - sirop
 - gelée
 - tartinade, etc.



Choix du site et du sol



- Pente nord, nord-est, nord-ouest
- Loams profonds, bien drainés
- Très sensible aux sols qui s'assèchent trop rapidement
- Matière organique : au moins 3 %
- pH optimal : 6,0 à 7,0

Rendements



- Très variables selon les années :
**MES OBSERVATIONS DANS LA
RÉGION DE QUÉBEC :**
1,5 à 5,5 lbs par plant
- Si densité de 4 350 plants/ha :
3 000 kg à 11 000 kg/ha

Contrôle des mauvaises herbes

Peu d'herbicides

- paillis :
 - plastique
 - organique



Principaux ravageurs et maladies

- Rouille vésiculeuse du pin blanc

Cronartium ribicola



- Blanc



Anthracnose

Pseudopeziza ribis



Photo : Carl Boivin, IRDA

Principaux ravageurs et maladies



- Mouche du groseiller
- Pyrale (tenthrède) du groseiller
- Sésie du groseiller



Choix des cultivars



- Marché visé
- Résistance aux maladies
- Pollinisation

Exemples de cultivars



Cultivar	Résistance		Marché
	<u>Blanc</u>	<u>Rouille</u>	
Titania	Oui	± Oui	Dessert/jus
Ben Alder	Oui	Non	Jus
Ben Sarek	Oui	Moyen	Dessert

Source : Dale, 2001

Défis



- Développement de marché
- Coût de production compétitif
- Récolte
- Taille

Prix de vente



Prix pour des fruits congelés biologiques
selon Filière des plantes médicinales
biologiques du Québec*

7,50 \$/kg

Pour quel volume ???

* Le cassis, Guide de production 2009

Prix de vente



Prix international :

- Selon Mme Marie-Claude Bergevin de la Maison Bergevin : elle peut obtenir des fruits en gros volume de Pologne @ 1,45 \$/kg* !

Coût récolte manuelle : env. 2,20\$/kg...

* Journée Agri-Vision Janv. 2012

Récolte



Tout un défi...

- manuelle :
 - environ 6 lbs / h / personne
 - bon pour jeunes plants
et petites superficies

Récolte mécanique



Récolte mécanique



Récolte mécanique



Récolte mécanique



Exemple pour récolter 3 hectares avec rendement de 4 t/ha :

- Manuelle :
 - 12 000 kg @ 2,20\$/kg = 36 400 \$
- Mécanique :
 - coût d'achat d'une récolteuse :
environ 50 000 \$

Aide-récolteuse - Peigne électrique

Exemple : « Olivium »



Cribleuse-vanneuse pour aide-récolteuse



Centre de services agricoles de Québec
Février 2012

Cribleuse-vanneuse pour aide-récolteuse



Cribleuse-vanneuse pour aide-récolteuse



Taille



19 avril 2005



Taille recommandée







Essai à la Ferme du Capitaine Noël, Île d'Orléans



Essai à la Ferme Liz Ouellet, Île d'Orléans



Essai à la Ferme Liz Ouellet, Île d'Orléans



Essai à la Ferme Liz Ouellet, Île d'Orléans

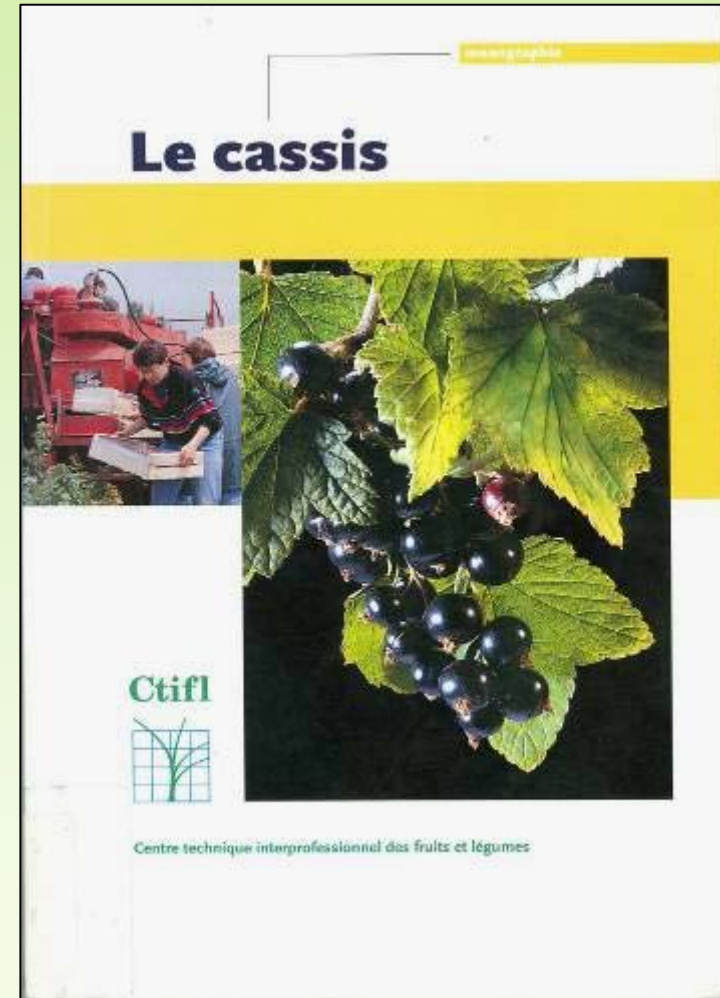
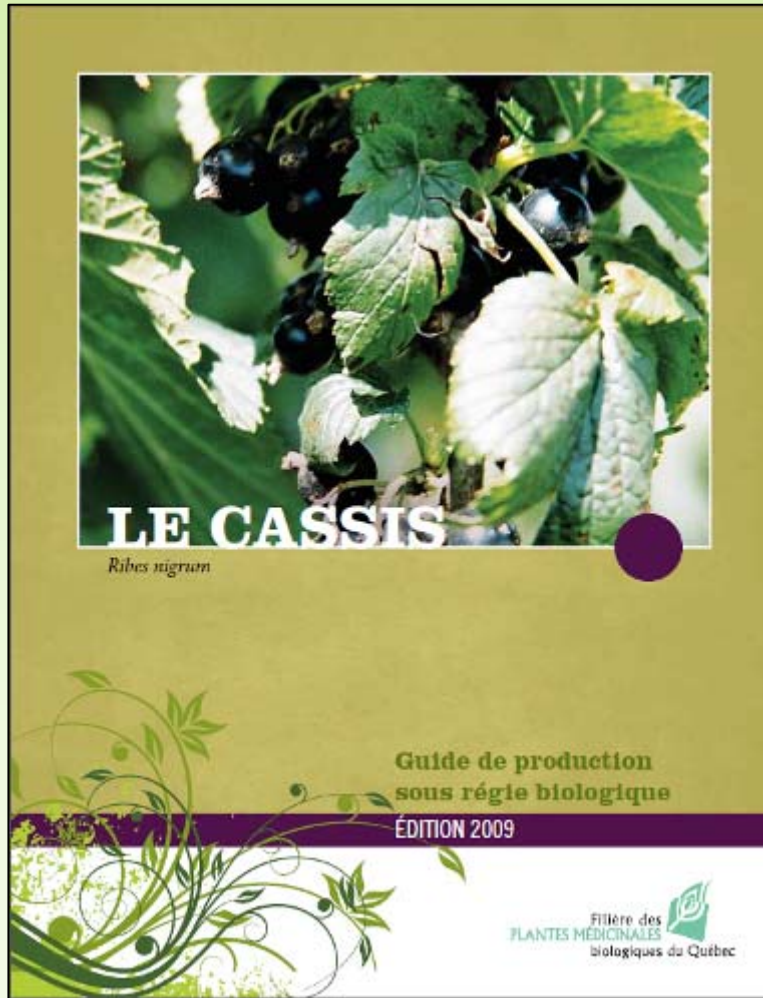
Conclusion



Plante intéressante mais avec contraintes majeures :

- Développer le marché
- Mécaniser la récolte
- Mécaniser la taille

Pour en savoir plus



Remerciements



Hélène Rousseau

Carl Boivin, agronome, IRDA

Patrice Thibault, agronome, RLIO

Nathalie Boissinot, agente de secrétariat,
Direction régionale de la Capitale-Nationale,
MAPAQ

Conférence de Daniel Bergeron



Période de questions