

Les Pommes du Québec



POMMES
QUALITÉ
QUÉBEC

Les pommes du Québec



- Au fil des années et des études de marché faites sur les pommes au Québec, nous nous rendons compte que la pomme pourrait être plus utilisée dans le secteur HRI...
- En 2017, la part de marché des variétés de pommes produites au Québec vendues dans les bannières supermarchés de la province représente 53 %*.
- Les Producteurs de pommes du Québec croient que ces parts de marché sont encore plus faibles dans le secteur HRI.

* Source: Données Nielsen

Production québécoise

moyenne de 2012 à 2017: 5,5 millions de minots de pommes / année

La pomiculture au Québec c'est...

95 M

de lb de pommes fraîches
(2,23 M de minots)



31 %

de la production canadienne



500

producteurs de pommes représentés
par Les Producteurs de pommes du Québec



133 M

de lb de pommes transformées
(3,2 M de minots)



5370

hectares de vergers au Québec



3 M\$

d'exportations de pommes

23,5 M\$

d'importations de pommes



59 M\$

de revenus à la ferme

Sources : ISQ, Statistique Canada et FPQ (année récolte 2013-2016)

Synthèse des volumes pour la saison 2017



Produits disponibles

Pommes
fraîches



Pommes pour la transformation



Actions des Producteurs de pommes du Québec

- **Promotion** de la pomme du Québec (+ 330 000 \$ / année)
- **Recherche** (nouvelles variétés (RECUPOM), techniques de production, réduction des pesticides, ...)
- **Développement** (nouveaux emballages, produits à valeur ajoutée)
- Fixation des **prix** minimums (comités)



Objectifs du RECUPOM

1

Introduire les nouveaux cultivars et porte-greffes susceptibles d'être adaptés à notre climat

2

Évaluer les nouveaux cultivars et porte-greffes dans un réseau d'essais

Principaux caractères étudiés sur 5 sites (St-Jean-Baptiste, Mont-St-Bruno, St-Joseph-du-Lac, Ste-Famille, Havelock, de nouvelles parcelles seront plantées en 2019)

- Tolérance au froid
- Rendement
- Période de maturité des fruits
- Qualité des fruits
- Vigueur, drageons et faux-broussins

Une nouvelle pomme : la passionata



se démarque par ses arômes subtils. « Un goût de raisin muscat et de fruit de la passion », décrit Roland Joannin, hybrideur et fondateur du collectif La Pomme de demain.

Cette pomme intéresse particulièrement les cidriculteurs et les acteurs du milieu de la restauration, qui voient

« On compte près de 4 000 arbres en production ou en devenir », évalue Joannin. Pour cette année, on s'attend à un volume de récolte à 8 ou 10 tonnes.

La Pomme de demain présente officiellement au grand public la passionata, fruit en main, le 15 septembre prochain.

Travail de longue haleine

La passionata est le fruit d'un long processus de création; il aura fallu 24 ans de regroupement pour concevoir cette nouvelle variété. En effet, le premier travail menant à la conception de la passionata a été effectué en 1994. Par



François Turcotte, Île d'Orléans

Club d'encadrement de la pomme de Québec, un regroupement indépendant;

Chaque année, de nouvelles variétés de pommes venues du sud y sont testées (Minnesota (climat semblable)) + France, examen de la fermeté, la couleur et leur grosseur des pommes;

Honeycrisp (chair ferme et juteuse et à son goût sucré) fait partie des cinq variétés les plus en demande au Minnesota. C'est une pomme qui aime le froid donc le Québec est un endroit idéal pour elle;

La Honeycrisp produite au Québec est plus rouge et goûteuse que sa jumelle américaine. Par contre, déception avec la Ambrosia en raison des températures plus froides de la région de Québec.

Grâce à ce laboratoire vivant au cœur d'un verger, François Turcotte a bon espoir que, d'ici trois ans, une toute nouvelle variété de pomme pourra être mise sur le marché. « On a commencé nos tests en 1997 [...] Je ne veux pas la dévoiler tout de suite, mais ce serait une variété unique à l'île d'Orléans », sourit-il.



CRÉER UNE NOUVELLE VARIÉTÉ DE POMMES par CROISEMENT



ORLÉANS

A top-down view of a dark grey chalkboard with a light brown wooden frame. The chalkboard is centered on a dark, textured wooden surface. Surrounding the chalkboard are several red and yellow apples, some whole and some partially visible, arranged in a border around the board. The text "Cheminement des pommes" is written in white, bold, sans-serif font on the chalkboard.

Cheminement des pommes



Vergers traditionnels



Vergers haute densité











Entrepôts réfrigérés

Abaissier la température des fruits le plus rapidement possible pour augmenter la durée de conservation des pommes.



Entrepôts à atmosphère contrôlée

Test à l'iode

(baisse de l'oxygène, augmentation de l'azote).

SmartFresh depuis 2010 dans 100 % de ces entrepôts.

Fraîchement cueillies, les pommes sont acheminées vers des entrepôts scellés où elles seront conservées de 8 à 10 mois. Tout est contrôlé : la température, le taux d'humidité et l'éclairage – cahier des charges en AC

Objectif : Ralentir le vieillissement pour qu'on puisse, même en hiver, croquer dans une pomme aussi juteuse et croquante qu'au moment de sa cueillette.

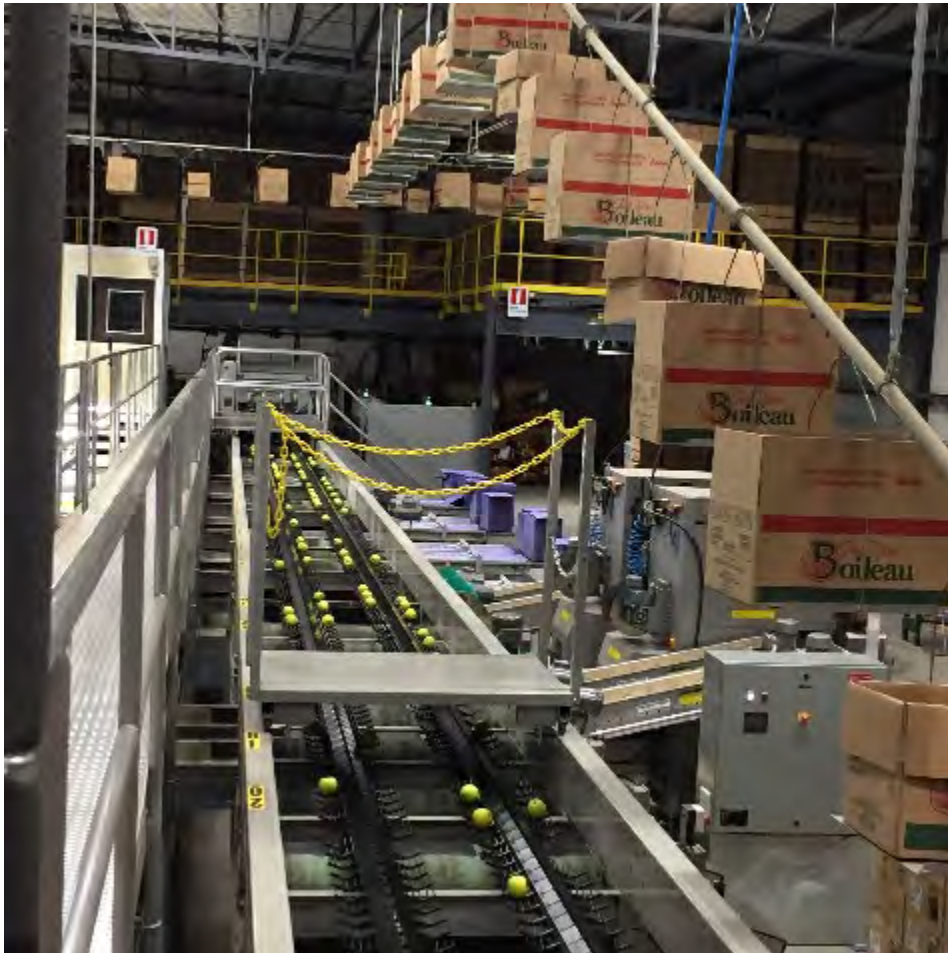
Emballeurs

Classement des
pommes,
conditionnement des
pommes (lavage,
cirage)



Emballeurs

Emballage des pommes dans différents formats



Réseaux de distribution

- Distributeurs
- Grossistes
- Magasins d'alimentation
- Fruiteries
- ...





**Pommes
Qualité
Québec**

Pommes Qualité Québec

Indication de provenance Gage de qualité

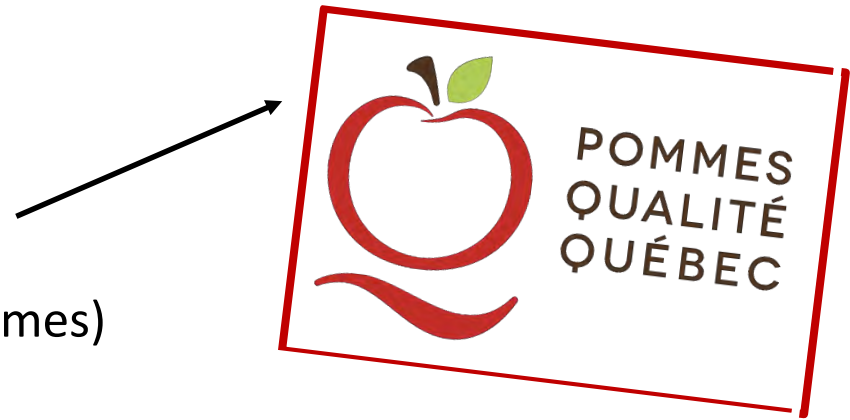
- Seules les pommes soumises à un contrôle de qualité peuvent afficher ce logo
- Le contrôle de qualité est assuré par une firme d'inspection externe (Gestion Qualiterra). Les visites des inspections sont inattendues et se déroulent entre septembre et la mi-juin chaque année



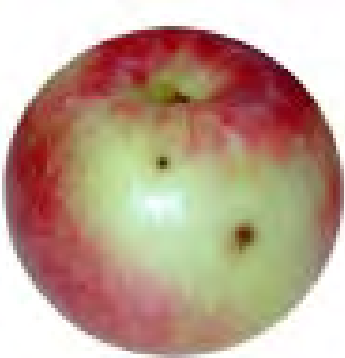
Croquantes, craquantes toute l'année!

Normes de qualité

- Fermeté (varie selon les variétés de pommes)
- Grosseur (Pompouce)
- Meurtrissures
- Dégâts d'insectes (1)
- Perforations (2)
- Coloration (3)
- Décoloration interne de la pomme (4)



(1)



(2)



(3)

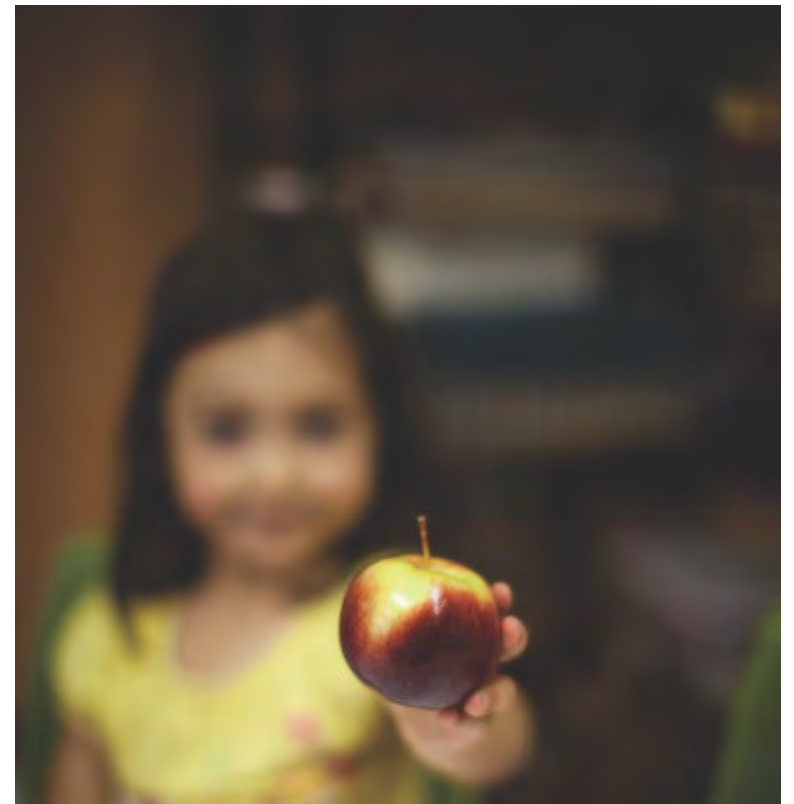


(4)





POINT
POÛCE





Les principales variétés

Paulared

- Croquante, juteuse, acide, moyennement sucrée
- Calibre : moyen
- Utilisation : croquer, cuisson, tarte, compote et jus
- Disponible : fin août à octobre
- Conservation : 1 mois



Lobo

- Croquante, juteuse, moyennement acide
- Calibre : gros
- Utilisation : croquer, salade, tarte et compote
- Disponibilité : mi-septembre à novembre
- Conservation : 2 mois



Ginger Gold

- Chair blanche et croquante, goût très sucrée et parfumé, brunit peu
- Calibre : moyen à gros
- Utilisation : croquer, salade
- Disponibilité : début septembre à octobre
- Conservation : 1 mois



McIntosh

- Chair blanche semi-ferme, juteuse, aromatique, légèrement acide, peu sucrée
- Calibre : moyen
- Utilisation : croquer, compote, gelée, beurre, jus
- Disponibilité : mi-septembre à juin
- Conservation : 8 mois et + en A.C.



Honeycrisp

- Chair blanche, beige, croquante et juteuse, goût fruité exceptionnel
- Calibre : gros
- Utilisation : croquer, à cuire, salade
- Disponibilité : fin septembre à avril
- Conservation 4 mois et +



Gala

- Chair jaune, juteuse, très ferme, croquante, sucrée, aromatique
- Calibre : moyen
- Utilisation : croquer, salade, cuisson, tarte, compote
- Disponibilité : fin septembre à avril
- Conservation 8 mois et + en A.C .



Spartan

- Croquante, moyennement acide, assez sucrée
- Calibre : moyen à gros
- Utilisation : croquer, salade, cuisson, tarte compote, jus, cidre
- Disponibilité : octobre à juin
- Conservation : 8 mois et + en A.C.



Cortland

- Chair blanche ferme
- Goût acidulé et légèrement sucrée
- Calibre : gros
- Utilisation : croquer, salade, cuisson, tarte, compote, sécher
- Garde sa forme à la cuisson, ne brunit pas
- Disponibilité : fin septembre à juin
- Conservation : 8 mois et + en A.C.



Empire

- Croisement entre la Mac et la Délicieuse rouge
- Croquante, sucrée, ferme et peu acide
- Utilisation : croquer, salade, cuisson, tarte, compote, jus, cidre
- Calibre : moyen à gros
- Disponibilité : octobre à juin
- Conservation : 8 mois et + (A.C.)



Rosinette

- Chair blanche parfois teintée de rose, croquante et juteuse, goût légèrement sucré et fruité avec une touche d'acidité
- Calibre : moyen à gros
- Utilisation : croquer et cuire
- Disponibilité : fin septembre à novembre
- Conservation : 3 mois

*Produit local créé par
le collectif La Pomme de demain*



Passionata

- Parfumée et croquante, goût atypique de raisin muscat et de fruit de la passion
- Calibre :
- Utilisation : croquer et cuire
- Disponibilité : mi-octobre
- Conservation : à définir encore



Ambrosia

- Croquante, sucrée, ferme
- Calibre : moyen
- Utilisation: croquer, à cuire, salade, tarte
- Populaire
- Disponibilité : mi-octobre
- Conservation : 7 mois en A.C.





**Les pommes
du Québec
se cuisinent**

	À croquer	Salade	Cuisson	Tarte	Compote
<i>Sunrise</i>	● ● ●	● ●	●	●	●
<i>Paulared</i>	● ● ●	● ●	● ●	● ● ●	● ●
<i>Ginger Gold</i>	● ● ●	● ● ●	●	●	●
<i>Lobo</i>	● ● ●	● ●	●	● ● ●	● ●
<i>McIntosh</i>	● ● ●	● ●	●	● ●	● ● ●
<i>Honeycrisp</i>	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●	● ● ●
<i>Gala</i>	● ● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
<i>Spartan</i>	● ● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
<i>Cortland</i>	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
<i>Empire</i>	● ● ●	● ●	● ●	● ●	● ●

● ● ● *Excellent*

● ● *Bon*

● *Moyen*

EN QUARTIERS

1. Gala
2. Honeycrisp
3. Passionnata
4. Orléans
5. Délicieuse jaune



Aspect après 60 minutes

RAPÉE

1. Orléans
2. Délicieuse jaune
3. Ambrosia
4. Honeycrisp
5. Empire



Aspect après 60 minutes

EN JULIENNE

1. Ambrosia
2. Honeycrisp
3. Orléans
4. Primegold
5. Passionnata



Aspect après 60 minutes

Top 5 des pommes du Québec

TARTES

1. Honeycrisp
2. Cortland
3. Passionnata
4. Délicieuse jaune
5. Spartan



À FOUR NATURE

1. Ambrosia
2. Honeycrisp
3. Primegold
4. Orléans
5. Lobo
6. Cortland



À FOUR SUCRÉ

1. Cortland
2. Ambrosia
3. Orléans
4. Gala
5. Lobo
6. Honeycrisp



COMPOTE À L'ANCIENNE

1. Empire
2. Passionnata
3. Cortland
4. Délicieuse jaune
5. Orléans



SAUTÉE SANS COLORATION

1. Honeycrisp
2. Gala
3. Rosinette
4. Cortland
5. Spartan

SAUTÉE AVEC COLORATION

1. Orléans
2. Gala
3. Honeycrisp
4. Passionnata
5. Spartan



OXIDATION AU CITRON

1. Gala
2. Lobo
3. Ambrosia
4. Orléans
5. Délicieuse jaune



OXIDATION AU SEL

1. Cortland
2. Spartan
3. Lobo
4. Gala
5. Orléans



JUS CLAIR



JUS FONCÉ



1. Honeycrisp
2. Empire
3. Passionnata

1. Spartan
2. Gala
3. Lobo

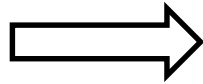
SOUS-VIDE

1. Délicieuse rouge
2. Gala
3. Rosinette
4. Ambrosia
5. McIntosh

Capture d'écran



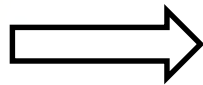
**Granny
Smith**



Croquante, acidulée, fraîche



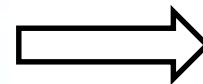
**Pink
Lady**



Ferme, très sucrée



**Golden
delicious**



Croquante, sucrée, juteuse, aromatique



Paulared

ou



Spartan



Gala

ou



Empire



Ginger Gold

ou



Ambrosia



















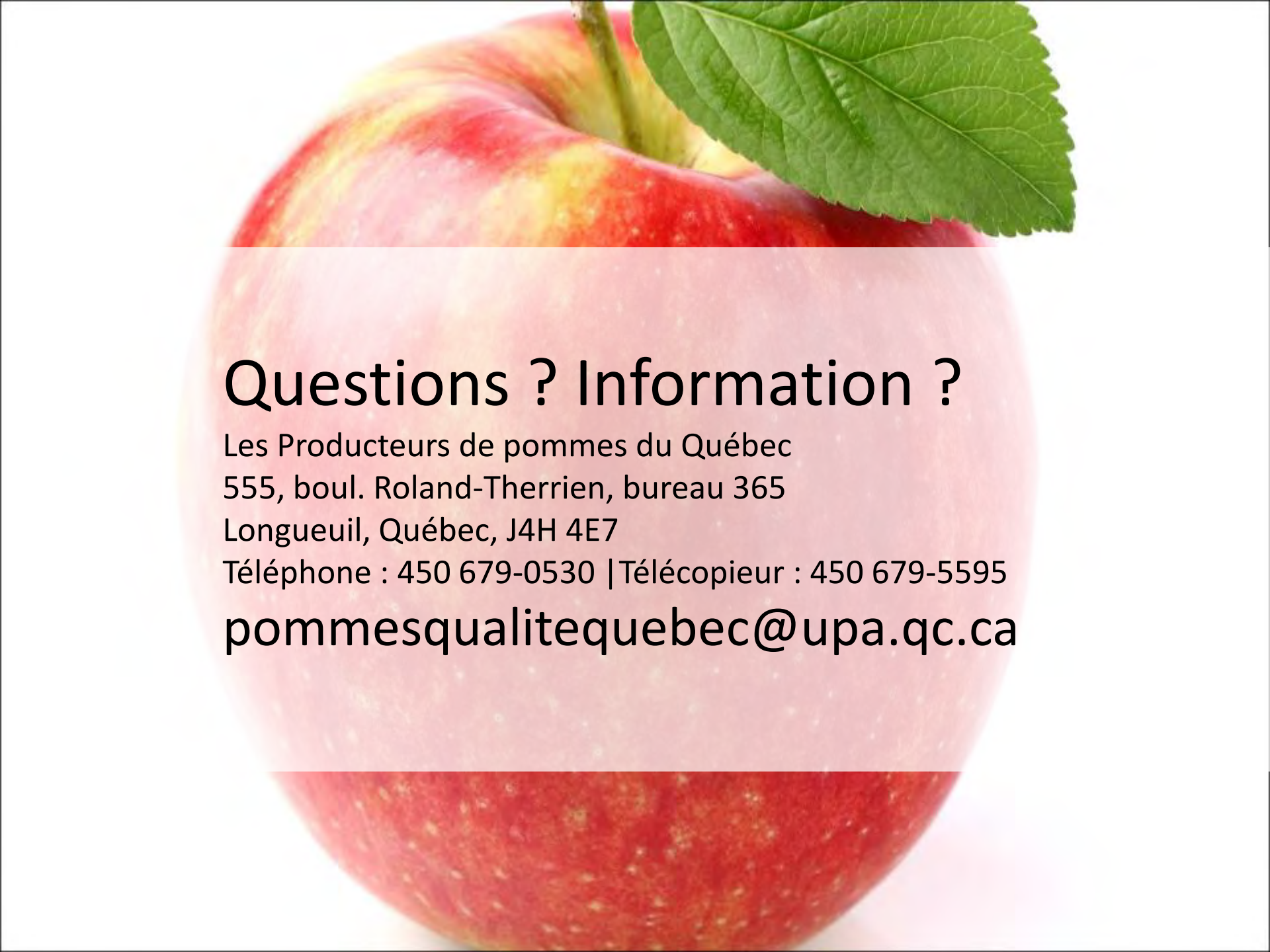












Questions ? Information ?

Les Producteurs de pommes du Québec

555, boul. Roland-Therrien, bureau 365

Longueuil, Québec, J4H 4E7

Téléphone : 450 679-0530 | Télécopieur : 450 679-5595

pommesqualitequebec@upa.qc.ca