

Jus de raisin et production artisanale : quels enjeux pour la filière viticole et quelles attentes des consommateurs ?

Yves Cadot, Stéphane Pillias, Véronique Sarrot & Gérard Barbeau

INRA, UE1117 Vigne Vin, UMT Vinitera2, F-49070 Beaucouzé, France

CFAA 49 Edgard Pisani, F-49260 Montreuil-Bellay

PRI Montreuil Bellay, F-4920 Montreuil-Bellay



**ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT**

INRA

La consommation de jus de fruits

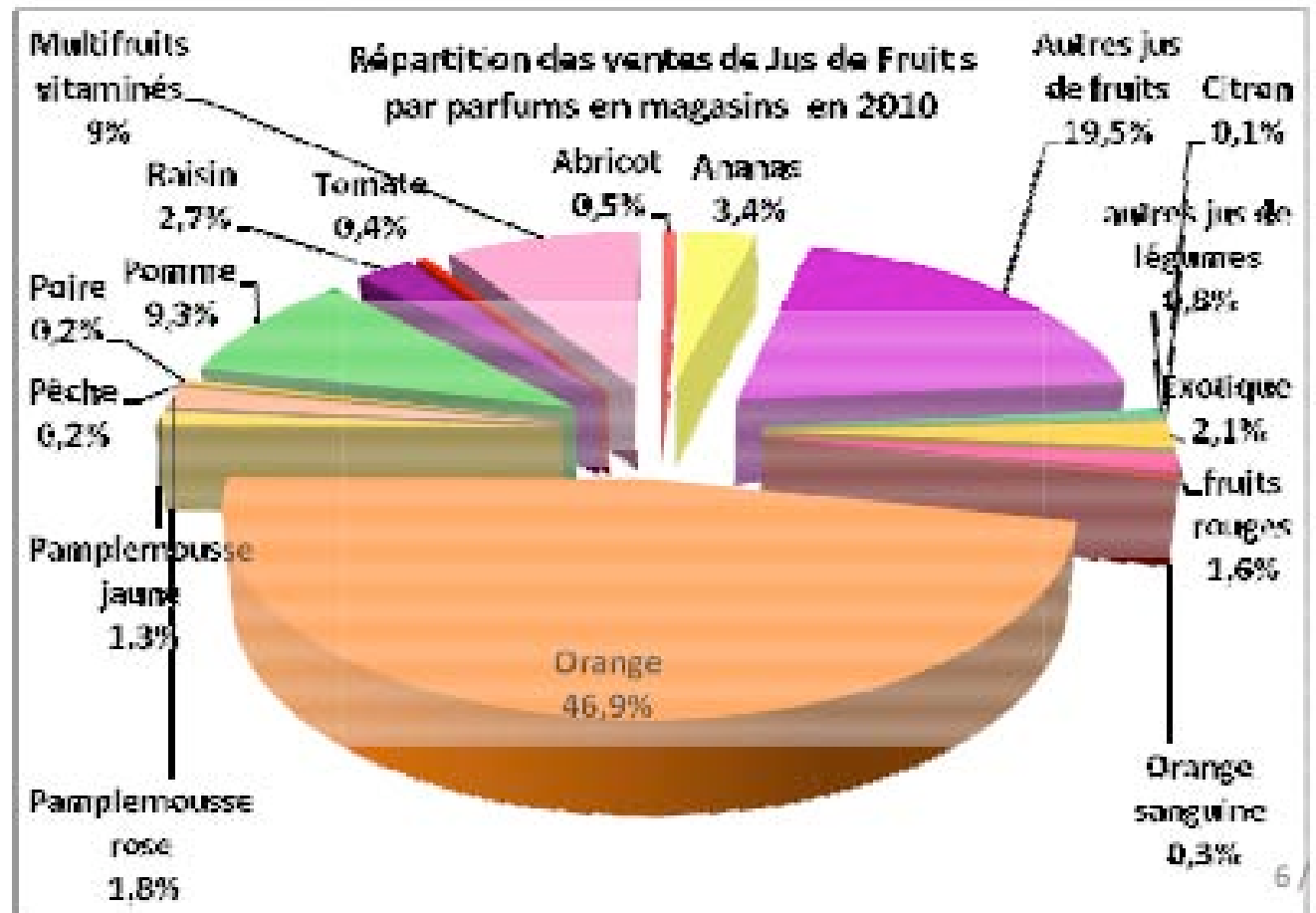


ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT

INRA

- Les jus de fruits sont exclusivement obtenus par des moyens mécaniques et sont des aliments qui contiennent tous les éléments nutritifs des fruits excepté les fibres qui sont le plus souvent en teneur réduite. Ils apportent l'eau, les glucides, les vitamines, les minéraux et les constituants non nutritifs des fruits (polyphénols, caroténoïdes, limonènes, terpènes,...)

- 1,65 milliards de litres de jus de fruits (2010, +5,6%)
- Jus raisin : 2,7% (+7%)
- Prix moyen pur jus (GMS : 1,51€, stable)
- Coût production en forte hausse (fruits, emballage, énergie)

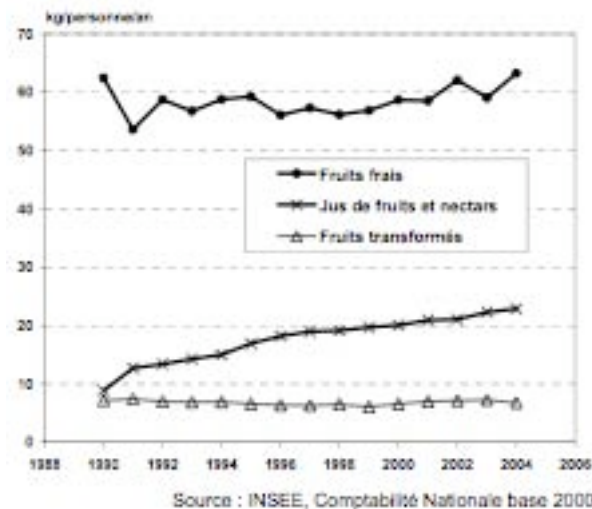


- Le Plan National Nutrition Santé préconise une augmentation de la consommation de fruits et légumes, **qu'elles qu'en soient leurs formes** (crus, cuits, nature, frais, surgelés ou en conserve) pour atteindre une consommation d'au moins 5 fruits et légumes par jour.
- Pourtant, la consommation de fruits frais n'évolue pas. Seule celle des fruits transformés en jus augmente.

L'expertise sur les comportements alimentaires a montré qu'il est plus efficace d'agir sur l'environnement du consommateur plutôt que sur son information.

Un accès facile et durable augmente la consommation

Source : Expertise scientifique « Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? », juin 2010.
www.inra.fr/l_institut/expertise/expertises_realisees/expertise_comportements_alimentaires



Principaux nutriments « santé » des fruits

Composé	Nature chimique	Source	Principaux effets biologiques	Exemples de travaux Inra
Fibres	Polymères : polysaccharides et lignine	Fruits secs, banane	<ul style="list-style-type: none"> • Transit intestinal • Fibres solubles : action sur l'hyperglycémie, réabsorption du calcium 	Fibres de pruneau et ostéoporose
Vitamine C	Acide L-ascorbique	Fruits frais, mais aussi compotes, jus	Métabolisme énergétique, formation de collagène	
Potassium		Tous fruits	Maintien de l'équilibre acido-basique	
Magnésium		Tous fruits	Maintien de l'équilibre ionique des cellules	
Polyphénols	Structure commune : un noyau aromatique et un ou plusieurs groupements hydroxyles (-OH) Flavanones, flavonoïdes, tanins, etc.	Fruits rouges, agrumes, pomme, etc.	Multiplés actions	<ul style="list-style-type: none"> • Polyphénols d'agrumes et protection cardio-vasculaire • Polyphénols de pruneau et de myrtille et ostéoporose • Quercétine (myrtille, cassis, pomme) et protection des lipides alimentaires contre l'oxydation par le fer alimentaire apporté par les viandes rouges • Quercétine et protection contre la fonte musculaire
Caroténoïdes pro-vitamine A (alpha et bêta-carotène)	Pigments oranges liposolubles	Mangue, melon, abricot	Rôle dans la vision	
Caroténoïdes non pro-vitamine A	Pigments rouges liposolubles	Orange sanguine, tomate	Potentiel anti-oxydant	Lycopène de la tomate et protection cardio-vasculaire

Source : Expertise scientifique collective : « Les fruits et légumes dans l'alimentation », novembre 2007 (1).

Vitamines et micronutriments

Vitamine B6

Banane, **raisin**, ananas

Vitamine B9

Orange, **raisin rouge**, banane

Polyphénols

Pomme, **raisin**

Calcium

Orange, fruits rouges, **raisin**

Potassium

Pomme, **raisin**, banane, agrumes, ananas, ...

Mais... allégation santé : Vitamines C, A, béta-Carotène : OK;
PPOH et caroténoïdes : recalés!)

Déterminants consommation

- **Plaisir**
- Santé
- Naturalité

Le jus doit être :

- Bon! (=gratification sensorielle)
- Accessible financièrement
- Pratique à consommer
- ... La valeur santé est presque accessoire !

- **Moins de sucre ne diminue pas la consommation chez les enfants** (source : Bouhlal, S., Issanchou, S. and Nicklaus, S. 'The Impact of Salt, Fat and Sugar Levels on Toddler Food Intake', *British Journal of Nutrition* 105, no. 4, pp. 645-653)
- **Varier les produits augmente leur acceptabilité chez l'enfant** (source : Mennella, J. A., Nicklaus, S., Jagolino, A. L. and Yourshaw, L. M. 'Variety Is the Spice of Life: Strategies for Promoting Fruit and Vegetable Acceptance During Infancy', *Physiology & Behavior* 94, no. 1 (2008), pp. 29-38)

Jus de raisins en territoire d'AOP...



ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT

INRA

Production artisanale

- Quels enjeux?
 - Production à partir de l'existant
 - Production artisanale... mais au standard des vins produits (= haut de gamme)
 - Production variée... mais constante
 - Valorisation du domaine



En Val de Loire

- Peu de producteurs de jus (env. 10%)
- Productions marginales (1 à 40 HL)
- Pas ou peu de variété
- Production « par défaut », non pérenne
- Pas ou peu de communication

- CA marginal (1 à 2%)
- Coût production élevé (prestation > 50% du PV)

- Bref... ce n'est pas du vin, qui lui, est **conceptuellement** un produit noble !

- 1/ Caractériser les produits biochimiquement (quels composés phénoliques?)
- 2/ Caractériser l'aspect visuel des jus.
- 3/ Mesurer l'acceptabilité des jus en fonction de leur aspect visuel.

Pour répondre à deux questions :

- Quels sont les cépages les mieux adaptés? (la logique d'offre est elle en adéquation avec la demande?)
- Quelles sont les freins techniques à lever?

Cohérence :

- Gamme jus/vin?
- Argumentaire jus/vin?
- Image jus/vin?

Nos objectifs?

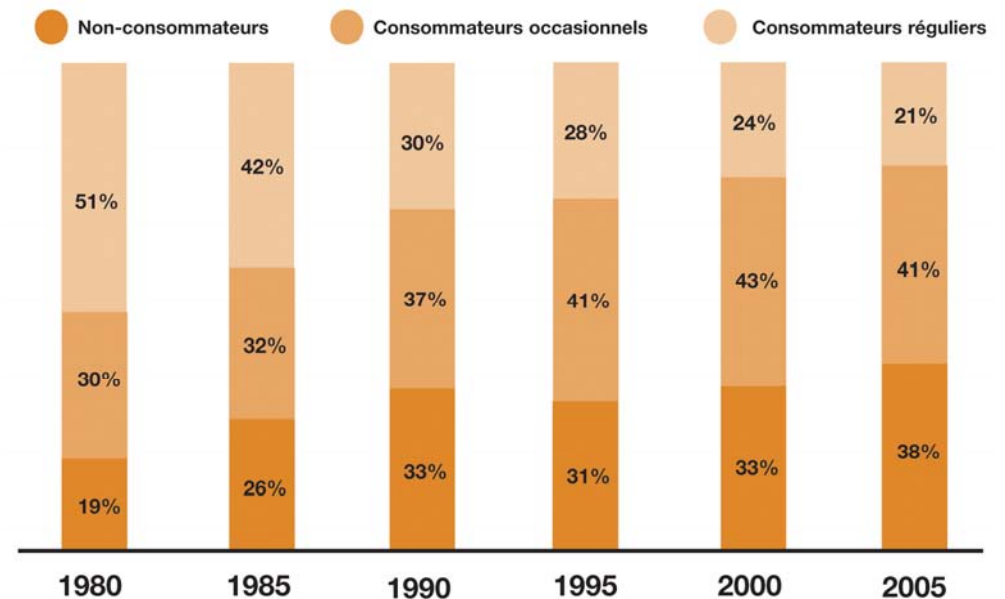
Maîtrise des process :

- Quels cépages ?
- Quelles couleurs ?
- Quels assemblages ?
- Comment stabiliser ? (Pasteurisation, UV, Pascatisation, Filtration?)

Anticiper les modifications des modes de consommation

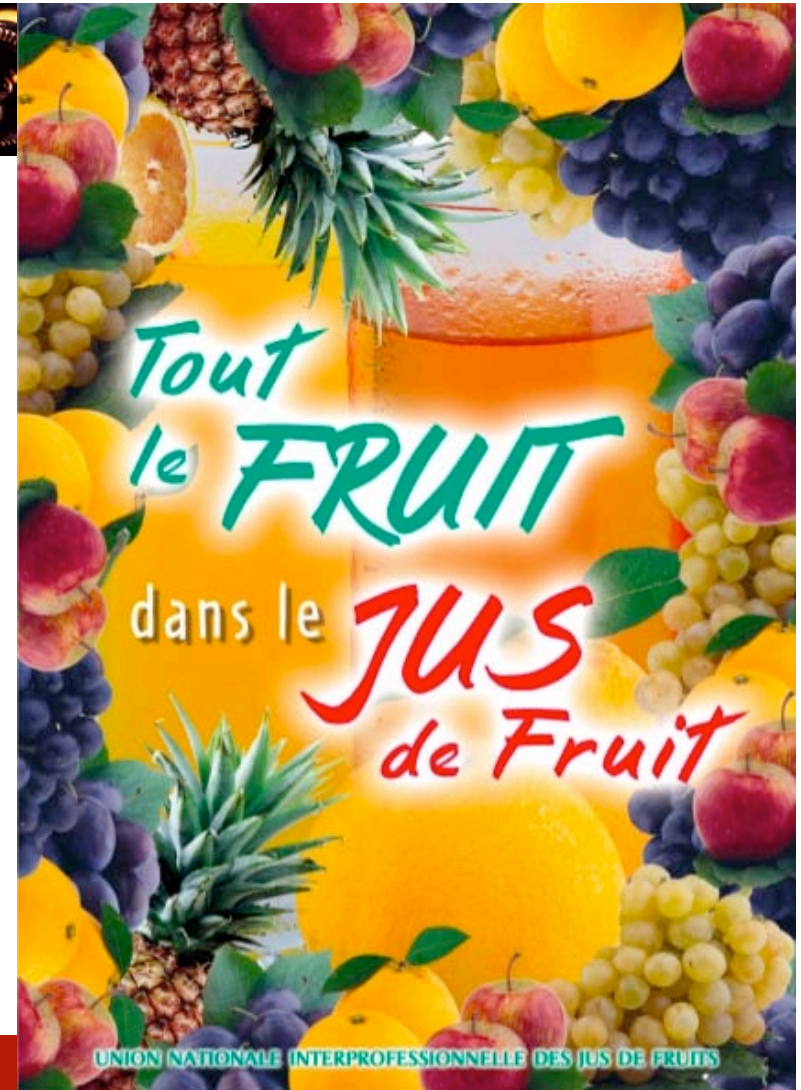
Surtout... **faire prendre conscience de l'intérêt de produire des jus artisanaux!**

L'idéal étant de présenter un continuum entre le jus de fruit et le vin.



Source : INRA-FranceAgriMer

Merci pour votre attention !



ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT

