

Guide de production de raisin de table au Québec

Gaëlle Dubé

Numéro de projet : **IA319151**

Durée : 06/2019 – 05/2021

FAITS SAILLANTS

L'intérêt pour la culture commerciale de la vigne a débuté au début des années 1980 et s'est accrue progressivement jusqu'aux années 2000. Depuis quelques années, la culture du raisin de table est de plus en plus considérée par les producteurs de petits fruits principalement, qui voient une opportunité de se diversifier. Peu de références sur la production du raisin de table et pour le choix des cépages sont disponibles. L'information circule principalement de bouche à oreille d'après des observations faites sur le terrain, souvent peu colligées et documentées, par les producteurs. Les conseillers agricoles (MAPAQ et privés) s'intéressent aussi à cette production en développement. Certains outils sont maintenant disponibles (guide d'identification des maladies de la vigne - AAC, guide d'implantation de la vigne - Dura-Club), afin de mieux orienter les choix relatifs à la production du raisin de cuve. Toutefois, l'information spécifique pour le raisin de table qui comporte des particularités, comme l'irrigation, et qui sont spécifiques pour le choix des cépages, choix critique pour la réussite de la production, est toujours diffusée de façon parsemée et peu élaborée. Ce regroupement d'information, autant sur les pratiques culturales que les cépages, en ferait une ressource de référence pour la filière viticole québécoise.

OBJECTIF(S) ET MÉTHODOLOGIE

L'objectif principal de ce projet était de produire un guide de référence pour la production de raisin de table dans les conditions de climat froid, principalement du Québec.

Les objectifs secondaires étaient:

- 1) collecter et résumer les informations sur les principes de bases de la viticulture en climat froid
- 2) présenter les pratiques reliées à la récolte, la conservation et la commercialisation du raisin de table
- 3) collecter et résumer les informations sur les divers cépages les plus communs pour la culture en climat froid
- 4) réaliser un guide de production sur le raisin de table au Québec

La rédaction du guide a été réalisée par Mme Gaëlle Dubé, agronome et experte œuvrant dans le domaine vitivinicole québécois depuis plus d'une douzaine d'années. Mme Dubé a recueilli depuis quelques années plusieurs données et informations sur le sujet. La collecte de donnée s'est poursuivie durant la période du projet afin de compléter les informations manquantes et de valider certaines données. Le contenu du guide a été validé par une équipe d'agronomes et de professionnels du milieu.

RETOMBÉES SIGNIFICATIVES POUR L'INDUSTRIE

Ce projet de guide de format pratique est le premier en son genre au Québec. Il se veut un outil de référence utile autant pour les producteurs ayant un vignoble établi que pour ceux en implantation. Il veut aussi mettre en relation, autour d'une terminologie commune, les producteurs, les conseillers et les pépiniéristes. Ce guide a aussi pour but d'orienter le choix des variétés à planter en fonction de leurs caractéristiques culturelles et organoleptiques. Enfin, le projet a comme objectif de développer une expertise québécoise en viticulture et en ampélographie. Ce guide offre un document qui permettra de distinguer l'identité des cépages par des aspects organoleptiques, culturels et ampélographiques, de colliger des observations pouvant servir la relation conseiller/producteur et de guider le producteur dans les étapes de préparation, d'implantation et de conduite du raisin de table.

APPLICATIONS POSSIBLES POUR L'INDUSTRIE ET SUIVI À DONNER

Ce guide permettra aux producteurs et aux conseillers viticoles d'acquérir et d'approfondir leurs connaissances sur la production du raisin de table dans les conditions particulières du Québec, ce qui permettra d'améliorer les communications en ce domaine. Les connaissances sur cette culture particulière permettront l'implantation de la production dans les conditions optimales pour notre climat. Le document présente aussi une vue d'ensemble sur la gamme de cépages disponibles actuellement au Québec qui permettra de faire une sélection plus éclairée sur les choix d'implantation en fonction du contexte culturel. De plus, il pourra y avoir une anticipation des mesures de gestion agronomique selon les variétés, ce qui réduira ultimement les pratiques agricoles au champ mais aussi les traitements phytosanitaires à appliquer.

VISIBILITÉ DONNÉE AU PROJET ET À SES RÉSULTATS

Le guide sera disponible sur le site guideampelo.info au printemps 2021 et sur le site du CRAAQ au cours de l'année 2021. Une promotion du guide sera faite sur le site d'Agri-réseau via le réseau Vigne et Vin ainsi que sur le site Internet du CRAM. Une promotion du guide sera aussi effectuée lors d'éventuelles rencontres de conseillers et de producteurs, de Webinaires dans le domaine de la viticulture, les journées thématiques sur la vigne, ainsi qu'auprès des associations de viticulteurs. Certaines librairies indépendantes seront contactées au cours de la prochaine année afin d'évaluer la distribution via ce réseau.

POINT DE CONTACT

Responsable du projet : Gaëlle Dubé, agronome
Tél. : 418-951-5721
Courriel : galledube@yahoo.ca

PARTENAIRES FINANCIERS

Ces travaux ont été réalisés grâce à une aide financière du Programme Innov'Action agroalimentaire 2018-2023 issu de l'Accord Canada-Québec de mise en œuvre du Partenariat canadien pour l'agriculture.

Annexe : Présentation de la table des matières ainsi qu'un exemple de fiche d'information sur les cépages de table.

4 Parcours de l'équipe

5 Avant propos

9 Un climat pas comme les autres

- 10 De la chaleur et du temps
- 11 Trois saisons pour le gel
- 16 Protéger les vignes contre le froid

23 Quelques notions de viticulture

- 24 Considérations avant la plantation
- 32 Fertiliser? Ben oui, il le faut!
- 36 Quelques principes de taille
- 53 Gérer le feuillage
- 58 Les ravageurs de la vigne: champignons, insectes et quelques autres
- 75 Attention aux petites bêtes, et aux plus grosses!
- 80 Calendrier des opérations culturales et des stades phénologiques de la vigne.

83 Les particularités du raisin de table

- 84 Qualités recherchées
- 86 D'où viennent les pépins?
- 89 Quelques pratiques culturales spécifiques
- 92 L'irrigation

95 Récolte, conservation et commercialisation

- 98 Les bonnes pratiques de récolte
- 99 Les contenants
- 100 Bien conserver le raisin
- 101 Traitements post-récolte
- 102 Commercialisation du raisin de table au Québec
- 104 Autres avenues pour le raisin de table

107 Identification des cépages de table cultivés au Québec

- 108 Se familiariser à l'ampélographie
- 109 Les descripteurs d'identification de la vigne
- 114 Les stades phénologiques de la vigne

117 Fiches d'identification des cépages de table

- 156 Autres cépages de table présents sur le territoire Québécois
- 157 Époque de récolte des cépages de table

158 Glossaire

166 Bibliographie et documents à consulter

170 Remerciements



Somerset Seedless



Origine

Le Somerset Seedless (E.S. 12-7-98) a été hybridé par Elmer Swenson (Wisconsin, E-U). Il porte le nom d'un village au Wisconsin (E-U). Il est disponible aux États-Unis depuis 2002. Le Somerset Seedless est le cépage de table le plus répandu au Québec.

Croisement

E.S. 5-3-64 x Petite Jewel

Caractéristiques de culture

Le Somerset Seedless est un cépage rustique qui ne nécessite pas de protection hivernale. Sa saison de croissance est courte et il nécessite environ 900 degrés-jours pour arriver à maturité. Son débournement est semi-hâtif. Sa vigueur est faible à moyenne et sa fertilité est élevée. Le port de la plante est semi-retombant et ses entre-nœuds sont moyens à longs.

La grappe et le fruit

La grappe est moyennement petite et de forme conique allée. La grappe a une compacité compacte. Le pédicelle a tendance à se détacher de la rafle.

Les baies sont moyennement petites, de forme légèrement aplatie et de couleur rouge profond à violet rougeâtre foncé. La pellicule adhère à la pulpe. La prune est visible. Quelques petits pépins mous peu perceptibles sont présents.

Le Somerset Seedless possède des arômes de fraise légèrement épicé et de bonbon. Certains dénotent une légère amertume dans la pellicule. Son époque de récolte est hâtive. Les baies n'ont pas tendance à tomber ce qui permet une période de récolte assez longue. Le Somerset Seedless a une bonne conservation. Il peut produire un bon jus mais on doit porter une attention particulière à l'oxydation.



Rustique

Fraise, épices, bonbon
Pépins peu perceptibles

Jus = Table

Description visuelle

Au stade pousse verte on retrouve des poils duveteux à cotonneux ce qui lui donne un aspect blanchâtre ainsi que des grandes plages roses.

La feuille est de forme cunéiforme à trois lobes avec un profil en gouttière à tourmenté. Ses dents sont rectilignes de longueur alternée. Le sinus pétiolaire est en forme de U, très ouvert à ouvert.

La face inférieure de la feuille possède des poils duveteux sur le limbe ce qui lui donne un aspect vert pâle. On retrouve aussi des poils aranéeux sur les nervures et le pétiole.

Longueur de la grappe	moyennement petite (11,9 cm, $\delta = 1,9$)
Compacité de la grappe	compacte
Poids de la grappe	125 g ($\delta = 44$)
Grosseur des baies	moyennement petites
Adhérence de la pellicule	adhérente
Époque de récolte	hâtive

Sensibilités

Le Somerset Seedless est peu sensible au phylloxéra foliaire. Il ne démontre pas de réaction suite aux applications de soufre.

Anthraxnose	Non observé
Blanc	Non observé
Excoriose	Non observé
Mildiou	Non observé
Pourriture grise	Non observé
Pourriture noire	Non observé
Rougeot parasitaire	Non observé



146



19 raisins de table cultivés en climat froid • Éléments d'identification et de culture

147

19 raisins de table cultivés en climat froid • Éléments d'identification et de culture