

Demande croissante de pommes canadiennes à l'étranger

Dans les années 1630, Pierre Martin, colon d'origine française, planta un pommier sur l'emplacement actuel d'Annapolis Royal (Nouvelle-Écosse). Trois siècles plus tard, la pomme est devenue le fruit préféré des Canadiens et la plus importante culture fruitière du Canada.

Les Canadiens mangent de plus en plus de pommes fraîches et de produits de la pomme. En fait, ils se rangent parmi les plus grands amateurs de pommes du monde. Des statistiques montrent, par exemple, qu'en 1980 ils ont consommé plus de 21 kilos de pommes par personne.

Culture et industrie

Les différents climats et sols que l'on trouve au Canada permettent de produire de nombreuses variétés de pommes pour satisfaire tous les goûts.

La MacIntosh reste la favorite. Cultivée pour la première fois en 1811 aux environs d'Ottawa, cette variété représente 42 p. cent de la production totale du Canada.

Les autres variétés cultivées au Canada sont la Red et la Golden Delicious, la Spy, la Spartan, la Cortland, la Gravenstein et la Lobo. On cultive aussi, en petites quantités, l'Ida Red, la Melba, l'Empire, la Winesap, la Newton, la King, la Tydemar, la Greening et la Wealthy.

La culture à l'échelle commerciale de la pomme se fait dans cinq provinces: en Colombie-Britannique, en Ontario, au Québec, en Nouvelle-Écosse et au Nouveau-Brunswick.

La production annuelle, dont la moyenne ne dépassait pas 400 000 tonnes en 1970, est passée à 550 000 tonnes en 1980. Cette croissance est due, en partie, à l'accroissement des plantations et à la réduction de la chute spontanée des fruits. Les nouvelles variétés naines jouent aussi un rôle primordial dans l'accroissement de la production des pommes.

La production et la transformation de la pomme représentent, aujourd'hui, une industrie de \$350 millions par année.

La transformation a absorbé plus de 40 p. cent de la récolte canadienne en 1980. La production de jus de pomme et de concentré forme la plus grande partie de ce pourcentage, mais on remarque une hausse dans la transformation d'autres produits, entre autres, le cidre, le vinaigre, les liqueurs et les pommes séchées et déshydratées.

En plus de la demande croissante au Canada, les producteurs doivent répondre

aussi aux demandes d'exportation. En 1980, les exportations de pommes et de produits de la pomme se sont élevées à 75 500 tonnes.

Progrès des techniques de conservation

Afin de fournir aux acheteurs canadiens et étrangers un produit de qualité toute l'année, les producteurs ont augmenté le nombre de leurs entrepôts frigorifiques et sous atmosphère contrôlée.

Les pommes sont entreposées dans des chambres frigorifiques où l'humidité est d'au moins 85 p. cent. Cette combinaison de basse température et d'humidité élevée ralentit le vieillissement des pommes et prévient l'évaporation. On peut, de cette façon, étendre la période de mise en marché jusqu'au début de l'hiver.

Une autre technique, dite de conservation en atmosphère contrôlée, permet de



La cueillette des pommes à Smithville (Ontario).



Un producteur de Picton (Ontario) vérifie une caisse de pommes.

retarder la maturation en combinant un système de réfrigération hermétique et une atmosphère moins riche en oxygène.

En 1980, des chercheurs de la station de Kentville (Nouvelle-Écosse) ont remarqué que de légers changements dans les pratiques d'entreposage en atmosphère contrôlée pouvaient prolonger la conservation de la récolte d'automne pendant neuf mois au lieu de six, en plus d'améliorer la qualité de la récolte. En abaissant le niveau de l'oxygène à 1 p. cent, tout en maintenant la température à 2,8 degrés Celsius, on freine le processus de maturation et on prolonge la durée de conservation. Des groupes de producteurs de l'Ontario ont déjà adopté, avec succès, cette méthode.



Verger en fleurs de la région d'Iroquois (Ontario).