



Tomate hors-sol
Variétés de diversification type Cœur de Bœuf
Tenue après récolte
2017



Claire GOILLON, Elodie DERIVRY, Fanny DE BOISVILLIERS, APREL - Benjamin GARD, Ctifl / APREL.
 Essai rattaché à l'action n°61.2017.4888 : Innovation variétale et résistances aux bioagresseurs en tomate.

1 - Thème de l'essai

Essai variétal de tomate cœur de bœuf hors sol en plantation de février dans le secteur de Berre l'étang. Etude au laboratoire du comportement en post récolte.

2 – But de l'essai

L'objectif est de comparer la tenue après récolte de variétés de tomates cœur de boeuf, dans le cadre des essais variétaux de diversification tomate hors sol.

3 – Facteurs et modalités étudiées

L'essai comprend 7 variétés récoltées le 16 mai pour en évaluer la tenue après récolte.

4 – Matériel et méthodes

Les fruits sont issus d'un essai conduit par le CETA Berre, planté le 7 février 2017, à l'EARL Les Cousins, à Berre l'Etang. L'essai est positionné dans une culture de Cauralina non greffée.

Variétés testées :

N°	Variété	Société	Résistances
1	Cauralina	Gautier	HR : ToMV / For / Fol :0,1
2	Gourmandia	Clause	HR : ToMV / Va :0, Vd :0 / Fol :0 IR : Ma, Mi, Mj
3	Cupidissimo	Clause	HR : ToMV / Va :0, Vd :0
4	DCC108	Gautier	HR : ToMV :0-2 / For / Fol :0 / TSWV : T0
5	DR7024TS	De Ruiter	HR : ToMV :0-2 / Ff:A-E / Va :0, Vd :0 / For / Fol :0 / ToTV
6	Cœur de Bœuf Population	Agrosemens	-
7	Cœur de Bœuf Orange	Agrosemens	-

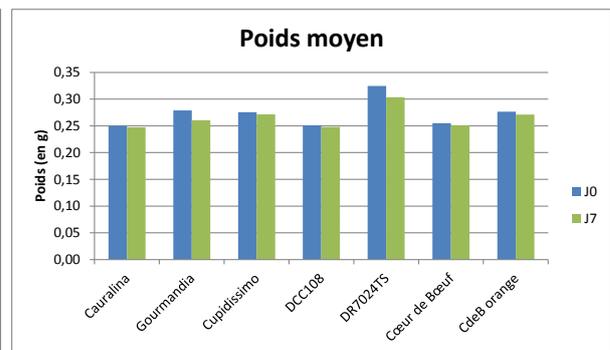
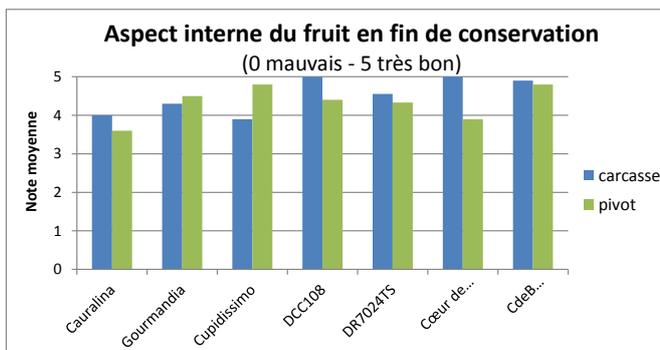
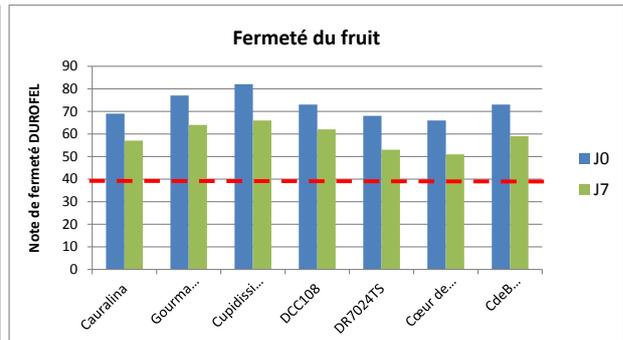
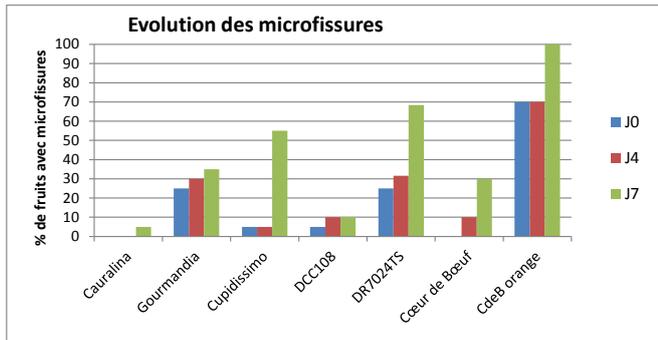
Les fruits sont conservés pendant 7 jours dans une chambre climatique à 18°C. Les observations ont lieu le jour de la récolte (J0), puis après 4 et 7 jours de conservation. L'aspect de l'épiderme, la coloration et ses défauts, la sensibilité au dessèchement (rafle et sépales) et la fermeté du fruit sont observés.

L'aspect interne du fruit est noté de 1 (mauvais) à 5 (bon).

5 - Résultats

Variété	J+0	J+7
Cauralina <i>(Gautier)</i>		
Gourmandia <i>(Clause)</i>		
Cupidissimo <i>(Clause)</i>		
DCC108 <i>(Gautier)</i>		
DR7024TS <i>(De Ruiter)</i>		
Cœur de Bœuf Population <i>(Agrosemens)</i>		

Variété	J+0	J+7
Cœur de Bœuf Orange (Agrosemens)		



Cauralina

Fruits moyennement pointus de calibre petit à moyen. L'homogénéité des fruits est moyenne. Les sépales sont recroquevillés et laissent voir des collets ternes en fin de conservation. La variété est très peu sensible aux microfissures (5% à J+7). La fermeté est moyenne mais peu de fruits sont fendus en fin de conservation. À J+7, les fruits sont peu abîmés, la coloration est intense mais il reste des zones immatures sur 45% des fruits.

Conservation moyenne à J+4 et J+7.

Gourmandia

Fruits plats et côtelés de calibre moyen à gros. L'homogénéité des fruits est moyenne. Les sépales sont détachés et recroquevillés. Quelques microfissures apparaissent en conservation (35% de fruits touchés à J+7). La coloration est intense à J+7 mais 35% des fruits présentent encore des zones immatures. En fin de conservation, la fermeté est au-dessus de 60 unités Durofel mais les fruits semblent fragiles et s'écrasent sous leur propre poids.

Conservation moyenne à J+4 et médiocre à J+7

Cupidissimo

Fruits peu pointus, presque arrondis, de calibre moyen avec une bonne homogénéité. Les sépales sont détachés et recroquevillés. Développement de microfissures en conservation (55% de fruits touchés à J+7). En fin de conservation, les fruits ont une belle présentation, la coloration est intense, bien homogène et les points dorés sont peu marqués. La variété présentant la meilleure fermeté en début et fin de conservation.

Conservation bonne à J+4 et J+7

DCC108

Fruits très pointus et homogènes, de calibre petit à moyen. Les sépales sont fins, détachés et recroquevillés. La variété est très peu sensible aux microfissures (10% de fruits touchés à J+7). En fin de conservation, la

coloration est assez homogène mais 50% des fruits présentent encore des zones immatures. Les fruits restent fermes après 7 jours de conservation (au-dessus de 60 unités durofel).

Conservation assez bonne à J+4 et J+7

DR7024TS

Fruits pointus et homogènes, de gros calibre. Les sépales sont détachés. Des microfissures marquées se développent en conservation (68% de fruits touchés à J+7). La fermeté est moyenne à J+7, les fruits semblent fragiles et s'écrasent un peu. La coloration est homogène et les points dorés sont peu marqués. En fin de conservation, 26% des fruits présentent des zones immatures.

Conservation médiocre à J+4 et J+7

Cœur de Bœuf Population

Fruits pointus à plats, de calibre moyen à gros. La forme des fruits est très hétérogène et beaucoup sont déformés. Les sépales sont détachés et recroquevillés. En fin de conservation la fermeté est moyenne mais reste au-dessus des 40 unités durofel (limite de commercialisation des variétés cœurs). Des microfissures se développent en conservation (30% des fruits à J+7). La population est légèrement sensible aux fentes (15% de fruits fendus à la récolte). La coloration est intense mais des grandes taches de blotchy défavorisent la présentation. En fin de conservation les fruits sont mous et fripés.

Conservation moyenne à J+4 et mauvaise J+7

Cœur de Bœuf Orange

Fruits peu pointus, homogènes et de calibre moyen. Les sépales sont détachés et recroquevillés. La variété est sensible aux microfissures dès la récolte avec 70% de fruits touchés à J0 et 100% à J+7. Les fruits restent fermes en fin de conservation mais 40% sont fendus. La variété est terne et présente de nombreuses cicatrices liégeuses. Plusieurs fruits présentent des pourritures internes à J+7.

Conservation moyenne à J+4 et médiocre J+7.

SYNTHÈSE DE LA CONSERVATION DES VARIETES – récolte du 16 mai

Après 4 jours

Mauvaise	Médiocre	Moyenne	Assez Bonne	Bonne
	DR7024TS	Cauralina Gourmandia Population Cœur Orange	DCC108	Cupidissimo

Après 7 jours

Mauvaise	Médiocre	Moyenne	Assez Bonne	Bonne
Population	Gourmandia DR7024TS Cœur Orange	Cauralina	DCC108	Cupidissimo

6 – Conclusion

Variétés à retenir

Cupidissimo : variété ayant eu la meilleure conservation, les fruits restent bien fermes et présentent peu de défauts malgré la présence de quelques microfissures.

DCC108 : bonne conservation, les fruits restent fermes et présentent très peu de microfissures (10%).

Variétés se conservant mal

Population : les fruits sont mous et fripés en fin de conservation. La variété présente des taches de blotchy marquées et peu attrayantes.

Population orange : la variété est très sensible aux microfissures. Des pourritures internes ce sont développées en conservation.

Renseignements complémentaires auprès de :

Claire GOILLON, APREL, 13210 Saint-Rémy de Provence, tel 04 90 92 39 47, goillon@aprel

Action A101

<p>Réalisé avec le soutien financier de :</p>	<p>Région</p>  <p>Provence-Alpes-Côte d'Azur</p>
--	--