



**Tomate hors-sol**  
**Nouvelles variétés de tomates grappes**  
**Tenue après récolte**



**2015**

Claire GOILLON Aprel - Benjamin GARD Ctifl / Aprel

Essai rattaché à l'action n°04.2015.01: Innovation variétale et résistances aux bioagresseurs en tomate, aubergine, poivron, courgette et concombre

### 1 - Thème de l'essai

Essai variétal de tomate allongée en sol en plantation de saison dans le secteur de Châteaurenard. Etude au laboratoire du comportement post récolte.

### 2 – But de l'essai

Dans le cadre des essais variétaux tomate en sol, comparer la tenue après récolte de variétés de tomates allongées testées pour une plantation de saison, avec une récolte en vrac.

### 3 – Facteurs et modalités étudiées

Dans cet essai, 6 modalités sont étudiées. La tenue après récolte des fruits est évaluée sur une récolte effectuée le 29 octobre 2014.

### 4 – Matériel et méthodes

Les fruits sont issus d'un essai conduit par le CETA de Saint Martin de Crau, planté le 1<sup>er</sup> août 2014, chez M Aravecchia, EARL HORTENSAS, à Salon de Provence. La variété témoin est Climberley.

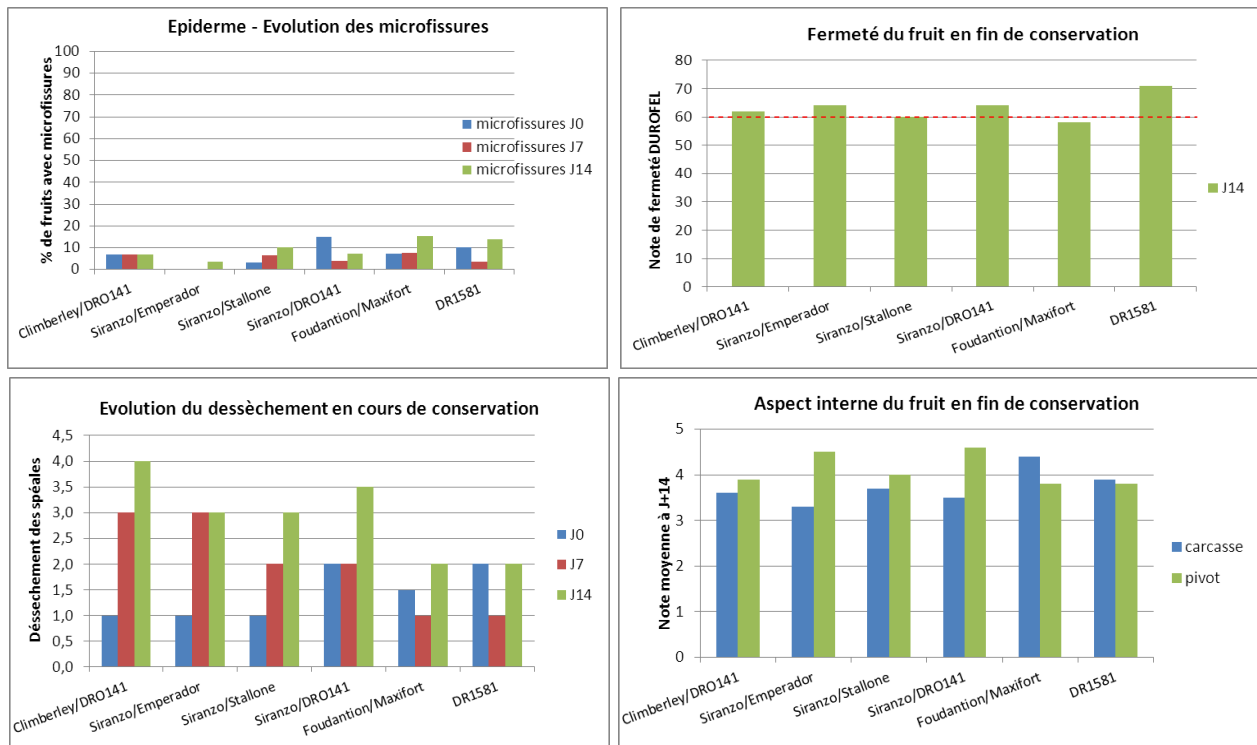
Variétés testées :

N°	Variétés	Sociétés	Résistances
1	Climberley / DRO141	Syngenta / De Ruiter	Tm V F2 C5 Fr
2	Siranzo / Emperador	Rijk Zwaan	Tm V F2 C5 Fr Oï
3	Siranzo / Stallone	Rijk Zwaan	Tm V F2 C5 Fr Oï
4	Siranzo / DRO 141	Rijk Zwaan / De Ruiter	Tm V F2 C5 Fr Oï
5	Foundation / Maxifort	Nunhems / De Ruiter	Tm V F2 C Oï
6	DR1581 / DRO 141	De Ruiter	Tm V F2 C5 Fr ToTV

Les fruits sont conservés pendant 14 jours dans une chambre climatique à 18°C. Les observations ont lieu le jour de la récolte (J0), puis après 7 et 14 jours de conservation. Elles portent sur l'aspect de l'épiderme, la coloration et ses défauts, la sensibilité au dessèchement (rafle et sépales) et la fermeté du fruit. Sur la tomate grappe, les critères majeurs sont la fermeté du fruit, la sensibilité aux microfissures, le dessèchement des sépales et de la rafle.

L'intensité du dessèchement des sépales et de la rafle est notée de 0 (frais) à 3 (très sec). L'aspect interne du fruit est noté de 1 (mauvais) à 5 (bon).

## 5 - Résultats :

**Climberley/DRO141****Syngenta/De Ruiter**

Variété témoin. Fruit rond, légèrement aplati, légèrement épaulé. Présence de fruits à facettes. Fruit brillant, de calibre moyen, plutôt hétérogène. Belle coloration des fruits rouge foncé, homogène en fin de conservation. Sépales plutôt long, érigés et séparés. Raflé fine, courte à moyennement longue. Fruit très peu sensible aux microfissures et sensible aux points dorés (76% des fruits marqués à J+14). L'aspect interne est assez bon. Présence de sépales jaunes en fin de conservation (34% des fruits). Les sépales sont secs en fin de conservation. La raflé a tendance à se dessécher en conservation ce qui donne un aspect « vieux ». Pas de dégrappage. Fermeté correcte à J+14.

Conservation assez bonne à J+6 et moyenne à J+14

**Siranzo/Emperador****Rijk Zwaan/Rijk Zwaan**

Fruit rond, légèrement côtelé et épaulé, brillant. Calibre moyen, assez homogène, légèrement supérieur que Climberley. Belle coloration des fruits rouge foncé, homogène en fin de conservation. Sépales longs, très érigés et séparés. Raflé fine et courte, avec une bonne tenue. Le dessèchement de la raflé est peu important au cours de la conservation. Fruit très peu sensible aux microfissures et peu sensible aux points dorés. L'aspect interne est assez bon avec une carcasse moyennement fibreuse et un petit pivot. Les sépales sont assez secs en fin de conservation. On observe peu de sépales jaunes (14% à J+14) et de collets ternes (14% à J+14). Pas de dégrappage. La fermeté est correcte à J+14.

Conservation assez bonne à J+6 et assez bonne à J+14

**Siranzo/Stallone****Rijk Zwaan/Syngenta**

Fruit rond, côtelé et épaulé, brillant. Calibre moyen à petit, hétérogène (inférieur à Climberley), beaucoup de petits fruits (= < 67). Belle coloration des fruits rouge foncé, homogène en fin de conservation. Les fruits sont très peu sensibles aux microfissures et peu sensibles aux points dorés. Les sépales sont longs, érigés et séparés. Dessèchement moyen en conservation. La raflé est fine, de longueur moyenne à courte qui se dessèche moyennement en conservation. L'aspect interne du fruit est bon. On observe assez peu de sépales jaunes (20% à J+14) et peu de collets ternes (14% à J+14). Pas de dégrappage. La fermeté est correcte à J+14.

Conservation assez bonne à J+6 et assez bonne à J+14

**Siranzo/DRO141 Rijk Zwaan/De Ruiter**

Fruit rond et côtelé, brillant. Calibre moyen à petit, assez hétérogène. Belle coloration des fruits rouge foncé, homogène en fin de conservation mais hétérogène à la récolte. Fruit peu sensible aux microfissures et assez sensible aux points dorés (26% des fruits). Les sépales sont longs, érigés et séparés et commencent à marquer le dessèchement dès J0. La rafle est fine, assez longue et se dessèche au cours de la conservation. Les rafles sont désorganisées et manquent de tenues et sont assez cassantes en fin de conservation ce qui entraîne du dégrappage. L'aspect interne du fruit est bon avec une carcasse peu fibreuse et un petit pivot. On observe peu de sépales jaunes (14%) et pas de collet terne. On observe plusieurs fruits blessés et tâchés en fin de conservation (1 fruit fendu). La fermeté du fruit est correcte à J+14.

Conservation assez bonne à J+6 et médiocre à J+14

**Foundation/Maxifort Nunhems/De Ruiter**

Fruit rond, haut, légèrement côtelé, assez brillant. Calibre moyen à gros, hétérogène, avec quelques gros fruits, parfois en chausson (typé beef). Coloration des fruits rouge foncé, homogène en fin de conservation. Fruit assez peu sensible aux microfissures et très sensibles aux points dorés. Sépales longs, érigés et séparés qui se dessèchent assez peu au cours de la conservation. L'aspect interne du fruit est bon avec une carcasse peu fibreuse et pivot plutôt petit. La rafle est fine et assez longue, et se dessèche moyennement en fin de conservation. La rafle est très proche du fruit ce qui provoque des blessures et du dégrappage. Le dégrappage est important en fin de conservation. La fermeté est un peu faible à J+14.

Conservation médiocre à J+6 et médiocre à J+14

**DR1581 De Ruiter**

Fruit rond et épaulé, lisse, assez brillant. Calibre moyen et homogène. Belle coloration des fruits rouge foncé, homogène en fin de conservation. Fruit peu sensible aux microfissures mais très sensible aux points dorés. Sépales longs, semi-érigés et étalés qui se dessèchent assez peu au cours de la conservation. L'aspect interne du fruit est bon avec une carcasse peu fibreuse et un petit pivot. La rafle est fine est moyennement longue et se dessèche peu au cours de la conservation. Un peu de dégrappage en fin de conservation. Pas de sépales jaunes, ni de collet terne. La fermeté est bonne à J+14.

Conservation bonne à J+6 et bonne à J+14

**SYNTHÈSE DE LA CONSERVATION DES VARIETES – récolte du 29 octobre**Après 7 jours

Mauvaise	Médiocre	Moyenne	Assez Bonne	Bonne
	Foundation/Maxifort		Climberley/DRO141 Siranzo/Emperador Siranzo/Stallone Siranzo/DRO141	DR1581

Après 14 jours

Mauvaise	Médiocre	Moyenne	Assez Bonne	Bonne
	Foundation/Maxifort Siranzo/DRO141	Climberley/DRO141	Siranzo/Emperador Siranzo/Stallone	DR1581

## **6 – Conclusion :**

La variété témoin Climberley présente une tenue moyenne en post récolte. La sensibilité importante aux sépales jaunes et le dessèchement de la rafle et des sépales sont les principaux défauts de cette variété.

Les variétés intéressantes :

- DR1581 : bonne conservation des fruits, de la rafle et des sépales. Bonne fermeté. Dégrappage en fin de conservation, à surveiller.
- Siranzo/Emperador : bonne tenue des fruits en post-récolte, peu sensible aux microfissures et points dorés. Belle présentation de la rafle mais qui se dessèche en conservation.
- Siranzo/Stallone : bonne tenue des fruits en post-récolte, peu sensible aux microfissures et points dorés. Belle présentation de la rafle mais qui se dessèche en conservation.

Les variétés moyennement intéressantes :

- Climberley/DRO141 : présence de collets ternes et de sépales jaunes. La rafle et les sépales sèchent en cours de conservation. Les fruits sont très sensibles aux point dorés.

Les variétés non retenues :

- Foundation/Maxifort : des blessures apparaissent sur les fruits en fin de conservation. Mauvaise présentation de la rafle, trop proche des fruits. Problème de dégrappage important.
- Siranzo/DRO141 : des blessures apparaissent sur les fruits en fin de conservation. La rafle et les sépales sèchent rapidement en cours de conservation. La rafle est fine et devient cassante en fin de conservation ce qui la rend sensible à la manipulation. Beaucoup de dégrappage.

---

Renseignements complémentaires auprès de :

*Action A801*

B.GARD, APREL, Route de Mollégès, 13210 St Rémy de Provence Tél. 04 90 92 39 47, [gard@ctifl.fr](mailto:gard@ctifl.fr)

C. GOILLON, APREL, Route de Mollégès, 13210 St Rémy de Provence, tel : 04 90 92 39 47, mail : [goillon@aprel.fr](mailto:goillon@aprel.fr)

**Réalisé avec le soutien  
financier de :**

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur