



Le Petit Chadignac – 17100 SAINTES
Tél : 05 46 74 43 30- acpel@acpel.fr
www.acpel.fr

2025 – VARIÉTÉS DE TOMATES VALORISATION EN CIRCUITS COURTS ÉTUDE D'APPRÉCIATIONS VISUELLE ET GUSTATIVE PAR DES CONSOMMATEURS



Réalisation pour l'ACPEL : Clarisse BANNERY, David BOUVARD, Axelle JUTTAUD, Jean-Michel LHOTE, Samuel MENARD, Alexia ROUSSELET.

Avec la participation de : Hervé THOMAS (Chambre d'Agriculture de la Vienne).

Référent de l'essai : Clarisse BANNERY.

THÈME DE L'ESSAI

L'adaptation des variétés aux attentes des consommateurs est un questionnement pour les producteurs en circuits-courts (en Agriculture Biologique et en Agriculture conventionnelle). Cependant, pour un maraîcher aux productions très diversifiées, le choix variétal peut apparaître complexe avec deux axes assez différenciés :

- Soit, des variétés récentes, avec la possibilité de disposer de variétés avec de bons niveaux de résistances aux bio-agresseurs, mais pour lesquelles on peut se poser des questions sur leur appréciation gustative par les consommateurs.
- Soit des variétés plus anciennes qui véhiculent généralement un message de « gustativité », mais qui par ailleurs peuvent présenter d'autres faiblesses (notamment pour le comportement à certains bioagresseurs).

BUTS DE L'ESSAI

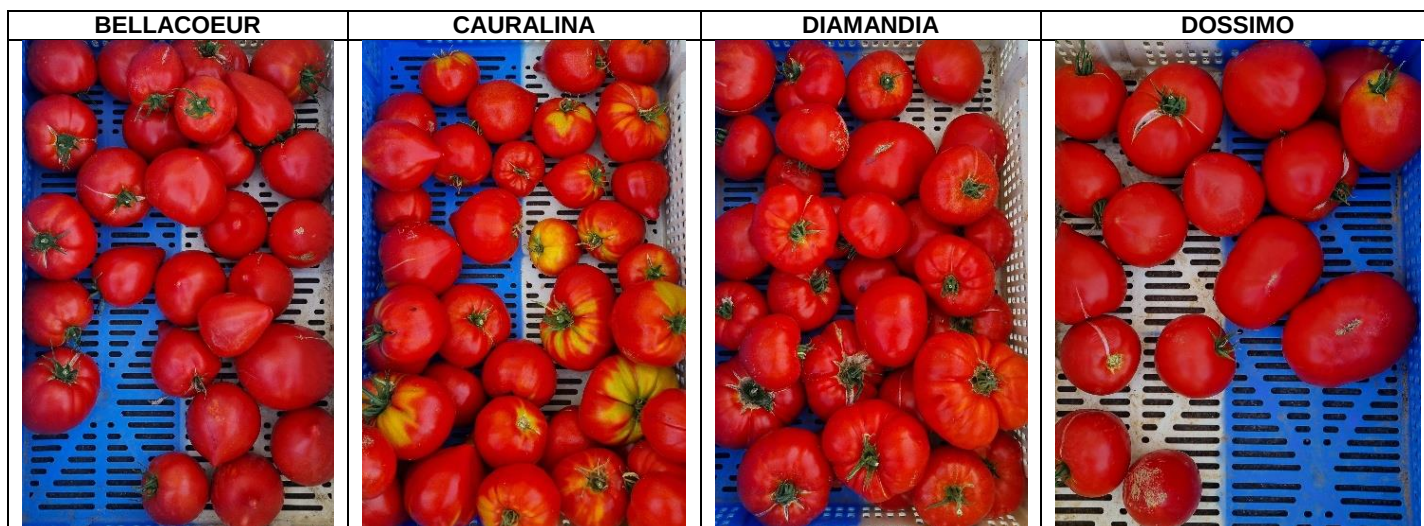
Les objectifs sont de :

- Permettre une meilleure valorisation des légumes par le choix de variétés adaptées aux attentes des consommateurs en circuits courts.
- Disposer de références auprès de consommateurs sur des points de vente de producteurs ou autres lieux, ces données enrichissent d'autres essais à visées agronomiques.
- Mettre à disposition un outil d'aide à la décision pour le choix variétal à destination des producteurs en circuits courts.

FACTEURS ET MODALITÉS ÉTUDIÉS

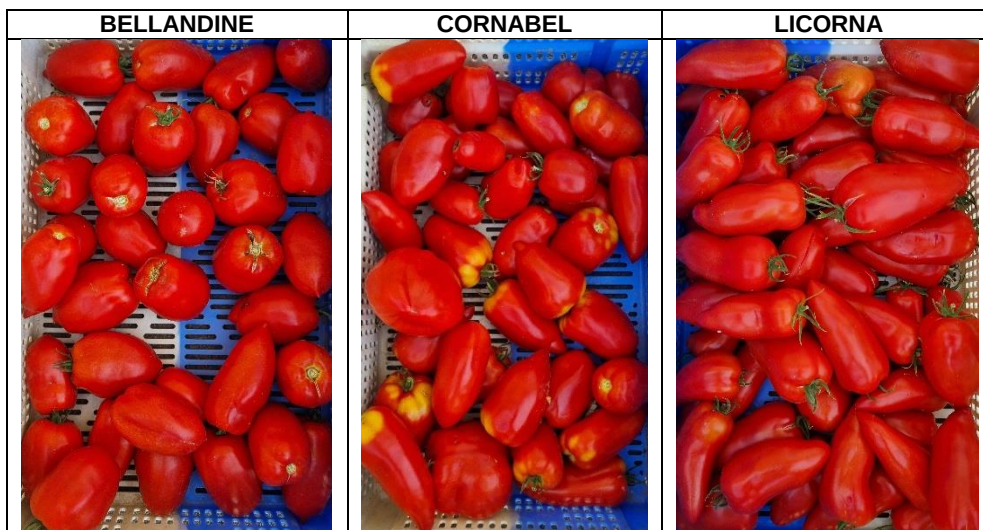
- 4 variétés type « cœur de bœuf »

Variété	BELLACOEUR	CAURALINA	DIAMANDIA	DOSSIMO (référence)
Obtenteur	Voltz	Gautier	HM Clause	HM Clause



- 4 variétés type « cornue des Andes »

Variété	BELLANDINE	CORNABEL (référence)	LICORNA
Obtenteur	HM Clause	Voltz	Gautier



MATÉRIEL ET MÉTHODES

- Site d'implantation : production sous serre au Jardin des saveurs, chez M. Patrick PIERRE à Neuville de Poitou.
- Dispositif expérimental : dispositif en blocs de Fisher, à 2 répétitions de 5 plants.
- Mise à disposition gracieuse de plants greffés par la SCEA René BRIAND, excepté pour les références DOSSIMO et CORNABEL.
- Plantation le 10 avril.
- Conduite de la culture sous abri à l'identique de la parcelle de production (non détaillé et présenté ici).
- Observations et mesures :

Variable observée	Dates des récoltes	Dates, lieux de dégustation et nombre d'avis récoltés	Méthode
Aspect visuel : Forme, couleur externe et interne Aspect gustatif : Fermeté, épaisseur de la peau, chair/pulpe, saveur/parfum	➤ 16 et 21 juillet ➤ 1^{er} août ➤ 5 septembre	➤ Le 16 juillet avec les producteurs : 8 avis récoltés ➤ Le 21 juillet au Jardin des Saveurs : de 18 à 21 avis récoltés ➤ Le 2 août au marché de Saint Benoît : de 17 à 25 avis récoltés ➤ Le 8 septembre avec les élus du Conseil Départemental de la Vienne (CD86) : de 11 à 15 avis récoltés Le personnel de l'ACPEL, leur entourage ainsi que l'entourage des producteurs ont aussi pu participer aux tests, ce qui a permis de récolter 29 à 33 avis supplémentaires.	➤ Échantillons codés ➤ Fruit entier disposé pour l'aspect visuel ➤ Morceaux de fruits coupés pour l'aspect gustatif ➤ <i>Remise d'un questionnaire à remplir*</i>

Conditions de réalisation des dégustations :

- Les différentes variétés ont été conduites à l'identique (fertilisation, protection...).
- Les fruits présentés et les échantillons ont été codés avec un nombre à 3 chiffres pour éviter l'influence d'un nom de variété plus ou moins évocateur.
- Les deux types de variétés ont été évalués indépendamment par les consommateurs. Pour les personnes le désirant en revanche, il a été possible de tester les 7 variétés, en dégustant les 4 variétés du type « cœur de bœuf » puis les 3 variétés du type « cornue des Andes ».

*Le poster de présentation ci-dessous a été affiché pour expliquer le contexte, les objectifs et le principe des dégustations. Le questionnaire de dégustation a été remis aux personnes souhaitant réaliser les dégustations, rempli puis récupéré pour analyses ultérieures.

Goûtez les différences !

Quelle variété aimeriez-vous trouver dans votre assiette?

Action portée par :



Réalisée par :



À destination de :

Les Maraîchers Dynamiques
Producteurs de la Vienne en commercialisation de circuits-courts

Dégustation de variétés de tomates



Avec la volonté de proposer des variétés qui correspondent le mieux possible à vos attentes, les producteurs de légumes « Les Maraîchers Dynamiques », vous proposent de recueillir vos avis.

En circuits-courts, l'objectif est d'identifier les variétés de tomates qui correspondent le plus possible aux attentes des consommateurs. Par avance, nous vous remercions de consacrer quelques minutes pour donner votre appréciation personnelle.

- 1- **Note le code à 3 chiffres** de la variété pour chaque tableau.
- 2- **Observez l'aspect visuel** de chaque variété et cocher la case qui correspond à votre avis (j'aime bien ou je n'aime pas).
- 3- **Goûtez chaque variété** et donnez votre avis sur la fermeté, l'épaisseur de la peau, la chair/pulpe et la saveur/parfum en cochant la case qui correspond à votre avis (j'aime bien ou je n'aime pas).
- 4- **Donnez une note de 1 à 10** pour l'aspect visuel et pour l'aspect gustatif.

Vous avez la possibilité de nous donner vos commentaires personnels.
N'oubliez pas de nous remettre le questionnaire une fois rempli.

Bonne dégustation, merci de votre collaboration.

Action réalisée avec le soutien financier du Département de la Vienne



VARIÉTÉ N°.....		
1- Observer l'aspect visuel Mettre une croix selon votre choix « J'aime ou je n'aime pas »		
	J'AIME	JE N'AIME PAS
Forme		
Couleur fruit entier		
Couleur interne		
2- Goûter la variété Mettre une croix selon votre choix « J'aime ou je n'aime pas »		
	J'AIME	JE N'AIME PAS
Fermeté		
Épaisseur de la peau		
Chair/pulpe		
Saveur/parfum		
3- Donner une note de 1 à 10		
Aspect visuel :	/10	
Aspect gustatif :	/10	
Commentaires :		

VARIÉTÉ N°.....		
1- Observer l'aspect visuel Mettre une croix selon votre choix « J'aime ou je n'aime pas »		
	J'AIME	JE N'AIME PAS
Forme		
Couleur fruit entier		
Couleur interne		
2- Goûter la variété Mettre une croix selon votre choix « J'aime ou je n'aime pas »		
	J'AIME	JE N'AIME PAS
Fermeté		
Épaisseur de la peau		
Chair/pulpe		
Saveur/parfum		
3- Donner une note de 1 à 10		
Aspect visuel :	/10	
Aspect gustatif :	/10	
Commentaires :		

VARIÉTÉ N°.....		
1- Observer l'aspect visuel Mettre une croix selon votre choix « J'aime ou je n'aime pas »		
	J'AIME	JE N'AIME PAS
Forme		
Couleur fruit entier		
Couleur interne		
2- Goûter la variété Mettre une croix selon votre choix « J'aime ou je n'aime pas »		
	J'AIME	JE N'AIME PAS
Fermeté		
Épaisseur de la peau		
Chair/pulpe		
Saveur/parfum		
3- Donner une note de 1 à 10		
Aspect visuel :	/10	
Aspect gustatif :	/10	
Commentaires :		

VARIÉTÉ N°.....		
1- Observer l'aspect visuel Mettre une croix selon votre choix « J'aime ou je n'aime pas »		
	J'AIME	JE N'AIME PAS
Forme		
Couleur fruit entier		
Couleur interne		
2- Goûter la variété Mettre une croix selon votre choix « J'aime ou je n'aime pas »		
	J'AIME	JE N'AIME PAS
Fermeté		
Épaisseur de la peau		
Chair/pulpe		
Saveur/parfum		
3- Donner une note de 1 à 10		
Aspect visuel :	/10	
Aspect gustatif :	/10	
Commentaires :		

Action réalisée avec le soutien financier du Département de la Vienne



Remarques liées aux conditions de l'essai :

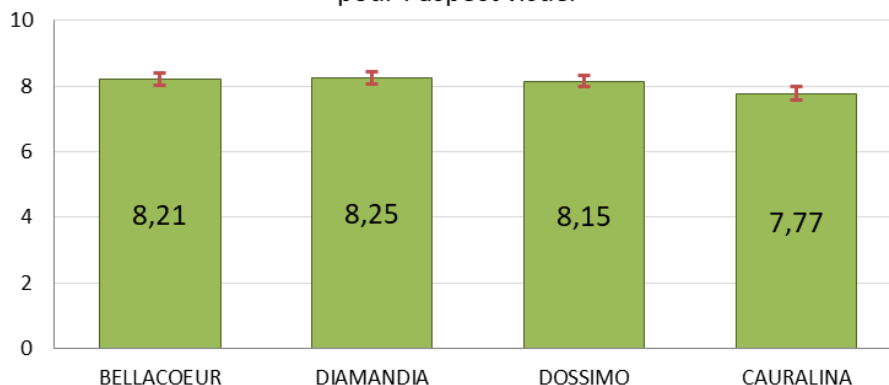
Les conditions climatiques de la saison ont été chaudes avec peu de précipitations. Une irrigation en goutte à goutte a été mise en place. Des symptômes de nécrose apicale ont été observés sur certains fruits, certaines variétés étant plus touchées que d'autres. Ce phénomène peut être lié aux conditions de culture. Par ailleurs, l'hétérogénéité de la disponibilité en fruits a été marquée avec certaines variétés très productives. D'autres l'ont moins été, ce qui a notamment été le cas pour la variété DIAMANDIA. Ces deux phénomènes ont pu conduire à des difficultés pour le choix des fruits.

RÉSULTATS

1. Variétés cœur

➤ Aspect visuel

Variétés cœur - Moyenne et intervalle de confiance (5%)
pour l'aspect visuel

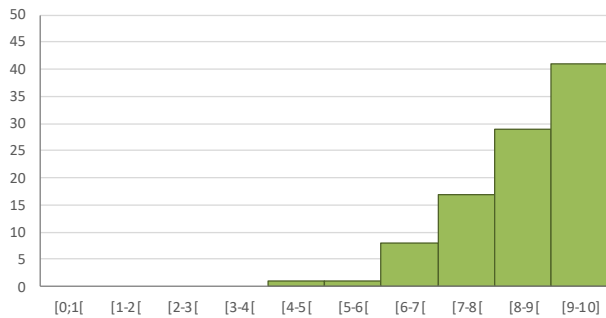


Sur l'aspect visuel, BELLACOEUR, DIAMANDIA et DOSSIMO sont bien appréciées, avec des moyennes respectives de 8,21 ; 8,25 et 8,15. CAURALINA se positionne légèrement derrière avec une note moyenne de 7,77.

Ces informations ont été recueillies dans les conditions propres à chaque essai et ne constituent pas une préconisation ou une vulgarisation directe. Il appartient, entre autres, à chacun de réaliser les vérifications nécessaires au niveau des homologations et conditions d'application pour les produits phytosanitaires. A noter également que le comportement des variétés peut être différent en fonction des conditions de culture (année, créneau, parcelle, conduite...). Ce compte rendu relate ce qui a été enregistré dans l'essai concerné. Nous déclinons toute responsabilité quant à une mauvaise interprétation de ces fiches.

Détails de la répartition des notes visuelles pour chacune des variétés :**BELLACOEUR**

BELLACOEUR - Aspect visuel (97 avis)

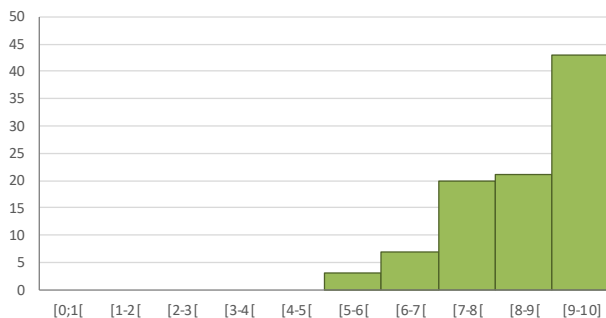


- Forme du fruit : 94% d'avis positifs
- Couleur externe du fruit : 98% d'avis positifs
- Couleur interne : 93% d'avis positifs.

Avec 72% de notes 8 et plus (et 1% de notes <5), le visuel du fruit est bien apprécié.

DIAMANDIA

DIAMANDIA - Aspect visuel (94 avis)

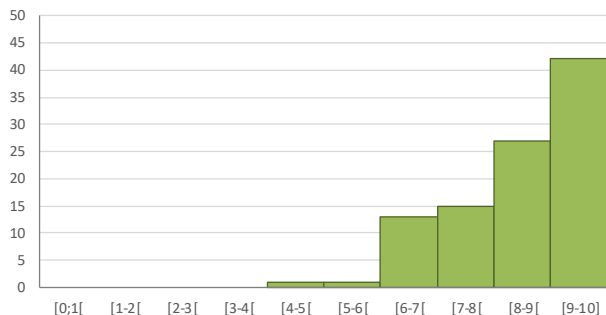


- Forme du fruit : 89% d'avis positifs
- Couleur externe du fruit : 93% d'avis positifs
- Couleur interne : 95% d'avis positifs

Avec 68% de notes 8 et plus (et 0% de notes <5), le visuel du fruit est bien apprécié.

DOSSIMO

DOSSIMO - Aspect visuel (99 avis)

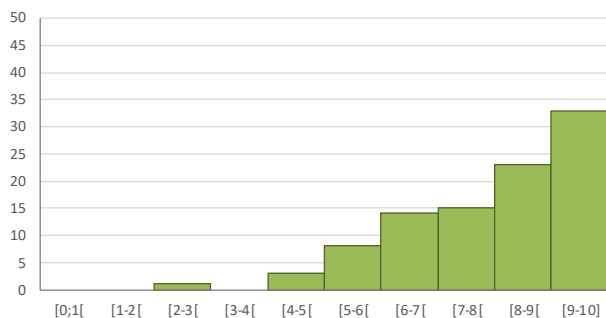


- Forme du fruit : 91% d'avis positifs
- Couleur externe du fruit : 93% d'avis positifs
- Couleur interne : 95% d'avis positifs

Avec 70% de notes 8 et plus (et 1 % de notes <5), le visuel du fruit est bien apprécié.

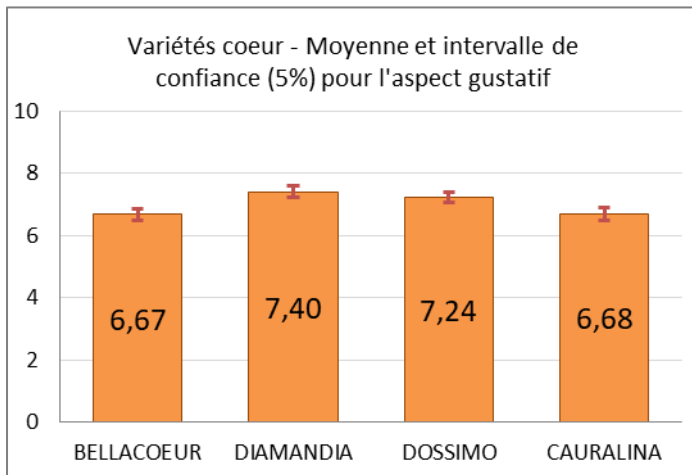
CAURALINA

CAURALINA - Aspect visuel (97 avis)

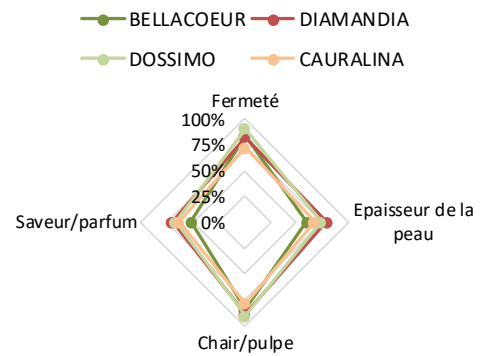


- Forme du fruit : 90% d'avis positifs
- Couleur externe du fruit : 77% d'avis positifs
- Couleur interne : 82% d'avis positifs

Avec 58% de notes 8 et plus (et 4% de notes <5), le visuel du fruit est moyennement à bien apprécié.

➤ Aspect gustatif :

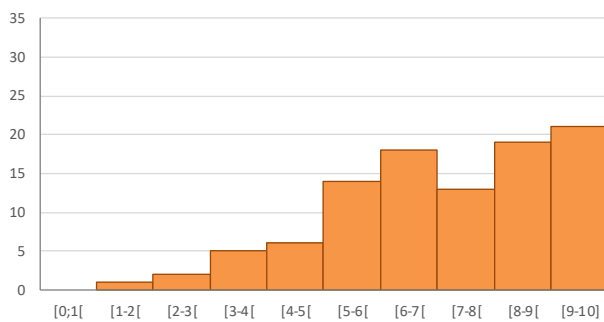
Appréciation des variétés type "coeur de boeuf" en fonction de différents critères gustatifs



Sur l'aspect gustatif, les variétés DIAMANDIA et la référence DOSSIMO sont les variétés préférées avec des moyennes respectives de 7,40 et 7,24. Les variétés BELLACOEUR et CAURALINA sont les moins appréciées avec des moyennes respectives de 6,67 et 6,68.

Détails de la répartition des notes gustatives pour chacune des variétés :**BELLACOEUR**

BELLACOEUR - Aspect gustatif (99 avis)

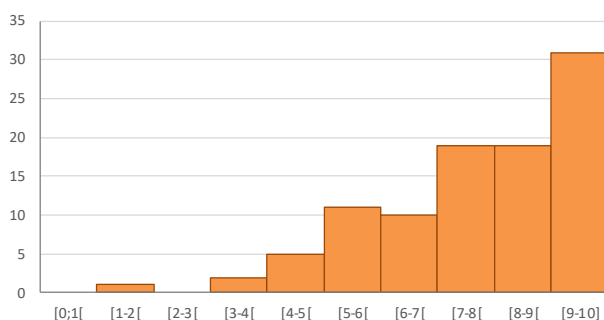


- Fermeté : 83% d'avis positifs
- Epaisseur de la peau : 60% d'avis positifs
- Chair/pulpe : 84% d'avis positifs
- Saveur/parfum : 52% d'avis positifs

Avec 40% de notes 8 et plus (et 14% de notes <5), BELLACOEUR est peu à moyennement appréciée, en raison d'un manque de saveur, d'une fadeur, d'un goût farineux.

DIAMANDIA

DIAMANDIA - Aspect gustatif (98 avis)

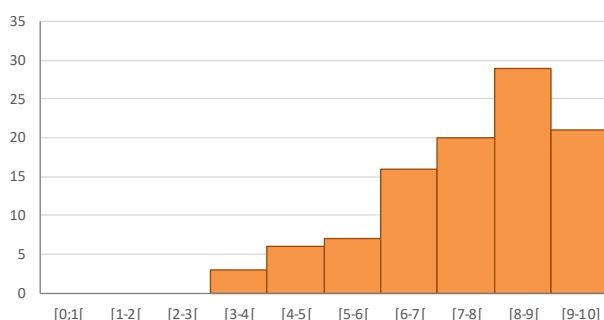


- Fermeté : 83% d'avis positifs
- Epaisseur de la peau : 79% d'avis positifs
- Chair/pulpe : 89% d'avis positifs
- Saveur/parfum : 70% d'avis positifs

Avec 51% de notes 8 et plus (et 8% de notes <5), DIAMANDIA est moyennement appréciée.

DOSSIMO

DOSSIMO - Aspect gustatif (102 avis)

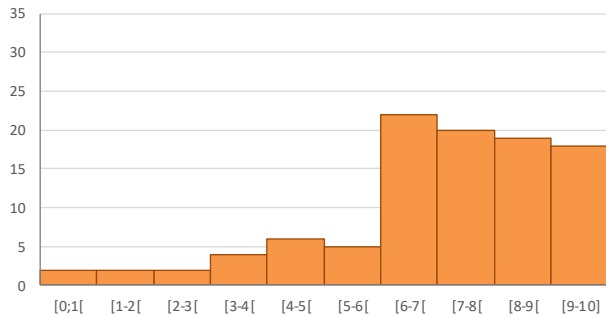


- Fermeté : 91% d'avis positifs
- Epaisseur de la peau : 73% d'avis positifs
- Chair/pulpe : 91% d'avis positifs
- Saveur/parfum : 67% d'avis positifs

Avec 49% de notes 8 et plus (et 9% de notes <5), DOSSIMO est moyennement appréciée.

CAURALINA

CAURALINA - Aspect gustatif (100 avis)



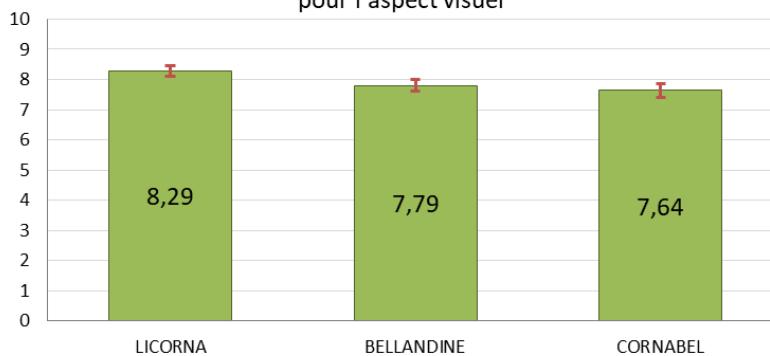
- Fermeté : 72% d'avis positifs
- Epaisseur de la peau : 67% d'avis positifs
- Chair/pulpe : 79% d'avis positifs
- Saveur/parfum : 63% d'avis positifs

Avec 37% de notes 8 et plus (et 16% de notes <5), CAURALINA est peu à moyennement appréciée, en raison d'un manque de goût.

2. Variétés cornues

➤ Aspect visuel

Variétés cornues - Moyenne et intervalle de confiance (5%) pour l'aspect visuel

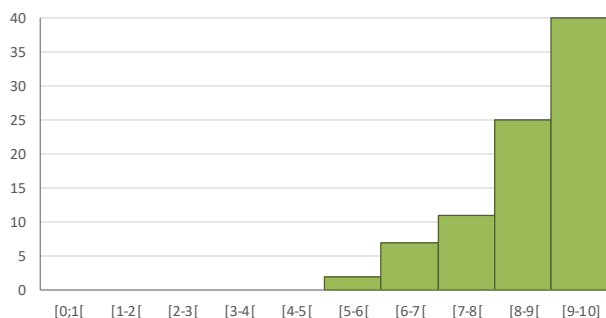


Sur l'aspect visuel, LICORNA est la plus appréciée avec une note moyenne de 8,29. La référence CORNABEL est celle qui est la moins appréciée avec une moyenne de 7,64. BELLANDINE est intermédiaire avec une moyenne de 7,79.

Détails de la répartition des notes visuelles pour chacune des variétés :

LICORNA

LICORNA - Aspect visuel (85 avis)

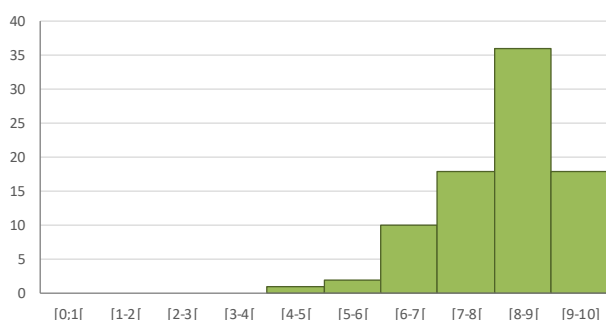


- Forme du fruit : 93% d'avis positifs
- Couleur externe du fruit : 95% d'avis positifs
- Couleur interne : 98% d'avis positifs

Avec 76% de notes 8 et plus (0% de notes <5), le visuel du fruit est bien apprécié.

BELLANDINE

BELLANDINE - Aspect visuel (85 avis)

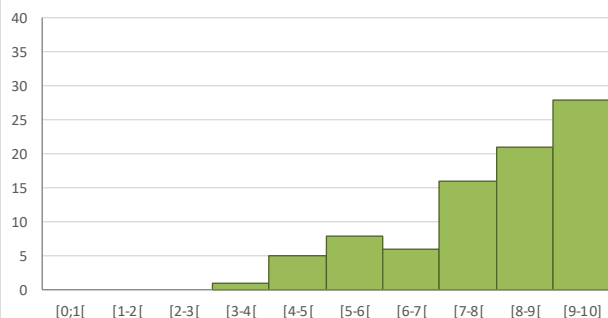


- Forme du fruit : 88% d'avis positifs
- Couleur externe du fruit : 88% d'avis positifs
- Couleur interne : 87% d'avis positifs

Avec 64% de notes 8 et plus (et 1% de notes <5), le visuel du fruit est moyennement à bien apprécié.

CORNABEL

CORNABEL - Aspect visuel (85 avis)

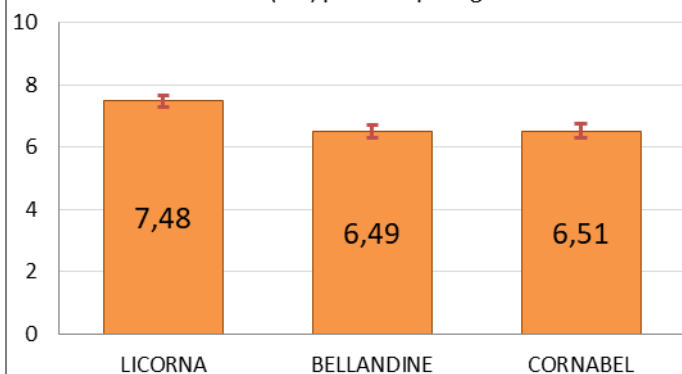


- Forme du fruit : 88% d'avis positifs
- Couleur externe du fruit : 74% d'avis positifs
- Couleur interne : 77% d'avis positifs

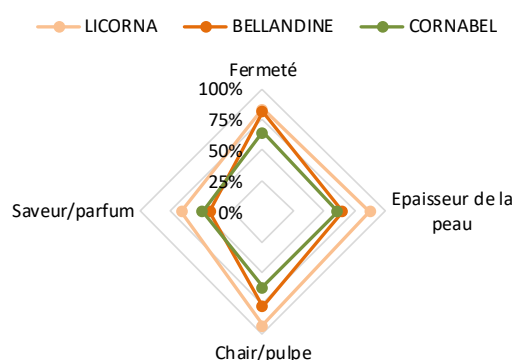
Avec 58% de notes 8 et plus (et 7% de notes <5), le visuel du fruit est moyennement à bien apprécié.

➤ Aspect gustatif

Variétés cornues - Moyenne et intervalle de confiance (5%) pour l'aspect gustatif



Appréciation des variétés type "cornue des Andes" en fonction de différents critères gustatifs



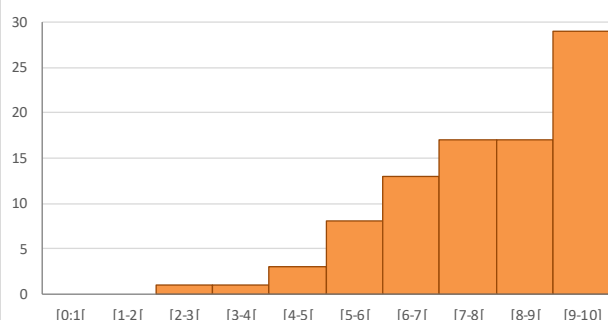
Sur l'aspect gustatif, les notes données par les consommateurs dissocient les variétés en 2 groupes :

- La variété LICORNA est la plus appréciée avec une moyenne de 7,48.
- La variété BELLANDINE et la référence CORNABEL sont celles qui sont le moins appréciées avec des moyennes respectives de 6,49 et 6,51.

Détails de la répartition des notes gustatives pour chacune des variétés :

LICORNA

LICORNA - Aspect gustatif (89 avis)

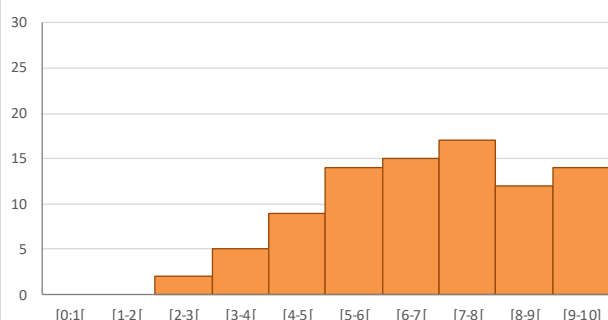


- Fermeté : 83% d'avis positifs
- Epaisseur de la peau : 87% d'avis positifs
- Chair/pulpe : 93% d'avis positifs
- Saveur/parfum : 66% d'avis positifs

Avec 52% de notes 8 et plus (et 6% de notes <5), LICORNA est moyennement appréciée.

BELLANDINE

BELLANDINE - Aspect gustatif (88 avis)

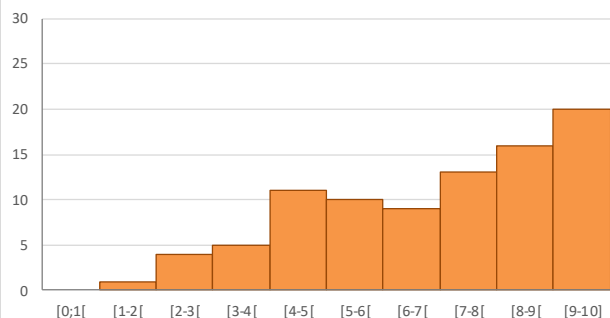


- Fermeté : 81% d'avis positifs
- Epaisseur de la peau : 65% d'avis positifs
- Chair/pulpe : 77% d'avis positifs
- Saveur/parfum : 43% d'avis positifs, en raison d'une fadeur, d'un manque de goût

Avec 30% de notes 8 et plus (et 18% de notes <5), BELLANDINE est peu appréciée, en raison d'une fadeur, d'un manque de saveur.

CORNABEL

CORNABEL - Aspect gustatif (89 avis)



- Fermeté : 64% d'avis positifs
- Epaisseur de la peau : 61% d'avis positifs
- Chair/pulpe : 61% d'avis positifs
- Saveur/parfum : 49% d'avis positifs, en raison d'une fadeur, d'un manque de goût et d'une impression de « trop d'eau »

Avec 40% de notes 8 et plus (et 24% de notes <5), CORNABEL est peu à moyennement appréciée.

CONCLUSIONS

L'objectif de l'essai est de repérer des variétés appréciées par les consommateurs en circuits-courts. L'appréciation visuelle à son importance pour l'acte d'achat, mais c'est l'appréciation gustative qui est la plus importante dans ce contexte.

Ainsi, dans les conditions de réalisation de l'essai et de l'année :

➤ Variétés type « cœur de bœuf » :

On retient la variété DIAMANDIA qui, malgré sa productivité limitée, ressort avec une appréciation supérieure à la référence DOSSIMO. On ne retient pas les variétés BELLACOEUR et CAURALINA, qui possèdent des moyennes inférieures à 7.

➤ Variétés type « cornue des Andes » :

On retient la variété LICORNA qui ressort avec une appréciation supérieure à la référence CORNABEL, qu'on ne retient pas, ainsi que BELLANDINE, en raison d'un manque de saveur.

Pour avoir des informations complémentaires sur le programme, contacter : Clarisse BANNERY, 05.46.74.43.30 - acpel@acpel.fr.



Action réalisée et diffusée grâce au concours du Département de la Vienne