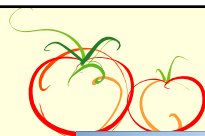




## Cultivars de tomate ronde et italienne Réseau d'observation 2012 en abris non chauffés



St-Rémi  
5 décembre 2012  
Christine Villeneuve, agr.  
MAPAQ Ste-Martine



## La diversité des abris non chauffés





## S'orienter vers les essais Variétaux de tomate



*Décembre 2011  
Atelier de travail Abris non-chauffés  
Établir les priorités en R+I*

33 participants  
7 producteurs, 8 représentants de Compagnies semencières  
et de structures, 6 représentants de Centre de recherche et d'innovation  
et 12 agronomes ( MAPAQ et clubs)



*Décembre 2011  
Atelier de travail Abris non-chauffés  
Établir les priorités en R+I*

### Les trois principales priorités retenues

1. La sélection variétale, tuteurage et conduite des plants
2. Le contrôle des insectes
3. L'irrigation des cultures

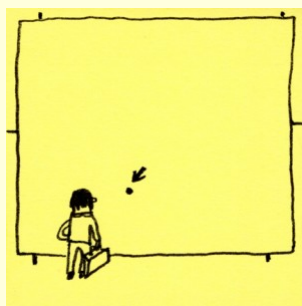


La tomate, reine des  
légumes en grands tunnels  
multi chapelles et serres  
froides



## Point de départ

Recensement et appréciations des variétés cultivées par une quinzaine de producteurs dans 9 régions avec tous les types d'abris.



## Le choix et la mise en place des variétés et des essais

**Merci** à toute l'équipe qui a rendu ce projet possible !



**Semences Seminova** - César Chléa  
**Semences Norseco** - Claudine Beauchemin, Christine Ruckstuhl  
**Semences Enza Zaden** - Dominic Bouchard



**16 fermes réparties dans 8 régions**

**10 conseillers horticoles du MAPAQ**

**Roxana Bindea**, André Carrier, Jacques Painchaud, Lucie Caron, Christiane Cossette, Maryse Harnois, Louis Laterreur, Mélissa Gagnon, Luc Fontaine





## MARCHÉ DES TOMATES CULTIVÉES SOUS ABRIS

**La saveur est importante**

- 75 % en production biologique
- La production de légumes est écoulee en grande majorité Via les circuits courts : Paniers A&C, kiosques, marchés publics, un intermédiaire



Accueil > Presse > tomate cree union eu ...

Fiche de Presse Info. 21/07/2011

## La tomate crée l'union européenne



**Les consommateurs européens se rejoignent quant à leurs préférences en matière de tomate. C'est la conclusion d'une étude menée par des chercheurs de trois pays de l'Union Européenne dont ceux de l'INRA. Loin d'être anecdotique, cette donnée aidera les sélectionneurs à proposer des produits répondant mieux aux attentes des consommateurs.**

Quel est le point commun entre un hollandais, un italien et un français ? Tous se rejoignent sur leurs préférences en matière de consommation du fruit le plus produit au monde, la tomate. Le manque de goût et de saveur des tomates est aujourd'hui décrié par les consommateurs. C'est actuellement une voie d'amélioration qui est prise en compte par les producteurs.

## 4 catégories de consommateurs

### 1. Les gourmets

Plus nombreux qui aiment les tomates gustatives et juteuses



### 2. Les Traditionnalistes



Sensibles à la texture fondante et aux arômes des tomates côtelées anciennes (heirloom)

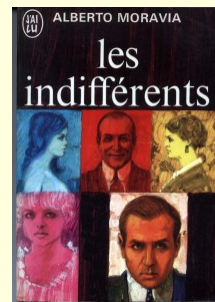
### 3. Les Classiques

Présentent les tomates rondes fermes et sucrées



### 4. Les indifférents

Pas d'avis marqué et refusent les nouveautés



Le palmarès des meilleures tomates parmi  
24 variétés rondes et 8 italiennes !



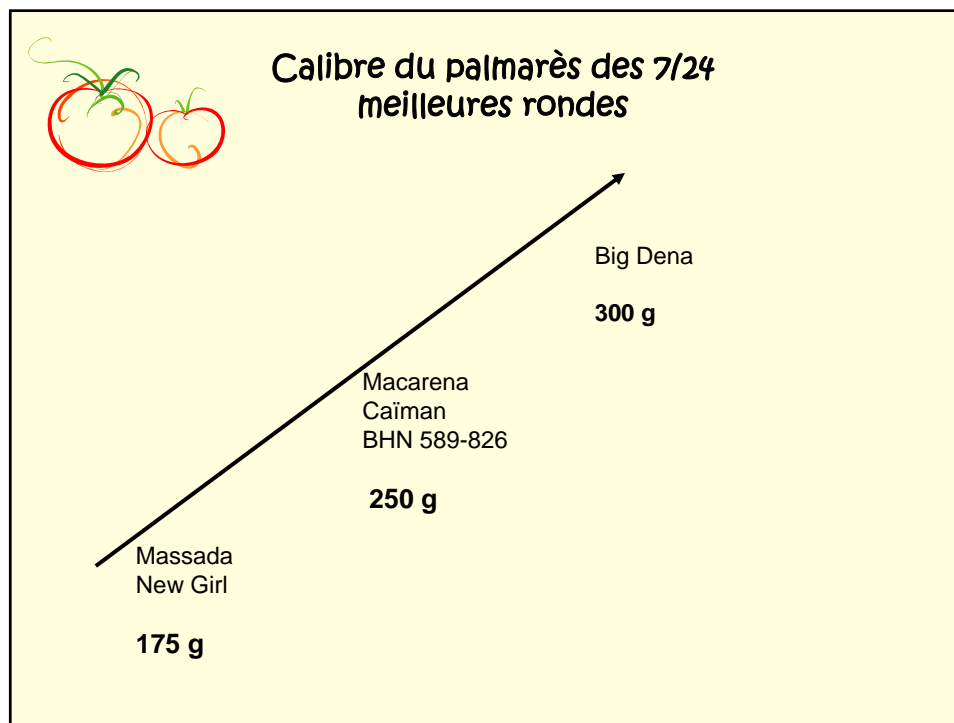


Évaluation : 25 % goût + 25 % apparence (interne + externe) + 50 % potentiel  
De rendement (nbre grappe, tolérances maladies et désordres)

**Goût**  
6=moyen  
8 = bon  
10= très bon

**RONDES** Les 7/24 meilleures Rondes !

Variété	Type plant	Nbre sites	Goût /10	Note globale/ 10	Tolérance moisissure olive	Poids des fruits (g)
MASSADA	ind.	4	9	8,4	BON	177
NEW GIRL	ind.	2	8,5	8,7	Non-tolérant	168
BHN 589	s dét.	5	8,4	8,0		259
BHN 826	s dét.	4	8,3	7,9		237
						311
CAIMAN	ind.	2	8,0	8	BON	240
BIG DENA	ind.	11	6,7	7,5	BON	307
MACARENA	ind.	7	6,6	7,8	Moyen à bon	260



## Les rondes indéterminées



**MASSADA**

4 sites

**Goût : 9** (équilibre acide-sucre)  
**Aspect : 8,3**  
**Potentiel récolte : 8,1**  
**Note globale : 8,4**  
 Chaudière Appalaches  
 Montérégie, BSL



177 grammes

**Johnny's**  
*Selected Seeds*  
 An employee-owned company



Tolérante à  
la moisissure olive

Greffer pour la vigueur et tailler à 4- 5 fruits/grappe (6-9 sans taille)  
 Bons commentaires en Europe, trop tardive 1 site BSL (non considéré)  
 Plutôt hâtive : 65 jours à 82 jrs (1<sup>ère</sup> à 3<sup>ème</sup> juillet)

## Les rondes indéterminées



**NEW GIRL**

2 sites

**Goût : 8,5** (+sucrée que acide)  
**Aspect : 8,8**  
**Potentiel récolte : 8,8**  
**Note globale : 8,7**  
 Chaudière Appalaches,  
 Montérégie



168 grammes



**Johnny's**  
*Selected Seeds*  
 An employee-owned company



Petite tolérance à  
la moisissure olive

5- 6 fruits/grappe,  
 Cultivée depuis quelques années en Montérégie  
 Hâtive : 64 jours (1<sup>ère</sup> juillet), performe bien enfin de saison et a une certaine  
 tolérance à la moisissure olive, a été essayée non -greffée


**Les rondes indéterminées**


**CAÏMAN**


2 sites

**Goût : 8,0** (équilibré)  
**Aspect : 9,5**  
**Potentiel récolte : 7,5**  
**Note globale : 8**  
 Outaouais, Laurentides

240 grammes







Tolérante à  
la moisissure olive

**4-6 fruits/grappe**  
**Mi-saison: 75 jrs** (mi-juillet) trop tardive dans le bas du fleuve (non-considéré)  
**A été greffée chez 2 entreprises et répond bien**


**Les rondes indéterminées**


**MACARENA**


7 sites

**Goût : 6.6** (équilibre acide-sucre)  
**Aspect : 7,8**  
**Potentiel récolte : 8,9**  
**Note globale : 7.8**  
 2 commentaires négatifs sur Rendement -Bas du Fleuve  
 1 sur goût Montérégie

260 grammes






Tolérante à  
la moisissure olive


**Performe très bien lorsque greffée (1 ferme), à 4- 5 fruits/grappe**  
**Mi-saison : 75 jours** (mi-juillet) trop tardive dans le bas du fleuve  
**Se conserve bien**





### Les rondes indéterminées



**Goût : 6,7**  
**Aspect : 8,2**  
**Potentiel récolte : 8,2**  
**Note globale : 7.5**  
 3 commentaires négatifs sur  
 Hâtivité (Bas du Fleuve) et calibre



  

307 grammes


  
 Tolérante à  
la moisissure olive

**Semble mieux performer lorsque greffée et plus hâtive si conduite sur 1 tête, à 3-6 fruits/grappe. La grosseur du fruit ne plait pas à tous.**  
**Mi-saison : 75 jours** trop tardive dans le bas du fleuve  
 Se conserve bien


### Les rondes semi-déterminées

	589	826
Goût	8,3	8,4
Aspect	8,4	7,8
Potentiel récolte	7,6	
Note globale	8,0	7,9
4-5 sites		



  

250 grammes


  
 Non-tolérante à  
la moisissure olive

**3-4 fruits/grappe. Dans le calibre tomate à sandwich , les meilleures au goût et texture avec Caïman 2 sites. Mi-Saison : 75 jrs**  
**Vedettes sous grands tunnels USA**  
**Mention sur 1 ferme tendances à craquer. Plants végétatifs, à édrageonner**

## Les rondes semi-déterminées





**TASTI LEE**  
3 sites




bejo

**Goût = ne fait pas l'unanimité**  
 13 personnes/16 : faible à moyen **4,5**  
 3 personnes/16 très bon **10,0**  
**Aspect : 9**  
**Potentiel récolte : 8**  
**Note globale : 7,6**  
 Centre du Québec, Montérégie, Outaouais



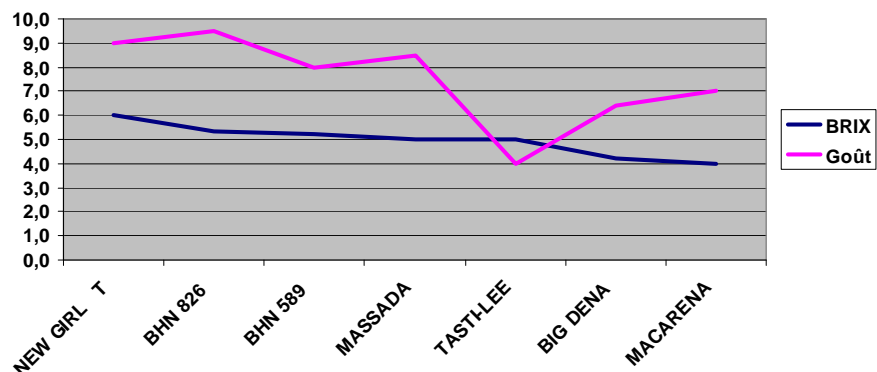
**192 grammes**



Non-tolérante à la moisissure olive

**Mi-saison : 75 jours. Très belle tomate avec haut potentiel de rendement en absence de moisissure olive. Semi-déterminée forte. Nécessite des tuteurs sortis du sol de 5 pi.**

Relation entre le Brix et la saveur pour 7 variétés de tomate ronde

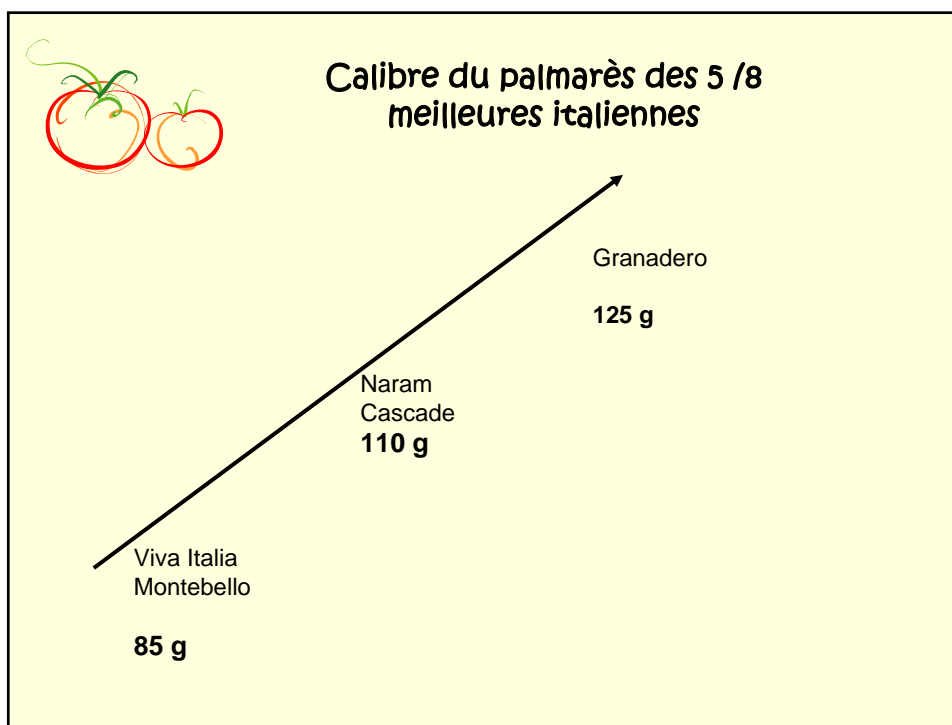


Évaluation : 25 % goût + 25 % apparence (interne + externe) + 50 % potentiel  
De rendement (nbre grappe, tolérances maladies et désordres)



**Goût**  
6=moyen  
8 = bon  
10= très bon


### Les 5/8 meilleures Italiennes

Variété	Type plant	Nbre sites	Goût/10	Note globale/10	Tolérance moisissure olive	Poids des fruits
GRANADERO	ind.	3	6,9	8,0	Non tolérante	127
VIVA ITALIA	Semi dét.	3	8	7,9		79
NARAM	semi dét.forte	3	6,6	7,5	FAIBLE	113
MONTEBELLO	ind.	4	6,5	7,7	BON	92
CASCADE	ind.	1	8,0	8,5	BON	104



### Les italiennes indéterminées








**GRANADERO**  
3 SITES

127 grammes



**Goût : 6,9**  
**Aspect : 8,5**  
**Potentiel récolte : 8,0**  
**Note globale : 8,0**  
 Bas St-Laurent, Laurentides


  


Non-tolérante à la moisissure olive

**Non tolérante à la moisissure olive forte pression sur 2 sites (Laurentides, Montérégie) 6 fruits/grappe**  
**Hâtif à Mi-saison : 75 jours**

### Les italiennes semi-déterminées








**VIVA ITALIA**  
3 SITES-

79 grammes

**Goût : 8** (site maladie enlevé)  
**Aspect : 8,4**  
**Potentiel récolte : 7,9**  
**Note globale : 7,9**  
 Bas St-Laurent, Laurentides, Outaouais  
 Montérégie

Non-tolérante à la moisissure olive

**Cultivée par plusieurs fermes pour les qualités gustatives. Aucune tolérance à la moisissure olive ce qui a porté à la baisse le potentiel de récolte donc la note globale. 4-6 fruits/grappe**  
**Hâtif à Mi-saison : 88 jours**

## Les italiennes indéterminées



**NARAM**  
2 SITES



Goût : 6,6  
Aspect : 8,0  
Potentiel récolte : 8,5  
Note globale : 7,5  
Bas St-Laurent, Outaouais (site tardif enlevé)



113 grammes

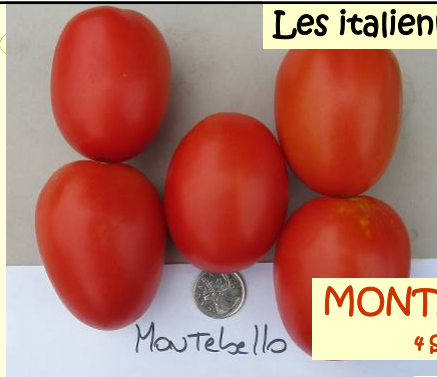


tolérante à  
la moisissure olive



Aimée 2 fermes sur 3. Évaluation d'une ferme BSL enlevée pour aspect et potentiel de rendement. Mi-saison : 88 jours - 7 à 11 fruits/grappe  
Attention aucune tolérance à la moisissure olive sur un site en Montérégie avec historique de maladie.

## Les italiennes indéterminées



**MONTEBELLO**  
4 SITES



Goût : 6,5  
Aspect : 8,7  
Potentiel récolte : 7,8  
Note globale : 7,7  
Lanaudière, Montérégie, Laurentides  
(2 sites BSL enlevés où elle est trop tardive)



92 grammes



tolérante à  
la moisissure olive



Belle tomate, goût d'une italienne, Vraiment tolérante à moisissure olive (2 sites)  
Le calibre des fruits a baissé potentiel récolte  
Mi-saison: 77 jours 5-12 fruits/grappe



## Les italiennes indéterminées



Goût : 8  
Aspect : 10  
Potentiel récolte : 8  
Note globale : 8,5  
Laurentides



104 grammes

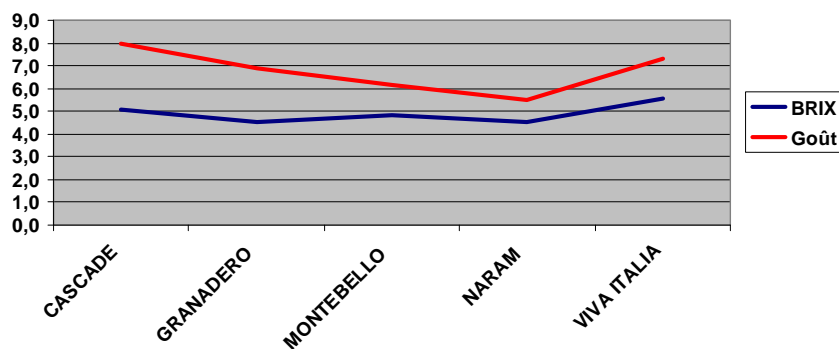


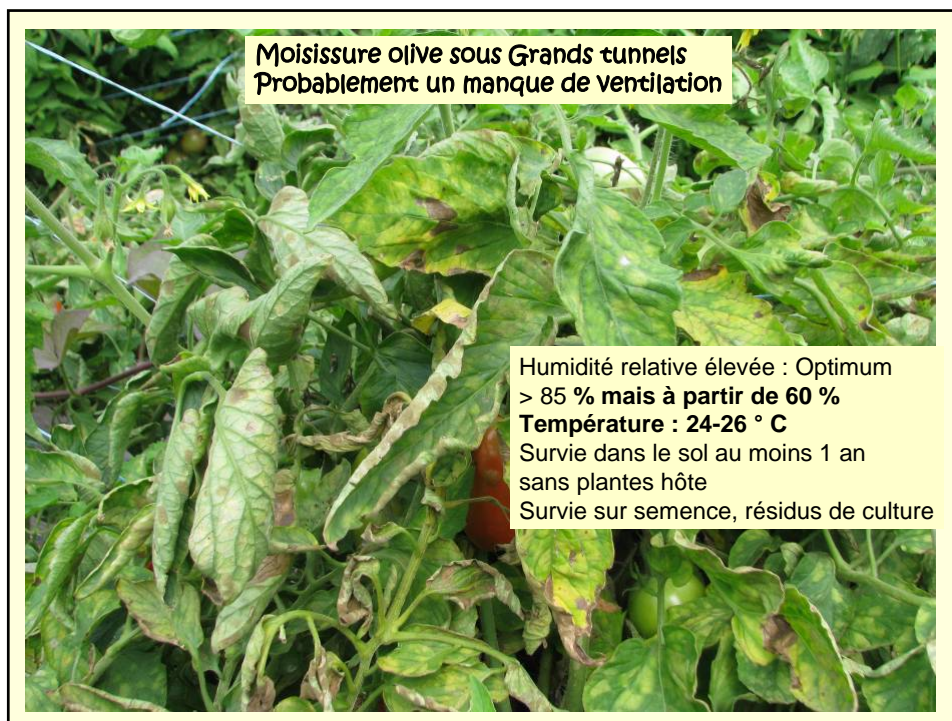
tolérante à  
la moisissure olive

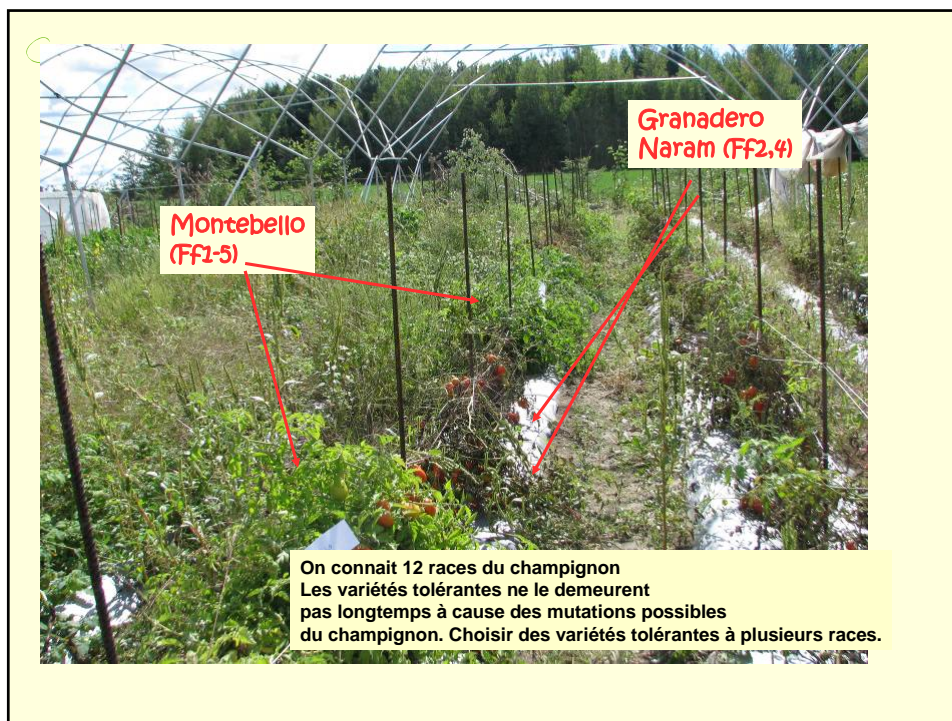


Hâtif. Variété à essayer sur plus de sites l'an prochain. Vraiment tolérante à Moisissure olive (1 site Laurentides) 4-5 fruits/grappe

Relation entre le BRIX et la saveur pour 5 variétés de tomate italienne







## Le choix et la mise en place des variétés et des essais

**Merci** à toute l'équipe qui a rendu ce projet possible !



**1- Semences Seminova-** César Chléla  
Semences Norseco – Claudine Beauchemin, Christine Ruckstuhl  
Semences Enza Zaden – Dominic Bouchard



**2 - 16 fermes réparties dans 8 régions**



**3 - 10 conseillers horticoles du MAPAQ**

**Roxana Bindea,** André Carrier, Jacques Painchaud, Lucie Caron, Christiane Cossette, Maryse Harnois, Louis Laterreur, Mélissa Gagnon, Luc Fontaine





