

Tomate datterino: qualité et préférence des consommateurs

## Angelle séduit toujours autant

*Agroscope a effectué des essais sur les tomates datterino et a fait goûter ces dernières à la clientèle. Les variétés Angelle, Caprese et Golden Sweet furent les préférées. La Ravi et la Petite Rouge de Bâle-Campagne n'ont pas convaincu.* Y. FLEURY, C. CAMPS ET C. GILLI, Agroscope Conthey.

Agroscope a testé la qualité des tomates datterino. Les résultats montrent, que de manière générale, les systèmes de production employés ont peu d'influence sur la qualité de la tomate. Pour l'heure, le principal facteur dictant les différences de qualité des tomates est le patrimoine génétique, en d'autres mots, la variété. La production de tomates de qualité irréprochable est primordiale pour la production suisse, les attentes des consommatrices et consommateurs étant en effet grandes. Les préférences sont variables et sont influencées par de nombreux critères : le pays, l'âge, la classe socio-économique ou encore le mode de vie. De ce fait, des études visent à mieux appréhender les préférences des consommateurs suisses.

### Essai en serre

Un essai prenant en compte la diversité de la tomate de type datterino a été effectué dans les serres d'Agroscope Conthey. Douze variétés, cultivées en pleine terre selon les directives de l'agriculture biologique, ont été choisies afin de représenter l'offre actuelle sur le marché suisse (tableau page 42).

### Test consommateurs

Les 12 variétés de tomates ont été soumises aux consommateurs présents lors de la « Fête de la Tomate et du terroir » (FdT) à Carouge (GE), en 2017. Les consommateurs étaient appelés à exprimer leurs préférences visuelles et gustatives. Environ 500 personnes ont ainsi pu donner leurs avis. Les 12 variétés ont pu être classées de la moins à la plus appréciée (voir page 42). Parmi les plus appréciées : Angelle, Caprese, Golden Sweet, parmi les moins appréciées : Ravi et Petite Rouge de Bâle-Campagne. Ces deux dernières ont fait l'objet d'un fort rejet de la part des consommateurs.

### Analyses qualité

Les tomates ont été analysées afin de déterminer le °Brix, l'acidité mais aussi la

texture de la peau et de la chair (voir graphique). Les variétés les moins appréciées présentaient les plus faibles teneurs en sucres (°Brix) et de fortes valeurs d'acidité. Dans le même temps, la variété « Ravi » qui est la moins appréciée présentait une très forte valeur de texture au niveau de la peau. L'autre variété la moins appréciée (Petite Rouge de Bâle-Campagne) présentait de très faibles valeurs de texture tant au niveau de la peau qu'au niveau de la chair. Les variétés les plus appréciées, telles « Angelle » étaient caractérisées par des valeurs de texture équilibrées entre la peau et la chair.

Il est intéressant de constater que la variété « Ravi » était la plus appréciée du point de vue visuel alors qu'elle fut la

plus rejetée par les consommateurs lors de la dégustation. C'est le contraste entre l'aspect très plaisant de cette variété et sa très faible teneur en sucre qui a créé ce rejet catégorique.

Du point de vue agronomique, les variétés les plus appréciées ont aussi eu les meilleurs rendements (Angelle, Caprese > 8 kg/m<sup>2</sup>) tandis que la variété la moins appréciée est celle dont la production fut la plus faible (Ravi < 4 kg/m<sup>2</sup>). En culture, les plantes des douze variétés présentaient une vigueur pouvant être décrite comme allant de moyenne à forte, exceptée pour la variété Ravi dont la vigueur était plutôt faible.

### Classement des variétés de tomates d'après la préférence des consommateurs de la Fête de la Tomate

#### Klassierung der Tomatensorten nach Konsumentenvorlieben an der Fête de la Tomate

