

Variétés de tomates anciennes testées pour leurs valeurs agronomique, analytique et gustative

La diversité des produits demeure un facteur important de développement commercial. C'est pour cette raison que les maraîchers sur les marchés hebdomadaires ainsi que les principaux distributeurs du pays réservent depuis quelques années déjà une place aux variétés de tomates anciennes. Elles intéressent plus spécialement les consommateurs «avertis» et les «traditionalistes» faisant souvent référence aux tomates potagères.

Dans l'article ci-dessous sont mentionnés les résultats agronomiques, analytiques et gustatifs de 12 variétés de tomates anciennes (non hybrides) mises en comparaison avec trois variétés anciennes améliorées (hybrides F1) et deux modernes sous un abri léger froid.

A. Granges et J. M. Gillioz,
Agroscope Changins-Wädenswil (ACW),
Centre des Fougères, 1964 Conthey

Organisation et méthode

La culture a été installée le 19 mai 2005 en plants non greffés à raison de 2,1 plantes par m² sous un tunnel léger non chauffé au Centre des Fougères à Conthey. Les récoltes ont eu lieu du 7 juillet au 27 septembre, à raison d'une récolte par semaine jusqu'au 5 septembre puis de deux récoltes par semaine (à fruits tournants). Les taux de déchets élevés (fruits fendus) consécutifs à une seule récolte hebdomadaire ont été réduits de moitié pour un bon nombre de variétés en récoltant les fruits au stade tournant deux fois par semaine (v. tableau).

Les tomates récoltées à maturité le 27 août et conservées durant deux jours à température ambiante ont fait l'objet de différentes analyses. La fermeté des fruits a été mesurée à l'aide du Durofel. Sur les échantillons de tomates broyées et filtrées ont été mesurés l'indice de réfraction et l'acidité totale.



Les maraîchers sur les marchés hebdomadaires réservent depuis quelques années déjà une place aux variétés anciennes.

(Photo: ACW)

Auf den Wochenmärkten haben alte Tomatensorten schon seit einigen Jahren einen festen Platz im Sortiment.

Les tomates récoltées mûres sur les plantes la veille de la dégustation ont été présentées à 15 personnes semi-entraînées le 28 août à la station afin d'évaluer le goût.

Les plantes en culture

Les variétés les plus vigoureuses de cet essai ont été Green Zebra, BS 7027 F1, RS 1402 F1, Rose de Berne et Orange à gros fruits. Seules les quatre premières peuvent être cultivées en plants non greffés dans un sol non fatigué. Dans les autres cas (sols fatigués) et pour toutes les autres variétés examinées, le greffage des plantes sur porte-greffes moyennement vigoureux (Beaufort p. e.) est conseillé. Dans les conditions de cet essai (sol neuf pour la tomate), les variétés examinées n'ont posé aucun problème sanitaire.

Performance des variétés

Variétés cordiformes (type Cœur de Bœuf):

Les variétés de ce type atteignent les rendements les plus élevés. Cuor di Bue Albenga et Cœur de Bœuf ont une plus

forte tendance à l'éclatement. Pomodoro di Catenna donne des fruits multiformes et gigantesques. La variété

Fourstar F1 présente un type de fruit plutôt allongé que cordiforme. Le poids moyen de ses fruits est plus faible et le rendement aussi.

Variétés à fruits roses:

L'hybride F1 RS 1402 obtient le meilleur rendement dans ce type. Il est suivi de la variété Rose de Berne.

Variétés zébrées (ou tigrées):

Green Zebra est la plus représentative. Son rendement est moyen et ses fruits ont tendance à l'éclatement. L'hybride F1 BS 7027 à robe rouge tigrée de jaune est une variété plus productive au calibre des fruits assez régulier et moins sensibles à l'éclatement que la précédente.

Variétés cocktails:

Chez les fruits à petits calibres (35 à 45 mm) la variété ancienne Baselbieter

Alte Tomatensorten im Test

Am Centre des Fougères in Conthey wurden 12 alte Tomatensorten mit drei anderen alten Sorten, die züchterisch verbessert worden waren (F1-Hybriden), sowie mit zwei modernen Sorten verglichen. Die Ergebnisse hinsichtlich Ertrag, Qualität und Geschmack sind in der Tabelle (S. 5) zusammengefasst.

Bei den Erträgen zeigen die Ergebnisse, dass die züchterische Bearbeitung der Sorten deren Produktivität deutlich verbessert hat. Die Sorten PS 777 (Cœur de Bœuf), RS 1402 F1 (Rose de Berne) und BS 7027 F1 (getigerte Früchte) erzielten deutlich höhere Erträge als die anderen alten Sorten der gleichen Gruppe. Daneben neigen einige der alten Sorten besonders zum Aufplatzen, z. B. Cuor di Bue Albenga, Cœur de Bœuf und Green Zebra. Um Abfall wegen Qualitätsmängel zu vermeiden, wurde ab Anfang September zweimal pro Woche geerntet. Dadurch reduzierte sich der Abfall über alle Sorten gemittelt um etwa die Hälfte.

Bei der Geschmacksbeurteilung lagen die Sorten Sapho (eiförmige Früchte), Rose de Berne (rosafarbene Früchte), Baselbieter Röteli (eiförmige Früchte), Climberley und Pomodoro di Catenna (herzförmige Früchte) vorne. Die Sorte Climberley diente hierbei lediglich als Standard zum Vergleich. Alle anderen Sorten als die vier oben genannten bewerteten die Personen, die an der Dégustation teilnahmen, schlechter als die Referenzsorte Climberley. Die genauen Gründe dafür wurden nicht identifiziert. Bei den herzförmigen Sorten könnte es jedoch sein, dass ihre Früchte im Vergleich zu den anderen getesteten Tomatentypen etwas früher geerntet werden müssen. Die Autoren des Artikels nehmen an, dass dann der Geschmack der herzförmigen Früchte besser beurteilt worden wäre.

Tableau: Rendements bruts, poids moyens des fruits et déchets des différentes variétés anciennes et modernes classées par type de fruit. Le tableau montre également la fermeté mesurée à l'aide de l'indice Durofel de 1 à 100, l'indice de réfraction en °Brix (sucres), l'acidité en g d'acide citrique par litre ainsi que la notation du goût. Le goût a été évalué sur une échelle de notation allant de 1: mauvais à 9: excellent.

Table: Bruttoertrag, durchschnittliches Fruchtgewicht und prozentualer Anteil Abfall bei den verschiedenen alten und modernen Sorten, die hier getrennt nach Fruchttyp aufgeführt sind. Daneben sind für die untersuchten Sorten folgende Ergebnisse angegeben: die Festigkeit als Durofel-Index von 0 bis 100, der Refraktionsindex in °Brix (Zucker), die Säure in g Zitronensäure pro Liter und die Geschmacksbeurteilung. Der Geschmack wurde mit Boniturnoten von 1: schlecht bis 9: hervorragend beurteilt.

Variété Sorte	Rendement brut Bruttoertrag kg/m ²	Poids moy. Fruchtgew. g	Déchets ¹⁾ Abfall ¹⁾ %	Déchets ²⁾ Abfall ²⁾ %	Fermeté Festigkeit	Sucres Zucker	Acidité Säuregeh.	Goût Geschmack
Variétés à fruits cordiformes / Sorten mit herzförmigen Früchten								
PS 777 (SVS)	19,2	209	30	12	56	4,6	2,7	2,1
Cuor di Bue (prod.)	17,8	200	20	10	61	4,7	2,8	2,5
Cuor de Bue Albenga (prod.)	15,5	242	21	18	54	4,3	2,6	2,3
Cœur de bœuf (Voltz)	15,1	177	45	28	46	4,4	4,1	3,3
Pomodoro di Catenna (PSR)	14,1	260	48	24	39	4,6	3,8	4,1
Fourstar F1 (DR) *	13,1	126	13	4	70	4,3	2,7	3,5
Variétés à fruits rosés / Sorten mit rosafarbenen Früchten								
RS 1402 F1 (SVS)*	16,2	193	37	12	60	4,9	3,3	3,7
Rose de Berne (Voltz)	14,5	144	59	41	43	5,4	3,9	5,4
Pink Brandywine (PSR)	12,9	228	64	31	-	-	-	-
Variétés à fruits tigrés / Sorten mit getigerten Früchten								
BS 7027 F1 (SVS)*	13,9	121	23	22	62	4,9	4,3	3,9
Green Zebra (Voltz)	8,4	118	34	21	51	4,9	5,6	3,3
Variétés diverses / andere Sorten								
Goldene Königin (PSR)	10,7	71	4	0,8	44	4,8	4,7	3,0
Orange à gros fruits (Sativa)	10,2	207	44	8	36	5,8	4,0	3,1
Noire de Crimée (Voltz)	9,7	211	62	36	-	-	-	-
Variétés à fruits cocktail / Sorten mit eiförmigen Früchten								
Baselbieter Röteli (Sativa)	5,4	25	5	3	38	6,2	5,1	5,1
Ashur F1 (EZ)*	5,0	26	2	2	-	-	-	-
Sapho F1 (GT)*	3,5	38	1	0	45	6,5	5,8	7,1
Variété moderne / moderne Sorte								
Climberley (SG)					67	5,1	4,7	4,7

¹⁾ Déchets moyens avec une récolte hebdomadaire / durchschnittlicher Abfall bei einer wöchentlichen Ernte

²⁾ Déchets moyens avec deux récoltes hebdomadaires / durchschnittlicher Abfall bei zwei wöchentlichen Ernten

* Ashur et Sapho sont ici les seuls hybrides modernes. Les trois autres variétés marquées * sont des hybrides F1, amélioration de variétés anciennes.

* Die Sorten Ashur und Sapho sind hier die einzigen modernen Hybriden. Die drei anderen Sorten, die mit * gekennzeichnet wurden, sind F1-Hybriden, die züchterisch aus alten Sorten entstanden sind.



Green Zebra était la variété la plus représentative de toutes les variétés testées.

Die Sorte Green Zebra hatte von allen Sorten die beste Präsentation.

ter Röteli aux fruits piriformes d'un poids moyen de 25 g se montre assez productive dans sa catégorie. Elle se positionne bien par rapport aux deux hybrides F1 modernes Ashur et Sapho, à fruits réguliers ronds et rouges.

Valeurs analytique et gustative des fruits

Les variétés les mieux appréciées des dégustateurs sont dans l'ordre décroissant: Sapho, Rose de Berne, Baselbieter Röteli, Climberley et Pomodoro di Catenna. Les quatre premières variétés possèdent également les indices de réfraction (°Brix) les plus élevés. Les teneurs en acide des cinq variétés concernées sont supérieures à 3,5 g d'acide citrique/l. Toutes les autres variétés de l'essai ont été moins bien appréciées que notre variété de référence moderne (Climberley).

On remarquera la faible appréciation des différentes variétés Cœur de Bœuf alors que Rose de Berne se trouve parmi les variétés les mieux appréciées de cet essai. Les variétés de type Cœur de Bœuf pourraient néanmoins être mieux évaluées si elles étaient récoltées à un stade de maturité plus hâtif (à fruit tournant).

Conclusions

– L'examen agronomique de 15 variétés de tomates anciennes (dont trois hybrides F1) et deux modernes a montré une élévation significative de la productivité d'anciens types améliorés récemment. Il s'agit de PS 777 (Cœur de Bœuf), RS 1402 F1 (Rose de Berne) et BS 7027 F1 (tigrée). L'amélioration ayant porté principalement sur l'homogénéité des calibres, la

fermeté des fruits et les résistances aux maladies.

- Certaines variétés montrent une forte tendance à l'éclatement des fruits. Afin de diminuer ce risque, deux récoltes par semaine en fruits tournants sont nécessaires.
- Les cinq variétés les mieux appréciées quant au goût ont été Sapho, Rose de Berne, Baselbieter Röteli, Climberley F1 et Pomodoro di Catenna. Toutes les autres variétés y compris les Cœur de Bœuf ont été moins bien appréciées que la référence moderne (Climberley). Les critères de refus de ces dernières n'ont pas été identifiés.

Cet article paraîtra in extenso dans la Revue suisse de Viticulture, Arboriculture et Horticulture, N°. d'avril 2006.