

ACTION N°6

Evaluation de ressources génétiques

CHOUX

Initiée en 2001 dans le cadre d'un programme INRA-CIAB sur la Sélection participative de crucifères légumières en Agriculture Biologique, l'action sur l'évaluation variétale de ressources génétiques de choux se poursuit depuis à la P.A.I.S.

Quelques populations de chou-fleur d'intérêt ayant été retenues dans les essais précédents de la plateforme et proposées pour essai aux professionnels de la région, l'action se focalise aujourd'hui essentiellement sur les choux pommés de type Milan, ou de diversification (forme originale, couleur), et les choux fleurs de diversification (Romanesco, Di Jesi, etc...).

Dans ce cadre, la P.A.I.S. a évalué en 2011 près d'une quarantaine de cultivars de choux et en a identifiés quelques-uns comme susceptibles de répondre aux attentes des professionnels bretons à court ou moyen terme.

Résultats

Quelques-unes de ces populations vont être multipliées et proposées aux professionnels de l'APFLBB et de l'Armorique Maraîchère pour évaluation à plus grande échelle sur leurs exploitations et afin d'évaluer leur intérêt commercial auprès des expéditeurs bretons.

Ci-dessous, quelques populations retenues en 2011 :



Choux Rouge



Milan de Pontoise



Bola de Neve



Choux Milan pointu



Chou fleur



Choux romanesco

TOMATES

Les évaluations variétales conduites en 2011 par la P.A.I.S. ont consisté à évaluer des variétés encore jamais observées en Bretagne (variétés de l'université de Göttingen, variétés américaines sélectionnées par Tom Wagner), en parallèle de variétés retenues suite aux essais des années passées de la plateforme. Ce sont essentiellement des tomates de "diversification".

Le semis a été réalisé courant mars, et la plantation mi-mai (plants francs, une tête). Les récoltes ont démarré la seconde quinzaine d'août et se sont étalées jusqu'au début du mois d'octobre.

Les rendements obtenus (rendement commercialisable) varient de moins de 2kg/m² (pour l'essentiel des variétés de petit / très petit calibre) à 4kg pour les variétés de calibre moyen, et 8 kg pour la plus productive, Mitchourine (type Cœur de Boeuf).

En termes de productivité et de qualité de présentation, les variétés les plus intéressantes sont les suivantes :



Mitchourine (type Cœur de Boeuf)



Cerise orange



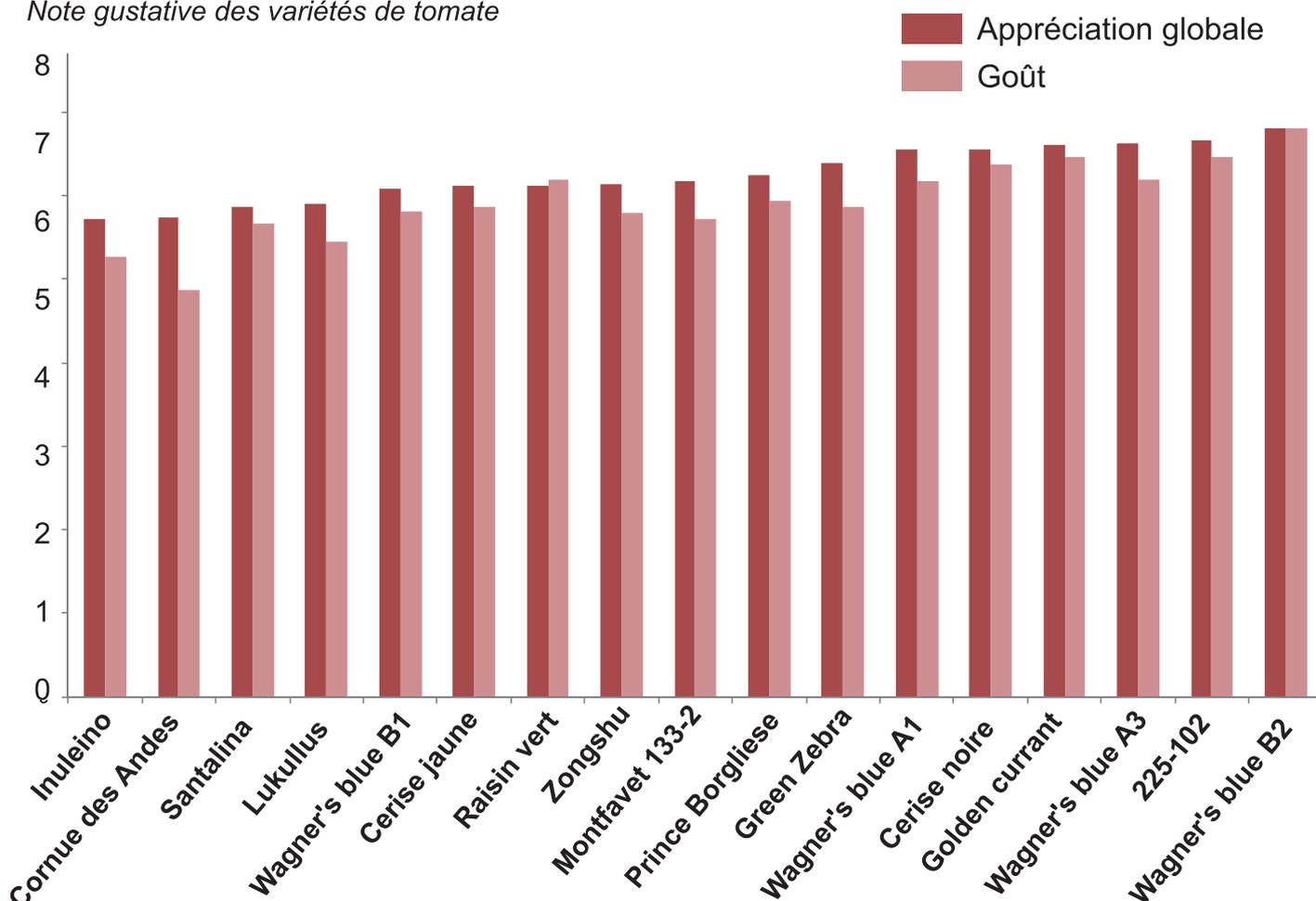
Wagner's blue (type Cocktail ou grappe)



Raisin vert

En culture, du point de vue sanitaire, aucune des variétés évaluées n'a montré de sensibilité importante aux ravageurs communs de la tomate (oïdium, mildiou, cul noir). Par contre, la plupart des variétés de petit calibre (en particulier les types cerise et groseille) présente un défaut majeur : l'éclatement. Ce défaut est moins marqué, voire absent, chez les variétés de plus gros calibre (traditionnelle ou cocktail). Les observations en culture ont été complétées par la prise en compte de critères organoleptiques (goût, texture, aspect général, etc...).

Note gustative des variétés de tomate



Evaluation gustative des variétés de tomate (sur les critères de goût et d'appréciation globale). De 0 = mauvais à 9 = très bon.

(Nb : au moins 15 dégustateurs pour chaque variété)

Aucune des variétés dégustées n'est jugée mauvaise (aucune note inférieure à 5, les meilleures proches de 7). Il est intéressant de noter la qualité des variétés de Wagner (malgré leur couleur "bleue") et de tomates de petit calibre telles que Golden Currant (cerise jaune) ou 225-10 (cocktail rouge), de l'Université de Göttingen.

Conclusion

Les variétés issues de l'Université de Göttingen (Cerise Orange, Golden Currant, 225-10) et des collections de Tom Wagner (Wagner's Blue) présentent un intérêt en termes de segmentation de gamme. Certaines des variétés déjà retenues par la P.A.I.S. dans ses précédents essais confirment leur intérêt (Mitchourine).

En particulier, les variétés de couleur originale (blanche, "bleue"), ou de calibre moyen (cocktail), offrent une voie de diversification aux professionnels du secteur. Leur productivité (intéressante pour quelques variétés de petits calibres, si leur conduite est maîtrisée) et leur rusticité sont des atouts pour la production en Agriculture Biologique. De même que leurs qualités gustatives.

