

Les papilles des consommateurs guident les sélectionneurs

Légumes

09.06.2017



Sélectionner la tomate du futur, c'est avant tout anticiper les attentes des consommateurs en matière de goût.

Créer de nouvelles variétés de tomates

Sylvain Bontems est responsable de la sélection tomate chez Syngenta. Son métier : créer de nouvelles variétés. « Un travail passionnant mais complexe, confie-t-il. Car en matière de tomates aussi, il existe des modes. Un sélectionneur doit donc être capable de se projeter, pour anticiper les attentes des consommateurs. En moyenne, 5 à 10 années sont nécessaires pour mettre au point une nouvelle variété. Le défi est donc de taille d'autant que selon les pays, selon le type de production – plein air, sous abri froid ou sous serre chauffée – les attentes ne sont pas les mêmes ». En France, la demande est actuellement tournée vers les tomates « snacks », les petites tomates, très goûteuses, très sucrées. Les variétés dites « anciennes », de type côtelée rouge ou noire, ont également le vent en poupe.

Uniquement par croisements

La notion de goût est constituée d'une multitude d'éléments comme la teneur en sucres, en acides, en arômes... A nous de trouver le juste équilibre !

Qu'elle soit rouge, jaune, orange, ferme, craquante, juteuse, allongée ou ronde, une tomate doit avant tout avoir du goût. « Oui, mais quel goût ? Avant de débiter tout travail de sélection, nous devons nous poser cette question, précise Sylvain Bontems. Car la notion de goût est constituée d'une multitude d'éléments comme la teneur en sucres, en acides, en arômes... A nous de trouver le juste équilibre pour répondre à un débouché particulier et surtout identifier quel gène de la tomate est responsable de quel caractère. On assemble, on combine, on trie... Sur la tomate, tout le travail de sélection se fait par croisements classiques. Comprendre cette génétique nous permet de la faire évoluer en suivant, via des marqueurs moléculaires, les gènes jugés intéressants ». Plus la recherche avance, plus un nombre important de caractères est identifié. Les sélectionneurs visent donc à les combiner pour aboutir à la variété idéale, celle qui rassemblera le maximum d'atouts pour séduire les consommateurs... et les producteurs.

Résister aux agresseurs

« Notre travail vise également à adapter la plante à ses conditions de culture, explique-t-il. La qualité intrinsèque d'une tomate est bien sûr liée à sa génétique mais également aux conditions dans lesquelles elle aura poussé pour exprimer ce potentiel. Une plante adaptée à ses conditions de cultures permettra d'obtenir une tomate de qualité. La plante doit être capable de résister à différentes agressions : ravageurs, maladies, températures froides ou trop élevées, stress hydrique... Une tomate doit également être belle, pour attirer l'œil du consommateur, et bien se conserver ». Car outre son goût, sa couleur, sa forme, le consommateur achète aussi une tomate pour sa bonne tenue à la conservation. « Et ne jamais oublier que pour préserver ses qualités une tomate doit être conservée à température ambiante. Jamais au réfrigérateur... ».

Tags:

dossier tomate