

Elaboration des composantes de la qualité de tomates et de melons issus de systèmes maraichers sous abris froid en agriculture Biologique et en production intégrée

Claire Lesur-Dumoulin¹, Muriel Duval^{1,2}, Hélène Gautier³

1. UE Maraîchage, Univ Montpellier, INRAE ; claire.lesur-dumoulin@inrae.fr
2. Univ Perpignan Domitia ;
3. UR PSH, INRAE

La production de légumes frais en général, et en Agriculture Biologique en particulier, fait l'objet de fortes attentes concernant la qualité des produits. Nous avons mis en œuvre des expérimentations en combinant approche système et approche analytique pour analyser les effets du choix variétal, de la conduite, du stade de récolte et des conditions de stockage post-récolte sur la qualité de tomates et de melons issus de systèmes de culture maraichers sous abris froid en Agriculture Biologique et en production intégrée. 14 critères renvoyant aux dimensions commerciale, gustative et nutritionnelle de la qualité ont été étudiés. Les résultats obtenus montrent que le choix variétal constitue le levier prépondérant. En tomate, l'ensemble de la démarche mise en œuvre, qui comportait aussi enquêtes et ateliers collectifs, n'a pas permis d'identifier de variétés permettant de trouver un compromis entre qualité commerciale et gustative. Le compromis paraît plus facile à trouver en melon moyennant une conduite ad hoc de l'irrigation. Concernant la conduite, des antagonismes entre rendement et qualité, ainsi qu'entre nutrition azotée et qualité apparaissent. Ils ne sont cependant pas associés de manière systématique à un mode de conduite, mais dépendent notamment de l'effet des pratiques de fertilisation effectivement mises en œuvre et sont contrastés en fonction de la culture et de la variété. Dans cet essai, les melons issus de la conduite AB se caractérisent par un rendement plus élevé, imputable notamment à un statut de nutrition azoté plus élevé, mais par des teneurs en composés à intérêt nutritionnel (caroténoïdes, vitamine C) et gustatif (sucres, acides) plus faibles. Les tomates issues de la conduite AB se caractérisent par des teneurs en matières sèches et en acides plus élevées, mais par des teneurs en vitamine C plus faibles. Des interactions variété-conduite apparaissent, notamment pour la nutrition azotée. Les résultats obtenus soulignent l'importance de raisonner au plus près la conduite de la fertilisation, y compris en Agriculture Biologique.



Melons et tomates issus des expérimentations menées à l'UE INRAE Maraîchage.