

Essais approfondis de variétés locales Saison 2022

La tomate Charbonnière du Berry



OBJECTIF DE L'ESSAI

Cet essai a pour objectif d'acquérir plus de références techniques sur une variété locale, la tomate Charbonnière du Berry : rendement, précocité, vigueur... Pour cela, elle est comparée principalement à la tomate noire de Crimée.



DISPOSITIF EXPERIMENTAL

- 3 sites dans l'Indre (36)
- Essai bloc avec 3 répétitions par site
- Parcelle élémentaire de 6 pieds
- Sous abris
- Tomates non-greffées

		Variété contrôle	Variété témoin
Site Tom A	Paille	Noire de Crimée	Château rose
Site Tom B	Toile tissée	Noire de Crimée	Noire russe
Site Tom C	Bâche	Noire de Crimée	Andine cornue



Charbonnière du Berry



Noire de Crimée



Château rose



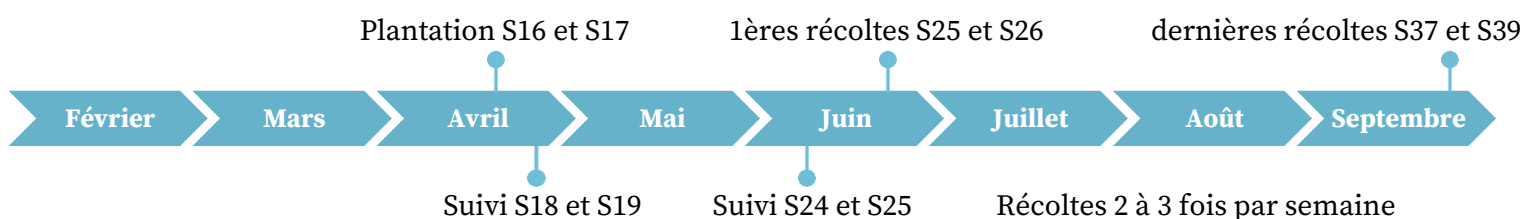
Noire russe



Andine cornue

	Variété	BIO/NT	F1 ou Pop	Semencier	Description
	Charbonnière du Berry	BIO	Pop	Mille variétés anciennes	Noire, côtelée, charnue
	Noire de Crimée	BIO	Pop	Mille variétés anciennes	Noire, côtelée, charnue
	Château rose	BIO	Pop	Mille variétés anciennes	Rose, ronde, de calibre moyen
	Noire russe	BIO	Pop	Agrosemens	Noire, côtelée, charnue
	Andine cornue	BIO	Pop	Mille variétés anciennes	Rouge, allongée

CALENDRIER



VIGUEUR

La charbonnière du Berry est très vigoureuse : elle forme de nombreux gourmands et parfois des feuilles sur les bouquets en fruit (**Photo A**). Son premier bouquet est très gros : 9,5 fruits en moyenne contre 6 pour la noire de Crimée (**Photo B**).

Sur tous les pieds, on a observé une fleur anormale sur le premier bouquet : la tête s'est transformée en fleur (**Photo C**). Il faut donc garder un gourmand pour remplacer la tête. *Ce phénomène a aussi été observé sur des pieds de Russe noire et Noire de Crimée.*



Photo A : Feuilles sur les bouquets en fruit



Photo B : Premier bouquet



Photo C : Tête transformée en bouquet floral

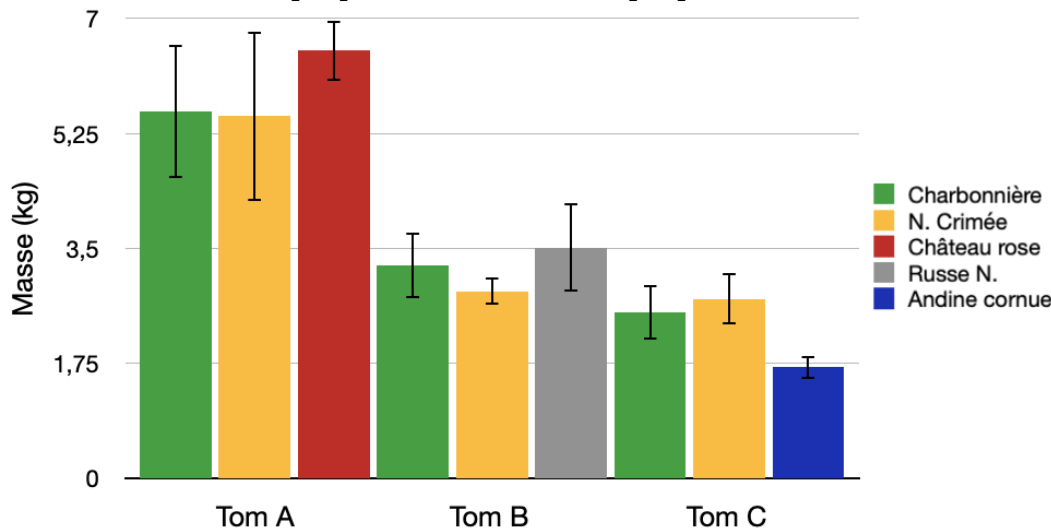
RENDEMENT CUMULÉ

Les trois sites ont obtenus des rendements différents. Mais sur un même site, il n'y a pas de différences significatives entre la charbonnière du Berry et les autres variétés.

La charbonnière du Berry a produit, en moyenne, 5.6kg par pied pour le site A, 3.4kg par pied pour le site B et 2.5kg par pied pour le site C.

Aucune variété n'a eu de problème sanitaire : les pieds ont été arrachés avant la présence de mildiou.

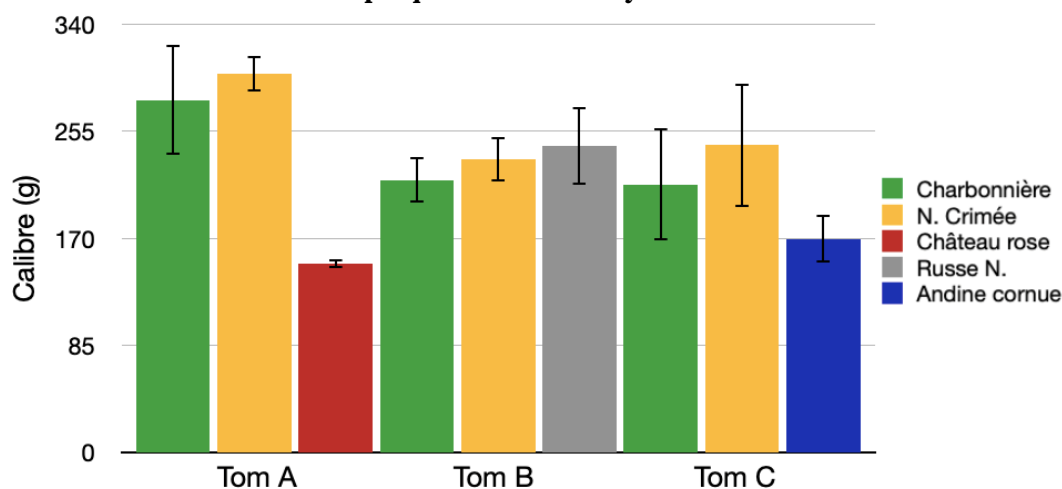
Graphique 1 : Rendement total par pied



CALIBRE

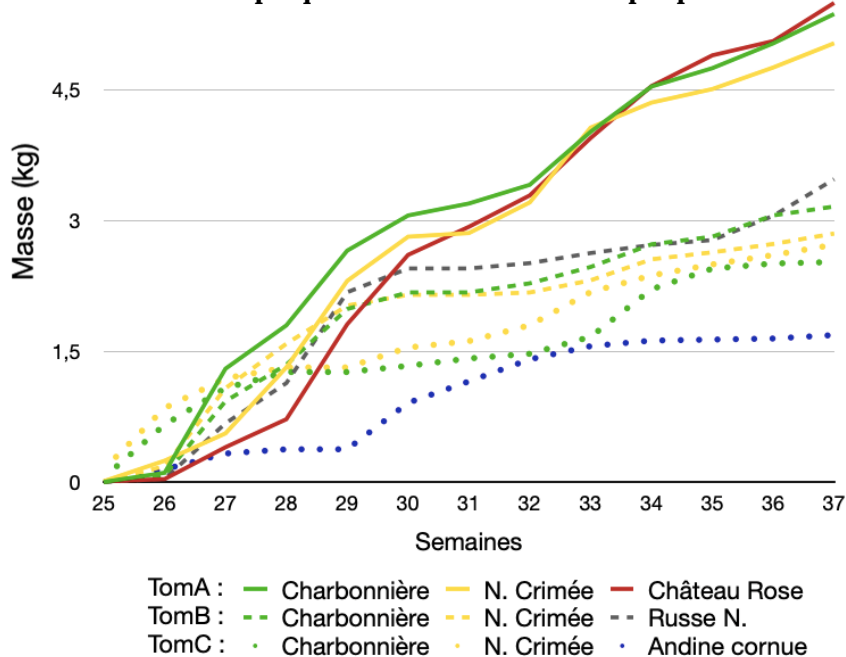
Le calibre de la charbonnière varie en fonction des sites : 290 g/tomate pour le site A et 227 g/tomate pour les deux autres sites. Sur chaque site, la charbonnière et la N. de Crimée ont des calibres identiques. Le calibre est très hétérogène : il varie entre semaines et entre planches de manière très importante. Une variation similaire a été observée pour la noire de Crimée. En début de saison, tous les fruits de charbonnière ont un collet vert et un certain nombre de fruits sont fendus.

Graphique 2 : Calibre moyen



PRÉCOCITÉ ET RÉGULARITÉ

Graphique 3 : Rendement cumulé par pied



Sur 2 sites, la charbonnière du Berry et la noire de Crimée sont entrées en production en même temps. Sur le 3^{ème} site, la charbonnière est plus précoce d'une semaine. A chaque fois, ces deux variétés sont plus précoces que les autres variétés anciennes testées.

La charbonnière et la N. Crimée ont un 1^{er} pic de production, suivi d'un creux entre les 6^{ème} et 8^{ème} semaines de production. Puis, la production repart et atteint un plateau avec en moyenne 0.3kg par pied et par semaine.

CONSERVATION

Un test de conservation en frigo a été réalisé à 10 degrés pendant 15 jours. Ce critère est important pour une valorisation en grande distribution.

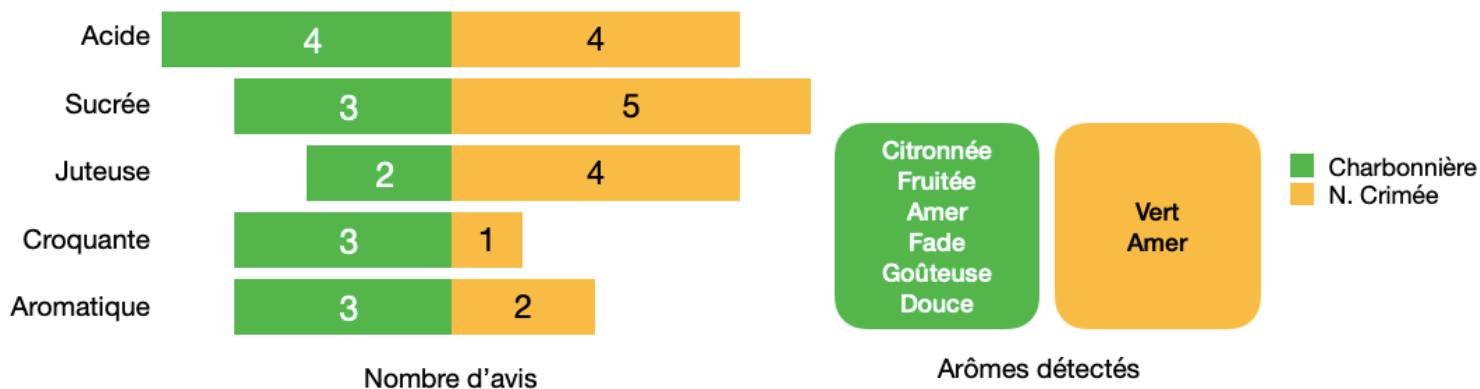
En moyenne, la charbonnière a une perte totale en eau de 4%. Cette perte est similaire à celle de la N. de Crimée (4,6%).

L'année prochaine, ce teste sera réalisé à température ambiante.

TEST DE DÉGUSTATION

La charbonnière a été décrite en comparaison avec la N. de Crimée lors d'une dégustation à l'aveugle d'un panel de 10 personnes. Elle a été trouvée moins sucrée, plus croquante et plus aromatique. Un plus grand nombre d'adjectifs ont été utilisés pour décrire ses arômes. Cette expérience sera renouvelée l'année prochaine.

Graphique 5 : Résultat du test de dégustation de 2 fruits par un panel de 10 dégustateurs amateurs



CONCLUSION

La charbonnière du Berry est une tomate très vigoureuse. Son développement particulier peut surprendre, et une taille attentive en début de saison est nécessaire.

Lors de la première année d'essai, la variété a donné de bons rendements et ses arômes ont été appréciés.

L'essai sera renouvelé l'année prochaine. Une évaluation plus précise en début de saison permettra d'évaluer le taux de perte liée aux fruits fendus. Des tests de conservations et de dégustation seront renouvelés. Cette année, le climat était peu propice aux maladies fongiques et la résistance de la charbonnière n'a pas pu être évaluée. Elle sera suivie l'année prochaine.