

SUR LES 3750 VARIÉTÉS
DE TOMATES, LA « CŒUR
DE BŒUF » EST UN EXEMPLE
DE DIVERSIFICATION
© J.-F. COFFIN

À l'affût des connaissances

LÉGUMES : L'INNOVATION POUR TOUS

Par Michel Pitrat

Résistance aux bio-agresseurs, diversification, qualité, rusticité, agriculture biologique sont les principales innovations marquantes de ces dernières années en matière d'espèces légumières. L'amateur, qui n'a pas les mêmes exigences que le professionnel, n'est pas oublié...

Les sélectionneurs ne conçoivent pas l'innovation variétale de la même façon selon qu'ils s'adressent aux producteurs professionnels ou aux jardiniers amateurs.

Ces derniers ont des demandes bien spécifiques. Par exemple, le professionnel recherche souvent une récolte groupée pour une récolte mécanique (haricots, pois, tomate pour la conserverie) ou pour diminuer le nombre de passage et donc les frais de récolte (chou-fleur) alors

que l'amateur recherche une récolte plus étalée dans le temps afin de profiter plus longtemps d'une production. On estime que 14 % en valeur des légumes consommés en France provient de l'autoconsommation. La demande de variétés amateurs n'est donc pas négligeable. L'importance de la production amateur et sa diversité justifient l'existence au catalogue officiel d'une liste particulière de variétés anciennement appelée « variétés pour amateurs » et aujourd'hui « variétés sans valeur intrinsèque ». En effet en Europe, toute variété de légumes, qu'elle soit destinée au marché amateur ou au marché professionnel, doit être inscrite au catalogue officiel des variétés pour pouvoir être commercialisée. Pour cela les services officiels vérifient que la variété est bien distincte des autres variétés déjà inscrites et qu'elle est suffisamment homogène et stable dans le temps. L'inscription sur la liste « amateur » est

simplifiée par rapport aux variétés destinées à un usage plus large. Aujourd'hui plus de 300 variétés dont 145 variétés de tomate, 25 haricots nains et à rames, 23 laitues... ont été ainsi mises à la disposition des jardiniers.

— SELON L'IMPORTANCE ÉCONOMIQUE —

Le nombre de variétés est évidemment le plus élevé pour les espèces économiquement les plus importantes. Environ 3 750 variétés de tomate, 2 300 variétés de piment, 2 200 variétés de laitue, 1 000 variétés de haricots nains, d'oignons ou de melons sont inscrites au catalogue européen (Fig. 1) à comparer avec une dizaine de variétés de scorsonère ou de cardon. Pour l'ensemble des espèces, le nombre de variétés inscrites au catalogue français représente 13 % de celles du catalogue européen avec d'importantes variations suivant les espèces. Pour la laitue, le melon, le haricot nain, le chou-fleur, la courgette, la carotte... la part française est supérieure à la moyenne alors que pour le piment, l'oignon, le concombre, le chou cabus, la pastèque... elle est inférieure à la moyenne (Fig. 1). Ceci peut correspondre à l'importance économique de l'espèce dans les différents pays.

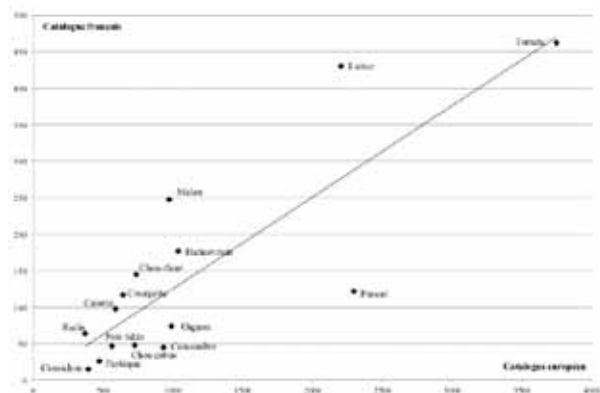


FIGURE 1. NOMBRE DE VARIÉTÉS DE LÉGUMES INSCRITES EN JANVIER 2014 AUX CATALOGUES EUROPÉEN (AXE HORIZONTAL) ET FRANÇAIS (AXE VERTICAL) POUR QUELQUES ESPÈCES. LA LIGNE OBLIQUE REPRÉSENTE LA MOYENNE (13 % DES VARIÉTÉS AU CATALOGUE EUROPÉEN PROVIENNENT DU CATALOGUE FRANÇAIS).

— LES « CULTIGROUPES » ANALYSÉS —

L'évolution dans le temps du nombre de variétés inscrites au catalogue français est présentée en Figure 2. La tomate, la laitue, le melon et le piment sont en nette augmentation surtout au cours des 30 dernières années alors que le pois et l'épinard ont régressé. Pour beaucoup d'espèces, le nombre de variétés est stable ce qui n'exclut pas l'innovation, l'inscription de nouvelles variétés venant compenser la radiation d'anciennes variétés.

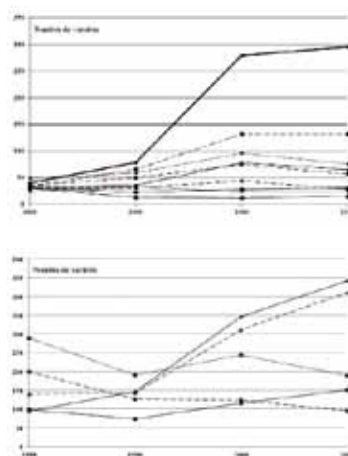


FIGURE 2. ÉVOLUTION DU NOMBRE DE VARIÉTÉS DE LÉGUMES INSCRITES AU CATALOGUE OFFICIEL FRANÇAIS DANS LES 40 DERNIÈRES ANNÉES POUR QUELQUES ESPÈCES: 1 = MELON, 2 = PIMENT, 3 = CAROTTE, 4 = ENDIVES SCAROLE ET FRISÉE, 5 = OIGNON, 6 = POIREAU, 7 = HARICOT GRIMPANT, 8 = NAVET, 9 = ÉPINARD, 10 = TOMATE, 11 = LAITUE, 12 = HARICOT NAIN, 13 = CHOU-FLEUR, 14 = POIS.

L'analyse peut être affinée au niveau des cultigrades¹. Pour certaines espèces, l'effort d'innovation (mesuré par le nombre de nouvelles variétés) n'a porté que sur certains cultigrades. Par exemple, pour le radis, il y a eu très peu d'innovation pour les radis d'hiver ou les gros radis (types radis noir, rose d'hiver de Chine, rave d'Augsbourg...) alors qu'il y en a eu davantage pour les petits radis d'été ou radis de 28 jours. De même l'innovation variétale chez les haricots secs (flageolet, coco, à grain rouge) est très faible, comparée aux haricots gousses.

— QUATRE INNOVATIONS MARQUANTES CES DERNIÈRES ANNÉES —

Résistance aux bio-agresseurs

Cette thématique est toujours importante et concerne presque toutes les espèces. Sans vouloir prétendre à l'exhaustivité on peut mentionner les résistances: aux pucerons *Nasonovia ribisnigri* chez la laitue et *Aphis gossypii* chez le melon, aux virus du *tomato yellow leaf curl* ou bien du *tomato spotted wilt* chez la tomate, à de nouvelles races de mildiou chez la laitue ou d'oïdium chez le melon, à l'oïdium et à différents virus chez la courgette, à la maladie des racines liégeuses chez la tomate, à l'*Alternaria* chez la carotte.

¹ À l'intérieur d'une espèce, un cultigrade rassemble des variétés (= cultivars) qui ont des caractéristiques proches, par exemple les cultigrades des « frisées » et des « scaroles » au sein des chicorées, ou bien les « beurres », les « batavias » et les « romaines » au sein des laitues.

On peut signaler également, pour les Solanacées et les Cucurbitacées, le développement des porte-greffe qui apportent des résistances aux maladies mais aussi de la vigueur, en particulier en sols froids.

Diversification

Certaines espèces ont fait l'objet d'une importante diversification par la création de nouveaux types variétaux, par exemple la chicorée witloof rouge (endigia). Les variations autour d'un type existant, par exemple avec des couleurs différentes ou bien en introduisant des résistances aux maladies, correspondent au plus grand nombre de nouvelles variétés. Enfin l'introduction sur le marché français de variétés traditionnelles étrangères est également très pratiquée, par exemple les différents types de chicorées rouges (*Cichorium intybus*) ou les choux-fleurs de type Romanesco venant d'Italie.

On peut citer comme exemples de diversification :

- Les laitues avec le développement des types « feuille de chêne », « lollo », « à feuille incisée », de couleur verte/blonde ou rouge ;
- Les tomates « cerise » ou « cocktail », « cœur de bœuf » en forme de cœur ou en forme de poire (aumônière), de couleur jaune, orange, noire, zébrée ;
- Les mini concombres parthénocarpiques² à écorce lisse vert clair ou les pastèques apyrènes ;
- Les poivrons jaunes ou orange de forme carrée, demi-longue, longue, en corne ;
- Les courgettes rondes vert clair, vert sombre, jaune ;
- Les carottes pourpres ou jaunes ;
- Les choux-fleurs traditionnels ou Romanesco de couleur verte, orange ou violette...

Éléments de qualité

Les critères de qualité ne sont pas les mêmes pour un produit destiné à un circuit court, voire très court, puisque dans le cas de l'amateur il s'agit d'aller de son jardin à sa cuisine ou bien commercialisé par une filière longue allant du producteur au consommateur en passant par les metteurs en marché, les transporteurs et les distribu-

² Chez une variété parthénocarpique de concombre le fruit se développe sans pollinisation et il n'y a évidemment pas de graines dans le fruit. Chez une variété apyrène, il faut qu'il y ait pollinisation pour que le fruit se développe mais néanmoins il n'y a pas de graines dans le fruit, par exemple les variétés de pastèque ou de raisin apyrènes.



LA CHICORÉE CARMINE® EST UN EXEMPLE DE DIVERSIFICATION © CTIFL/APEF

teurs. Le comportement des consommateurs qui ont de plus en plus tendance à ne faire leurs achats de légumes qu'une fois par semaine accentue ce besoin de variétés ayant une longue durée de conservation après récolte. Ceci s'est traduit par exemple par des variétés de tomate d'une très grande fermeté, parfois excessive pour des tomates consommées crues en salade. Certains éléments de la qualité organoleptique peuvent être plus ou moins appréciés : ainsi la forte diminution de l'amertume des variétés récentes de chicorées witloof satisfait la majorité des consommateurs mais certains, en particulier dans le nord de la France zone traditionnelle de production, les trouvent insipides.

Rusticité, Agriculture biologique

La rusticité peut être définie comme une faible sensibilité aux accidents climatiques, aux irrégularités de l'apport d'eau ou d'éléments fertilisants ; les résistances aux maladies contribuent également à la rusticité des variétés. Cet élément important est pris en compte par des essais pluriannuels et multi-locaux réalisés par les obtenteurs. Il est également intégré dans les réseaux de sélection associant plusieurs partenaires, travaillant ou non en conditions d'agriculture biologique. Ainsi des variétés de carotte ou de courgette ont été obtenues par cette dernière voie.

Les jardiniers amateurs ont donc à leur disposition d'une part les variétés traditionnelles inscrites sur le catalogue des variétés « sans valeur intrinsèque » ; d'autre part ils bénéficient de certaines innovations proposées d'abord pour le marché professionnel, par exemple les résistances aux maladies, le greffage ou la rusticité.