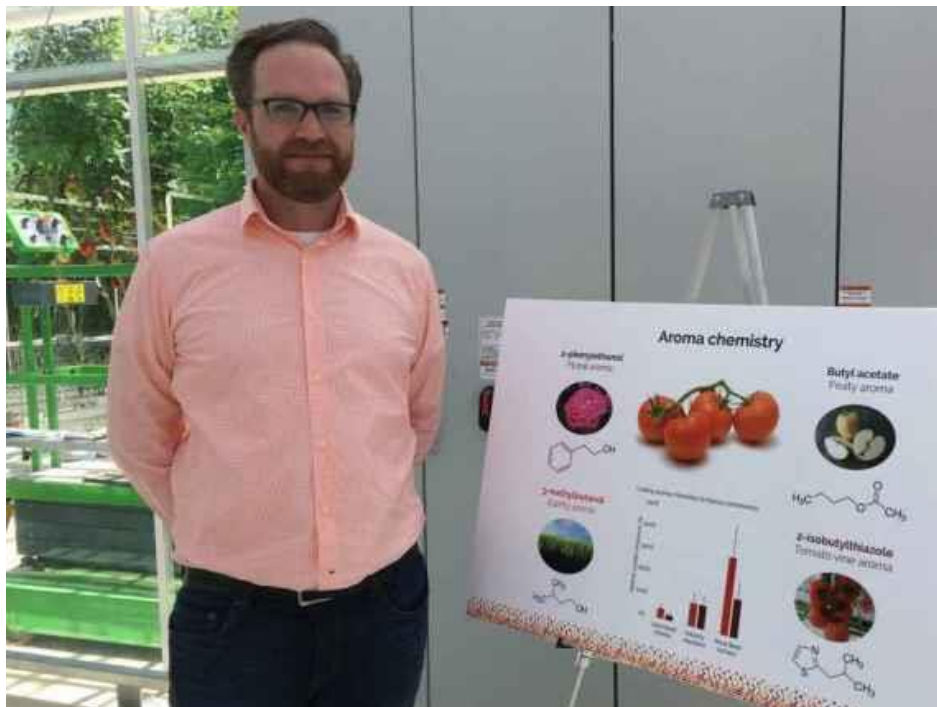


La meilleure tomate au monde, parole de phytogénéticien

Le 28 août, 2017

Lilian Schaer, AgInnovation Ontario



David Liscombe, chercheur à Vineland.

La serre du Vineland Research and Innovation Centre (près de St. Catharines) contient un plant de tomates «qui pourrait changer pour toujours l'expérience des consommateurs de tomates», selon l'équipe qui l'a conçu.

Ce plant fait partie d'un programme de recherche auquel participe actuellement des phytogénéticiens, biochimistes et spécialistes de la consommation, qui cherche à créer une tomate de serre plus savoureuse.

Apparemment, seulement 60% environ des consommateurs se diraient satisfaits de la saveur d'une variété standard de tomates – grappe de cinq fruits attachés à la tige – cultivée par la plupart des serriculteurs commerciaux.

La production de tomates de serre au Canada rapporte gros, 544 millions \$ en 2016, selon Statistique Canada, et la majeure partie de celle-ci provient de l'Ontario.

L'Ontario Greenhouse Vegetable Growers' Association s'est donc tournée vers Vineland, le seul programme de sélection des légumes de serre du Canada, pour

obtenir de l'aide.

Usines de saveurs

«La saveur est un caractère complexe – les tomates sont d'étonnantes usines chimiques productrices de saveurs», explique David Liscombe, biochimiste à Vineland. «Les tomates présentent une grande variété de saveurs, et même si celles-ci sont en grande partie déterminées par la génétique, le milieu de culture influe également sur la chimie de la tomate.»

L'équipe responsable de l'étude des tendances de consommation de Vineland a travaillé avec des consommateurs et un jury sensoriel regroupant des goûteurs professionnels formés au préalable. Cette équipe cherchait à découvrir ce qui constituait une bonne saveur dans l'esprit des gens et à définir les attributs les plus recherchés dans la tomate.

Elle a élaboré une carte des préférences pour comprendre les attributs qui plaisent aux consommateurs dans une tomate et déterminer les mécanismes biochimiques qui se cachent derrière de ces attributs.



Des tomates dans la serre de Vineland.

La texture

«La texture joue un rôle crucial. Une texture farineuse et spongieuse masque les bonnes saveurs, les arômes et la finale en bouche. C'est pourquoi nous devons nous concentrer d'abord sur la texture et ensuite sur les autres aspects», ajoute M. Liscombe. «Nous recherchons une tomate que 100% des consommateurs

aimeront et pas simplement 60% d'entre eux.»

Les chercheurs ont ensuite mis au point une «empreinte», ou image, de la tomate savoureuse idéale et ils l'ont appliquée à leur programme de sélection – Vineland a hérité de la collection de germoplasmes de tomate d'Agriculture et Agroalimentaire Canada – afin de jumeler les préférences des consommateurs aux caractéristiques jugées importantes par les producteurs et les détaillants.

Ces caractéristiques comprennent les résultats sur le plan de la croissance de ces plants, l'importance de la production ainsi que la qualité et l'apparence des fruits et, enfin, la façon dont les tomates résistent à l'entreposage et à la manutention dans leur périple de la vigne au consommateur.

Le programme a été lancé en 2013, et la première serre complète comptant 75 hybrides différents – résultant du croisement des meilleures variétés sur le plan de la saveur et des meilleures variétés sur le plan agronomique – produit maintenant ses premières tomates.

Une première caisse

«C'est très emballant. La prochaine tomate sur vigne qui plaira aux consommateurs se trouve dans cette serre», affirme M. Liscombe. «C'est encore tôt, mais nous avons déjà une première caisse de fruits à analyser.»

L'équipe évaluera le rendement, la forme, la taille, la structure, l'aspect des grappes et l'uniformité des fruits de chaque hybride avant de demander aux goûteurs de valider le profil de goût des cinq ou dix meilleurs produits.

Cet automne, des semences de ces lignées hybrides seront distribuées aux producteurs de tomates de serre de l'Ontario – la plus grande partie de la production étant concentrée dans la région de Leamington – afin que ceux-ci puissent procéder aux premiers essais dans leurs serres commerciales.

«Une très grande part de notre programme de sélection porte sur l'adaptation locale, c'est-à-dire que nous cherchons à mettre au point des tomates qui donneront de bons résultats dans notre environnement, et la saveur est le point de départ », explique M. Liscombe. « Nous ne perdons jamais de vue ce que souhaitent les membres de l'industrie.»



La grande serre de Vineland.

<https://l-express.ca/la-meilleure-tomate-au-monde-parole-de-phytogeneticien/>