

France : Tomate, as-tu du Coeur?

Le nouveau référentiel sur la segmentation des tomates et la volonté de répondre aux différentes attentes des consommateurs amènent les opérateurs à clarifier leur offre de tomate « type Coeur de boeuf ».

En dix ans, la tomate jusqu'ici dite « Coeur de boeuf » est devenue stratégique pour les opérateurs français.

« C'est aujourd'hui notre troisième segment tomate après la grappe et le vrac », indique Marie Dérédec, chef produit tomate à Prince de Bretagne. Dans un premier temps, pour répondre à la demande du marché, italien notamment, les producteurs se sont orientés vers la production d'hybrides de type aumônière, au fruit côtelé, aplati, piriforme et multiloculaire, appelés par certains semenciers « type Coeur de boeuf albenga ».

Ils ont testé ce segment sur le marché français et celui-ci a suscité un réel engouement. Dans un second temps, quand la demande plus globale en tomates anciennes a émergé, les producteurs ont commencé à développer les variétés de type Coeur, au fruit légèrement côtelé, cordiforme, plein et charnu, plus proche de la variété ancienne cœur di bue mais plus difficile à produire que l'aumônière.

Source : <http://www.pleinchamp.com/fruits-et-legumes/actualites/tomate-as-tu-du-coeur>