

Tomate "Poivron Rouge"

"Variété à fruit creux, sans chair, pour un usage à farcir"

Carte d'identité

Famille	Solanaceae
Genre	Solanum
Espèce	Solanum lycopersicum
Type de croissance	indéterminé
Division du limbe	découpée
Port du feuillage	horizontal
Couleur de la fleur	jaune
Type d'inflorescence	simple/ramifiée
Axe d'abscission	présent
Type	type poivron
Couleur de la peau à maturité	rouge
Couleur de la chair	rouge
Forme en section longitudinale	rectangulaire
Collet vert	présent
Dépression au niveau du pédoncule	creux
Forme apicale	incurvé
Nombre de loges	2 à 3
Fermeté des fruits à maturité	moyenne
Précocité	précoce
Homogénéité calibre	moyen



Description

La tomate poivron rouge est une variété qu'on trouve actuellement sur les catalogues de quelques artisans semenciers.

La souche de cette variété que nous avons mise à l'essai s'est montrée très vigoureuse, productive et précoce. Elle produit des fruits de moyens calibres très originaux par leur type : les fruits sont creux et la chair oscille autour d'1 cm d'épaisseur. Elle semblerait idéale comme tomate à farcir. Elle peut avoir tendance à fendre.

Les résultats d'une année d'essai (donc à relativiser) ont montré chez elle 2 pics de production.

Elle a montré une petite sensibilité à la nécrose apicale en condition de restriction d'irrigation, mais également en condition de culture classique.



Avis de producteurs

Dans le sud-est, les producteurs ont trouvé que cette variété était très originale et de belle aspect. Ils lui ont également trouvé une productivité intéressante.

Dans le Vaucluse, les producteurs n'ont pas appréciés la qualité gustative de la tomate poivron rouge: ils ont trouvé que sa chair peu épaisse manquait de sucre. Dans les Hautes Alpes, les producteurs ont apprécié sa qualité gustative qui était un peu sucrée. Leur conseil de culture : travailler cette variété avec très peu d'irrigation.

En Dordogne, les fruits se sont montrés peu gouteux, l'atout des fruits produits réside principalement dans le fait qu'ils soient creux, pour farcir.



Observations réalisées

Les données observées, présentées ci-dessous, sont issues de deux années observations (2014 et 2015), principalement sur la station du GRAB Avignon. Pour chaque observations la plus grande et la petite valeur est donnée, ainsi la valeur moyenne obtenue sur l'ensemble des sites et des années.

Les résultats d'analyse nutritives sont présenté relativement au témoin Paola hybride F1 du même essai au GRAB. Seuls les paramètres s'éloignant de cette moyenne seront détaillés : tout métabolite ou composé non détaillé pourra être considérés comme « moyen » dans ce descriptif.



**Largeur
du fruit (cm)**



**Longueur
du fruit (cm)**



**Poid moyen
(g)**

Parmi les variétés analysées, elle produit des fruits moins riches en matière sèche.

Elle a présenté des teneurs faibles acide citrique, et faibles en acide malique. Elle est peu riche en vitamine C.

Informations

Si innovation variétale peut vouloir dire création de nouvelles variétés, elle peut également correspondre à une nouvelle manière de tirer parti des ressources variétales déjà existantes. C'est ce concept que le projet **INTERVABio** a souhaité approfondir à travers l'observation et la valorisation de variétés de poivron conservées au CRB légumes de l'INRA.

Pour évaluer le potentiel de ces variétés, et notamment leur rusticité et leur adaptabilité, nous les avons observées avec la participation d'agriculteurs et de jardiniers, dans différentes conditions pédoclimatiques, et selon différents itinéraires de production dans des contextes plus ou moins limitants. Pour accéder aux semences ou avoir des informations complémentaires, n'hésitez pas à contacter le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (Avignon), Bio Loire Océan ou Agrobio Périgord (Dordogne).

Fiche réalisée dans le cadre du projet Intervabio, rassemblant

Avec le soutien financier de

