

NEW BOOKS

Les choux à inflorescence : chou-fleur, brocoli et romanesco

**Auteur principal : Christian Porteneuve,
Ctifl/Terre d'essais**

Céline Baty-Julien (BBV-Vegenov) - Vianney Estorgues
(Chambre d'agriculture du Finistère) - Raphaël Maitre (OBS)
- Damien Penguilly (Cate) - Valérie Merendet (Ctifl) - Aurore
Mery (Ctifl) - Christiane Raynal (Ctifl) - Matthieu Serrurier
(Ctifl) - François Villeneuve (Ctifl) - Patricia Erard (Ctifl)



Editeur : Ctifl
Publication : Décembre 2015
Prix : 40 euros
332 pages
ISBN : 978287911-332-6

La France est le troisième pays producteur européen de choux à inflorescences avec 16 % des volumes après l'Espagne et l'Italie. Elle reste cependant le premier producteur européen de chou-fleur. Ces légumes de bonne qualité nutritionnelle, consommés en automne et en hiver, et dont la culture est encore relativement peu mécanisée et sujette aux aléas climatiques, ont connu ces vingt dernières années des avancées techniques significatives qui ont permis de sécuriser la production et de préserver le revenu des producteurs. Cette nouvelle monographie publiée par le Ctifl fait un point sur l'état de l'art pour cette production dont elle synthétise les connaissances sur la plante, le marché, les itinéraires de production et la gestion des maladies et ravageurs.

France is the third largest European producer of cabbage inflorescences with 16% in volume after Spain and Italy. However, it remains the leading European producer of cauliflower. These vegetables of good nutritional quality, eaten in autumn and winter, and whose production is relatively poorly mechanized and subject to climate changes, have experienced in the last twenty years some significant technical advances that contributed to secure the production and preserve the income of producers. This new monograph published by the CTIFL is an update on the state of the art for these crops that synthesizes the knowledge on the plant, markets, production routes, and the management of pests and diseases.

Sommaire

La plante

- Origine
- Génétique et sélection chez le chou-fleur
- Morphologie et développement
- Qualité sensorielle et nutritionnelle

Contexte économique

- Production de chou-fleur et brocoli en Europe
- Echanges européens de chou-fleur et brocoli frais
- Production française de chou-fleur et brocoli
- Consommation française de chou-fleur et brocoli

Exigence du marché et maintien de la qualité

- Les critères de qualité des choux à inflorescence
- La physiologie des choux après récolte
- Les conditions de conservation optimales

Itinéraires de production en post récolte

- Créneaux de production et variétés
- Mise en place de la culture
- Fertilisation
- Irrigation
- Entretien et désherbage
- Récolte, conditionnement et conservation
- Aperçu sur les coûts de revient du chou-fleur en Bretagne

Protection sanitaire des cultures

- La protection des cultures
- Démarche générale de la protection des cultures
- Types de dégâts et causes possibles
- Les ravageurs
- Les maladies

Références bibliographiques

La consommation de la tomate

Catherine Baros, Ctifl



Editeur : Ctifl
 Publication : Janvier 2016
 38 pages
 Téléchargeable gratuitement
 sur le site du Ctifl :
www.ctifl.fr rubrique Nos
 Publications / Distribution,
 Marché et Consommation

Sollicitée dans le cadre de la Commission mixte des études Ctifl-FranceAgriMer-Interfel par l'AOPn Tomates et Concombres de France, une étude qualitative tomate a été réalisée au cours de l'été 2015. Cette étude a été cofinancée par l'Aopn Tomates et Concombres de France, Prince de Bretagne, et FranceAgriMer. Les résultats de cette étude menée à l'aide d'une méthodologie « Quali online » sont désormais disponibles sur le site www.ctifl.fr

Cette étude avait plusieurs objectifs, définis avec l'AOPn Tomates et Concombres de France :

- Connaître l'image de la tomate, définir la tomate idéale, connaître la perception des variétés, des textures, la perception de l'origine (France), du mode de culture sous serre et hors-sol, de la gamme des « anciennes variétés ».
- Déterminer la connaissance par les consommateurs des caractéristiques (gustatives) des différentes tomates ; Appréciation de la tomate de type cœur de bœuf aux caractéristiques particulières : aspect, texture, durée de conservation.
- Connaître les modalités d'achat : la perception de la segmentation, l'affichage de l'origine France, le packaging, les critères de choix.

- Mieux identifier les usages : gestion de la conservation des fruits, modalités de préparation (lavage, pédoncule), usages cru et cuit de la tomate selon la variété ou la taille.

La méthodologie « Quali online » a permis de travailler avec les consommateurs sur une durée longue, de faire un bilan de consommation à la fin de l'été, de définir des missions ad hoc : enquête sur le point de vente, reportage photos, cuisine, tests de segmentation, tests de packaging, etc.

La tomate est devenue un produit pratique, disponible, joli, calibré, éloigné des concepts de fraîcheur et de naturalité. L'arrivée sur les linéaires des « anciennes » variétés a constitué un rappel à la terre, au terroir, à une tradition de culture. Elles contribuent également à la perception d'une offre attractive.

Si les consommateurs français choisissent l'origine France, c'est parce qu'ils considèrent que les producteurs français sont plus respectueux du produit, de l'environnement, et de l'humain. Il faut donc plus valoriser ce troisième élément, peu perçu par les consommateurs de cette communauté.

Malgré la profusion de l'offre, les critères de choix évoluent peu. C'est toujours l'aspect de la tomate qui prime, le choix de la variété se fait en fonction de l'usage prévu (qui change peu) et du prix : ce dernier est un frein important à l'achat des variétés autres que les classiques, parce qu'il n'est pas bien compris.

La rapidité/facilité/praticité d'utilisation de la tomate est un atout, mais aussi un handicap, car elle n'encourage pas à changer ses habitudes : Il faut oser !

Les acteurs des secteurs prescripteurs doivent aussi mieux valoriser leur offre tomate.

Requested as part of the Joint Commission of studies of CTIFL-FranceAgriMer-Interfel by AOPn Tomatoes and Cucumbers of France, a qualitative study on tomato has been conducted in summer 2015. This study was co-funded by Aopn Tomatoes and Cucumbers of France, Prince de Bretagne, and FranceAgriMer. The results of this study using a methodology "Quali online" are now available on the website of CTIFL (www.ctifl.fr).