



## LA QUALITE GUSTATIVE DES LEGUMES VUE PAR LE PRODUCTEUR



---



**Angélique DELAHAYE**  
Productrice de légumes sous serres, de plein champ et  
d'endives  
St-Martin-Le-Beau (37)



### Le goût d'un légume, quels critères ?



---


- **LA VARIETE : 50 - 70%**
- **LE MOMENT DU RAMASSAGE ET DE LA CUEILLETTE :**  
adapter le meilleur moment de la récolte au légume
- **LA CONDUITE CULTURALE :**
  - **Terroirs :** sableux -légers, argileux...  
légumes racines ++++  
légumes fruits ++
  - **Ferti-irrigation :**  
nécessité d'un équilibre à maintenir en fonction du terroir et du climat
  - **Conditions climatiques :**  
si mauvaises les 8 - 10 derniers jours, la culture sous serre assure une meilleure maîtrise et constitue un élément positif pour le maintien de la qualité organoleptique






Photos: « © Légumes de France – EH Le Studio des 2 prairies »

**Comité Consommateurs de l'Aprifel du 22 mars 2012**




### Choix variétal par le producteur



---

Le producteur détermine son choix d'après les critères définis par :

- le Ctifl et
- les stations d'expérimentation professionnelles...



Sélection variétale se fait selon les critères :

<ul style="list-style-type: none"> <li>- de productivité</li> <li>- de conservation après récolte</li> <li>- du taux de sucre</li> <li>- de la résistance aux maladies</li> <li>- critères organoleptiques</li> </ul>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: flex-end;"> <div style="border-left: 1px solid #ccc; border-right: 1px solid #ccc; border-bottom: 1px solid #ccc; width: 100px; height: 15px; margin-right: 5px;"></div> <div style="border-left: 1px solid #ccc; border-right: 1px solid #ccc; border-bottom: 1px solid #ccc; width: 100px; height: 15px; margin-right: 5px;"></div> <div style="border-left: 1px solid #ccc; border-right: 1px solid #ccc; border-bottom: 1px solid #ccc; width: 100px; height: 15px; margin-right: 5px;"></div> <div style="border-left: 1px solid #ccc; border-right: 1px solid #ccc; border-bottom: 1px solid #ccc; width: 100px; height: 15px; margin-right: 5px;"></div> </div> <p>Qualité/Prix +++</p> <p>+++ depuis une vingtaine d'années</p>
---	--

La notion de goût et de résistances aux maladies sont de plus en plus intégrées au détriment de la productivité

Comité Consommateurs de l'Aprifel du 22 mars 2012



### Nos interlocuteurs/Acheteurs –Clients

---


dépendent essentiellement du schéma de l'exploitant et/ou du légume :

- Expéditeurs –Coopératives
- Grossistes
- Détaillants
- Grande distribution

Rapidité, garant de la fraîcheur, garant de la qualité organoleptique

Température, conditionnement et conditions de conservation +++

Comité Consommateurs de l'Aprifel du 22 mars 2012




## COMMENT PRESERVER LA QUALITE GUSTATIVE ?

Quelles seraient les recommandations du producteur, qui doivent être respectées tout le long de la chaîne, pour préserver la qualité gustative ?

<p><b>Producteurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégration des critères organoleptiques +++</li> </ul>	<p><b>Température</b> +++</p> <p>Carotte/courgette/ Poireau : <b>3-4°C</b></p> <p>Tomate : <b>8-15°C</b></p> <p>Fraise : <b>6-8°C</b></p>
<p><b>Grossistes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Températures optimales de conservation et de transport</li> <li>• Adapter les achats aux ventes</li> </ul>	
<p><b>Distributeurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Températures optimales de conservation et de transport</li> <li>• Adapter les achats aux ventes</li> </ul>	
<p><b>Conso*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance du produit, de sa conservation et de sa préparation</li> <li>• Adapter ses achats à sa consommation</li> </ul>	

**Produit vivant**



**Manipulation**  
+++

*Comité Consommateurs de l'Aprifel du 22 mars 2012*




*Merci pour votre attention*



**Légumes  
de France**

*Comité Consommateurs de l'Aprifel du 22 mars 2012*