



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"> - de productivité - de conservation après récolte - du taux de sucre - de la résistance aux maladies - critères organoleptiques 	<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 ?

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

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