

/// Vegetables
by Bayer



DR0607TC

Tomate cerise ronde rouge




De Ruiter[®]
Grow better together



DR0607TC

Cette variété de tomate cerise ronde rouge est une parfaite combinaison entre une jolie présentation, un bon niveau gustatif et une bonne conservation.

Le fruit	Avantages techniques	Avantages commerciaux
Présentation en vrac ou en grappe. Calibre homogène. Poids moyen compris entre 13 et 15 grammes. Très belle couleur rouge brillant. Fortes parties vertes, pédoncule robuste et vert. Bon comportement face à l'éclatement avant et après récolte.	Flexibilité du type de récolte selon la demande du marché. Bon potentiel de rendement commercialisable. Rapidité de récolte (maturation groupée). Récolte avec ou sans pédoncule.	Très belle présentation du produit. Produit attractif. Bonne conservation après récolte. Bon potentiel gustatif.
La plante	Avantages techniques	Avantages commerciaux
Ouverte et assez courte. Haute résistance à la Cladosporiose et bon comportement à l'Oïdium. Plantation possible en automne et été.	Conduite de culture facilitée. Limitation d'utilisation de produits phytosanitaires. Adaptabilité de la variété à différentes dates de plantation.	Approvisionnement possible 12 mois sur 12. Production française. Utilisation limitée de produits phytosanitaires.

L'avis des consommateurs

Au cours de cette saison 2021, nous avons réalisé deux tests consommateurs auprès d'un panel de testeurs expérimentés de 150 personnes en Mars et Mai 2021.

Les variétés étudiées sont la variété DR0607TC produite en France, une variété de tomate cerise ronde d'importation et une variété de tomate cerise allongée d'importation.

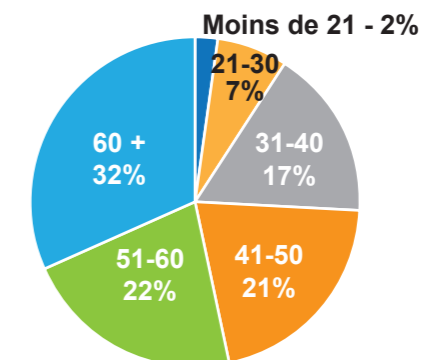
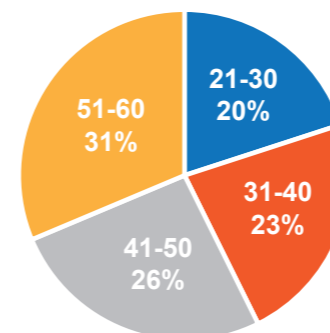
Vous trouverez ci-dessous la description du panel ainsi que les résultats obtenus lors des deux tests.

Description du panel (étude réalisée en France)

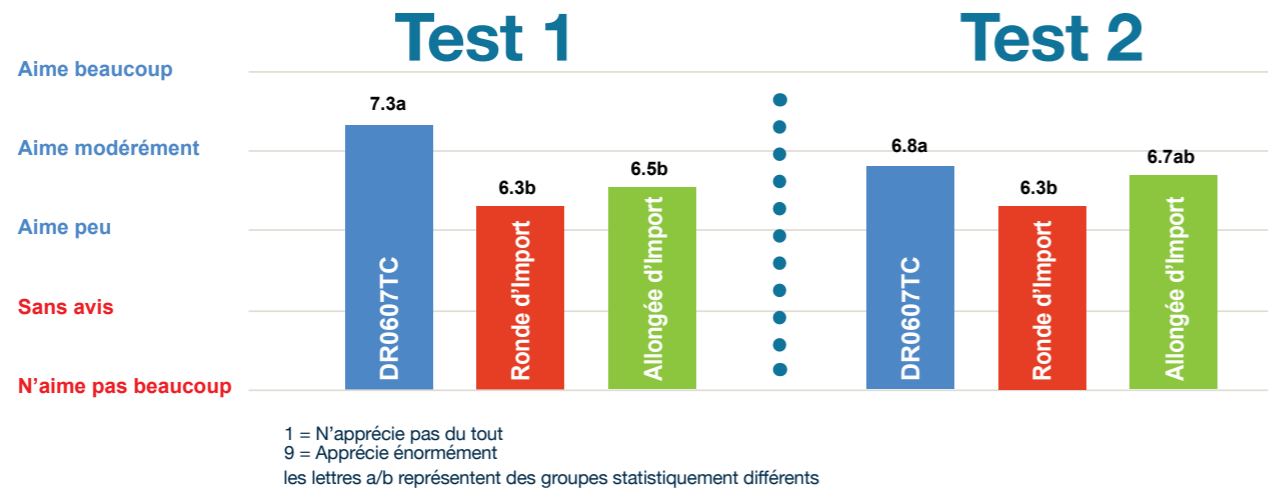
• Répartition selon le sexe



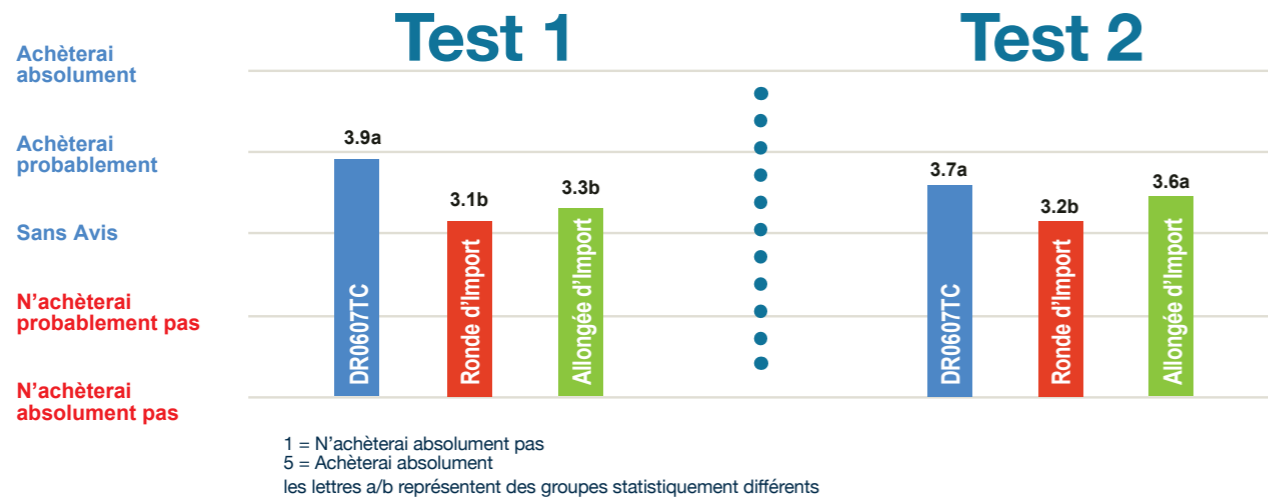
• Répartition selon l'âge



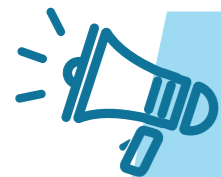
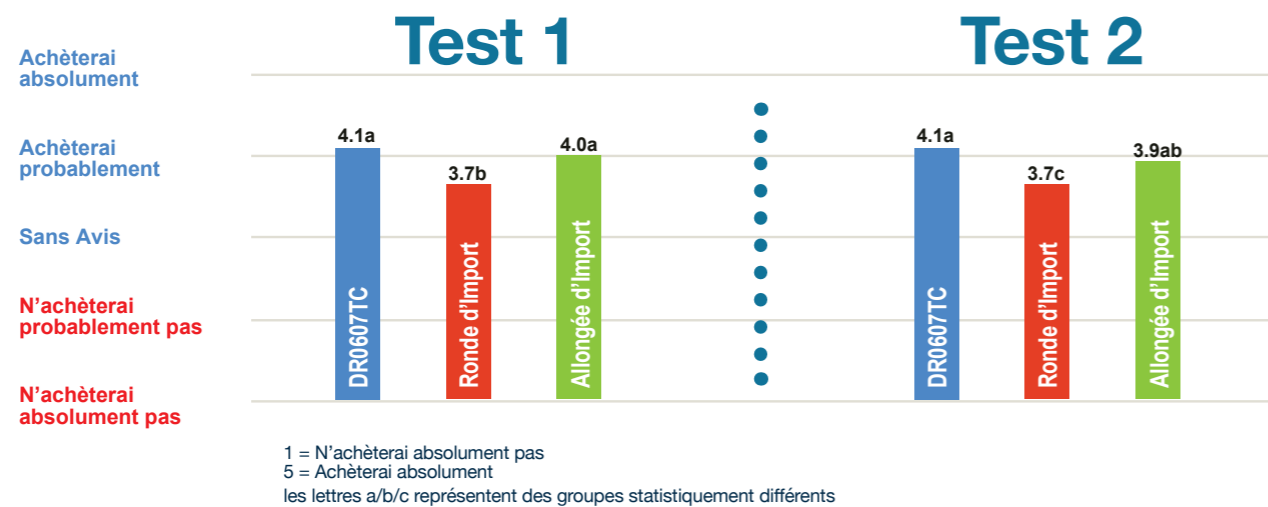
Appréciation générale



Intention d'achat en fonction du goût

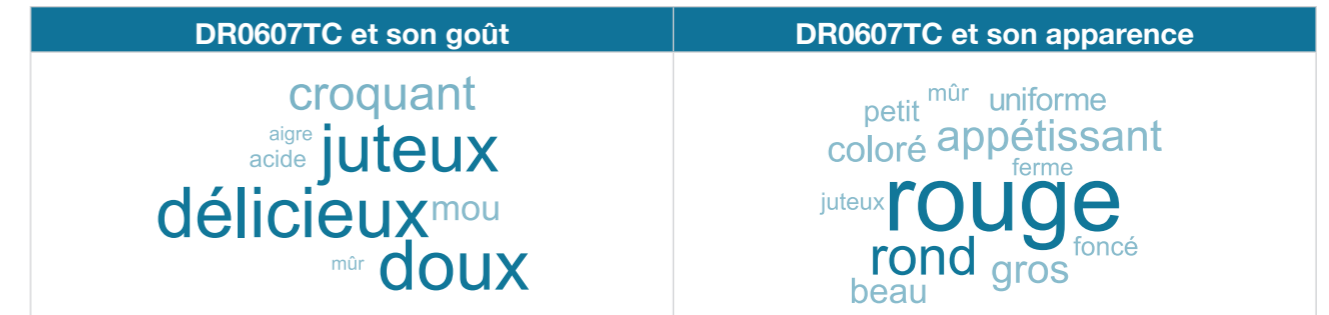


Intention d'achat en fonction de l'appréciation visuelle



Au cours de ces 2 tests, DR0607TC est plébiscitée par les consommateurs qui confirment leur attirance pour ce produit. Son goût et sa belle présentation générale incitent à l'achat.

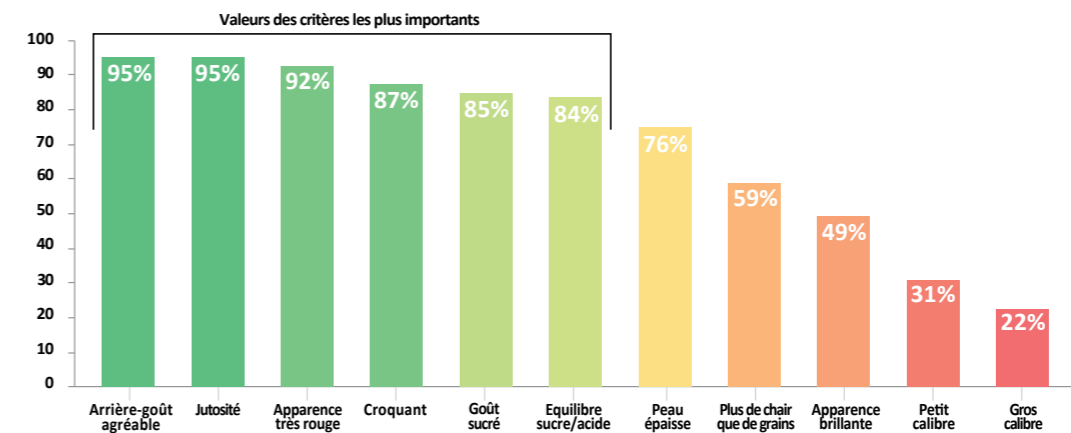
Qualificatifs les plus fréquemment utilisés par les testeurs pour décrire DR0607TC



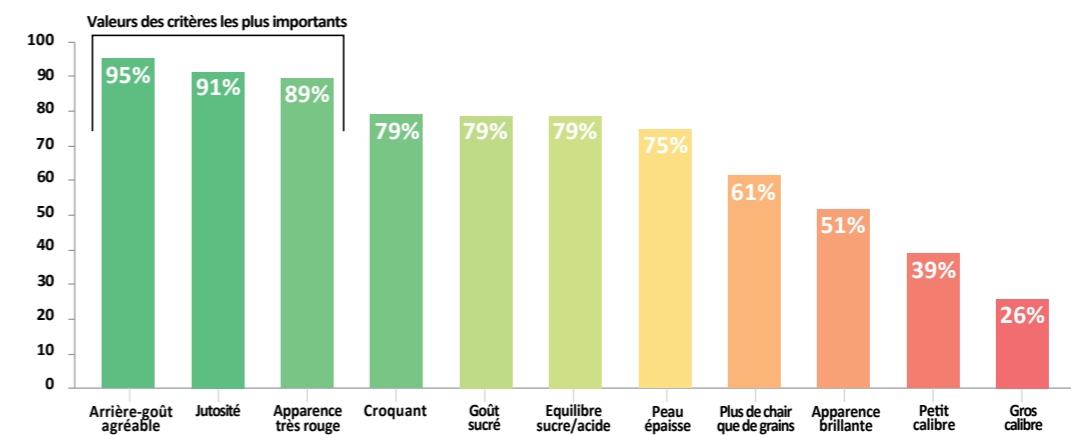
Questions ouvertes posées au panel de consommateurs

- Quels sont les critères les plus importants lors de l'achat de tomate cerise ?

Test 1



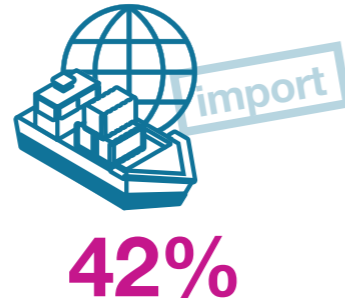
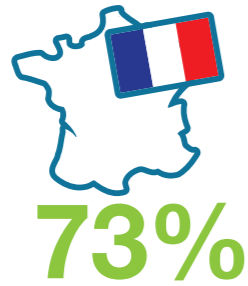
Test 2



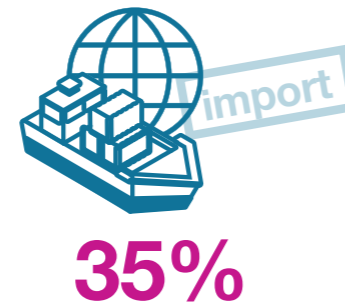
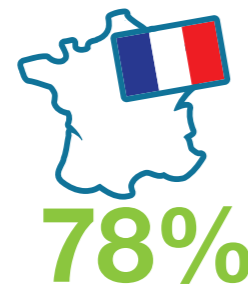
Lors de l'achat de tomates cerises, les principaux critères de sélection sont la jutosité, l'arrière-goût agréable, l'apparence très rouge, le croquant, la douceur du goût et l'équilibre sucre/acide. Les qualificatifs utilisés par le panel pour décrire DR0607TC répondent à ces critères.

- Selon vous, est-ce que l'origine a un impact sur la qualité et le goût d'une tomate ?

Test 1



Test 2



Selon la moyenne des 2 tests, 75,5% des consommateurs français approuvent qu'une tomate d'origine France a un niveau qualitatif élevé et aussi, un bon goût.



L'avis d'un expert



Toby Wright

Producteur de Tomates DR0607TC basé dans le Sud-Ouest de la France et aussi conseiller technique, s'exprime sur cette variété.

En Septembre 2019, Toby soulignait que la « variété répond parfaitement aux attentes de nos clients : du goût, de la couleur et surtout, zéro éclatement. Ce dernier point permet de récolter plus rouge.

On accroît ainsi le rendement de cueillette, mais on améliore aussi le potentiel gustatif. Récoltée en vrac, DR0607TC est une variété de tomate cerise qui permet vraiment de se différencier sur le marché, de valoriser l'origine France par un fruit bien rouge et gustatif. »

En Juin 2021, Toby confirme que « le goût reste toujours bon et correct avec une bonne fermeté ! Il y a des moyens pour améliorer le goût de DR0607TC. Le stade de récolte a déjà une influence assez importante dans le goût (et on le retrouve dans les mesures du brix).

Le brix pour un fruit couleur 6 mesurait 6,5brix et couleur 10, 7.0 brix. L'autre moyen d'améliorer le goût est d'arroser plus salé. C'est-à-dire, arroser avec des EC apport de 4.0ms et de drainer entre 6.5 - 7.0ms. »



N'hésitez pas à contacter
l'équipe De Ruiter®
pour plus d'informations !

Contacts

Sous la responsabilité de Swanny Chouteau,
directeur des ventes France, l'équipe De Ruiter®
se compose de trois responsables techniques et commerciaux
en charge des espèces tomate, concombre, poivron et aubergine.
Chacun a, sous sa responsabilité, les zones mentionnées sur la carte.



SWANNY CHOUTEAU

Tél. : +33 (0)6 87 71 82 07
swanny.chouteau@bayer.com



CLÉMENTINE CROMBEZ

Tél. : +33 (0)6 85 40 40 90
clementine.crombez@bayer.com



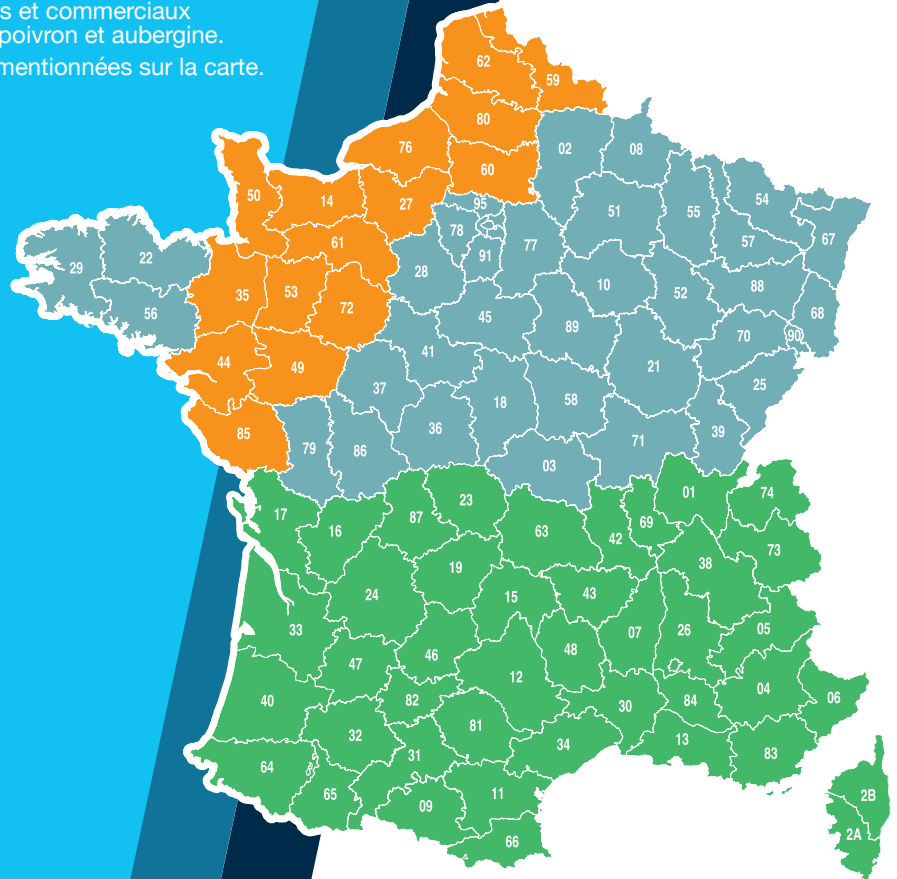
ADELINE GUIRRIEC

Tél. : +33 (0)6 07 81 71 75
adeline.guirriec@bayer.com



LUCILE FORT

Tél. : +33 (0)6 43 95 63 52
lucile.fort@bayer.com



De Ruiter®
Grow better together

Siège social
Bayer Seeds SAS
16, rue Jean-Marie Leclair
CS 80123
69266 Lyon Cedex 09

Site de Nîmes
Chemin des Canaux
CS 17270 - 30918 NIMES Cedex 2
Tél. : 0811 71 2000
email : bayer.france@bayer.com

Toutes les informations concernant les produits, communiquées oralement ou par écrit par une entité du groupe Bayer, ses employés ou ses agents, y compris les informations fournies dans ce document, sont données de bonne foi. Elles ne doivent toutefois pas être considérées comme une représentation par Bayer des rendements ou aptitudes des variétés vendues. Ces rendements ou aptitudes peuvent varier en fonction d'un lieu, des conditions climatiques et autres causes. Le groupe Bayer ne pourra être tenu pour responsable des informations données. Ces informations ne doivent faire partie d'aucun contrat avec une entité du groupe Bayer, sauf indication contraire écrite. De Ruiter® est une marque déposée du groupe Bayer. Toutes les autres marques de commerce indiquées dans ce document sont des marques de commerce déposées ou non de groupe Bayer, de ses sociétés apparentées ou de toute autre société affiliée, utilisées avec autorisation.

© 2021 Groupe Bayer. Tous droits réservés.