



HAL
open science

InnoVarTom. Dégradation de la qualité gustative des tomates : un problème de réputation collective ?

Olivier Bonroy, Mathilde Causse, Aline Fugerey-Scarbel

► To cite this version:

Olivier Bonroy, Mathilde Causse, Aline Fugerey-Scarbel. InnoVarTom. Dégradation de la qualité gustative des tomates : un problème de réputation collective ?. Séminaire SelGen 2017 : "La sélection génomique, bilan et perspectives", Sep 2017, Clichy, France. 1 p. hal-01595680

HAL Id: hal-01595680

<https://hal.science/hal-01595680>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - ShareAlike 4.0 International License

CONTEXTE / QUESTION DE RECHERCHE

- La sélection génomique pourrait permettre de mieux sélectionner les tomates sur le critère de la qualité gustative
- Or actuellement, quand une innovation « gustative » (nouvelle typologie de tomate orientée goût) est mise sur le marché, elle perd au fil du temps sa qualité

=> ex. de la tomate « aumônière »



- **Hypothèse:** Offrir des tomates de qualité gustative élevée revient, pour les acteurs de la filière, à participer à une action collective.

La difficulté à pérenniser une telle offre serait alors liée à une dégradation de la réputation collective, conséquence des stratégies de « free-riding » des acteurs de la filière.



ACTION COLLECTIVE – FONDEMENTS THEORIQUES

Les joueurs choisissent un niveau d'effort personnel selon les modalités suivantes:

	Option A	Option B
Niveau d'effort	élevé	bas
Coût de l'effort	$c_A > 0$	0
Païement	γ (prime)	
Effet sur la prime γ	Augmente γ	Diminue γ

- ⇒ Collectivement, les joueurs ont intérêt à choisir l'option A, augmentant ainsi la valeur de la prime γ (réputation collective).
- ⇒ Individuellement, les joueurs sont incités à choisir l'option B (ils bénéficient de la prime γ sans supporter de coût).
- ⇒ L'incitation à choisir l'option B dépend :
 - (1) Du nombre de joueurs ;
 - (2) Du niveau du coût c_A ;
 - (3) Du montant de la prime γ ;
 - (4) Du niveau d'information sur le choix des joueurs.

OBJECTIF ET METHODE

Objectif: déterminer si les conditions de détérioration de la réputation collective se vérifient dans la filière tomate

Méthode: 9 entretiens semi-directifs (3 acteurs institutionnels, 3 sélectionneurs, 3 groupements de producteurs)

RESULTATS

1 - Nombre de joueurs

⇒ De nombreux acteurs interviennent dans la filière
 ⇒ La qualité gustative de la tomate se construit tout au long de la filière:

- **Sélectionneurs:** critères de sélection des variétés
- **Organisation de producteurs (OP):** choix des variétés proposées aux producteurs
- **Producteurs:** conditions de culture, stade de récolte
- **Logistique, distributeurs, consommateurs:** conditions de conservation



3 – Montant de la prime

⇒ Disposition à payer: les consommateurs valorisent les tomates de qualité gustative supérieure

- Redécouverte des « variétés anciennes »
- Demande croissante pour des tomates « traditionnelles » et des petits fruits sucrés, liée à une consommation « plaisir »



2 – Niveau de coût

⇒ Sélectionner, produire et conserver des tomates de haute qualité gustative est coûteux

- **Sélectionneurs:** investissements en recherche, allongement de la durée du cycle de sélection
- **OP:** Analyses sensorielles / tests consommateurs
- **Producteurs:** rendement inférieur, sensibilité aux maladies, difficultés de conservation
- **Logistique, distributeurs, consommateurs:** pertes liées aux difficultés de conservation



4 – Asymétrie d'information

⇒ Au moment de l'achat, le consommateur n'est pas capable de reconnaître une tomate de bonne qualité gustative

- Aspect extérieur non corrélé au goût
- Une typologie correspond à plusieurs variétés différentes
- Conditions de conservation (passage au froid) non directement observables

PERSPECTIVES

- Quel impact du nombre d'intermédiaires dans la filière?
Hypothèse : les circuits courts ou l'intégration verticale pourraient être une solution
- Comparaison avec la filière melon (peu de problèmes de qualité).
Hypothèses: le melon est uniquement un fruit « plaisir », avec très peu de diversification (formes/couleurs)