

Cahier des charges homologué par l'arrêté du 23 février 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 08/23 « Plants de tomate »

JORF n°0051 du 1 mars 2024

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2024-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/23

« Plants de tomate »

Version – V1 – 04-01-2024

Caractéristiques certifiées communicantes :

« Variété sélectionnée pour sa productivité et sa tolérance aux maladies »

« Plant vigoureux et équilibré »

Table des matières

I-Nom du demandeur	3
II-Nom du Label rouge	3
III-Description du produit	3
3.1-Présentation du produit Label rouge et champ de certification	3
3.2-Définition du produit courant de comparaison.....	3
3.3-Tableau comparatif entre le produit courant de comparaison et le produit candidat au Label rouge	4
3.4-Eléments justifiants de la qualité supérieure	5
3.4-a « Variétés sélectionnées pour leur productivité et leur tolérance aux maladies ».....	5
3.4-b « Plant vigoureux et équilibré »	5
IV-Traçabilité.....	5
4.1-Identification des opérateurs	5
4.2-Schéma de traçabilité	5
4.3- Précisions relatives aux obligations déclaratives et registres spécifiques	6
4.3-a Obligations déclaratives	6
4.3-b Registres spécifiques	6
V- Méthode d'obtention.....	8
5.1 Schéma de vie simplifié	8
5.2 Schéma de vie par étapes de production	8
5.2-a Engagement des exploitations dans une démarche de certification environnementale.....	8
5.2-b Sélection des variétés.....	9
5.2-c Caractéristiques des jeunes plants à repiquer.....	9
5.2-d Repiquage des plants.....	9
5.2-e Distançage des contenants, tuteurage.....	10
5.2-f Durée et suivi des cultures	10
5.2-g Tri avant expédition et période d'expédition	11
5.2-h Information sur l'expédition et le délai de plantation	12
VI- Etiquetage et mentions spécifiques au label rouge	12
VII- Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation.....	12
ANNEXE 1 : Protocole de sélection des variétés.....	14
ANNEXE 2 : Référentiel photo des jeunes plants avant repiquage	21
ANNEXE 3 : Référentiel photo des colorations refusées pour les plants avant expédition	22
ANNEXE 4 : Référentiel photo de l'état sanitaire des plants avant expédition.....	23

I-Nom du demandeur

Excellence Végétale

44 rue d'Alésia, TSA 81449, 75158 Paris Cedex 14

Tel : 01 53 91 45 55

Courriel : contact@excellence-vegetale.org

II-Nom du Label rouge

Plants de tomate

III-Description du produit

3.1-Présentation du produit Label rouge et champ de certification

Issus de l'espèce *Solanum lycopersicum*, les plants de tomate label rouge se présentent sous les différents types et segments définis par le « référentiel sur la segmentation de la tomate », tel que validé par la DGCCRF (Direction Générale Concurrence Consommation Répression des Fraudes).

Ils sont expédiés dans des contenants 100% recyclés et/ou recyclables et selon les critères physiques minimum suivants :

TYPE DE CONTENANT	HAUTEUR DU PLANT	NOMBRE D'ENTRE-ŒUD MINIMUM
Motte 7 cm et pot de 0.5 L	15 à 25 cm	4
Pot > à 0.5 L et inférieur à 2L	30 à 35 cm	5
Pot ≥ 2 L	40 à 50 cm	6

La vente de jeunes plants à repiquer n'est pas permise.

La certification ne couvre pas les plants de tomate greffés ni les fruits que les plants de tomate produisent.

La certification porte sur les étapes suivantes de la production jusqu'à l'expédition, notamment :

- Engagement des exploitations dans une certification environnementale,
- Sélection des variétés,
- Réception des semences et préparation des jeunes plants,
- Repiquage des jeunes plants,
- Distançage des contenants,
- Durée et suivi des cultures,
- Tri avant expédition des plants,
- Information sur le produit : date d'expédition et préconisation du délai de plantation

3.2-Définition du produit courant de comparaison

Le produit courant de comparaison est défini comme suit :

Cahier des charges homologué par l'arrêté du 23 février 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 08/23 « Plants de tomate »

- des plants de tomate de même type et de même segment,
- présenté en godet de 7cm et en barquette de 6, ou en motte pressée,
- issu des variétés de population, telles que Marmande, Cuor Di Bue (Cœur de Bœuf), ou des premiers hybrides comme Montfavet 63-5, Supersweet 100 ou similaires,
- vendu principalement en jardinerie et en grande distribution,
- non vendu sous signe officiel de la qualité.

3.3-Tableau comparatif entre le produit courant de comparaison et le produit candidat au Label rouge

Point de différence	Label rouge	Produit courant de comparaison
Certification environnementale exploitations	Les producteurs sont bénéficiaires d'une démarche officielle de certification environnementale ou équivalente	Pas d'obligation
Sélection des variétés	Les variétés sont sélectionnées selon un protocole prévoyant un suivi technique et l'avis d'un jury indépendant, afin d'examiner en particulier la productivité et la tolérance aux maladies. Elles figurent dans un registre restreint géré par l'ODG.	Plusieurs milliers de variétés dont quelques centaines traditionnelles pour les jardins amateurs, sans sélection objective et à la discrétion des producteurs et distributeurs
Caractéristiques des jeunes plants à repiquer	Le développement végétatif optimal des jeunes plants est vérifié	Pas d'obligation à ce stade
Repiquage des plants et terreau	Systématique dans un contenant de taille minimale et avec un terreau adapté par ses caractéristiques physiques	Non systématique
Distançage et tuteurage	Distançage systématique selon des modes et densités définis Tuteurage systématique à partir du C1L (1 tuteur minimum)	Distançage aléatoire, selon le temps et l'espace disponible. Le plant n'est pas obligatoirement tuteuré.
Durée de culture	Du repiquage à l'expédition la durée de culture minimum est définie et adaptée au type de contenant.	Aléatoire, en fonction de l'offre et de la demande, selon la saison, parfois inférieure à 3 semaines.
Suivi des cultures	Suivi phytosanitaire exclusivement à l'aide de substances autorisées dans la production biologique Une fertilisation minimum équilibrée est spécifiée	Suivi phytosanitaire conventionnel Fertilisation au choix du producteur, souvent aucun apport supplémentaire.
Tri avant expédition	Le nombre d'entre-nœuds, la hauteur des plants et l'aspect visuel (couleur) sont encadrés. Une vérification sanitaire complémentaire est effectuée.	Pas défini. Le plant peut faire de 5 à 50 cm selon la saison et la pression commerciale. Le nombre d'entre-nœud est souvent plus faible. Le plant est donc plus étioilé. Il peut présenter des colorations signes de carences.

Cahier des charges homologué par l'arrêté du 23 février 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 08/23 « Plants de tomate »

Période d'expédition	Les plants peuvent être expédiés par les opérateurs auprès de leurs clients du 2 ^{ème} lundi du mois de mars, au 1 ^{er} dimanche du mois de juin.	De janvier à juillet
Information sur l'expédition et le délai de plantation	Mention de la date d'expédition sur le contenant ou l'emballage du produit et d'un conseil de plantation « à planter de préférence avant 10 jours ».	Pas d'obligation

3.4-Eléments justifiants de la qualité supérieure

3.4-a « Variété sélectionnée pour sa productivité et sa tolérance aux maladies »

La sélection des variétés Label rouge est rigoureuse. Elle se déroule en plusieurs étapes afin de garantir la sélection des meilleures variétés pour servir la qualité du Label rouge. La sélection porte sur le suivi des récoltes pendant la culture (quantité de tomates produites et poids des récoltes) ainsi que l'évaluation par un jury indépendant de critères portant sur la plante, le feuillage, les fruits et l'état sanitaire.

L'ensemble de ces évaluations est effectué sur deux sites différents afin d'assurer l'observation des variétés dans des conditions distinctes ce qui favorise une sélection précise des variétés Label rouge.

3.4-b « Plant vigoureux et équilibré »

Les plants de tomate Label rouge sont cultivés dans des contenants suffisamment grands qui leur permettent de se développer de manière optimale afin d'être vigoureux au moment de la plantation chez le consommateur. Ainsi, les conditionnements minimums autorisés sont la motte pressée de 7 cm et le pot de 0.5 L.

Un tri systématique est effectué avant expédition : en fonction de leur contenant, les plants respectent un nombre d'entre-nœuds minimum et une hauteur précise. Les plants sont trapus sans être trop forts ou trop chétifs. Le respect de ces exigences induit la vente de plants préparés à une bonne reprise une fois plantés au jardin.

De plus, les salariés chargés de la préparation des commandes dans les entreprises habilitées assurent une vérification exigeante des plants avant leur expédition, notamment pour s'assurer qu'ils soient sains, sans attaque de parasites ni de maladies, de coloration verte sans chlorose.

IV-Traçabilité

4.1-Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernés par le présent cahier des charges sont les producteurs de plants de tomates.

4.2-Schéma de traçabilité

Stades/étapes	Éléments d'identification de traçabilité	Documents d'enregistrements	Documents associés
Entreprise bénéficiaire d'une démarche de certification environnementale ou équivalente	Certificat et/ou lettre d'engagement	/	/
Sélection variétale	Gamme variétale	Fiches de notations des jurys	Liste des variétés labellisables
Réception des graines	Graines certifiées indemnes de virus	Certificat délivré par le fournisseur	BL du fournisseur
Repiquage des jeunes plants	Date de plantation Nature du terreau Taille du contenant Positionnement dans l'entreprise Identification variétale, identification des lots par date de repiquage	Planning de production Fiche de contrôle des plants Plan du ou des sites	Facture du fournisseur de terreau Analyse du terreau Déclaration de rempotage avec quantités réelles
Distaçage	Date de distaçage Densité des plants	Planning de production	Cahiers d'enregistrements
Entretien de la culture	Fertilisation Suivi phytosanitaire	Planning de production Enregistrement du suivi de culture	Cahiers d'enregistrements
Mise en vente et préparation des commandes	Nombre d'entre-nœuds Hauteur des plants	Fiche de contrôle des plants à l'expédition	Fiche de validation du chromo
Expédition et préconisation du délai de plantation	Date d'expédition Mention « à planter de préférence avant 10 jours »	Planning de production Fiche de contrôle des plants à l'expédition	/

4.3- Précisions relatives aux obligations déclaratives et registres spécifiques

4.3-a Obligations déclaratives

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM19	Déclarations à l'ODG	Déclaration envoyée à l'ODG au plus tard le 15 mai : nombre de plants repiqués (déclaration réalisée « à la variété ») Déclaration envoyée à l'ODG au plus tard le 30 juin : nombre de plants vendus (déclaration réalisée « à la variété » et par type de contenant).

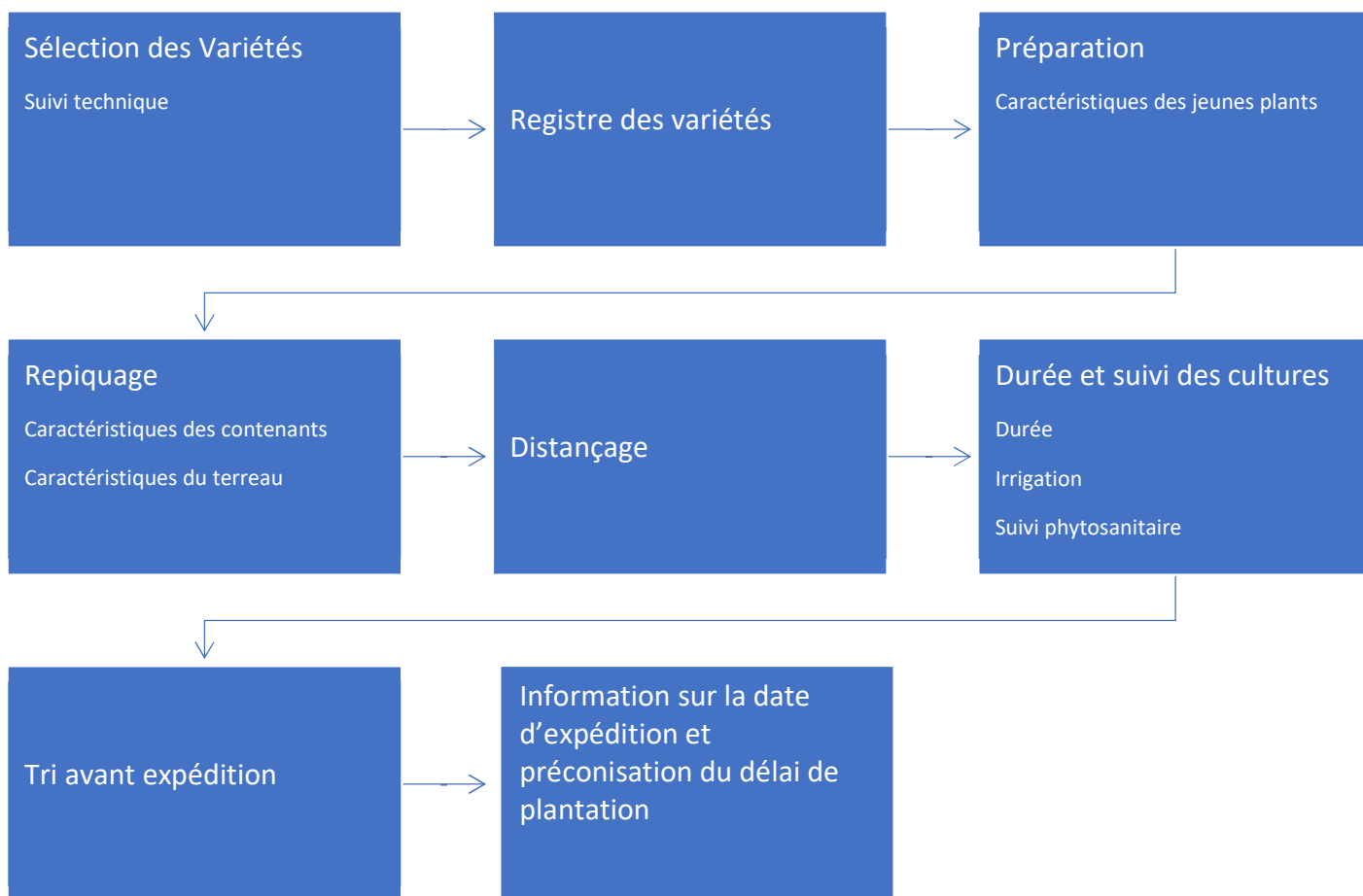
4.3-b Registres spécifiques

Cahier des charges homologué par l'arrêté du 23 février 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 08/23 « Plants de tomate »

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM20	Contenu du registre « bon de livraison de graines ou de jeunes plants (en production) »	Nom de la variété Numéros de lot Quantité livrée Nom du fournisseur Certificat d'absence de virus Date de livraison
PM21	Contenu du registre « semis »	Nom de l'opérateur Date du semis Nom de la variété Nom du fournisseur Numéro de lots (le numéro du lot permet de localiser les plants dans l'entreprise) Quantité semée
PM22	Contenu du registre « Fiche de contrôle visuel du plant avant repiquage »	Nom du contrôleur Date de contrôle Nom de la variété Observation de l'état sanitaire et du stade du plant Fiche de non-conformité le cas échéant Quantité à repiquer
PM23	Contenu du registre « Repiquage »	Date du repiquage Identification du lot de terreau Nom de la variété Numéro de lots (le numéro du lot permet de localiser les plants dans l'entreprise) Quantité repiquée
PM24	Contenu du registre « Fiche de suivi de culture »	Date de distançage Notification des traitements phytosanitaires éventuels Fertilisation
PM25	Contenu du registre « Fiche de contrôle des plants à l'expédition »	Nom du contrôleur Date du contrôle Nom de la variété/ Contenant/ Quantité contrôlée Observations des critères pouvant faire l'objet d'une non-conformité Fiche de non-conformité si besoin

V- Méthode d'obtention

5.1 Schéma de vie simplifié



5.2 Schéma de vie par étapes de production

5.2-a Engagement des exploitations dans une démarche de certification environnementale

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM1	Exploitation bénéficiaire d'une démarche de certification environnementale ou équivalente	Les produits bénéficiant de ce label rouge sont issus soit : <ul style="list-style-type: none"> - d'exploitations certifiées en agriculture biologique incluant l'atelier de production concerné par ce label ; - d'exploitations certifiées au titre du code rural et la pêche maritime de niveau 3 ou de niveau 2 de la certification environnementale des exploitations ; - d'exploitations adhérant à une démarche bénéficiant d'une reconnaissance d'équivalence totale au niveau 2 de la certification environnementale, au titre du code rural et de la pêche maritime.

5.2-b Sélection des variétés

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM2	Sélection des variétés	<p>Toute variété destinée à la production Label rouge figure dans un registre de variétés sélectionnées, arrêté et tenu à jour par l'ODG, et disponible à toute demande d'opérateur.</p> <p>A chaque mise à jour, ce registre est communiqué à l'organisme certificateur et à l'INAO.</p> <p>Pour figurer au registre, une variété doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etre plantée et entretenue selon un protocole de culture défini en annexe 1 du présent cahier des charges, - Etre suivie par un technicien mandaté et jugée par un jury technique indépendant dans des modalités définies en annexe 1, - Répondre aux conditions de validation définies en annexe 1. <p>Une variété est exclue du registre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit sur décision de l'ODG après examen de la proposition de retrait de l'éditeur/obteneur, - Soit aux termes des 13 ans de son inscription au registre, - Soit conformément aux suites envisagées dans le cadre du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.
PM3	Culture de variétés identifiées	Les variétés utilisées pour la culture des plants Label rouge sont celles listées dans le registre cité au PM2.

5.2-c Caractéristiques des jeunes plants à repiquer

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM4	Critères minimums sur les jeunes plants	<p>Seuls les jeunes plants présentant un développement végétatif optimal sont conservés. Les plants chétifs, malades, ou ne s'étant pas développés sont éliminés et comptabilisés.</p> <p>La vérification du développement végétatif optimal des plants est réalisée à l'aide d'un référentiel de photos présent en annexe 2.</p>

5.2-d Repiquage des plants

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM5	Mode de repiquage	Le repiquage des plants se fait dans une motte pressée de 7*7 cm minimum ou dans un contenant de 0.5L minimum.

PM6	Caractéristiques physiques du terreau	Le terreau utilisé présente les caractéristiques minimales suivantes :		
		Caractéristiques	Pots	Mottes
		Capacité de rétention en air à pF1	90 à 150 ml/l	50 à 100 ml/l
		Capacité de rétention en eau à pF1	≥ à 600 ml/l	≥ à 800 ml/l
		Disponibilité en eau	200 à 350 ml/l	200 à 350 ml/l
Ces caractéristiques sont vérifiées sur la base d'une analyse de terreau annuelle fournie par le fabricant.				
PM7	Qualité recyclable du pot	Pots 100% recyclés et/ou recyclables et/ou compostables		

5.2-e Distançage des contenants, tuteurage

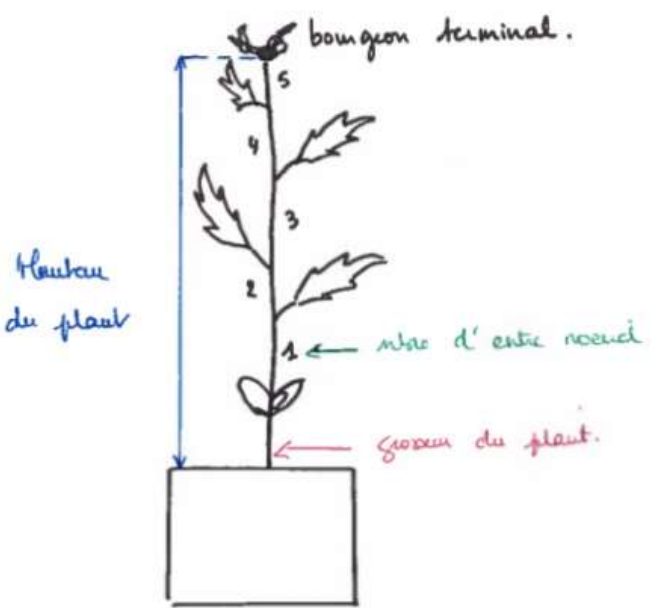
PM	Point à maîtriser	Valeur cible												
PM8	Distançage des contenants	Le distançage est mené de tel sorte que tout au long de la culture, le feuillage des plants de barquettes ou pots distincts ne se touche pas.												
PM9.1 et PM9.2	Densité des contenants	<p>PM9.1 : Au minimum 10 jours avant expédition, la densité maximale par mètre carré est indiquée dans le tableau ci-dessous :</p> <p>PM9.2 :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>TYPE DE CONTENANT</th> <th>QUANTITE AU M²</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mottes 7 cm conditionnées dans des barquettes de 3 unités</td> <td>20 barquettes maximum</td> </tr> <tr> <td>Pot de 0.5 L</td> <td>50 pots maximum</td> </tr> <tr> <td>Pot > à 0.5 L jusqu'à 1L</td> <td>20 pots maximum</td> </tr> <tr> <td>Pot > à 1L et inférieur à 2L</td> <td>10 pots maximum</td> </tr> <tr> <td>Pot ≥ 2 L</td> <td>5 pots maximum</td> </tr> </tbody> </table>	TYPE DE CONTENANT	QUANTITE AU M ²	Mottes 7 cm conditionnées dans des barquettes de 3 unités	20 barquettes maximum	Pot de 0.5 L	50 pots maximum	Pot > à 0.5 L jusqu'à 1L	20 pots maximum	Pot > à 1L et inférieur à 2L	10 pots maximum	Pot ≥ 2 L	5 pots maximum
TYPE DE CONTENANT	QUANTITE AU M ²													
Mottes 7 cm conditionnées dans des barquettes de 3 unités	20 barquettes maximum													
Pot de 0.5 L	50 pots maximum													
Pot > à 0.5 L jusqu'à 1L	20 pots maximum													
Pot > à 1L et inférieur à 2L	10 pots maximum													
Pot ≥ 2 L	5 pots maximum													
PM10	Tuteurage	Tuteurage systématique à partir du C1L (1 tuteur minimum)												

5.2-f Durée et suivi des cultures

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM11	Durée de culture	<p>Du repiquage à l'expédition, la durée de culture est définie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mottes 7 cm conditionnées dans des barquettes de 3 unités : 3 semaines minimum - Pot de 0.5 L : 4 semaines minimum - Pot > à 0.5 L jusqu'à 1L : 4 semaines minimum - Pot > à 1L et inférieur à 2L : 5 semaines minimum - Pot ≥ 2 L : 5 semaines minimum

PM12	Suivi phytosanitaire	Le suivi phytosanitaire des plants de tomate est effectué exclusivement à l'aide des substances actives autorisés pour l'utilisation dans la production biologique prévues par la réglementation en vigueur.
PM13	Fertilisation	La fertilisation assure un équilibre potassique (1 d'azote pour 1,5 de potassium minimum). Elle comprend un engrais retard (quantité 1kg/m ³ minimum ou 3kg/m ³ minimum en cas d'engrais organique).

5.2-g Tri avant expédition et période d'expédition

PM	Point à maîtriser	Valeur cible												
PM14	Vérification des critères physiques minimum	<p>Les plants sont trapus. En fonction de leur contenant, ils sont composés d'un nombre d'entre-nœuds minimum et ont une hauteur précise (hauteur du plant, contenant non compris). Ces informations sont spécifiées dans le tableau ci-dessous.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>TYPE DE CONTENANT</th> <th>HAUTEUR DU PLANT</th> <th>NOMBRE D'ENTRE-NŒUD MINIMUM</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Motte 7 cm et pot de 0.5 L</td> <td>15 à 25 cm</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Pot > à 0.5 L et inférieur à 2L</td> <td>30 à 35 cm</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Pot ≥ à 2 L</td> <td>40 à 50 cm</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>  <p>Les plants abordent une couleur verte caractéristique d'une bonne santé. Un référentiel photo en annexe 3 présente les colorations refusées.</p>	TYPE DE CONTENANT	HAUTEUR DU PLANT	NOMBRE D'ENTRE-NŒUD MINIMUM	Motte 7 cm et pot de 0.5 L	15 à 25 cm	4	Pot > à 0.5 L et inférieur à 2L	30 à 35 cm	5	Pot ≥ à 2 L	40 à 50 cm	6
TYPE DE CONTENANT	HAUTEUR DU PLANT	NOMBRE D'ENTRE-NŒUD MINIMUM												
Motte 7 cm et pot de 0.5 L	15 à 25 cm	4												
Pot > à 0.5 L et inférieur à 2L	30 à 35 cm	5												
Pot ≥ à 2 L	40 à 50 cm	6												

PM15	Vérification complémentaire de l'état sanitaire	Les plants de tomate sont des plants sains ne présentant aucun état de carence apparente. Les plants sont indemnes de ravageurs, de nuisibles et de maladies. La vérification de l'état sanitaire des plants est réalisée à l'aide d'un référentiel de photos (cf. annexe 4).
PM16	Périodes d'expédition restreintes	Les plants peuvent être expédiés par les opérateurs auprès de leurs clients du 2 ^{ème} lundi du mois de mars, au 1 ^{er} dimanche du mois de juin.

5.2-h Information sur l'expédition et le délai de plantation

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM17	Information sur l'expédition et le délai de plantation	Le contenant et/ou l'emballage du/des plant(s) mentionne(nt) la date d'expédition. Le contenant et/ou l'emballage des plants mentionne également un conseil de plantation « à planter de préférence avant 10 jours ».

VI- Etiquetage et mentions spécifiques au label rouge

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM18	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Label rouge « Plant de tomate » mentionne au minimum sur un chromo solidaire du contenant : <ul style="list-style-type: none"> - le logo type Label rouge dans le respect de sa charte graphique - le numéro d'homologation du Label rouge : « LA 08/23 » - les caractéristiques certifiées communicantes - le nom et adresse de l'ODG L'étiquetage comprend également : <ul style="list-style-type: none"> - la date d'expédition et le conseil de plantation tels que prévus en PM17 - les nom et adresse de l'organisme certificateur - le nom de la variété - la photo de la variété commercialisée accompagnée du crédit photo mentionnant le semencier - une adresse internet ou un QR code renvoyant sur une page contenant des conseils pour la culture

VII- Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Point de maîtrise	Principaux Points à contrôler	Valeurs Cibles	Méthodes d'évaluation
-------------------	-------------------------------	----------------	-----------------------

Cahier des charges homologué par l'arrêté du 23 février 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 08/23 « Plants de tomate »

1	Exploitation bénéficiaire d'une démarche de certification environnementale	Certificat	Documentaire
2	Sélection des variétés	Critères d'inscription ou d'exclusion du registre Conditions de validation d'une variété	Documentaire
3	Culture des variétés identifiées	Variétés cultivées présentes sur le registre des variétés Label rouge	Documentaire
5	Mode de repiquage	Taille du contenant	Visuelle et documentaire
9.2	Densité des contenants	Densités maximales	Documentaire
11	Durée de culture	Respect de la durée minimale et maximale de culture	Documentaire
12	Suivi phytosanitaire	Produits utilisables en AB	Documentaire
14	Vérification des critères physiques minimum	Vérification de la conformité des plants (critères physiques)	Visuelle
15	Vérification complémentaire de l'état sanitaire	Vérification la conformité des plants (critères sanitaires)	Visuelle

ANNEXE 1 : Protocole de sélection des variétés

1-Fonctionnement du protocole

Le protocole pour l'inscription d'une variété du registre prévoit une plantation en plein air de la variété et un suivi par un technicien mandaté effectuant des notations régulières, auxquels s'ajoutent les notations annuelles par un jury indépendant.

Le registre comporte au minimum les données suivantes pour chaque variété : le segment (allongée, cœur, grappe, cerise, charnue), l'espèce, la marque commerciale, la dénomination variétale s'il y en a une, l'année d'obtention et la date d'expiration du COV si la variété est protégée. Il comporte également l'année d'inscription et si c'est le cas, de retrait du registre des variétés label rouge.

Les variétés sont proposées par les obtenteurs et/ou les semenciers. Elles sont évaluées entre elles, par groupe d'un même segment (allongée, cœur, grappe, cerise, charnue, ronde).

Un produit courant de comparaison (PCC) conforme au point 3.2 du cahier des charges est également planté à raison d'une variété par segment.

2-Localisation des plantations

Chaque année, l'ensemble des variétés est présenté sur 2 sites différents situés dans 2 zones géographiques distinctes.

3-Culture des plants

Un numéro anonyme est attribué à chaque plant avant d'être expédié sur le site de plantation.

La plantation en pleine terre respecte les conditions suivantes :

Plantation de 3 plants par variété.

Préparation du sol par un labour, apport de compost vert, fertilisation.

Distance de plantation 50 cm

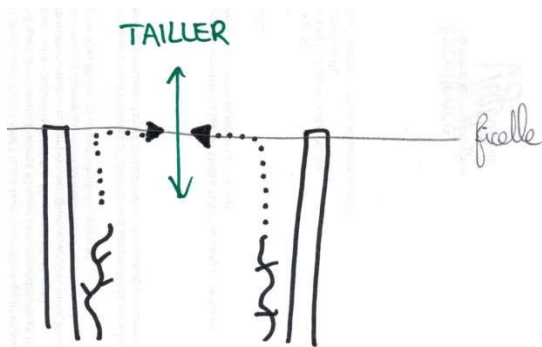
Plantation à partir de la semaine 19.

Installation d'une irrigation localisée avec 1 goutteur par plant (environ 1 litre / jour / plant à adapter en fonction du sol et du climat).

Conduite sur une branche, ébourgeonnage une fois par semaine.

Conduite horizontale au-delà du tuteur (cf. schéma ci-dessous)

Semaine 34 : taille des têtes au-dessus du dernier bouquet formé (cf. schéma ci-dessous)



Suivi sanitaire exclusivement à l'aide des substances actives autorisés pour l'utilisation dans la production biologique prévues par la réglementation en vigueur.

Aucun traitement insecticide n'est réalisé.

4-Réalisation des notations

Certains critères sont mesurables et d'autres sont issus d'une appréciation visuelle.

Les notations sont effectuées en cours de culture. Ce suivi technique est effectué par une personne déléguée par le site de plantation, ou une autre personne mandatée par l'ODG, qui est indépendante vis à vis des opérateurs et qui est techniquement compétente dans le secteur des produits végétaux. Une notation ponctuelle est menée par un jury indépendant.

4.1 Notation cours de culture

Des observations en cours de culture sont ensuite menées non pas par plant, mais par variété.

Les notations commencent autour de la semaine 32 jusqu'à la semaine 37 environ, lorsque les tomates sont mûres pour être récoltées. Ces dates peuvent varier en fonction de la météo et donc de la croissance des plantes.

4.2 Notation du poids des tomates, comptage des tomates ou mesure du taux de Brix

Critère	Modalité de notation
Pesée des tomates	En kg Une fois par semaine pendant toute la période de notation, par variété
Comptage des tomates mures récoltées (sauf pour le segment cerise)	En unité Une fois par semaine pendant toute la période de notation, par variété
Mesure du taux de Brix (uniquement pour le segment cerise)	En degré Brix A partir de la semaine 34 en une fois La note attribuée à ce critère par variété est la moyenne du taux de Brix de 5 tomates / variété.

4.3 Notation par un jury indépendant

Entre les semaines 34 à 37 environ est effectué sur chaque site une notation par un jury indépendant composé au minimum de 5 membres, représentant au moins 2 des 5 collèges suivants :

- ✓ Producteurs dont lycée horticole
- ✓ Distributeurs/metteurs en marché
- ✓ Journalistes presse jardin
- ✓ Amateurs
- ✓ Ingénieurs, techniciens, personnalités qualifiées

Les notations réalisées sur une échelle de 1 à 10 portent sur les critères présentés dans le tableau suivant.

Une note moyenne globale est attribuée par la suite pour chaque descripteur repris ci-dessus. Cette moyenne est calculée à partir des coefficients indiqués dans le tableau. Ils diffèrent en fonction des segments.

Si l'un des sous-descripteurs ne peut être jugé le jour de l'observation ou de la mesure, il se voit attribuer la note moyenne de 5.

5-Analyse des notes et modalités d'éligibilité des variétés

5.1 Analyse des notes

L'analyse des notes est réalisée par segment (allongée, cerise, charnue, cœur, grappe, ronde). Ainsi, chaque variété candidate Label rouge est comparée à la variété PCC de son segment. Comme les notations comportent des mesures de poids, des comptages et des observations de critères notés de 1 à 10, une conversion est nécessaire pour attribuer une note finale à chaque variété qui sera comparée à la note finale du PCC de son segment. Cette comparaison permettra d'établir si la variété candidate Label rouge peut être inscrite sur le registre des variétés Label rouge.

TYPE D'OBSERVATION	MODALITE D'EXPLOITATION DES NOTES																																								
<p>Exploitation des notes des mesures réalisées en cours de culture :</p> <ul style="list-style-type: none"> - poids des tomates, - comptage des tomates, - mesure du taux de Brix 	<p><u>Conversion des mesures</u> Les mesures réalisées sont transformées en note sur 10. Pour ce faire, les mesures obtenues sur les variétés candidates sont d'abord comparées aux mesures obtenues sur le PCC du segment. Cette comparaison est faite en considérant que la mesure du PPC est fixée comme la base de la comparaison. Cette mesure est considérée comme égale à 100.</p> <p>Ensuite, pour chaque mesure, la note est ramenée sur 10 suivant le tableau de conversion présenté ci-dessous.</p> <table border="1" data-bbox="341 1039 1145 1279"> <thead> <tr> <th></th> <th>mesure</th> <th colspan="2">mesure par rapport au PCC en %</th> <th>note</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PCC</td> <td>x</td> <td>x/x</td> <td>100</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">variété candidate Label Rouge</td> <td rowspan="2">y</td> <td rowspan="2">y/x</td> <td>>100</td> <td>6 à 10</td> </tr> <tr> <td><100</td> <td>0 à 4</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Détail de la conversion note sur base 100 à note sur base 10 pour y</i></p> <table border="1" data-bbox="341 1375 826 1816"> <tbody> <tr><td rowspan="11" style="text-align: center; vertical-align: middle;">y</td><td>y>140</td><td>10</td></tr> <tr><td>130 à 139</td><td>9</td></tr> <tr><td>120 à 129</td><td>8</td></tr> <tr><td>110 à 119</td><td>7</td></tr> <tr><td>101 à 109</td><td>6</td></tr> <tr><td>100</td><td>5</td></tr> <tr><td>90 à 99</td><td>4</td></tr> <tr><td>80 à 89</td><td>3</td></tr> <tr><td>70 à 79</td><td>2</td></tr> <tr><td>60 à 69</td><td>1</td></tr> <tr><td>y<60</td><td>0</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Application de coefficients</u> Des coefficients sont affectés à ces critères selon leur importance, lors de la compilation globale des notes :</p>		mesure	mesure par rapport au PCC en %		note	PCC	x	x/x	100	5	variété candidate Label Rouge	y	y/x	>100	6 à 10	<100	0 à 4	y	y>140	10	130 à 139	9	120 à 129	8	110 à 119	7	101 à 109	6	100	5	90 à 99	4	80 à 89	3	70 à 79	2	60 à 69	1	y<60	0
	mesure	mesure par rapport au PCC en %		note																																					
PCC	x	x/x	100	5																																					
variété candidate Label Rouge	y	y/x	>100	6 à 10																																					
			<100	0 à 4																																					
y	y>140	10																																							
	130 à 139	9																																							
	120 à 129	8																																							
	110 à 119	7																																							
	101 à 109	6																																							
	100	5																																							
	90 à 99	4																																							
	80 à 89	3																																							
	70 à 79	2																																							
	60 à 69	1																																							
	y<60	0																																							

Cahier des charges homologué par l'arrêté du 23 février 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 08/23 « Plants de tomate »

	Mesures	Coef. appliqué pour le segment allongé	Coef. appliqué pour le segment cerise	Coef. appliqué pour le segment charnue	Coef.appliqué pour le segment cœur	Coef.appliqué pour le segment grappe	Coef.appliqué pour le segment ronde
	Poids des tomates (= la récolte)	4	3	4	4	3	3
	Comptage des tomates (= nombre de fruits)	3		3	3	4	4
	Mesure du taux de Brix		4				
Exploitation des notes attribuées par le jury indépendant : - plante - fruit - état sanitaire	<p>Ces notes sont de 1 à 10. En fonction de l'importance du critère mesuré, les notes sont pondérées, lors de la compilation globale des notes.</p> <p><i>Les coefficients de pondération sont listés page suivante.</i></p>						

Cahier des charges homologué par l'arrêté du 23 février 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 08/23 « Plants de tomate »

SEGMENT				Allongée	Cerise	Charnue	Cœur	Grappe	Ronde
en culture (notation jury sur site)	notation plante	Vigueur (trop ou pas assez)	Plante chétive ou trop végétative sans bouquets = 1 Plante vigoureuse = 10	2	2	1	1	2	2
		Homogénéité de la fructification	Les 4 plants hétérogènes = 1 Les 4 plants homogènes = 10	1	1	1	2	1	1
		Equilibre de la plante	Feuillage, fleurs et fruits répartis de manière hétérogène le long de la tige = 1 Régularité du feuillage, des fleurs et des fruits le long de la tige = 10	1	1	2	1	1	1
	notation fruit	Homogénéité	Hétérogénéité de la taille et la forme des fruits sur le même bouquet = 1 Homogénéité de la taille et la forme des fruits sur le même bouquet = 10	1	2	2	1	2	2
		Conformité visuelle du fruit	Fruits non en phase avec la segmentation = 1 Fruits bien en phase avec la segmentation = 10	2	1	1	2	1	1
	notation état sanitaire	Pression sanitaire générale	Présence de parasites sur la plante = 1 Absence de parasites sur la plante = 10	3	3	3	3	3	3
		Fruit	Fruit tâché ou cul noir = 1 Fruit sain = 10	2	2	2	2	2	2

Calcul de la note finale	Pour finir, les deux moyennes « notes attribuées en cours de culture » et « notes attribuées par le jury indépendant » sont additionnées et ramenées sur une base 10.
--------------------------	---

5.2 Eligibilité des variétés

L'ensemble des observations sur les plantes est donc réalisé au minimum deux années, sur une période de quatre années consécutives. En cas de force majeure tel qu'un aléa climatique, un défaut dans l'organisation du jury, une année supplémentaire est effectuée.

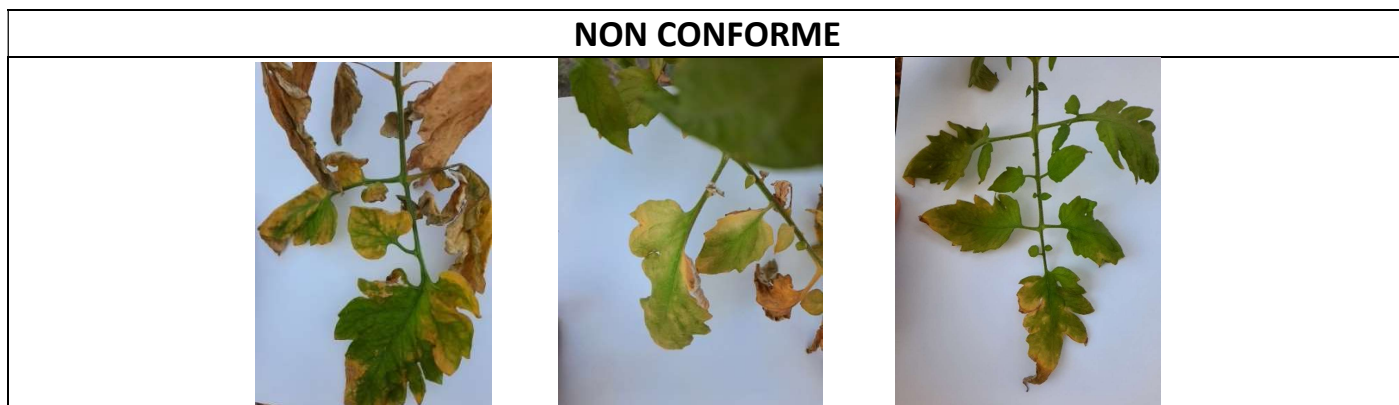
Les conditions d'éligibilité d'une variété sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Segment	Pour être éligible, la variété doit avoir une note moyenne de l'ensemble des critères supérieure de <i>[cf. mention ci-dessous]</i> au PCC, au moins deux ans sur une période de quatre années consécutives.
Allongée	125%
Cerise	110%
Charnue	110%
Cœur	125%
Grappe	110%
Ronde	125%

ANNEXE 2 : Référentiel photo des jeunes plants avant repiquage

CONFORME	NON CONFORME
  	

ANNEXE 3 : Référentiel photo des colorations refusées pour les plants avant expédition



ANNEXE 4 : Référentiel photo de l'état sanitaire des plants avant expédition

CONFORME



NON CONFORME



Chancres



Botrytis



Pythium spp



forte présence de pucerons avec décoloration des feuilles dues à la destruction par piquage des pucerons



virus PepMV



virus TSWV



mildiou

Cahier des charges homologué par l'arrêté du 23 février 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 08/23 « Plants de tomate »