

# PLEIN FEUX SUR...LA TOMATE !



**0704**

La tige et les feuilles portent deux types de poils : simples ou glanduleux, ces derniers contenant une huile essentielle qui donne son odeur caractéristique à la plante. Une feuille de tomate froissée frottée sur la peau contribuerait à calmer la douleur en cas de piqûre d'insecte.

**2504**



Les fleurs s'épanouissent du printemps à l'été. Le calice compte cinq sépales verts. Ce calice est persistant après la fécondation et subsiste au sommet du fruit. La corolle compte cinq pétales d'un jaune vif, soudés à la base, souvent réfléchis en arrière, et formant une étoile à cinq pointes. Par ses fleurs hermaphrodites, la tomate est autofertile et principalement autogame.



**0905**



**02 06**

Les fruits se développent dans un joli camaïeu de vert, avant de comporter des notes de couleurs plus chaudes.



**1006**



Des « fentes de croissances » peuvent apparaître sur la moitié supérieure du fruit, près du calice. Elles affectent surtout les variétés anciennes.



En serre, il est nécessaire de favoriser la nouaison dont dépend le rendement.

Cela demande une bonne pollinisation des fleurs, qui est obtenue en les faisant vibrer (mais oui !) pour favoriser la dispersion du pollen.

Rémi a recours à un insecte auxiliaire, le bourdon (*Bombus terrestris*), élevé à cet effet.



**Les termes utilisés pour décrire une tomate font référence à :**

- **sa couleur :** *blanche, jaune, noire, orange, rose, rouge, verte, violacée, violette, zébrée*
- **son apparence :** *allongée, cerise, cerise hybride, cocktail, en forme de cœur, côtelé, en grappe, grosse, oblongue, petite, très grosse*
- **sa chair :** *à cuire, bonne, dense, douce, ferme, parfumée, à peau épaisse, rustique, savoureuse*
- **ses caractéristiques de production :** *port (déterminé, indéterminé, compact), précoce, productive (moyennement, peu, très), régulière, résistante, tardive, tolérante (au climat humide, à la chaleur). Source Wikipedia*

**Fin juillet : La serre a désormais un petit côté 'jardin extraordinaire'...**



**Durant tout l'été, un savoureux cocktail de couleurs et de saveurs aura agrémenté nos assiettes...et pas seulement sous forme de salades...alors,**



**BRAVO IL POMODORO!**

## Pour les curieux :

*Solanum lycopersicum* L. est une espèce de plantes herbacées de la famille des Solanacées, originaire du nord-ouest de l'Amérique du Sud. Le terme désigne aussi ce fruit charnu, qui est l'un des légumes les plus importants dans l'alimentation humaine et qui se consomme frais ou transformé, particulièrement en Grèce (72 kg par habitant/par an), Italie, Espagne et France (pour ce qui concerne les pays de l'Union européenne).

La plante est cultivée en plein champ ou sous abri sous presque toutes les latitudes, sur une superficie qui représente près du tiers des surfaces mondiales consacrées aux légumes.

L'espèce compte quelques variétés botaniques, dont la « tomate cerise », et plusieurs milliers de variétés cultivées.

Le nom de la tomate (qui vient de l'Espagnol *tomate*) se retrouve dans de nombreuses langues. On a ainsi dans les langues européennes : *tomato* en anglais, *tomate* en allemand, français et portugais, *tomat* en danois, norvégien, suédois et estonien, *tomaat* en néerlandais, *tomaquet* en catalan, à l'exception notable de l'italien *pomodoro* et du polonais *pomidor*.

La tomate est un aliment diététique, très riche en eau (93 à 95 %) et très pauvre en calories (17 kcal pour 100 grammes), riche en éléments minéraux et en vitamines (A, C et E). La tomate mûre contient aussi plusieurs pigments de la famille des caroténoïdes, dont le B-carotène qui possède une activité provitaminique A. Le lycopène est un pigment rouge qui est un antioxydant, que l'on retrouve à raison de 30 mg dans 200 ml de sauce tomate.

### *Le saviez-vous ?*

\*À Marmande (Lot-et-Garonne) la légende de la pomme d'amour raconte comment un galant rapporta « des isles » les premières graines de tomate pour les offrir à sa belle. Dans cette ville, la « Confrérie des chevaliers de la Pomme d'Amour » s'attache à promouvoir et défendre la tomate de Marmande.

\*Chez les Bambaras, peuple d'Afrique de l'Ouest (Mali, Sénégal, Guinée), la tomate est un symbole de fécondité, et les couples doivent en manger avant de s'unir.

\*La tomate est l'emblème, fruit ou légume officiel, de plusieurs États américains. (Source Wikipedia)