La tomate

La tomate, *Lycopersicum esculentum* de la famille des *Solanaceae*, comme la pomme de terre, l'aubergine et le poivron, est originaire du Pérou, du Chili et de l'Equateur, et était déjà largement cultivée par les Aztèques lors de la découverte du Nouveau Monde. Elle fut rapportée en Europe par les navigateurs (XVIe siècle). Ce n'est qu'aux XVIIIe et XIXe siècles que sa consommation a commencé réellement à s'accroître, car on la soupçonnait auparavant de contenir du poison.

La tomate est maintenant cultivée dans le monde entier et sous tous les climats, et là où les hivers sont trop froids, elle est produite en serre.

Sa culture est parfaitement maîtrisée et de nombreuses variétés ont été créées, pour répondre aux exigences aussi diverses que contradictoires des consommateurs amateurs de tomates fraîches, des industriels recherchant un bon produit de conserve ou des agriculteurs désirant mécaniser la récolte.

C'est un fruit typiquement climactérique.

Il est donc possible de le récolter mature vert, c'est-à-dire pleinement développé, et d'induire ensuite le « mûrissage ».

C'est un fruit fragile, mal protégé par un épiderme mince, et très sensible aux faibles températures habituellement recherchées pour le stockage.

Cette sensibilité varie d'ailleurs avec le degré d'évolution de la tomate.

Les tomates matures, mais encore vertes, sont les plus sensibles et on ne peut les conserver qu'une à deux semaines, à des températures situées entre + 13° et + 15° C (90 % d'humidité relative).

Au stade tournant mûr, toujours pour les mêmes délais (1 à 2 semaines), on peut descendre entre + 10° et + 12° C (90 % d'humidité relative) et au stade pleinement mûr et pleinement coloré, la tomate peut se conserver une semaine entre + 8° et + 10° C (90 % d'humidité relative).

Les techniques de conservation en atmosphère contrôlée ont été mises au point, mais elles sont peu utilisées car trop complexes.

Il existe des variétés de tomates obtenues par mutation naturelle qui ne présentent pas de crise climactérique (var. Daniela), une variété transformée génétiquement (Mac Gregor) qui a subi sa crise climactérique mais ne se ramollit pas, des variétés avec des fruits à très bonne tenue à surmaturité et grande fermeté (type tomate d'industrie).

La tomate est très sensible aux attaques bactériennes et cryptogamiques.

Les bactéries de type *Erwinia*, *Pseudomonas*, *Xanthomonas* ou *Clavibacter* dégradent les tissus et génèrent des pourritures molles.

Plus de 28 espèces de moisissures ont été isolées de tomates entreposées. Parmi les plus importantes, on peut indiquer :

- ✓ *Alternaria*, qui provoque la formation de taches noires déprimées, gagnant la chair et le plus souvent localisées à la base du pédoncule.
- ✓ *Colletotrichum*, fréquent sur fruit très mûr. Il induit des lésions vitreuses puis noirâtres à développement concentrique.
- ✓ *Cladosporium*, formant des taches noires, mais bordées de brun, sur les épidermes.
- ✓ *Pythium* et *Phytophthora* sont impliqués dans des pourritures molles de la chair.

Enfin, on retrouve les espèces habituelles des cortèges de dégradation, telles que *Botrytis*, *Phoma*, *Rhizopus*, *Geotrichum*, *Aspergillus*, etc.

Les traitements après récolte des tomates ne sont pas autorisés ●