



Enfin elles arrivent: les tomates ! pas ces simulacres rouges insipides, cultivés toute l'année hors-sol, récoltés verts et ayant traversé toute l'Europe en camion frigorifique... mais celles, réchauffées par le soleil et qui ont le goût de l'été.

Ramenée au XVI^e siècle par les Conquistadors du continent Américain à Naples, la tomate n'est pas devenue populaire du

jour au lendemain. En France, elle fut même longtemps considérée comme toxique. Ce n'est que vers la fin du 18^{ème} siècle qu'elle envahit enfin les marchés.

Et pour la petite anecdote : en italien, la tomate s'appelle pomodoro – pomme d'or – car les tomates ramenées par Christophe Colomb furent... jaunes. Le mot tomate, lui, vient du mot aztèque « tomatl » qui ne désignait pas la tomate mais le tomatillo – une cousine de la tomate que nous vous ferons découvrir dans un prochain panier.

Aujourd'hui la tomate est le deuxième légume le plus cultivé à travers le monde, après la pomme de terre.

Cette extraordinaire popularité a comme corollaire une extraordinaire diversité : on recense des milliers de variétés. La tomate a ses fan-clubs, ses festivals et ses forums internet où les passionnés échangent leurs expériences. Nous y avons par ailleurs trouvé une mine d'informations. Si le sujet vous intéresse, visitez p.ex. : www.tomodori.com

Le gros point faible de la tomate est sans doute son horrible sensibilité au mildiou. Chaque année ce champignon finit par avoir raison de nos plants. Quand ceci se produit au mois d'octobre, soit, c'est le cours normal des choses, mais quand les symptômes se manifestent dès que les premiers fruits s'appêtent à mûrir, comme c'est le cas cette année (grrr) c'est extrêmement frustrant ! L'industrie réussit à développer des tomates plus fermes, plus productives (les rendements atteignent 25 kg/m² !) et même des tomates qui ne mûrissent pas tant qu'on ne l'a pas décidé (ces tomates ne sont plus capables de fabriquer de l'éthylène, un gaz qui induit leur maturation – il suffit alors d'en ajouter pour les faire mûrir), mais il semblerait que personne (ou presque) ne s'intéresse à développer des tomates possédant une résistance envers le mildiou alors que cette résistance existe bel et bien chez la variante sauvage de la tomate. Cela paraît aberrant ? C'est pourtant simple : la production de graines n'est de loin plus un marché libre, il est régi par des brevets détenus par les mêmes groupes que ceux qui vendent les pesticides et quand on sait que le mildiou de la tomate leur rapporte plus d'un milliard de dollars chaque année en vente de pesticides, cela paraît plus clair . Non ?

Voilà, ça c'était pour le coup de gueule. Si vous avez des tomates et que vous ne voulez pas prendre de risque : abritez les – pas d'eau sur les feuilles - pas de mildiou.

Donc même chez nous une partie des tomates est sous tunnel.

La tomate est un sujet fascinant et il y aurait encore beaucoup de choses à dire, mais je voulais tout de même encore garder une petite place pour parler des damassines, présentes dans tous les paniers ce cette semaine. Généralement assimilé à l'alcool du même nom, produit dans le Jura, le fruit est une petite prune qui aurait été ramenée de Damas au 13^{ème} siècle lors des croisades. Et à notre avis, le fruit mériterait d'être plus connu. Il est excellent cru mais convient aussi à la fabrication de tartes, de confiture, ou de compote que vous pourrez servir avec une boule de glace vanille.

