

> dossier réalisé par Nicolas POINTU

Anodine, la tomate? Certainement pas. De la production à la consommation, le végétal cache bien des enjeux et de nombreuses surprises. Rencontre avec un fruit très présent dans un imaginaire collectif parfois à mille lieues de la réalité.

Tomate mon amour

Ah, la tomate! L'indispensable tomate. Ses couleurs qui se pâment sous le soleil. Ses goûts qui engourdissent le palais. Ses parfums quand la feuille se froisse. Sa diversité. Quelle saveur pourraient avoir les beaux jours sans celle que l'on appela longtemps la pomme d'amour? Car le fruit – oui, c'en est un – occupe une place première dans l'affectif du consommateur. De la tomate, il lui en faut. Coûte que coûte.

Selon la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), bio et conventionnel confondus, la tomate occupe la deuxième place sur le podium mondial des fruits et légumes les plus cultivés et consommés. Devant elle, seule la pomme de terre résiste. Elle est ainsi cultivée presque partout sur la planète, entre terre et serre, dans des conditions souvent de plus en plus artificielles à mesure que l'homme expérimente de nouveaux types de culture. Alors que la production hors sol augmente, quelques producteurs, œuvrant majoritairement dans la filière du bio, tentent de garder les pieds sur terre et de conserver ce lien si fort qui les unit à ce végétal.

Parler de la tomate, c'est aussi parler des hommes, de leurs doutes, de leurs convictions, de leurs tâtonnements et de

leur perpétuel engagement pour toujours satisfaire le consommateur sans sacrifier ce gigantesque patrimoine. Difficile d'ailleurs d'estimer avec certitude le nombre de variétés de *Lycopersicon lycopersicum*. Certains parlent de près de 5 000, déclinant toutes des caractéristiques propres. Bon nombre d'entre elles appartiennent à la famille des hybrides, comprenez des végétaux parfois stériles et objet de brevets, hélas toujours plus prisés par les maraîchers. Aujourd'hui, on estime que 98 % des semences de tomates vendues en France sont la propriété de grandes firmes. Les trois quarts appartiendraient à la catégorie F1, qui vous oblige à repasser au stand des grands semenciers. Y aurait-il péril en la demeure, y compris en bio, pour qu'une réflexion destinée à mieux soutenir les variétés originelles et anciennes soit lancée chez Biocoop? Pour autant, pourrait-on retrouver la tomate d'antan? Celle si parfumée que l'on dégustait avec gourmandise enfant et qui ne pousse plus que dans l'imaginaire de chacun. Tous les acteurs de la filière s'y efforcent, cultivant et recherchant des années durant la tomate perdue, et organisant au mieux la distribution du fruit. De la fourche à la fourchette, rencontre avec un fruit.





Entre terre et serre

Si la tomate reste associée aux régions particulièrement ensoleillées, les sélections, les hybridations et les avancées réalisées par l'homme font qu'aujourd'hui le fruit pousse presque partout. La vigilance est de mise.

Pas de tomate sans soleil, certes. Pourtant, avec la Provence et le Sud-Ouest, principaux bassins de production en France, on trouve aussi la Bretagne et le Nord. « À mesure que les conditions météorologiques idéales vont remonter vers le Nord, le Sud-Est va lancer la saison, suivi du Sud-Ouest puis du versant atlantique », explique Michel Méguin, producteur bio aux Paluds-de-Novés (13). Cultiver la tomate n'est cependant pas un jeu d'enfant. Mildiou, oïdium, botrytis, des champignons microscopiques, sans compter les parasites, la tomate a fort à faire pour résister.

Solutions bio

En bio, le principe est justement de respecter l'équilibre du végétal et du sol. Adieu traitements phytosanitaires et engrais chimiques, d'autres solutions existent : « Nous plantons systématiquement des œilletons d'Inde avec nos cultures et nous utilisons la lutte intégrée grâce aux prédateurs naturels des parasites », détaille Jean-Paul Le Goaziou, agriculteur bio à Trélévern (22). Pour les problèmes de mildiou, nous passons chaque jour retirer les feuilles atteintes. La densité de plants par mètre carré joue également. Il n'y a pas de secret, il faut être très attentif. »

Artifices conventionnels

La production conventionnelle, elle, tend de plus en plus vers l'artificialisation. Selon une étude sur la structure de la production légumière en France réalisée par l'Agreste¹, 85 % des surfaces consacrées à la tomate accueillent une culture hors sol. Des tunnels



Quelle que soit la saison, sur les plates-formes Biocoop, on ne trouvera ni tomates hors sol, ni importées d'Égypte ou d'autres contrées lointaines.

de plusieurs hectares abritent ainsi des pieds de tomates serrés les uns contre les autres et dont les racines plongent dans de la laine de roche, de la pouzzolane ou de la fibre de coco pour aspirer un liquide nutritif distribué au goutte-à-goutte. Pourquoi donc s'embarasser de terre ?

Le fruit a encore d'autres faces cachées. En 1994, la première tomate génétiquement modifiée (TGM) a débarqué sur les marchés anglo-saxons. Par manipulation, il avait été possible d'inhiber les substances causant le pourrissement du fruit, le rendant « frais » plus longtemps, et plus résistant aux transports. La réticence des consommateurs a entraîné son retrait deux ans après. Pour autant, les recherches n'ont pas cessé. Certains laboratoires travaillent sur un fruit contenant un taux d'antioxydants plus important qu'à la normale en y ajoutant deux gènes habituellement étrangers au génome de la tomate. « Concrètement, il n'y a pour l'instant pas de demande d'autorisation de

culture en cours en Europe ni aux États-Unis », explique Christophe Noisette, d'Inf'Ogm. En janvier dernier, cette association notait cependant la reprise d'essais de TGM en plein champ en Italie².

Conditions de travail

Le fruit a parfois le mauvais goût de la sueur de ceux que l'on exploite. Dans son livre *Les Nouveaux Esclaves du capitalisme* (éd. Diable Vauvert), le journaliste paysan Patrick Herman met en lumière les conditions de vie et de travail des saisonniers dans certaines exploitations du Maroc, d'Espagne, de France et d'Italie. « Le problème, explique-t-il, vient du système de production intensif où l'on fait peser la réduction des coûts sur les saisonniers, d'autant plus lorsqu'ils sont en situation illégale ou étrangers. Le risque avec le développement du bio est de retrouver ces mêmes conditions sur les exploitations à grande



Patrick Herman, journaliste paysan, dénonce la production intensive souvent incompatible avec de



échelle, là où le bio ne se résumerait qu'à un cahier des charges minimaliste et à des parts de marché à prendre ou à conserver. À partir du moment où il y a de gros intérêts financiers en jeu, il y a risque de dérives. La solution serait la multiplication des petites unités de production. » Le responsable de l'ensemble des filières de Biocoop, Serge Le Heurte, n'est pas inquiet : « En France, les exploitations restent familiales, ont une production raisonnable et n'ont parfois qu'un seul salarié. En Espagne et en Italie, le modèle est similaire, même s'il côtoie les excès de l'agriculture intensive comme à Almeria. »

¹Agreste Primeur n° 173, janvier 2006. L'Agreste est le service des statistiques du ministère de l'Agriculture.
²Inf'Ogm actu n° 16, janvier 2009.



Les exigences

Reproduction. En matière de tomate, Biocoop voit parfois rouge.

« Depuis l'engouement des consommateurs pour les variétés anciennes, on assiste à la commercialisation de tomates anciennes hybrides, analyse Ambroise Le Cardiec, coordinateur fruits et légumes à la direction des filières et produits Biocoop. Nous voulons privilégier la vraie tomate ancienne pour protéger la biodiversité. En ne cultivant que des hybrides mis au point par les semenciers et ne se reproduisant pas toujours, on risque de faire disparaître les variétés originelles. »

Transparence. La politique du réseau pour la tomate s'inscrit plus globalement dans la démarche « ensemble pour plus de sens ». Elle s'articule autour de la transparence, chaque maillon de la filière attestant de sa rigueur et de ses bonnes pratiques, de la qualité, dans le respect des exigences de Biocoop, et de la solidarité, assurant aux acteurs de la filière un revenu équitable.

Variétés. Biocoop souhaite restreindre certaines variétés comme les *long life*. « Ces dernières ont été sélectionnées pour supporter les transports et se conserver plus longtemps. Elles ont une peau plus épaisse mais moins de goût », explique Gaëlle Mathieu-Koné, responsable contractualisation au pôle produits.

Serres. Quant aux tomates cultivées sous serre chauffée, le réseau les limite à deux producteurs historiques du Sud-Ouest, qui sont équipés ainsi depuis 15 ans. « Biocoop assume cet héritage du passé, conscient qu'un producteur ne peut amortir certains outils sans les utiliser », explique Serge Le Heurte, responsable filières. « Dans tous les cas, ajoute Ambroise Le Cardiec, nous ne développons pas la production en serre chauffée et la refusons pour tous les nouveaux producteurs. »

Pédagogie. Un mot d'ordre : saisonnalité. Biocoop n'importe aucun fruit ou légume par avion. La filière locale est ainsi davantage privilégiée. À charge pour les plates-formes de répartir la production nationale en fonction des besoins. Depuis décembre 2007, 90 % des magasins ont ainsi cessé la commercialisation des légumes « ratatouille » (tomate,

courgette, aubergine, poivron) en plus du concombre en hiver. Une démarche qui aurait été impossible sans l'adhésion des consommateurs et un gros travail de pédagogie. « Lorsque nous avons mis en place la saisonnalité, il n'était pas rare que les nouveaux clients soient agacés, explique Claude Gruffat, PDG de Biocoop. Toutefois, après une explication sur les raisons de ce choix, sur son impact éthique et environnemental, les gens comprennent et adhèrent même à notre politique. »

HYBRIDE, KÉSAKO ?

L'hybridation consiste à croiser des espèces ou des variétés différentes afin d'en améliorer la productivité, le goût, la résistance, le caractère. Rien à voir cependant avec la manipulation génétique, car ces croisements sont possibles en milieu naturel. Certains hybrides peuvent se reproduire. D'autres, comme les F1 pour les végétaux, sont stériles. Il faut donc chaque année racheter des semences. L'annotation F1 indique un hybride issu de la 1^{re} génération du croisement des variétés mères. F2, la 2^e, F3, la 3^e... Les caractéristiques ne sont stables qu'à la 8^e génération, à partir de laquelle on considère que l'on a une nouvelle variété.

Question de goût

Offrir au client un fruit donnant le meilleur de lui-même alors que la production n'est pas arrivée à maturité partout en France même si c'est la saison, c'est le défi que doit relever Biocoop. Le tout sans renoncer à son éthique.

Deux produits signifient pour le consommateur le retour de la belle saison : la fraise et la tomate, explique Ambroise Le Cardiec, de la direction des filières et produits chez Biocoop. *Pour fournir en tomate, nous sommes obligés d'importer d'Espagne et d'Italie en début de saison, d'avril à mai, lorsque la production française n'est pas encore prête. Toutefois, pour diminuer notre dépendance à ces importations et soutenir la filière locale, nous avons décidé dès l'an prochain de reculer d'un mois environ le début de la saison de la tomate.* Les six groupements français de producteurs travaillant avec Biocoop prendront peu à peu le relais à partir d'avril et ce jusqu'à la fin de la saison en novembre.

Mûre à point

Pour offrir sur les étals une tomate mûre et supportant le voyage, le savoir-faire du producteur et de ses cueilleurs est essentiel. *« Une tomate cueillie avant maturité sera mauvaise, lâche Michel Méguin, produc-*



Le secret de Michel Méguin, producteur provençal ? Cueillir au bon moment, et tous les jours.

teur provençal aux Paluds-de-Noves (13), membre de l'association de producteurs Solebio. *Concrètement, il faut cueillir au bon moment, tous les jours, sans attendre non plus le maximum de maturité. Il faut se laisser une petite marge, déterminée grâce au taux de sucre présent dans la tomate.* Le goût du fruit vient en fait des échanges gazeux entre les loges où sont enfermées

les graines. Une tomate cocktail, bi-loges, aura ainsi forcément plus de saveur qu'une tomate *long life* huit loges, dans laquelle ces échanges sont plus lents. *« Cela sous-entend que la tomate mûrit et mollit,* explique Vincent Lestani, directeur de la Cabso (Coopérative des agriculteurs biologiques du Sud-ouest). *Ainsi, il faut bien comprendre que l'on ne peut avoir une tomate qui à la fois se conserve et reste ferme tout en ayant du goût.* »

Distribution

D'autant plus que les groupements de producteurs doivent jongler avec les caprices de la consommation. En juillet-août, alors que les rendements sont au plus fort, la demande se fait moins soutenue, plus éparpillée, leur imposant de conserver leur production le temps de pouvoir à nouveau l'écouler. C'est aussi le moment où, dans le réseau, il convient de trouver le bon équilibre entre approvisionnements local et national : en effet, localement les producteurs peuvent fournir les biocoops les plus proches de leurs exploitations, mais les plates-formes des magasins doivent continuer d'honorer les engagements du réseau pris avec les groupements de producteurs au niveau national, engagements qui permettent entre autres d'approvisionner tout le monde et partout ! Côté qualité, les semenciers prennent tout juste la mesure du problème et se lancent dans l'obtention de fruits qui pourraient rester fermes comme le demande le consommateur et posséder plus de saveur... Il faut toutefois dix ans en moyenne pour qu'une nouvelle variété puisse voir le jour. ■



L'EFFET BŒUF

Il y a une dizaine d'années, on ne donnait pas cher de sa peau. Presque absentes des étals, les nombreuses sortes de cœurs-de-bœuf restaient inconnues de la clientèle. À défaut de débouchés, les maraîchers préféraient d'autres variétés plus faciles à cultiver. Désormais, les aficionados de la tomate privilégient l'originalité des formes, des couleurs et surtout le goût. *« Ce qui plaît dans la cœur-de-bœuf, c'est son aspect crénelé loin des tomates standard, la qualité de sa chair et sa saveur... On a tout simplement l'impression de retrouver la tomate du jardin. L'an dernier, il y a véritablement eu un virage. C'est une tomate qui a beaucoup d'avenir commercialement parlant et qui devrait supplanter certaines variétés »,* commente Ambroise Le Cardiec, de la direction des filières et produits à Biocoop. Ce succès accroît cependant la vigilance du réseau. Comme bon nombre de variétés anciennes, la cœur-de-bœuf est victime d'imitations hybrides (voir p. 31). Pour aider le consommateur, les plates-formes Biocoop auront cette année la charge de faire le tri entre les différents types.



À chacune son utilisation

Tomates cerises ou cocktail : agrémentent les apéritifs, les tagliatelles et rehaussent le goût des brochettes ou des salades.

Tomates grappe : très prisées dans les salades pour leur parfum.

Allongées : contiennent peu de jus et sont utilisées pour les tartes, pizzas, beignets, coulis...

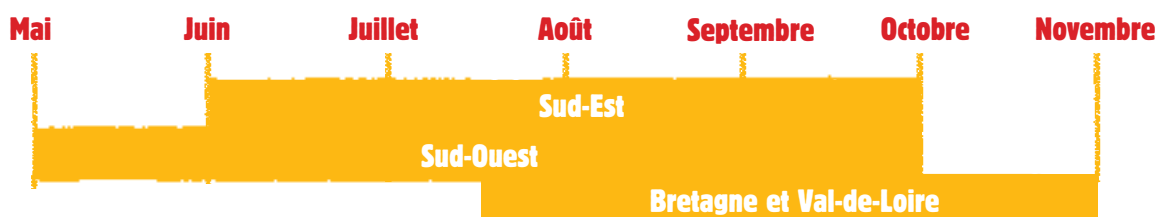
Rondes : juteuses, conviennent à la réalisation de ratatouilles ou de chips de tomate.

Côtelées : destinées surtout aux salades. Mais les plus grosses résistent bien à la cuisson et peuvent être farcies.

Vertes : presque exclusivement réservées à la réalisation de confitures et de chutney.



Saisonnalité



La saison peut varier d'une année à l'autre selon les conditions météorologiques.

Des tomates et des hommes

Les liens entre la pomme dorée, ou pomme d'amour, et l'homme ont toujours été très étroits, teintés à la fois de passion et de méfiance. Histoire d'histoires.



Marmande, green zebra, nova, prune noire, andine cornue, cœur de bœuf... tant de variétés à découvrir



COLLECTIONNEUSE

» CHRISTIANE BARBIER

PROFESSION : productrice de tomates anciennes à Velleron (84).

Dans la voix de Christiane Barbier pointe l'intonation de la passion. La tomate ancienne, ou plutôt de collection comme elle préfère l'appeler, représente un grand pan de son existence. Aujourd'hui productrice dans le Vaucluse, elle a participé en 1998 au lancement de la collection Kokopelli aux côtés de Dominique Guillet. Les tomates qu'elle possède actuellement proviennent notamment de cet immense travail de conservation réalisé par l'association (www.kokopelli.asso.fr). « *Au final, on m'a confié 500 variétés de tomates. Je les ai toutes cultivées, goûtées et sélectionnées pour n'en conserver sur mon exploitation que 80, de toutes les formes, de tous les goûts, de toutes les couleurs. Il faut que la tomate s'adapte au terrain mais aussi que l'on s'adapte à elle. Celles de collection demandent davantage d'attention. Elles sont sensibles. Il faut par exemple comprendre qu'elles n'aiment pas particulièrement le plein soleil et les fortes chaleurs. Je ne sais pas ce qui me plaît tant en elles. Leur odeur, leur vigueur, la beauté de leur feuillage ou encore de leur port.* » Impossible parmi toute cette diversité de ne pas avoir le cœur qui balance davantage pour l'une d'entre elles. La tomate que Christiane adule, c'est la marmande. Une tomate presque nommée désir. « *J'ai une vraie passion pour la marmande que l'on dégustait il y a 40 ans, plate, plissée, avec un collet vert et cet arôme... Cela fait des années que je la recherche. Mais cent fois je l'ai trouvée, cent fois j'ai été déçue. De nombreuses lignées se perdent actuellement. Le commerce de gros, les normes, les calibres... n'incitent pas à la diversité du côté des producteurs et favorisent les hybrides. Pourtant, je crois qu'il devrait y avoir une vraie réflexion sur la biodiversité. Les maraîchers bio devraient davantage reprendre à leur compte la lutte pour la biodiversité et l'indépendance alimentaire des peuples.* »

Avant de s'installer en Europe, le fruit est longtemps demeuré dans son bassin géographique d'origine, au nord-ouest de l'Amérique du Sud. À l'époque, il ne s'agit pas encore de la tomate à la taille respectable que l'on peut trouver aujourd'hui sur les étals, mais d'une variété sauvage de grosse tomate cerise, qui serait encore présente au Mexique dans la région de Veracruz. Les premiers à la cultiver sont les populations locales, à savoir les Amérindiens, notamment les Aztèques. Le mot « tomate » est d'ailleurs un emprunt à la langue de ce peuple qui dénommait le fruit *tomatl*. L'espèce est en fait présente à l'état sauvage dans une multitude de variétés adaptées aux différents types de sol, de climat, d'altitude si bien que l'on peut trouver des plants supportant les terrains gorgés de sel, l'humidité ou au contraire la sécheresse, ou les températures fraîches.



La poison

Ce n'est qu'à l'arrivée des conquistadors en Amérique que l'Europe découvre le fruit. Les expéditions rapportent ainsi au XVI^e siècle les premiers plants, non pas comme espèce comestible mais ornementale. Les premières mentions de la tomate sur le Vieux Continent datent de 1544 grâce à l'herboriste Pierandrea Matthioli. À vrai dire, l'attitude des Européens par rapport à la tomate a été contradictoire d'un pays à l'autre. En France, on considérait le végétal comme un poison car il appartient à la même famille que la belladone, les solanaceae. A contrario, en Italie, il semble que l'on ait presque immédiatement intégré la tomate à l'alimentation, même si cela s'est fait timidement. Il faudra en effet attendre 300 ans après son introduction pour que la tomate s'impose complètement dans les assiettes des Occidentaux puis de la presque totalité de la planète.

Démonstration

Les premières cultures à destination commerciale et les premières usines de transformation apparaissent ainsi à partir du XVIII^e siècle. Les suspicions ont toutefois la peau dure. Ainsi outre-Atlantique, manger de la tomate est tout simplement considéré comme un suicide. En 1820, pour tenter de convaincre ses concitoyens de l'innocuité du fruit, le colonel Robert Gibbon Johnson en dévore 1 kg devant un public médusé réuni autour du palais de justice de Salem. Beaucoup s'attendent à la mort de l'homme... en vain. En 1834, John Bennet entame une vraie campagne médiatique vantant les vertus de la tomate contre la toux et le choléra. Aujourd'hui la tomate est cultivée presque partout dans le monde sur près d'un tiers des surfaces mondiales consacrées aux « légumes ».

En résumé

BIO. Les tomates bio ne sont ni traitées chimiquement, ni ionisées, ni génétiquement modifiées. Leur rythme naturel de croissance et de fructification est respecté.

BIOCOOP. Le réseau s'engage sur un calendrier de saisonnalité strict, privilégie les approvisionnements locaux, refuse le transport par avion. Il mène également un travail sur d'autres aspects complexes de la production telles les variétés ou les cultures sous serre chauffée, dont il refuse le développement.

ARTIFICIELLE. La tomate est de plus en plus produite hors sol dans la filière conventionnelle. Elle est aussi l'objet de recherches génétiques.

RÉFLEXION. Plus faciles à cultiver, plus productifs mais moins goûteux, les hybrides de variétés anciennes menacent la pérennité des tomates « originelles ». Faut-il les bannir ?

PLAISIR. Indissociable des beaux jours, la tomate séduit de plus en plus par la multitude de couleurs, de formes et de saveurs qu'elle offre.

AFFECTIF. Entre l'homme et la pomme d'amour, existent des liens indéfectibles, même si ça n'a pas toujours été facile.

Prochain dossier
Bébé nature
 à découvrir dans
consom'action n° 47
 en biocoops fin septembre