



103

nom vernaculaire	français	Tamarillo, Tomate en arbre, tomate de La Paz
	créole	Tamariyo, tomat-zé
	anglais	Tree tomato, tamarillo
	espagnol	Tamarillo, Lima Tomate, Tomate Extranjero, Tomato De Arbol
	allemand	Baumtomate

Son nom scientifique est « *Solanum betaceum* » de la famille des < Solanaceae > (tout comme les pommes de terre, les tomates n°140, les aubergines n°16, les physalis n°96, les piments n°97 et les poivrons).

Le tamarillo est aussi appelé < tomate arbuste >, < tomate en arbre >, et < prune du Japon > en Afrique francophone.

Avant les années 60, ce fruit était connu en Nouvelle-Zélande sous le nom de tomate en arbre. Pour éviter la confusion avec la tomate et lui donner aussi un nom plus exotique, il a été décidé, dans ce pays, d'utiliser un mot maori < tama > (leadership) et un mot espagnol < amarillo > signifiant jaune : tamarillo.

L'exportation de ce fruit a été facilité en utilisant les mêmes circuits commerciaux que ceux du kiwi.

fleur

Floraison de juin à septembre. Les fleurs sont de couleur blanc-rosé. Elles sont réunies en grappes de 10 à 50 fleurs et sont mellifères.

utilisations

La chair du fruit mûr a un goût aigre-doux acidulé qui rappelle celui des groseilles à maquereau et de la tomate. Les autres parties de cette plante, dont la peau des fruits immatures, sont toxiques comme chez la plupart des < Solanacées >. Le fruit se mange cru, à la cuillère, avec du jus de citron vert et du sucre, après l'avoir ouvert en deux. La tomate en arbre est aussi utilisée pour la fabrication de jus de fruits, additionné de lait < en leche > en Colombie. Cuit avec du sucre, le fruit permet la réalisation de confiture ou de gelée, grâce à la pectine qu'il contient. En préparation salée, le jus de tomate en arbre est utilisé pour faire des sauces piquantes (Aji de Tomate de Arbol), en le mélangeant au piment. Cette sauce est typique des plats équatoriens. La pulpe se coupe en tranches ou en quartiers. Le tamarillo peut agrémenter une salade verte ou une salade de fruits. On peut aussi le manger cru ou cuit, en faire des desserts ou des chutneys, ou l'utiliser comme tapas.

fructification

L'arbre pousse très rapidement et est capable de porter des fruits au bout de 1,5 à 2 ans. Le pic de production est atteint au bout de 4 ans. Celle-ci dure une douzaine d'années. Un seul arbre peut produire plus de 20 kg de fruits par an, un verger donne en 15 à 17 tonnes par hectare.

origine	Amérique centrale, régions andines (Pérou, Chili, Équateur, Colombie et Bolivie).
habitat	Il est principalement cultivé en Colombie et en Équateur ainsi que dans les régions andines de l'Amérique du Sud, en Afrique du Sud, en Inde, en Chine, aux États-Unis, en Australie et en Nouvelle-Zélande. La plante meurt à partir de -3 °C. C'est une vivace qui peut rester en place une dizaine d'années mais en situation abritée car elle est sensible au vent (cassante).
type	L'arbre à tomates peut mesurer jusqu'à 4 à 5 m de haut. C'est un arbre au tronc droit d'où émergent des branches latérales sur lesquelles se trouvent les fleurs, puis les fruits Ses feuilles vertes brillantes et persistantes mesurent environ 30 cm de long et ont une odeur âcre. Deux variétés principales ont une importance commerciale : une variété orange doré à chair jaunâtre, et une variété bordeaux à chair orangée.

fruit Tamarillo ou tomate en arbre.

Fruit rouge ou rose-orangé de la forme et légèrement plus gros qu'un œuf de poule. Sa peau est lisse et satinée. La chair renferme de nombreux petits pépins noirâtres.



photo LMHTAG



photo LMHTAG