



140a

nom vernaculaire	français	Tomate
	créole	Tomat
	anglais	Tomato
	espagnol	Tomate
	allemand	Tomate



photo LMHTAG

Son nom scientifique est « *Solanum lycopersicum* L. » de la famille des < Solanacées >, tout comme les pommes de terre, les aubergines (fiche n°16), les physalis (fiche n°96), les piments (fiche n°97).

Le terme « **tomate** » désigne à la fois la plante et le fruit charnu, qui est l'un des légumes les plus importants dans l'alimentation humaine et qui se consomme frais ou transformé.

Il vient de l'espagnol < tomate >, lui-même emprunté au nahuatl (langue aztèque) < tomatl > qui désignait alors le fruit de la tomatille « *Physalis ixocarpa* » (*petite tomate verte ou pourpre recouverte par un voile qui se déchire lorsque le fruit est mûr, cousine de la physalis*). En revanche le mot nahuatl < xictomatl > (jitomate, *en espagnol mexicain*) désigne la tomate « *Lycopersicon esculentum* ».

La première attestation de « tomate » en français date de 1598 mais le mot n'est entré dans le dictionnaire de l'Académie française qu'en 1835. Avant le fruit a longtemps été appelé < pomme d'amour > ou < pomme d'or >.

Le nom de la tomate figure dans les « mots sans frontières », en effet, à l'exception notable de l'italien pomodoro et du polonais pomidor (pomme d'or), on le retrouve dans de nombreuses langues avec de faibles variations phonétiques et orthographiques, tel tomato (anglais), tomate (allemand, espagnol, français et portugais), tomat (danois, norvégien, suédois et estonien), tomaat (néerlandais).

utilisations > voir page 2/2

origine

La tomate est originaire des régions andines côtières du nord-ouest de l'Amérique du Sud (Colombie, Équateur, Pérou, nord du Chili).

habitat

La tomate fut introduite en Europe au début du 16<sup>ème</sup> siècle par les Espagnols, d'abord en Espagne, puis en Italie, par Naples, alors possession de la couronne espagnole. La plante est aujourd'hui cultivée, en plein champ ou sous abri, sous presque toutes les latitudes du globe, sur une superficie d'environ trois millions d'hectares, ce qui représente près du tiers des surfaces mondiales consacrées aux légumes.

type

La tomate est une plante herbacée sensible au froid, vivace sous climat chaud, généralement cultivée comme plante annuelle. L'espèce « *Solanum lycopersicum* » compte plusieurs variétés botaniques, dont :  
 « *Solanum lycopersicum esculentum* » à gros fruits, c'est la tomate cultivée de laquelle découlent presque toutes les variétés trouvées sur les marchés.  
 « *Solanum lycopersicum cerasiforme* », la tomate cerise, c'est la seule forme sauvage du genre rencontrée aussi en dehors de l'Amérique du Sud. Connue dans les Antilles et Guyane françaises sous le nom de « tomadose ». Il est possible que la tomate cultivée ait été domestiquée à partir de cette forme sauvage.



photo LMHTAG



photo wikipedia





140b

nom vernaculaire	français	Tomate
	créole	Tomat
	anglais	Tomato
	espagnol	Tomate
	allemand	Tomate



**fleur** Les fleurs s'épanouissent du printemps à l'été : de fin mai à septembre dans l'hémisphère nord, jour et/ou nuit, indifféremment. La corolle compte cinq pétales d'un jaune vif, soudés à la base.



**fruit Tomate.**

Les tomates sont des baies à deux loges, parfois trois ou plus, avec de très nombreuses graines . Elles sont très variées par la taille, la forme et la couleur. Leur taille va de quelques grammes (tomate groseille, tomate cerise) à près de deux kilogrammes. Leur forme est généralement sphérique, plus ou moins aplatie, plus ou moins côtelée, mais il en existe en forme de cœur ou de poire. Leur couleur, d'abord verdâtre, vire généralement au rouge à maturité, mais il en existe des blanches, des jaunes, des noires, des roses, des bleues, des violettes, des orange et des bicolores.



**utilisations**

La tomate était consommée en Espagne probablement dès la fin du 16ème siècle car on la trouve dans des recettes de gaspacho du début du 17ème siècle. Ailleurs, la tomate fut longtemps cultivée uniquement comme plante d'ornement (car alors considérée comme vénéneuse). En France, ce n'est qu'à la fin du 18ème siècle que ses qualités culinaires sont mises en avant dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert. Depuis, la tomate est devenue un élément incontournable de la gastronomie de nombreux pays et pour ce qui concerne les pays de l'Union Européenne, la Grèce (72 kg par habitant/par an), l'Italie, l'Espagne et la France en sont les principaux utilisateurs.

La tomate a donné lieu au développement d'une importante industrie de transformation, pour la production de concentré, de sauces, notamment le ketchup, de jus et de conserves (jus, pelées entières, en dés, en sauce) : la production de tomates fraîches pour la transformation industrielle représente près d'un quart de la production totale.

La tomate-groseille « *Solanum pennellii* », à fruits rouges de très petite taille, produit un fruit naturellement sucré. Elle est à la base du véritable ketchup. Cette particularité est due à une enzyme spécifique -une invertase- présente chez beaucoup de fruits et de fleurs, mais particulièrement efficace chez cette tomate.

La tomate est consommée :

- crue : à l'apéritif (tomate cerise et tomate cocktail), en préparation pour verrines.
- crue : entière, coupée ou farcie (riz, crabe, thon - à l'Antiboise), en salade, à la « croque-au-sel », en jus, en potage froid (gaspacho), en dés comme garniture ou décor.
- séchée : ajoutée à une préparation culinaire, à une salade, à une mousse de tomate.
- cuite : farcie (farce de viande, de légume), en coulis , en soupe, en concassé de tomate, en sauce, en accompagnement de plats de pâtes, de poisson (Orly) de viande (moussaka). En garniture de pizza, bruschetta, quiche et clafoutis. Dans la composition de la ratatouille, de gratin de légumes...
- concentrée : produit industriel que l'on trouve principalement en boîte de conserve utilisé pour les sauces, les ragoûts...
- cuite : rouge ou verte, la tomate permet aussi de réaliser des confitures originales.
- sorbet et granité : en « trou normand » ou en dessert.