



La tomate ancienne, bonne et fragile à la fois

AGRICULTURE Alors que les tomates pleine terre arrivent à maturité dans quelques jours, les producteurs marmandais disent tout des atouts des anciennes variétés

SOPHIE NOACHOVITCH

marmande@sudouest.fr

Cœur de bœuf, cornue des Andes, noire de Crimée, ananas, green zebra. La poésie s'est emparée des noms des tomates anciennes. Les étals des marchés ou des grandes surfaces en proposent de toutes couleurs, de toutes formes mais aussi aux valeurs gustatives variables. « Pour manger des tomates anciennes, le client doit déjà se mettre en tête qu'il est impossible de les conserver longtemps, martèle Jean-Robert Gergerès, chef d'exploitation à Meilhan-sur-Garonne, producteur Rougeline. Si je ramasse une cœur de bœuf le lundi, elle ne pourra se manger que jusqu'au dimanche environ. »

Et le consommateur n'est pas à un paradoxe près. S'il veut un fruit goûteux, juteux, rempli de chair, il veut aussi qu'il ait une longue durée de vie. « Cela a donné lieu à des croisements d'espèces dont le résultat était très décevant, se souvient Marie-Hélène Tillos, productrice à la Ferme de la Bergerie à Sainte-Bazelle, exploitation intégrée au réseau des Fermes de Garonne. Elles tiennent longtemps, mais elles n'ont aucun goût. »

« Il faut consommer différemment. Une tomate ancienne ne se conserve que quatre ou cinq jours »

Même constat chez Jean-Robert Gergerès. « Il existe une tomate appelée anémone, toute striée, très belle et qui a une durée de vie longue. Elle ressemble à la cœur de bœuf mais elle n'a pas de chair et pas de goût. » Pour les deux producteurs, hors de question de se tourner vers des variétés hybrides plus résistantes. « Les gens doivent apprendre à consommer différemment, insiste Marie-Hélène Tillos. Une tomate ancienne se mange dans la semaine, voire sous quatre ou cinq jours. »

Surtout pas de réfrigérateur

Et, condition sine qua non, il ne faut surtout pas les mettre au frigo. « Le réfrigérateur casse le goût du fruit, assure le producteur meilhan-



Jean-Robert Gergerès produit des tomates sur six hectares de serres et de tunnels à Meilhan-sur-Garonne. PHOTOS N

naix. D'ailleurs, les distributeurs ont fait beaucoup de progrès à ce niveau. Autrefois, ils les mettaient dans des chambres froides à 3 ou 4 degrés. C'est pour cela que les tomates achetées en supermarché n'étaient pas bonnes. Aujourd'hui, ils le font de moins en moins et si cela arrive encore, les températures sont bien supérieures, autour de 14 °C. On se bat pour qu'ils arrêtent le réfrigérateur. » Conséquence, les distributeurs et plateformes de fruits et légumes travaillent désormais à flux tendu, pour avoir les produits les plus frais possibles.

Quant au mode de production, la très grande majorité des producteurs français travaillent sous serre ou sous tunnel. « Cela permet de protéger les tomates des intempéries, des maladies et des insectes,

souligne Marie-Hélène Tillos. En plein champ, je serais obligée de traiter. Sous serre, je ne mets aucun pesticide. Je produis en pleine terre, ce qui apporte des minéraux. »

Pour Jean-Robert Gergerès, aucune différence n'existe entre la production en pleine terre et en hors-sol, si ce n'est l'intervalle durant lequel elles donnent les fruits. « En hors-sol, mes pieds sont couverts de fruits de mars à fin octobre et en pleine terre sous tunnel, ils sont mûrs à partir du 20 juin. C'est la seule différence. Le goût est le même et les pieds reçoivent les mêmes nutriments. » Le producteur travaille en Protection biologique intégrée, c'est-à-dire qu'aucun pesticide ou fongicide n'est diffusé. « Le goût d'un fruit tient à 40% à la variété, puis la manière dont le produc-

teur travaille son pied de tomates, plus on le bichonne, plus il vous fait plaisir, à ce qu'on y met et au moment où on ramasse la tomate : lorsqu'elle est mûre. »

La fragilité explique le prix

Quant au prix des variétés anciennes, souvent supérieur aux tomates rondes ou grappes plus classiques, il s'explique par sa fragilité et donc le risque que prend l'agriculteur. « Une cœur de bœuf est plus difficile à produire. Elle demande beaucoup plus d'attention, assure Jean-Robert Gergerès. Sa peau, plus fine, ne doit subir aucun choc. Tout se fait à la main, hors de question d'utiliser une calibreuse. » Les fruits rouges sont ainsi bichonnés pour qu'ils arrivent toujours aussi beaux et bons dans nos assiettes.