

La tomate, une production maîtrisée

Originaire du nord-ouest de l'Amérique du Sud, la tomate a été introduite au XVI^e siècle en Espagne et en Italie, et de là dans les autres pays du bassin méditerranéen et d'Europe, où elle a longtemps été utilisée comme plante ornementale. Considérée toxique comme la belladone, une autre plante de la famille des Solanacées, ce n'est qu'au XVIII^e siècle qu'elle a commencé à être consommée.

Depuis, le succès de cette grande voyageuse n'a cessé d'augmenter ; dégustée à toutes les sauces et dans tous les pays, la tomate est devenue un aliment familier symbole de "naturel". Elle est pourtant l'aboutissement de nombreux programmes d'améliorations génétiques et de perfectionnement des techniques de production.

La tomate illustre ainsi le fait qu'une culture peut être maîtrisée par l'homme au point de quitter son aire de production naturelle, de se libérer en partie des contraintes climatiques et de sol. La production en systèmes de cultures sous abri, et en particulier sous serre en verre, pour les tomates sur le marché du frais permet en effet de délocaliser les aires de production, de cultiver les plantes en toute saison. Ceci implique une maîtrise de la température, de l'hygrométrie (aération) de la luminosité, de l'irrigation et de la nutrition des plantes, en sol ou hors-sol, des risques phytosanitaires...

L' INRA s'intéresse à la tomate depuis plus de trente ans. Longtemps centrées sur des préoccupations de productivité, les demandes émanant aujourd'hui des différents acteurs de la filière concernent les domaines de la qualité, de la résistance aux maladies, de la lutte contre les ravageurs, de l'adaptation au système de production (sous serre). Les recherches actuelles s'orientent en particulier vers l'obtention de tomates répondant à la demande des consommateurs en matière de qualité gustative et de sécurité alimentaire.