

La

# SIBÉRIE ...

Belgique-Belgie  
P.P.-P.B.  
5030 GEMBLoux I  
BC6235

## Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLoux — N°27 — JUIN 2009

Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBLoux - Tél. : 081 62 52 30 - Fax : 081 61 00 47 - www.cthgx.be



### SOMMAIRE

Formations CTH p. 1  
Les tomates : historique et origines p. 2  
Le Panier de la Ménagère p. 4

## En guise d'éditorial

### Le Centre Technique vous convie à découvrir ses diverses collections cet été...

Ne dérogeant pas à la tradition, l'équipe du Centre Technique Horticole de Gembloux vous propose plusieurs visites thématiques cet été et cet automne. Cette année, le Jardin des Hommes développera le thème des FLEURS COMESTIBLES. D'autre part, en collaboration avec les Jeunesses Archéologiques belges, plus sympathiquement appelées ARCHEOLO-J, nous avons mis en place une collection rassemblant tous les LEGUMES DU PANIER DE LA MENAGERE présentés depuis leur consommation à la Préhistoire jusqu'à nos jours.

Voilà donc une belle destination pour vos ballades dominicales...

Joël GILLET  
Directeur du Centre Technique Horticole

**Rejoignez-nous à la  
JOURNÉE DE  
L'ARBORICULTURE  
le 28 novembre 2009 !**

Démonstrations, conférences,  
vente de plantes,  
nombreux exposants...

## Il reste de la place pour les FORMATIONS d'automne...

CRÉATION ET ENTRETIEN D'UNE PIÈCE D'EAU, les 12 et 26/09/09 de 9h à 16h

LES FLEURS DANS LA CUISINE, le 19/09/09 de 9h à 12h

CULTIVER ET CUISINER LES PLANTES AROMATIQUES, le 19/09/09 de 13h à 16h

FABRICATION DE VINS DE FRUITS, le 19/09/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h

LES PLANTES BULBEUSES A FLORAISON ESTIVALE, le 10/10/2009 de 9h à 12h

PERFECTIONNEMENT AUX TAILLES FRUITIÈRES, le 19/12/2009 de 9h à 12h

PERFECTIONNEMENT AUX TAILLES ORNEMENTALES, le 19/12/09 de 13h à 16h

Inscriptions sur [www.cthgx.be](http://www.cthgx.be)

**OUVERTES A TOUS !**



Si vous souhaitez recevoir gratuitement par la poste les divers numéros de ce périodique, veuillez retourner ce talon au Centre Technique Horticole



NOM : ..... PRÉNOM : .....

RUE : ..... N° : .....

CODE POSTAL : ..... LOCALITÉ : .....

TEL. : ..... e-mail : ..... souhaite recevoir

magazine LA SIBÉRIE  formations jardinage  Journées d'études

plantes à vendre (si pas accès à Internet, sinon voir [www.cthgx.be](http://www.cthgx.be))

Date et signature

Envie de recevoir ce magazine  
**EN PRIMEUR** par voie électronique ?

Envoyez un mail avec le code  
**INSCRIPTION ELECTRONIQUE CTH**  
à [cthsecretariat@skynet.be](mailto:cthsecretariat@skynet.be)

# LES TOMATES : historique et origines



Si l'on vous demande quel est le fruit dont la production mondiale est la plus importante, ne pensez pas aux pommes, à des fruits tropicaux ou au raisin. La bonne réponse est la « TOMATE », avec plus de 100 millions de tonnes par an !

Un véritable exploit pour cette Solanacée Sud-Américaine introduite en Europe au seizième siècle, mais dont la popularité ne s'est confirmée qu'au vingtième siècle.

## UN PEU D'HISTOIRE...

Le genre *Lycopersicon* (=pêche de loup) compte 9 espèces quasiment toutes originaires du Pérou ou d'Equateur dans différentes zones climatiques de la Cordillère des Andes. Il semble qu'elles n'y étaient pas cultivées. Présentes comme « mauvaises herbes », les fruits étaient consommés occasionnellement. On ignore à quelle époque la tomate fut introduite au Mexique pour y être cultivée, mais cette culture était pratiquée par les Aztèques lors de l'arrivée des Espagnols en Amérique centrale à la fin du quinzième siècle.

Rapidement cette plante fut ramenée en Europe, en Espagne et en Italie, où elle est mentionnée la première fois en 1544. Une confusion de dénomination s'est produite puisque le terme « Tomatl » désigne au Mexique une espèce du genre *Physalis*. Les premières tomates amenées en Europe étaient à fruits jaunes, ce qui explique la dénomination italienne « Pomme d'Or », mais dès 1554 on signale en Italie des types à fruits rouges. La diffusion de la tomate en Europe est extraordinairement rapide pour l'époque : en 1553 on en fait mention en Belgique (Dodoens à Anvers) et en Allemagne (Oelinger à Nuremberg) puis en 1586 en France (Daleschamps à Lyon).

A l'époque, la tomate était cultivée comme plante ornementale grimpante ou comme plante médicinale (ce qui explique sa dénomination « Pomme d'amour »). Son utilisation en cuisine commence en Italie et elle se développa au dix-huitième siècle. Le « Bon jardinier » de 1785 indique qu'elle sert à préparer des sauces dont la saveur acide relève le goût des mets. Avant cela, elle était souvent considérée comme toxique, tout comme plusieurs autres Solanacées (Belladone, Morelle,...).

Cette réputation maléfique de la tomate fut particulièrement tenace dans le grand public « elle provoque de l'inflammation... » et même dans les milieux scientifiques. En 1896, un médecin de Chicago publia dans le Journal de l'Association américaine de médecine une étude sur des pathologies cardiaques provoquées par l'ingestion de tomates (tachy-arythmie, hypertension, angine de poitrine...).

*Suite* → En 1904, la revue *Lyon médical* présenta un article intitulé « Sur l'empoisonnement par des tomates peu mûres ». D'autres recherches réalisées dans la première moitié du vingtième siècle font état, chez des rats à qui du suc de tomates a été administré par injection ou par ingestion, du développement de sarcomes.

Après avoir porté différents noms, c'est en 1754 que la tomate a reçu finalement sa dénomination « *Lycopersicon esculentum* », ce qui signifie « Pêche de loup comestible ».



Le « Bon jardinier » de 1800 mentionne deux variétés de tomates (la grosse et la petite). Au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, sa culture et sa consommation se développèrent. Le nombre de variétés augmente. En France, Vilmorin en cite sept en 1856 et onze en 1904 puis une quarantaine en 1925, avec de nombreux synonymes. En Belgique, en 1865, Rodigas en mentionne cinq (grosse rouge, grosse jaune, pomme, grenier et cerise). Depuis, le nombre de variétés de tomates n'a cessé d'augmenter. Dans son catalogue de 2005, la société française Baumaux en propose 120, de toutes formes et couleurs, de tous calibres et goûts.

## LE MATERIEL VEGETAL

Comment est-on arrivé à une telle diversité ?

Au départ, le genre *Lycopersicon* comprend neuf espèces botaniques :

### \* Avec une inflorescence toutes les trois feuilles

*Lycopersicon esculentum*

Fruits à chair rouge de diamètre supérieur à 3 cm – Equateur et Pérou

*Lycopersicon esculentum* var. *cerasiforme*

Fruits à chair rouge de diamètre 1,5 à 2 cm – Equateur et Pérou

*Lycopersicon pimpinellifolium*

Fruits à chair rouge de diamètre 1 à 1,5 cm – Vallées côtières du Pérou

*Lycopersicon cheesmanii*

Fruits à chair jaune ou orange – Iles Galapagos (plante adaptée aux sols salins)

*Lycopersicon hirsutum*

Fruits à chair verte ou blanchâtre – Equateur et Pérou

\* Avec une inflorescence toutes les deux feuilles,  
fruits à chair verte ou blanchâtre

*Lycopersicon parviflorum* et *Lycopersicon chmielewskii*  
= *L. minutum* – Pérou

*Lycopersicon chilense* et *Lycopersicon peruvianum* –  
Côtes du Pérou et Nord du Chili

*Lycopersicon pennellii* – Centre du Pérou (plante adaptée  
à la sécheresse)

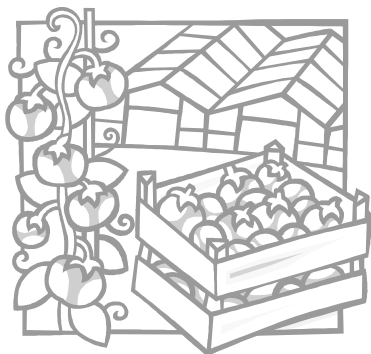
Les tomates portent des fleurs hermaphrodites (= à organes mâles et femelles), généralement autogames (= qui s'autofécondent) chez les espèces cultivées. Elles sont plus souvent allogames (= qui sont fécondées par du pollen d'autres plants) chez les espèces sauvages.

Les nombreuses variétés (=cultivars) actuelles résultent de différentes techniques d'amélioration :

- Sélection au sein de populations mélangées
- Sélection d'hybrides accidentels
- Sélection de mutations spontanées (par exemple, en Floride en 1914 une plante à croissance déterminée)
- Hybridations contrôlées produisant des variétés fixées et des hybrides F1
- Génie génétique, pour autant que la culture de ces variétés dites « O.G.M. » soit admise

A côté de la conservation, indispensable, de cet énorme patrimoine génétique, les objectifs prioritaires des travaux de création variétale sont :

- Une adaptation à des conditions variées de culture (par exemple en serre, en culture hors-sol, en plein champ avec récolte mécanique)
- Une adaptation à des conditions variées de sol (sécheresse, salinité, ...) et de climat (température basse, luminosité faible, ...)
- La résistance aux nombreuses maladies virales et cryptogamiques
- La productivité et la qualité des fruits (conservation, qualité gustative, valeur nutritive, propriétés diététiques = antioxydants)



Pour en savoir plus

**Productions légumières**  
par CHAUX et FOURY –  
Tec et Doc, 1994

**Histoire de légumes**  
par PITRAT et FOURY –  
NRA Editions, 2003

André SANSDRAP  
Professeur honoraire  
Haute Ecole Charlemagne - Gembloux



En cette année 2009,  
venez découvrir le  
**Jardin des  
Hommes,**

et son nouveau thème :

## La Parcelle des Fleurs Comestibles

*Le but est d'agrandir et de vous faire découvrir la biodiversité des plantes, de faire accroître la connaissance de ces plantes anciennes, oubliées, rares et méconnues mais également de vous faire sentir et goûter de nouvelles saveurs. Lors de la visite, vous aurez à votre disposition, des panneaux racontant l'histoire des légumes d'autrefois et qui ont été réalisés par l'a.s.b.l. Histoires des Plantes*

*Les visites se dérouleront  
les 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> dimanches du mois  
de juillet, août et septembre  
de 14h00 à 15h00  
de 15h00 à 16h00  
de 16h00 à 17h00*

Les thèmes proposés pour  
les années suivantes sont :

*Année 2010*

*Parcelle des plantes sauvages comestibles*

*Année 2011*

*Parcelle des Brassicacées*

*Année 2012*

*Parcelles des Solanacées*

*Pour de plus amples informations concernant les jours et heures de visite ainsi que les plantes présentées dans le Jardin des Hommes, nous vous donnons rendez-vous sur notre site Internet :*

*[http://www.cthgx.be/  
jardindeshommes.php](http://www.cthgx.be/jardindeshommes.php)*

archeolo-J et  
le Centre Technique Horticole

s'associent pour  
vous faire (re)découvrir

# Les LEGUMES du PANIER de la MENAGERE

*de la Préhistoire  
à nos jours*



**Centre archeolo-J de Barsy**  
(commune d'Isvelange - accès par Hamois)  
le 28/06/09 de 14h à 19h  
le 12/07/09 de 14h à 19h

**Centre Technique Horticole  
de Gembloux**  
le 23/08/09 de 14h à 17h  
le 06/09/09 de 14h à 17h  
le 20/09/09 de 10h à 17h



archeolo-J Avenue P. Terlinden 23 à 1330 RIXENSART archeolo-j@skynet.be

Centre Technique Horticole de Gembloux Chemin de Sibérie 4 à 5030 GEMBOUX cthsecretariat@skynet.be