

Solanum lycopersicon L., 1753 (Tomate)

Identifiants : 3175/sollyc

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Solanaceae ;

- Synonymes : *Lycopersicon esculentum* Mill. 1768 (nom retenu, selon TPL ; synonyme de "*Solanum lycopersicum* L. var. *lycopersicum*", selon GRIN), *Lycopersicon lycopersicum* (L.) H. Karst. 1882, *Lycopersicum esculentum* Dunal, *Lycopersicum esculentum* Mill. 1768, *Lycopersicon lycopersicum* (L.) H. Karst. 1882 (nom rejeté, selon MMPND), *Lycopersicum macrophyllum* Guss., *Lycopersicon pomumamoris* Moench 1794, *Lycopersicon lycopersicum* H.Karst. 1882, *Solanum lycopersicum* Lam. 1794, *Solanum pomiferum* Cav. ;
- Synonymes français : pomme d'amour, pomme d'or, pomme du Pérou, pomme de loup, pomme dorée, tomates (pl.), tomate [var. *lycopersicum*], tomate cerise [var. *cerasiforme* et Groupe *Cerasiforme*], tomate cerise sauvage [var. *cerasiforme*], tomate poire [var. *pyriforme* et Groupe *Pyriforme*], tomate poire sauvage [var. *pyriforme*], tomate à petits fruits [Groupe *Cerasiforme*], tomate cerise cultivée [Groupe *Cerasiforme*], tomate cerise naine [Groupe *Microcarpum*], tomate naine [Groupe *Microcarpum*], tomate groseille cultivée [Groupe *Pimpinellifolium*], tomate groseille [Groupe *Pimpinellifolium*], tomate prune [Groupe *Pruniforme*], tomate prune cultivée [Groupe *Pruniforme*], tomate poire cultivée [Groupe *Pyriforme*], tomate à côtes [Groupe *Ribesiforme*], tomate côtelée [Groupe *Ribesiforme*], tomate rouge, tomate jaune, tomate verte, tomate noire, tomate rose, tomate blanche, tomate bigarrée ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : garden tomato, tomato (sing.), tomatoes (pl.), cherry tomato [var. *cerasiforme*], tomato [var. *lycopersicum*], Kirschtomate [var. *cerasiforme*] (de), Tomato [var. *lycopersicum*] (de), pomodoro [var. *lycopersicum*] (it), domad [var. *lycopersicum*] (ko transcrit), ilnyeongam [var. *lycopersicum*] (ko transcrit), tomato [var. *lycopersicum*] (ko transcrit), tomateiro [var. *lycopersicum*] (pt), tomat [var. *lycopersicum*] (ru translittéré), tomate [var. *lycopersicum*] (es), tomatera [var. *lycopersicum*] (es), tomatillo [var. *cerasiforme*] (es), tomat [var. *lycopersicum*] (es) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : craignant le gel, la tomate ne supporte pas les températures négatives inférieures à -2/-3°C ; ;



- Note : *****
- Note perso : *****
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit μ 5(+) μ (peau, pulpe et graines μ {(dp*) μ (dont huile μ 5(+) μ) : frais (crus μ 5(+) μ /cuits μ 5(+) μ et ou aromatisants μ 5(+) μ) ou séchés μ 5(+) μ) comestibles.(1*) ;

composée de près de 95 % d'eau, la tomate est très riche en vitamines (A, B1, B2, C, E), sels minéraux (surtout du potassium) et oligo-éléments ;
diététique (avec ses 18/21Kcal pour 100g), diurétique et alcalinisante, c'est un aliment des plus sains : à consommer sans modération ! ;
en outre le lycopène, à l'origine de sa pigmentation rouge, est un excellent antioxydant prévenant certains cancers ;

On la déguste fraîche et crue (tout juste cueillie, c'est tellement mieux !) en salades, ou cuite (en ragoûts, en ratatouille, farcie...), ou encore transformée (concentré, sauces, notamment le ketchup, coulis, jus, soupes et conserves) ; la tomate se congèle très bien entière pour une cuisson ultérieure μ {(dp*) μ . ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : toutes les parties vertes de la plante (y compris le fruit avant maturité) sont toxiques μ <(dp*)(5(+)) μ ; ils contiennent de la tomatine (substance toxique) ; la concentration à l'intérieur du fruit (à n'importe quel stade de maturation) est cependant tellement faible qu'elle ne représente aucun danger ; les fruits immatures sont tout de même généralement

consommés cuits (en confiture, par exemple), dès lors qu'ils ont fini de grossir $<dp^*>\mu$. Une tomate abîmée contient (ou peut contenir ?) une moisissure dangereuse : la mycotoxine. Cette moisissure sécrète un poison : la patuline. Ses effets secondaires : irritation de la peau, nausées, troubles des reins et du foie. Si une tomate présente une partie qui commence à moisir ou des taches marron foncé, jetez-la. Et il convient d'y faire attention car même une cuisson de plus d'une heure n'élimine pas la patuline $<dp^*>\mu$.

- **Autres infos :** Actuellement, le nom scientifique accepté pour la plupart de la communauté scientifique est *Solanum lycopersicum* ; *Lycopersicon esculentum* est l'ancien nom scientifique utilisé de 1768 à 2005 ; en 2005 Spooner et al. a proposé un retour à la nomenclature originale utilisée par Linné (1753) (<http://www.jstor.org/stable/10.2307/25065301>). Vous pouvez également trouver plus d'informations à http://solgenomics.net/about/solanum_nomenclature.pl $<Aureliano Bombarely de Cornell University, via ResearchGate>\mu$. Cependant, étant donné que la tomate est une liane (contrairement aux autres espèces du genre *Solanum* qui sont plutôt des arbustes et petits arbres, ou des annuelles) nombreux sont ceux qui la classent encore actuellement dans le genre *Lycopersicon* $<dp^*>\mu$;
- **Petite histoire :** originaires des régions andines d'Amérique du Sud (zones côtières du Nord-Ouest), les premières tomates ont été domestiquées il y a plusieurs milliers d'années par les peuples mayas et aztèques ; ce n'est que bien plus tard, au début du 16ème siècle, que les premières variétés furent introduites en Europe par les Espagnols ; mais à cause de sa famille et des nombreuses plantes toxiques et maléfiques qui la composent, la tomate, appréciée dès lors comme plante médicinale et décorative, aura encore besoin de deux siècles pour s'imposer dans nos assiettes ; ;
- **Catégories :** pscf, pcg, pch ;
- **Nombre de graines au gramme :** 200 à 600 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Gartenflora [E. von Regel], (vol. 57: t. 1568 ; 1908) [Kiesling], via plantillustrations.org
 Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 6: t. 405 ; 1828) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations.org
 Par Weinmann Johann Wilhelm (Phytanthoza iconographia, vol. 4: t. 935, fig. a ; 1745), via plantillustrations.org
 Par Bessler Basilius (Hortus Eystettensis, vol. 3: Primus ordo collectarum plantarum autumnalium, t. 322 ; 1613), via plantillustrations.org
 Par Bonelli Giorgio (Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum, vol. 2: t. 62 ; 1783-1816), via plantillustrations.org
 Plantarum indigenarum et exoticarum Icones ad vivum coloratae (vol. 5: t. 56 ; 1792), via plantillustrations.org

- **Liens, sources et/ou références :**
 - **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Tomate_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tomate_(en_français)) ;
 - <https://en.wikipedia.org/wiki/ Tomato> (source en anglais) ;
 - https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_lycopersicum (source en espagnol) ;
 - **Ventmarin - Passion tomate (près de 13000 variétés ou appellations locales ou commerciales classées par ordre alphabétique) :** https://ventmarin.free.fr/passion_tomates/passion_tomate.htm ;
 - **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-40469> ;
 - **INPI :** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/124070 ;
 - **Prota4U :** https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Solanum_lycopersicum&p=Lycopersicon+esculentum ;
 - **auJardin.info :** <https://www.aujardin.info/plantes/tomate.php> ;
 - **Ethno-botanik.org (en anglais, liste de plus de 20000 variétés de tomates) :** <https://www.ethno-botanik.org/Tomaten/ Tomato-varieties-en.html> ;
 - **Tomodori (Le site sur les variétés de tomates anciennes) :** <https://tomodori.com/> ;
 - **Dietobio :** <https://www.dietobio.com/aliments/fr/tomate.html> ;
 - **Kokopelli (association et boutique de semences anciennes, catégorie/section des tomates, plus de 400 variétés) :** <https://kokopelli-semences.fr/boutique/tomate> ;
 - **Semeurs.free (site d'échange de graines, catégorie tomate) :** <https://www.semeur.fr/wiki/index.php?title=Cat%C3%A9gorie:TOMATE> ;

- **Jardins de tomate (association sur les tomates)** : <https://www.jardinsdetomates.fr/> ;
- ¹²⁷ **Naturosanté** : <https://www.naturosante.com/rubriques/conseils/conseil.php?3> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** ;
- **"GRIN" (en anglais)** ;
- **INPI (recherche, en anglais)** ;

dont Google (recherche de/pour) "Solanum lycopersicon" : [pages](#), [images](#) | "Tomate" : [pages](#) ;