

Solanum lycopersicum L., 1753 (Tomate)

Identifiants : 30459/sol lyc

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Solanum ;

- 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 lycopersicon* L., *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, local(aux) 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), tomatara [var. *lycopersicum*] (es), tomatillo [var. *cerasiforme*] (es), tomat [var. *lycopersicum*] (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/-3°C ;



- Note comestibilité : *****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit⁵⁽⁺⁾ (peau, pulpe et graines⁵⁽⁺⁾ {dont huile⁵⁽⁺⁾} : frais (crus⁵⁽⁺⁾/mu/cuits⁵⁽⁺⁾ et ou aromatisants⁵⁽⁺⁾) ou séchés⁵⁽⁺⁾) comestibles.(1*) Fruits - crus ou cuits. Il peut être utilisé comme légume salé ou aromatisant dans les aliments cuits, ou peut être consommé directement comme fruit de dessert. Il est très utilisé dans les salades et comme arôme dans les soupes et autres plats cuisinés. Un jus fabriqué à partir du fruit est souvent vendu dans les magasins d'aliments naturels. Le fruit peut également être séché et broyé en une poudre qui peut être utilisée comme agent aromatisant et épaississant dans les

soupes, les pains, les crêpes, etc... Une huile comestible est obtenue à partir de la graine. Convient à des fins culinaires. Elle peut être utilisée crue dans les salades, ou utilisée pour faire de la margarine. La graine est petite et très difficile à utiliser. Il n'est viable d'utiliser la graine comme source d'huile que si de grandes quantités de plantes sont cultivées pour leurs fruits et que la graine n'est pas souhaitée⁽⁽⁽⁵⁰⁾⁾.

Détails :

- 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^{(((11p))}.

Les fruits sont consommés crus ou ajoutés aux salades. Ils peuvent être cuits, réduits en purée, farcis, transformés en sauces, en jus et utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les fruits non mûrs sont marinés, rôtis, frits et séchés. ATTENTION Bien que dans de nombreux endroits en Papouasie-Nouvelle-Guinée, les feuilles soient mangées, ce n'est probablement pas une bonne idée. Les feuilles et les fruits verts sont toxiques

Partie testée : fruit^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)
Original : Fruit^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
94.2	81	19	1.0	0	24	0.5	0.2



(1*)ATTENTION : toutes les parties vertes de la plante (y compris le fruit avant maturité) sont toxiques ; 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.

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 brunes à noires, jetez-la. Et il convient d'y faire attention car même une cuisson de plus d'une heure n'élimine pas la patuline.(1*)ATTENTION : toutes les parties vertes de la plante (y compris le fruit avant maturité) sont toxiques^{{{(dp*)(5(+))}}} ; 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*)}}}.

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 brunes à noires, jetez-la. Et il convient d'y faire attention car même une cuisson de plus d'une heure n'élimine pas la patuline^{{{(127)}}}.

• Note médicinale : ***

- Usages médicaux : Le fruit en pulpe est un nettoyant pour la peau extrêmement bénéfique pour les personnes ayant la peau grasse. Les fruits tranchés sont un traitement de premiers secours rapide et facile pour les brûlures, les échaudures et les coups de soleil[201]. Une décoction de racine est ingérée dans le traitement des maux de dents[218]. La peau des tomates est une bonne source de lycopène, une substance dont il a été démontré qu'elle protège les gens contre les crises cardiaques. Il semble être plus efficace lorsqu'il est cuit et peut donc être obtenu à partir de produits alimentaires tels que le ketchup et les tomates en conserve[246]. Il a également été démontré que la lycopène a un effet très bénéfique sur la prostate et est de plus en plus utilisée pour traiter l'hypertrophie de la prostate et les difficultés à uriner qui accompagnent ce trouble. Les feuilles, en mélange avec de l'huile de ricin (*Ricinus communis*), sont utilisées dans le traitement des taches lépreuses naissantes[348]. Une pâte de feuilles est appliquée sur les gonflements filaires des vers sur une aine douloureuse[348]. Un remède homéopathique est fabriqué à partir de la plante[7]. Il est utilisé dans le traitement des rhumatismes et des maux de tête sévères[7] ;
The pulped fruit is an extremely beneficial skin-wash for people with oily skin. Sliced fruits are a quick and easy first aid treatment for burns, scalds and sunburn[201]. A decoction of the root is ingested in the treatment of toothache[218]. The skin of tomato fruits is a good source of lycopene, a substance that has been shown to protect people from heart attacks. It seems to be more effective when it is cooked and so can be obtained from food products such as tomato ketchup and tinned tomatoes[246]. Lycopene has also been shown to have a very beneficial effect upon the prostate and is being used increasingly to treat enlarged prostate and the difficulties in urination that accompany this disorder. The leaves, in a mixture with castor oil (*Ricinus communis*), is used in the treatment of incipient leprosy spots[348]. A paste of the leaves is applied to filarial worm swellings on a painful groin[348]. A homeopathic remedy is made from the plant[7]. It is used in the treatment of rheumatism and severe headaches[7]
- Usages médicaux : Utilisations en agroforesterie : les tomates poussent bien avec les asperges, le persil, les brassicacées et les orties[18, 54]. Ils sont également un bon compagnon pour les groseilles à maquereau, aidant à les garder exempts d'insectes nuisibles [201]. Ils n'aiment pas cultiver près du fenouil, du chou-rave, des pommes de terre[18, 20] et des brassicas[20] (ce n'est pas une faute de frappe, simplement une différence d'opinion entre différents livres). Autres utilisations L'arôme puissant de cette plante repousserait les insectes des plantes voisines [7, 18, 20]. Une huile semi-séchante est obtenue à partir de la graine. Il peut être utilisé dans la fabrication de savon [46, 61, 171]. Voir les notes ci-dessus concernant l'utilisation. Un spray à base de feuilles de tomate est un insecticide efficace mais très toxique[201]. Il est particulièrement efficace contre les fourmis[7] mais doit être utilisé avec une grande prudence car il tuera également les insectes utiles et, s'il est ingéré, est toxique pour l'homme[K]. La pulpe du fruit est utilisée de manière cosmétique dans les masques pour le visage[7] ;

Agroforestry Uses: Tomatoes grow well with asparagus, parsley, brassicas and stinging nettles[18 , 54]. They are also a good companion for gooseberries, helping to keep them free of insect pests[201]. They dislike growing near fennel, kohlrabi, potatoes[18 , 20] and brassicas[20] (this is not a typing error, merely a difference of opinion between different books). **Other Uses** The strong aroma of this plant is said to repel insects from nearby plants[7 , 18 , 20]. A semi-drying oil is obtained from the seed. It can be used in making soap[46 , 61 , 171]. See the notes above regarding utilization. A spray made from tomato leaves is an effective but very poisonous insecticide[201]. It is especially effective against ants[7] but should be used with great caution because it will also kill beneficial insects and, if ingested, is toxic to humans[K]. The pulp of the fruit is used cosmetically in face-packs[7]

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Gartenflora [E. von Regel], (vol. 57: t. 1568 ; 1908) [Kiefsling], 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

- **Petite histoire-géo :** 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 ;
- **Autres infos :** actuellement, le nom scientifique accepté pour la plupart de la communauté scientifique est *Solanum lycopersicum* ; *Lycopersicum 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) (<https://www.jstor.org/stable/10.2307/25065301>). Vous pouvez également trouver plus d'informations à https://solgenomics.net/about/solanum_nomenclature.pl (Aureliano Bombarely de Cornell University, via ResearchGate. 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))}).

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Commun en petites quantités dans la plupart des régions de Papouasie-Nouvelle-Guinée mais souvent en vente car ce n'est pas un aliment populaire^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Common in small amounts in most areas of Papua New Guinea but often for sale as it is not a popular food^{(((0(+x))}.

- **Distribution :**

Une plante tempérée chaude. Il pousse du niveau de la mer à 2400 m d'altitude sous les tropiques. Il doit être cultivé dans un sol fertile. Pour une meilleure production, il nécessite beaucoup d'eau, beaucoup de soleil et des températures nocturnes basses. Pour la germination, il fait mieux entre 20-30 ° C. Il est sensible au gel. Un pH de 6,0 à 7,9 est le meilleur. Au Népal, il atteint 1400 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 9-12^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : A warm temperate plant. It grows from sea level to 2400 m altitude in the tropics. It needs to be grown in fertile soil. For best production it requires much water, plenty of sunshine and low night temperatures. For

germination it does best between 20-30°C. It is frost susceptible. A pH of 6.0-7.9 is best. In Nepal it grows to 1400 m altitude. It suits hardiness zones 9-12^{{{{0(+x)}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Albanie, Angola, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Balkans, Bangladesh, Belgique, Bénin, Bolivie, Botswana, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Burkina Faso, Burundi, Cambodge, Cameroun, Cap-Vert, Caucase, Afrique centrale, Afrique centrale République africaine, RCA, Amérique centrale, Tchad, Chine, Colombie, Comores, Îles Cook, RD Congo, RDC, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Équateur, Égypte, Érythrée, Eswatini, Éthiopie, Europe, Fidji, Finlande, France, Guyane française, Gabon, Gambie, Géorgie, Allemagne, Ghana, Grèce, Grenade, Guam, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Italie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Japon, Kazakhstan, Kenya, Kiribati, Kirghizistan, Laos, Libéria, Macédoine, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mali, Malte, Marquises, Mauritanie, Maurice, Mexique, Moldavie, Monaco, Maroc, Mozambique, Myanmar, Namibie, Nauru, Népal, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du nord-est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Roumanie, Russie, Rwanda, Sao Tomé-et-Principe, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Seychelles, Sénégal, Serbie, Sierra Leone, Sikkim, Slovénie, Îles Salomon, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Saint-Kitts et Nevis, Saint-Vincent-et-Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Suisse, Taïwan, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Ukraine, Uruguay, États-Unis, Ouzbékistan, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Roumanie, Russie, Rwanda, Sao Tomé-et-Principe, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Seychelles, Sénégal, Serbie, Sierra Leone, Sikkim, Slovénie, Îles Salomon, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Suisse, Taïwan, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Ukraine, Uruguay, USA, Ouzbékistan, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Roumanie, Russie, Rwanda, Sao Tomé-et-Principe, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Seychelles, Sénégal, Serbie, Sierra Leone, Sikkim, Slovénie, Îles Salomon, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Suisse, Taïwan, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Ukraine, Uruguay, USA, Ouzbékistan, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Suisse, Taïwan, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tonga, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Ukraine, Uruguay, USA, Ouzbékistan, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Angola, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Balkans, Bangladesh, Belgium, Benin, Bolivia, Botswana, Brazil, Britain, Bulgaria, Burkina Faso, Burundi, Cambodia, Cameroon, Cape Verde, Caucasus, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Chad, China, Colombia, Comoros, Cook Islands, Congo DR, Congo R, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, East Africa, East Timor, Ecuador, Egypt, Eritrea, Eswatini, Ethiopia, Europe, Fiji, Finland, France, French Guiana, Gabon, Gambia, Georgia, Germany, Ghana, Greece, Grenada, Guam, Guianas, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Italy, Ivory Coast, Jamaica, Japan, Kazakhstan, Kenya, Kiribati, Kyrgyzstan, Laos, Liberia, Macedonia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mali, Malta, Marquesas, Mauritania, Mauritius, Mexico, Moldova, Monaco, Morocco, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nauru, Nepal, New Zealand, Nicaragua, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Pohnpei, Romania, Russia, Rwanda, Sao Tome and Principe, Scandinavia, SE Asia, Seychelles, Senegal, Serbia, Sierra Leone, Sikkim, Slovenia, Solomon Islands, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, South Sudan, Spain, Sri Lanka, St. Kitts and Nevis, St. Vincent and Grenadines, Sudan, Suriname, Swaziland, Switzerland, Taiwan, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Togo, Tonga, Turkey, Tuvalu, Uganda, Ukraine, Uruguay, USA, Uzbekistan, Vanuatu, Vietnam, West Africa, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe 7 espèces de *Lycopersicum*. Les *Lycopersicum* ont été transférés à *Solanum* en 1993^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 7 *Lycopersicum* species. The *Lycopersicum* were transferred to *Solanum* in 1993^{{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 200   600 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Ventmarin - Passion tomate (près de 17000 variétés ou appellations locales ou commerciales classées par ordre alphabétique) : http://ventmarin.free.fr/passion_tomates/passion_tomate.htm ;
- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40469> ;

- **INPI** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/124070 ;
- **Prota4U** : <https://www.prota4u.org/database/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Solanum.lycopersicum&p=Lycopersicon+esculentum#Synonyms> ;
- **Ethno-botanik.org** (en anglais, liste de plus de 20000 variétés de tomates) : <https://www.ethno-botanik.org/tomatensorten/> ;
- **Tomodori** (Le site sur les variétés de tomates anciennes) : <http://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/> ;
- **TOM@TOFIFOU** : <https://www.tomatofifou.fr/> ;
- ¹²⁷ **Naturosanté** : <https://www.naturosante.com/rubriques/conseils/conseil.php?3> ;
- **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://en.wikipedia.org/wiki/Tomato_(source_en_anglais)) ;
 - [https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_lycopersicum_\(source_en_espagnol\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_lycopersicum_(source_en_espagnol)) ;
- ⁵ **"Plants For a Future"** (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Solanum_lycopersicum ;

dont classification :

- **"The Plant List"** (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29605838 ;
- **GRIN** (anglais) : <https://npg.ars-grin.gov/plants/international/taxonomydetail?id=101442> ;

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana*. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 35 ; Acipa, A. et al, 2013, *Nutritional Profile of some Selected Food Plants of Otwal and Ngai Counties, Oyam District, Northern Uganda*. African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development. 13(2) ; Addis, G., et al, 2005, *Ethnobotanical Study of Edible Wild Plants in Some Selected Districts of Ethiopia*. Human Ecology, Vol. 33, No. 1, pp. 83-118 (As *Solanum lycopersicum*) ; Agea, J. G., et al 2011, *Wild and Semi-wild Food Plants of Bunyoro-Kitara Kingdom of Uganda: etc.* Environmental Research Journal 5(2) 74-86 ; Ali, A. M. S., 2005, *Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh*. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 342 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 214 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 59 ; Berihun, T. & Molla, E., 2017, *Study on the Diversity and Use of Wild Edible Plants in Bullen District Northwest Ethiopia*. Hindawi Journal of Botany. Article ID 8383468 ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger*. Agroforestry Systems 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 90 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany*. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 256 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 152 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1398 ; Bussman, R. W. et al, 2017, *Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus*. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol. 16(1) pp 7-24 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 78 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 50 ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 143 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 (As *Solanum lycopersicum*) ; Cruz, I. M., et al, 2015, *Edible fruits and seeds in the State of Mexico*. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. Vol. 6. Num. 2 pp 331-346 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 842 ; Dansi, A., et al, 2008, *Traditional leafy vegetables and their use in the Benin Republic*. Genet Resour Crop Evol (2008) 55:1239â€“1256 ; Epenhuijsen C.W. van., 1974, *Growing Native vegetables in Nigeria*. FAO Rome, p 73 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 233 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Flora Somalia Vol. 1, 1993, <http://plants.jstor.org> (As *Solanum lycopersicum*) ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 100 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 61 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 141 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 157 ; Furusawa, T., et al, 2014, *Interaction between forest biodiversity and people's used of forest resources in Roviana, Solomon Islands: implications for biocultural conservation under socioeconomic changes*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 10:10 ; Gard. dict. ed. 8: *Lycopersicon* no. 2. 1768, nom. cons. ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 373 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 127 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 389 ; Henty, E.E., 1980, *Harmful Plants in Papua New Guinea*. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 125 ; Herklots, ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops*. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 220 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 664 ; Jardin, C., 1970,

List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 102 (As *Solanum lycopersicum*) ; Kapelle, M., et al, 2000, Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest. Mountain Research and Development, 20(2): 162-171 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 (As *Lycopersicon lycopersicum*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1870 ; Kumar, A., et al, 2012, Ethnobotanical Edible Plant Biodiversity of Lepcha Tribes. Indian Forester, 138 (9):798-803 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), <http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Latham, P., 2004, Useful Plants of Bas-Congo province. Salvation Army & DFID p 171 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 152 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 370 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 300 ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 323 ; Murtem, G. & Chaudhrey, P., 2016, An ethnobotanical note on wild edible plants of Upper Eastern Himalaya, India. Brazilian Journal of Biological Sciences, 2016, v. 3, no. 5, p. 63-81 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Blooming Books. p 38 ; Ochse, J. J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 675 ; Ojelel, S. & Kakudidi, E. K., 2015, Wild edible plant species utilized by a subsistence farming community in the Obalanga sub-county, Amuria district, Uganda. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 11:7 ; Ojelel, S., et al, 2019, Wild edible plants used by communities in and around selected forest reserves of Teso-Karamoja region, Uganda. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (2019) 15:3 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 109 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 496, (As *Solanum lycopersicum*) ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. Â© Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 410 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Pursglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 531 ; Rajapaksha, U., 1998, Traditional Food Plants in Sri Lanka. HARTI, Sri Lanka. p 473 (As *Lycopersicon lycopersicum*) ; Rick, C.M., 1979, Tomato, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 268 ; Saikia, M., 2015, Wild edible vegetables consumed by Assamese people of Dhemaji District of Assam, NE India and their medicinal values. Archives of Applied Science Research, 2015, 7 (5):102-109 ; Samuels, J., 2015, Biodiversity of Food Species of the Solanaceae Family: A Preliminary Taxonomic Inventory of Subfamily Solanoideae. Resources 2015, 4. 277-322 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 227 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 389 ; Spooner, D.M.G., Anderson, G.J. & Jansen, T.K., 1993, Chloroplast DNA evidence for the interrelationships of tomatoes, potatoes and pepinos (Solanaceae) Amer. J. Bot. 80:676-688 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 536 ; Sukenti, K., et al, 2016, Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia. Journal of Ethnic Foods. 3 (2016) 189-200 p 198 (As *Solanum lycopersicum*) ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 73 (As *Solanum lycopersicum*) ; Thaman, R. R, 2016, The flora of Tuvalu. Atoll Research Bulletin No. 611. Smithsonian Institute p 115 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, Tropical Vegetables and their Genetic Resources, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 25 (As *Lycopersicon lycopersicum*) ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the Tropics, Macmillan p 354 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Van den Eynden, V., et al, 2003, Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany 57(4): 576-603 ; van der Vossen, H.A.M. & Nono-Womdim, R. & Messiaen, C.-M., 2004, *Lycopersicon esculentum* Mill. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 19 October 2009. ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 235 ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. Conservation Biology 3(4): 350f ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, Plant Products of Tropical Africa, Macmillan. p 46 ; Vlkova, M., et al, 2015, Edible Plants Sold on Marginal Rural Markets in Fergana Valley, Southern Kyrgyzstan. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 21 (No 2) 2015, 243â€250 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122. p 271 ; Williamson, J., 2005, Useful Plants of Malawi. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 156 ; Zaldivar, M. E., et al, 2002, Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibehan Amerindians from Costa Rica. Human Ecology, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316