

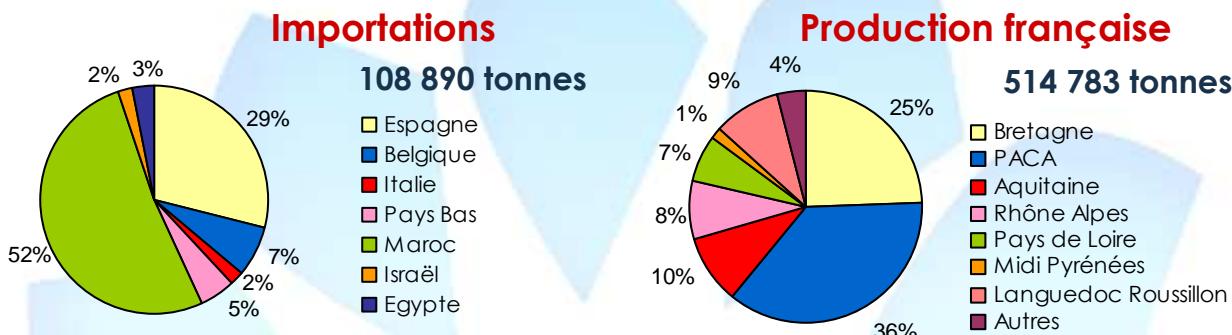


Historique

La Pomme d'Oreille était déjà cultivée en Italie depuis le XVIème siècle, quand la conquête espagnole rapporta la "tomate" consommée par les tribus Nahuatl du Mexique. Ce fruit ne connut pas pour autant une confiance immédiate, du fait de sa parenté avec plusieurs plantes toxiques: belladone, mandragore, morelle, et d'autres solanacées... Sa culture débuta sur la côte méditerranéenne, en Provence essentiellement, avant de gagner la France en se faisant connaître lors de la montée des Marseillais à Paris pendant la Révolution Française, au son de ce qui allait devenir notre hymne national ! La production de tomate ne se développera pourtant qu'après la seconde guerre mondiale.

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



RHD | 69250 tonnes achetées (20% de PDM)
dont 44% Collective 56% Commerciale
Prix moyen d'achat : 1,6€ HT/kg

GMS | Légume le plus acheté
13,9 kg/ménage/an
Quantité moyenne par achat : 900g

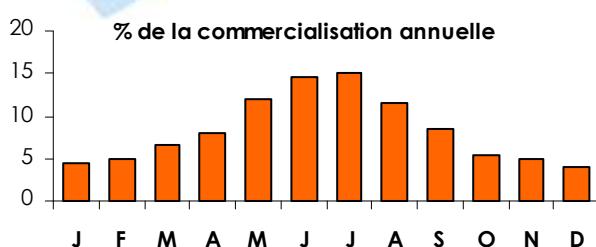
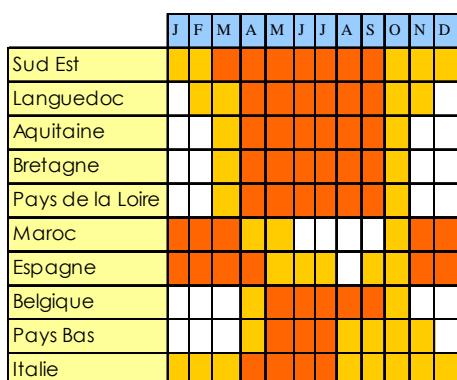
Caractéristiques techniques

| Calibres | | |
|-----------------|-------------|--------------|
| Code - Diamètre | Grammage | Nb unités/kg |
| 40 à 47 | 30 à 44 g | 25 |
| MM 47 à 57 mm | 44 à 82 g | 13 à 14 |
| M 57 à 67 mm | 82 à 135 g | 9 à 10 |
| G 67 à 82 mm | 135 à 230 g | 6 à 7 |
| GG 82 à 102 mm | > 230 g | 4 à 3 |
| Cocktail | < 40 mm | |
| Grappe | > 35 mm | |
| Cerise | 20 à 35 mm | |

| Conservation | | | |
|---|-------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| sensibilité au froid | température de stockage | denrée périssable | durée de vie en rayon |
| sensible | 11-14°C | très périssable | 1 à 2 jours suivant la coloration |
| conditions de conservation | | | |
| Fruit climactérique, très fragile : éviter les manipulations. Le froid détruit les qualités gustatives, mais les températures trop élevées aussi : éviter les chocs thermiques. | | | |

| Conditionnements possibles | | | | | |
|----------------------------|--------------------------------|----------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Origine | Dimensions colisage LxLxH (cm) | Type colisage | Poids net (kg) | Nbre de colis / palette 80x120 | Nbre de colis / palette 100x120 |
| Maroc, Espagne | 39,5x30x13 | | 6 | 104 | 130 |
| France | 40x30x14 | | 6 | 96 | 120 |
| Hollande | 39,5x29,5x14,5 | | 6 | 96 | 120 |
| France | 50x30x10,5 | | 4,5 | 102 | 136 |
| France | 50x30x14 | | 8 | 72 | 96 |
| France | 50x30x15 | | 8-9 | 72 | 96 |
| France, Espagne | 50x30x16 | | 10 | 66 | 88 |
| France, Espagne | 60x40x9,5 | | 7 | 72 | 90 |
| Hollande | 59x39x10 | | 7 | 72 | 90 |
| France | 60x40x10,5 | | 6-7 | 68 | 85 |
| France | 60x40x12 | | 6-7 | 60 | 75 |
| France | 60x40x13,5 | | 6-7 | 52 | 65 |
| | 40x30x17 | caisse pliante | 6 | 80 | 100 |
| | 40x30x15,5 | caisse pliante | 6 | 88 | 110 |
| | 60x40x11,5 | caisse pliante | 7 | 60 | 75 |

Calendrier de commercialisation



Production entre avril et septembre en France, complétée par des importations d'Espagne et du Maroc l'hiver.



Différentes variétés

| type | caractéristiques variétales | origine | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | Indice Goût | Indice prix |
|-----------------|---|------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-------------|-------------|
| Ronde Classique | Ronde, lisse. 2 alvéoles. Proportion de chair variant selon la variété. | Maroc, Espagne, Italie | | | | | | | | | | | | | OO | - |
| | | France | | | | | | | | | | | | | | |
| Ronde Cocktail | Ronde, assez petit calibre. 2 alvéoles. Proportion de chair variant selon la variété. | Maroc, Espagne, Italie | | | | | | | | | | | | | OOO | ++ |
| | | France | | | | | | | | | | | | | | |
| Ronde Cerise | Ronde, petit calibre. Rouge ou jaune, en forme de poire ou de cœur. 2 alvéoles. Proportion de chair variant selon la variété. Consommée en apéritif, hors d'œuvre, ou utilisée pour la décoration de plats. | Maroc, Espagne, Italie | | | | | | | | | | | | | OOO | +++ |
| | | France | | | | | | | | | | | | | | |
| Ronde Grappe | Ronde, lisse, en grappe de 4 à 6 fruits. 2 alvéoles. Proportion de chair variant selon la variété. | France | | | | | | | | | | | | | OO | + |
| | | Maroc, Espagne, Italie | | | | | | | | | | | | | | |
| Côtelée | Aplatie, plus grosse que les rondes. Côtes marquées, 5 à 7 alvéoles. Charnues. | Maroc, Espagne, Italie | | | | | | | | | | | | | O | |
| | | France | | | | | | | | | | | | | | |
| Allongée | Très allongée à oblongue. Chair très ferme. | France | | | | | | | | | | | | | O | |
| | | Espagne, Italie | | | | | | | | | | | | | | |

On distingue également de nouvelles variétés dites « **de segmentation** », des variétés anciennes ou nouvelles, aux formes et aux couleurs variées...



Appellations d'origines

AOP : Italie: Pomodoro di Pachino

IGP : Italie: Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

Infos Nutrition

(composition moyenne donnée à titre indicatif : les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité, les conditions de culture, etc.) – pour en savoir plus : aprifel.com

(ANC : Apports Nutritionnels Conseillés)

| Composants majeurs (g pour 100g) | |
|----------------------------------|-----|
| Glucides | 2,8 |
| Protides | 0,8 |
| Lipides | 0,1 |
| Apports énergétiques | |
| Kjoules | 63 |
| Kcalories | 15 |

| Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC) | |
|--------------------------------------|------------|
| C | 15 (16%) |
| A | 0,38 (21%) |
| B1 | 0,06 |
| B2 | 0,04 |
| B5 | 0,33 (6%) |
| B6 | 0,11 |
| B9 | 0,018 (6%) |
| E | 1 (8%) |
| B3 | 0,7 |

| Autres (mg pour 100g) | |
|-----------------------|-----|
| Calcium | 9 |
| Potassium | 226 |
| Phosphore | 24 |
| Magnésium | 11 |
| Fibres (g) | 1,2 |
| Eau (g) | 94 |

| Portion moyenne recommandée (en g) | Crudités | Cuites |
|------------------------------------|----------|--------|
| Enfants | 70 | 100 |
| Ados | 110 | 150 |
| Adultes | 110 | 150 |
| Personnes agées | 80 | 150 |

Peu énergétique (15 kcalories aux 100 g, soit 63 kJoules), mais bien pourvue en **vitamines et minéraux**, elle fait partie des légumes à très haute densité nutritionnelle en ces substances. Elle participe ainsi au **bon équilibre** nutritionnel.

Consommée crue, sa saveur acidulée stimule les sécrétions digestives, et prépare à la **bonne assimilation** du repas.

Une consommation régulière et suffisante de tomate serait corrélée avec un moindre taux **d'apparition de cancers**.

Conseils d'utilisation

Astuces d'utilisation

Consommée crue, en salade, seule ou en mélange, **farcie, cuite**. Elle est à la base de **sauces, coulis, potages**, elle accompagne de nombreux plats de viande et se consomme aussi en gratin. **Pelée**, elle est plus digeste.

Pour la pelier, la plonger dans l'eau bouillante: sa peau se fend et s'enlève facilement.

Intérêts en RHD

Très bonne image, mais son utilisation s'accompagne d'une perte de notion de **saisonalité**. Principalement utilisée en **crudité**, et en légume **d'accompagnement**. La **segmentation** de l'offre permet d'éviter sa banalisation.