



Historique

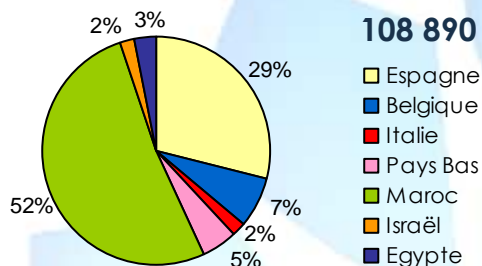
La Pomi d'Ori était déjà cultivée en Italie depuis le XVI^{ème} siècle, quand la conquête espagnole rapporta la "tomati" consommée par les tribus Nahuatl du Mexique. Ce fruit ne connu pas pour autant une confiance immédiate, du fait de sa parenté avec plusieurs plantes toxiques: belladone, mandragore, 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

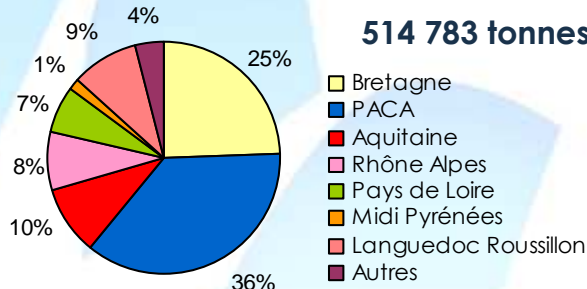
Importations

108 890 tonnes



Production française

514 783 tonnes



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

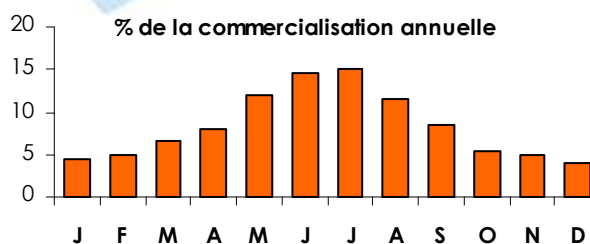
Calibres			
	Code - Diamètre	Grammage	Nb unités/kg
Ronde et Allongée	40 à 47	30 à 44 g	25
	MM 47 à 57 mm	44 à 82 g	13 à 14
	M 57 à 67 mm	82 à 135 g	9 à 10
	G 67 à 82 mm	135 à 230 g	6 à 7
	GG 82 à 102 mm	> 230 g	4 à 3
Cocktail	< 40 mm		
Grappe	> 35 mm		
Cerise	20 à 35 mm		

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 LxIxh (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

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Sud Est												
Languedoc												
Aquitaine												
Bretagne												
Pays de la Loire												
Maroc												
Espagne												
Belgique												
Pays Bas												
Italie												



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	Aplatée, plus grosse que les rondes. Côtes marquées, 5 à 7 alvéoles. Chair ferme.	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 : aprilf.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 âgées	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, **farci**, **cuite**. Elle est à la base de **sauc**es, **coulis**, **potages**, elle accompagne de nombreux plats de viande et se consomme aussi en gratin. **Pelée**, elle est plus digeste. Pour la peler, 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 **saisonnalité**. Principalement utilisée en **crudit**é, et en légume d'**acc**ompagnement. La **segmentation** de l'offre permet d'éviter sa banalisation.