

Tomates anciennes

En réaction contre les tomates insipides, les variétés anciennes font un retour remarqué sur les étals. Mais attention aux imitations.



QUE CHOISIR
en ligne
www.quechoisir.org

Exprimez votre opinion. Participez à notre forum du 11 au 26 décembre.

Quelle salade...

Ras le bol des tomates dures et insipides! Les consommateurs veulent manger des tomates qui ont du goût. Les cœurs de bœuf, noires de Crimée et autres ananas, qui avaient disparu des catalogues des grainetiers, car trop fragiles et peu adaptées aux contraintes de la grande distribution, apparaissent aujourd'hui dans les linéaires des grandes surfaces et sur les étals des marchands de primeurs.

Seul bémol: la vente de ces variétés anciennes est illégale, car la plupart d'entre elles sont issues de semences non inscrites au catalogue européen des espèces et variétés des plantes agricoles (QC n° 408). En effet, la procédure d'inscription, longue et coûteuse, ainsi que ses exigences techniques (homogénéité, stabilité...) ne conviennent pas à ces plantes. Certes, il existe bien un catalogue simplifié mais il est réservé aux jardiniers amateurs. En principe, les consommateurs n'ont donc pas accès à ces fruits et légumes, à moins de les cultiver dans leur jardin. « C'est une aberration à l'heure où la disparition, au fil des ans, de centaines de variétés menace la biodiversité », s'insurge Raoul Jacquin, de Kokopelli. Cette association, qui promeut et diffuse depuis une dizaine d'années des graines de variétés anciennes, a été condamnée l'année dernière à de lourdes amendes pour « vente de semences non inscrites ».

Face aux risques d'érosion génétique, Bruxelles s'interroge. « L'Europe voudrait ouvrir le catalogue officiel aux variétés anciennes », constate Guy Kastler, du réseau Semences Paysannes. Mais le ministère de l'Agriculture français freine des quatre fers, sous l'influence du lobby des semenciers. À leurs yeux, ces variétés ont un gros défaut: les paysans peuvent ressemer les graines issues de leurs récoltes. Autant de perdu pour les marchands de semences. » En attendant que soient connues les conclusions de la

Commission européenne, c'est la réglementation actuelle qui s'applique. On peut, par conséquent, s'étonner de voir la grande distribution s'emparer de ce nouveau créneau, et Savéol, l'un des plus gros producteurs de tomates, vanter sur Internet sa gamme « saveurs anciennes ». Pour l'instant, la répression des fraudes semble fermer les yeux. « Y aurait-il deux poids deux mesures? », questionne Raoul Jacquin.

Cœur contre cœur

« S'agissant de la cœur de bœuf et de la verona, pas de problème puisqu'elles sont issues de semences inscrites au catalogue italien, donc légales dans l'Union européenne », explique Pierrick Rault, de Savéol. Après vérification, la variété *cuore di bue* est bien inscrite au catalogue italien, mais elle n'a pas grand-chose à voir avec le légume vendu sous ce nom par Savéol. « La vraie cœur de bœuf ressemble à un cœur », constate François Boulineau, du CTPS (Comité technique permanent de la sélection, chargé de la gestion du catalogue français des espèces et variétés). « Mais celle que l'on trouve le plus souvent en France est côtelée et en forme de poire ». Une fausse cœur de bœuf donc. Quant à la noire de Crimée et à l'ananas, Savéol reconnaît qu'au plan légal, ces variétés pour amateurs n'ont pas droit de cité sur les étals. « Mais nous les produisons en très petites quantités, à titre de test », se défend Pierrick Rault. Plus étonnant, la verona est une variété hybride, de type marmande, tout comme les tomates conventionnelles modernes. Si l'on ajoute qu'elles sont produites selon les mêmes techniques hors sol que les tomates classiques, alors pourquoi payer au prix fort des variétés qui n'ont d'ancien que l'apparence mais pas le goût? ■

Florence Humbert



La vraie cœur de bœuf est large d'épaule et pointue vers le bas (photo du haut). La fausse est côtelée et pointue vers le haut (ci-dessus).

Et d'autres variétés...



L'ananas



La noire de Crimée



La verona

DOCS SAVÉOL (3)