

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



TOMATE KAKI

Cette tomate très esthétique ressemble par sa forme et sa couleur au fruit du plaqueminier. Elle est lisse, sphérique et légèrement fasciée bien qu'elle ait tendance à s'allonger au fil des ans. Elle est très sucrée, et sa chair est ferme, ce qui lui donne une bonne tenue et une longue conservation. C'est une variété qui produit par pics, elle est tardive et ne fend pas. Elle est très rustique et facile à cultiver. Le port de la plante est indéterminé. Elle est vigoureuse, son feuillage est découpé et assez rigide.

Gardien

Jean-Luc Danneyrolles (Saignon)

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

On retrouve ses traces sur un rapport des "cultures légumières de Vaucluse" rédigé par l'INRA en 1958 dans un chapitre dédié à la tomate d'exportation. A l'époque, 33 % de la production nationale provenait de la région du Vaucluse, et plus particulièrement dans la Vallée de la Durance près d'Avignon, de Cavaillon et de Carpentras. A l'époque, la Tomate Kaki était l'une des variétés préférées

des maraîchers. Elle était aussi célèbre la Marmande ou la Saint Pierre. Si les anciens la reconnaissent encore sur les marchés, la bonne tenue de cette variété en faisait une bonne tomate d'expédition. On la retrouve aujourd'hui dans quelques catalogues d'artisans semenciers, mais cette souche provient de chez Jean Luc Danneyrolles qui s'occupe de sa maintenance au "Potager d'un Curieux".

Hier et aujourd'hui

Qui de la poule ou de l'œuf est apparu en premier? Es ce le fruit du plaqueminière qui s'est inspiré de la rondeur de la

Tomate Kaki pour porter son nom? Ou la tomate qui cherchait à ressembler au fruit du plaqueminier?

A table / Tomate à la Provençale

La Tomate Kaki est excellente nature et sans accompagnement. En salade elle parfumerait l'ensemble de vos aliments. Mais vous pouvez également essayer de les cuisiner à la Provençale: couper les tomates en 2, lever les graines, saler l'intérieur et les placer dans un plat légèrement huilé qui ira au four. Ajouter sur chaque moitié de tomates: un ha-

chis d'ail/persil, sel, poivre, une pincée de marjolaine ou origan. Parsemez ensuite de chapelure. Huiler légèrement le dessus des tomates. Mettre un tout petit peu d'eau au fond du plat et enfourner à thermostat 7 (210°C) environ 30 mn. Servir chaud, tiède ou froid. Accompagne riz ou viande.

Saveurs de nos terroirs: des variétés anciennes récupérées pour vous

Cette variété potagère locale a été conservée pendant des années par quelques "agriculteurs-gardiens". Elle a été aujourd'hui entièrement récupérée, dans le cadre du projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", grâce au programme Interreg Alcotra.

Objectif du projet: lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence, à travers la création d'un réseau franco-italien de passionnés et de petits producteurs, engagés pour sauvegarder et remettre au goût du jour des variétés locales en multipliant et en échangeant les semences. Les consommateurs qui peuvent désormais retrouver les saveurs originales de ces légumes issus de la tradition agricole locale sauront leur en être reconnaissant. Ces variétés d'excellence, sélectionnées par les agriculteurs au fil du temps, sont bien adaptés à leurs territoires respectifs. Autrefois, ces produits avaient également souvent une grande importance commerciale. Négligés au cours des dernières décennies par le développement de l'agriculture industrielle et la distribution à grande échelle, ces produits typiques et de proximité peuvent enfin revenir enfin sur notre table. Le fruit du travail de générations de paysans transalpins a été récupérée par l'équipe franco-italienne à travers la mise en réseau des connaissances, des compétences et des semences. Aujourd'hui, chaque agriculteur participant au projet est en mesure de produire les différents légumes qui constituent le panier franco-italien des "variétés transfrontalières".

Projet Interreg Alcotra n. 139
"Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info

