



DOSSIER LA SÉLECTION DES TOMATES

Karp A.

les Carotina du Vallet Bona au Festi'ferme 2018 *Première partie*

(1) **Carotina** : L'intérêt pour ces paysans de multiplier cette variété est sa couleur - Sam trouve qu'une salade de tomate est belle quand elle est multicolore -, sa richesse en carotène - qui est réputé bon pour la vue, ce que l'absence d'observation de lapins à lunettes tend à démontrer - et le fait que la Carotina se porte bien chez eux.

(2) **AMAP** : Il s'agit des Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne Dynamap à Nancy, le Jardin de Cérès à Bar-le-Duc et d'une autre sur leur ferme.

Légendes des photos

1. Les fruits avant découpe de différentes variétés multipliés sur la ferme : Green zebra - en haut à gauche -, Saint Vincent - au milieu en haut -, Ananas - à droite - et Carotina - en bas à gauche"

2. Une assiette étiquetée par fruit de la variété Carotina : les tranches sont prêtes pour la dégustation et l'évaluation.

Nico et Sam sont maraîchers diversifiés dans le sud-est de la Meuse et cultivent sur leur ferme du Vallet Bona, à Mélny-le-Grand, plusieurs variétés de tomates qu'ils livrent en AMAP. Comme depuis plusieurs années, ils souhaitent en 2018 en multiplier certaines. Les raisons évoquées par Sam, par ordre décroissant d'importance : « c'est une activité cool entre amis », les plantes s'adaptent au terroir et ça permet de gagner en autonomie. Ils choisissent de reproduire des variétés qui leur plaisent et qui sont appréciées des amapien-nes. Début août, s'est tenu au Vallet Bona le Festi'ferme, petit festival privé où l'on retrouve personnes proches de la ferme, spectacle(s), cantine associative et autogérée, tour de ferme, animation(s) nature, concert(s). Ce fut l'occasion de proposer un petit atelier de sélection de tomates sur le critère du goût.

Ce jour-là, les pieds de Carotina ⁽¹⁾ qui portent des fruits bien mûrs - le même degré de maturité que lorsqu'ils sont cueillis pour être livrés dans leurs AMAP ⁽²⁾ - tout en n'étant mitoyens que d'autres plants de la même variété sont relativement nombreux. Suffisamment, du moins, pour

avoir quelques fruits différents à comparer par la dégustation. Nous en avons donc récoltés 6 sur des porte-graines différents appartenant tous à la même variété ; adhérent-es de ces AMAP et autres mangeuses et mangeurs des légumes de la ferme pourraient ainsi participer au choix des graines qui seraient semées en 2019 sur la ferme et ainsi à celui des tomates Carotina qu'elles/ils retrouveraient dans leur panier à l'avenir.

Chacun des fruits fut tranché en une quinzaine de quartiers par une personne différente sur une assiette individuelle où les graines furent séparées du reste de la baie. Découpeurs et trancheuses baptisèrent ensuite le fruit de Carotina dont ils/elles s'étaient occupé-es : "Bobotina", "Carotina fractalia" ou encore "Josiane" devaient désormais passer au crible des palais des juré-es - on a donné des noms différents, mais tous ces fruits étaient de la même variété - . Le barème, proposé par un participant, consistait en ce que chacun-e d'entre elles/eux distribue trois "+" et un "-" parmi les fruits, sachant qu'il était possible d'accorder plusieurs "+" à une même tomate si elle se démarquait nettement des autres.



Une fois que les assiettes furent terminées, 15 personnes avaient décerné des notes : "Josiane" et "Carolina Juliana" se distinguèrent du lot en récoltant respectivement 13 et 14 "+" et aucun "-". Pourtant la démarche de sélection d'une "variété population" et non d'une "variété élite" devait conduire non pas à garder la meilleure des tomates Carolina mais écarter celle qu'on considèrerait comme la moins bonne. Finalement, elles étaient deux à recevoir un jugement sensiblement plus défavorable que les autres : "Carolina fractalia" et "Carolina jaune". Leurs graines furent donc mangées tandis que les autres étaient mises à fermenter pour l'autoproduction semencière.

Une expérience comporte nécessairement des biais et des participant-es en ont remarqué. Le nom de "Carolina jaune" suggère que ce fruit était moins avancé que les autres et une maturité moindre rime certainement avec un épanouissement plus limité des saveurs, cela l'a probablement pénalisée. Concernant les deux drupes évaluées comme les plus goûteuses du lot, "Carolina Juliana" est celle qui abritait le moins de graines - en conséquence, probablement le plus de chair - tandis que "Josiane" présentait un nombre conséquent de semences. Le soin

apporté à préserver la chair au cours de l'épépinage dans l'assiette, variable en fonction des trancheurs et découpeuses, influe sans doute aussi sur l'appréciation des juré-es.

Le goût est ici le facteur volontaire de la démarche de sélection. Il mérite aussi d'être replacé dans le large éventail des critères qui ont présidé, consciemment ou non, à cette sélection pluriannuelle sur la ferme : conditions pédo-climatiques du Vallet Bona, itinéraire culturel des maraîchers et circuits de vente - une tomate livrée en dépôt-vente à la suite d'un long transport ou cédée sur le marché avec des risques d'invendus ne serait pas forcément cueillie aussi mûre que pour une distribution le jour-même avec des paniers prépayés -, pieds non choisis comme porte-graines car mitoyens d'autres variétés ou parce qu'ils ne portaient pas de fruit suffisamment mûr ce jour-là.

Des tomates de quelques autres variétés furent aussi égrenées, pour une sélection conservatrice⁽³⁾ et le reste de la chair et de la peau ont rejoint la grande poêle où mijotait le repas pour la grosse centaine de convives qui s'attablèrent le soir.

A suivre...

(3) Sélection conservatrice : méthode qui consiste à maintenir une variété en la préservant des croisements, sans volonté d'amélioration particulière ; cette conservation est néanmoins dynamique puisque, à la différence d'une conservation pluriannuelle dans un réfrigérateur/congélateur, la variété tend à s'adapter aux conditions pédo-climatiques et culturelles de leur lieu de multiplication.

Légendes des photos

Nuances de fruits et pulpes mis en fermentation. De gauche à droite : Green zebra, Ananas, Carolina et White zebra - ne cherchez pas la dernière dans les catalogues, c'est une obtention de la ferme.



FORMATION MAÏS POPULATION

S.Felten



A la suite des deux formations précédentes, une troisième formation Maïs a eu lieu le jeudi 11 octobre dernier chez Frédéric Dupuis en Meuse à Luzy-St-Martin qui a implanté une belle vitrine de 19 variétés population.

Dominique Chouin, paysan de Loire Atlantique cultivant des maïs population au sein d'un collectif et Domitille Cri-bier, animatrice du CIVAM 44, qui coordonne le groupe sont venus témoigner sur leur travail en collectif autour des Maïs population et leur manière d'appréhender la sélection participative.