

On achève bien la cœur de bœuf. Une tomate en colère.

J'ai recueilli les doléances d'une tomate d'abord oubliée puis retrouvée, appréciée, cultivée pour être enfin malmenée, maltraitée et comme pour parfaire l'humiliation mal nommée. Elle en a gros sur la patate la tomate cœur de bœuf. En tant que cueilleur des informations, je tiens à préciser que je n'ai rien censuré de son témoignage bouleversant et accablant et que j'ai obtenu ses confidences qu'à la faveur d'une relation continue depuis 25 ans dans un grand potager du sud de la France. Je vous retranscris ce que j'ai compris en le replaçant dans le contexte de la très vieille histoire des jardiniers.

Faisons connaissance avec la tomate cœur de boeuf...

Mon arrière grand père cultivait la cœur de bœuf à Lyon, dans les années 50. Mon père se souvenait de cette tomate en forme de gros cœur pouvant atteindre 500 ou 600 grammes sans forcer. On a retrouvé les graines en Italie (catalogue de semenciers de Milan, 1980) et par des jardiniers qui en avaient gardé la semence en France. Elle est aujourd'hui inscrite au catalogue officiel français des semences dans la courte liste annexe des « variétés exclusivement réservées aux amateurs » (sic) sous l'appellation « cuor de bue » origine Italie et ce depuis quelques années.

Son feuillage la rend insolite pour le néophyte qui la croit malade. Les feuilles fines et très découpées ont tendance à retomber à l'inverse des variétés à port foliaire rigide. On la reconnaît sans le fruit grâce à cette petite surface foliaire, légère, aérienne. Même la tomate des Andes ou « andine cornue », très allongée, très connue et très goûteuse n'a pas un feuillage aussi découpé. C'est un caractère propre à toutes les cœur de bœuf. Car il en existe à ma connaissance au moins quatre : « Cœur de bœuf » rouge, orange, rose, téton de venus. La variété « banana leg's » qui présente des caractéristiques générales (feuillage, port) identiques n'en est pas une car « banana leg's » signifie « jambe de banane » : en gros, la forme et la taille d'un pouce en jaune. Je constate que toutes ces tomates au port particulier et commun font toutes un fruit pointu, très pointu à l'extrémité voire particulier comme l'évoque « téton de venus »...

Sa culture est délicate, elle se comporte comme une liane d'où jaillissent des fruits de taille et forme variable sur le même pied. Sa production est épisodique dans mon jardin, c'est par période qu'elle produit et peu. Elle semble gourmande en matière organique. Le fruit du bout du bouquet est souvent double voir triple voir quadruple et donne, si on le laisse en paix, un fruit difforme étonnant. En plus d'être très bonne, elle est très belle.

Dans la renaissance du riche patrimoine génétique des potagers, la tomate cœur de bœuf est comme une figure de proue du bateau « biodiversité cultivée », plutôt galère en final... une mascotte pour des milliers de jardiniers et de consommateurs qui on su la retrouver, l'apprécier, la déguster. Cette tomate dont la chair est rare en graine et en cavité. Une tomate pleine, d'un rouge vif, foncé, elle coule peu quand on la coupe. Des tranches fines arrosées d'une simple huile d'olive sont le sommet de la gastronomie pour qui apprécie les plaisirs simples. Ce fruit qui ne veut pas rougir jusqu'au pédoncule d'attache et qui reste à la base d'un beau jaune orangé.

L'appellation cœur de bœuf provient à mon avis de deux analogies : la tranche rappelle la chair d'un cœur. La forme et la taille évoquent le bœuf. Evidemment on n'allait pas dire cœur de vache ou de mouton quoiqu'on nomme une délicieuse cerise « cœur de pigeon » ! L'échelle est respectée et l'hypothèse tient la route.

Si la cœur de boeuf est devenue la « reine » des tomates, c'est le peuple qui a tranché sans jeu de mots recherché ! Et depuis cent ans au moins on cultive la cœur de boeuf, juste trente ans d'oublis en France et une vigoureuse mémoire en Italie où jamais elle ne disparut des catalogues grainetiers et des jardins potagers, maraîchers.

Histoire d'une dérive

C'était sans compter sur une poignée de voyous, de pirates de la biodiversité cultivée, de commerçants et d'exploiteurs de gènes pour qui la cœur de bœuf deviendra la tomate qu'ils voudront, celle qu'un plan marketing va hisser au rang non pas du canada dry de la tomate mais plutôt d'une cigarette dans laquelle on aurait mis les pires produits. C'est peu dire que le travail des redécouvreurs, des ethnobotanistes, des historiens de l'agriculture et du jardinage, des milliers de jardiniers est saccagé d'un coup d'arnaque et de matraquage. C'est Saint Fiacre, le patron des jardiniers, qu'on massacre. Linné a dit « *si tu ne nommes pas les choses c'est la connaissance des choses qui disparaît* ». La cœur de bœuf connaît ce destin. Depuis quelques années, de nombreuses personnes confondent cette variété si particulière avec d'autres tomates rouges, roses souvent côtelées en profondeur si ce n'est n'importe quoi d'autres pourvu qu'on la nomme cœur de bœuf.

Qu'avons-nous donc fait de la tomate ? Depuis cette mauvaise tomate (issue des graines hybrides françaises dont le marché est juteux), issue de terre sans avenir d'El Ejido en Andalousie, alimentant en toute saison les tables européennes jusqu'au coulis de tomates ramassées par des clandestins polonais asservis par des capots italiens et payés 30 euros la tonne, c'est l'argent de la tomate qui coule à flot et fait qu'on parle maintenant de « cœur de bœuf en forme de poire » (Groupement de Recherche sur l'Agriculture Biologique en juin 2007 !). Pas étonnant que les gens, déçus d'en avoir goûté de mauvais fruits, hors saisons sans goût, acide et mal nommée, achètent moins le plant de cette tomate. Voilà on y est, après la déconstruction de nos schémas mentaux, c'est la confusion. Il y a de la tomate cœur de bœuf de partout, de toutes les formes, de toutes les couleurs et en toutes saisons.

Comment avons-nous pu laisser faire cela lorsque au même moment on intimidait dans la France entière des petits artisans semenciers pour qu'ils inscrivent et paye une taxe sur les variétés qu'ils avaient eux-mêmes redécouvertes ? Alors que ceux qui instruisaient le procès étaient ceux qui avaient contribué à éliminer ces mêmes variétés ! Je peux confirmer que c'est bien la France de Pétain qui est venu dans mon jardin à deux reprises pour tentative d'intimidation par deux représentants de la répression des fraudes (2003 puis 2004, en provenance de Toulouse avec procès verbal à la seconde visite).

Nos tomates ont été détournées de leur fonction de plaisir pur pour les sens. Même des maraîchers bios les font greffer sur aubergines sauvages sous serre pour « qu'elles crachent » et qu'elles n'attrapent pas de maladies trop vite... L'homme est un loup pour la tomate. Et la tomate c'est pêche de loup en latin (*lycopersicon*) et normalement comestible (*esculentum*). Même les italiens sont perdus. Ce n'est plus de la cœur de bœuf, c'est sidérant de voir comment disparaît rapidement la mémoire.

Un jour on jugera les voyous du marketing agroalimentaire pour vol de mémoire et commerce de produit empoisonné. Messieurs les experts es agronomie du GNIS (Groupement National Interprofessionnel de la Semence), du GEVES (Groupe d'Etude et de Valorisation des Espèces), de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), de l'inoxydable Ministère de l'agriculture, pouvez-vous m'expliquer la logique de dégénérescence du marché et de la tomate ? Cette logique qui violente, empoisonne, et met en péril la terre, la santé et la vie de nos enfants. Une chose est sûre, chez ces gens là, le cœur n'y est pas.

Jean Luc Danneyrolles

*Jardinier Créateur du potager d'un curieux (France Provence Vaucluse)
Auteur chez acte sud de « la tomate » traduit en Italie, « piment poivron », « ail et oignon » et
« le jardin extraordinaire » ainsi que « créer son potager »
Membre du Réseau Semences Paysannes*

PS: une tomate de variété ancienne cultivée au jardin commence à produire en général en fin de juillet jusqu'au gelée de fin octobre pour le sud et plus tôt pour le nord. On gagnera 15 jours à trois semaines de précocité avec des variétés modernes hybrides. Enfin l'usage de la serre, et le réchauffement climatique en cours permettent aux jardiniers pressés de manger des tomates plus tôt ces dernières années mais ils perdent en qualité.