


 France métropolitaine

 Tomate *Solanum lycopersicum*

La tomate (*Solanum lycopersicum* L.) est une espèce de plantes herbacées du genre *solanum* de la famille des Solanacées, originaire du Nord-Ouest de l'Amérique du Sud. Elle est vivace sous son climat d'origine mais est cultivée comme une annuelle, généralement sous serre mais également en plein champ. La tomate est, après la pomme de terre, le légume le plus consommé dans le monde, soit frais soit après transformation. Elle est cultivée sous toutes les latitudes dans des conditions très variées (climats, modes de production), ce qui démontre une grande plasticité originelle et témoigne de l'efficacité du travail des sélectionneurs. Les feuilles sont alternes et les folioles plus ou moins dentées. Les fleurs des variétés cultivées sont groupées en inflorescences simples ou ramifiées. Leur nombre est variable, allant de 5 à 12. La fleur est constituée de 5 à 8 sépales, 5 à 8 pétales, 5 à 8 étamines et d'un ovaire comprenant 2 à 10 carpelles. Les étamines sont soudées en un cône qui entoure le pistil, c'est-à-dire l'ovaire, le style et le stigmate. Chaque étamine libère le pollen qu'elle renferme par une fente longitudinale se trouvant à l'intérieur du cône staminal ; en d'autres termes, il s'agit d'une déhiscence introrse des étamines. Le pollen est reçu par le stigmate qui se trouve à l'intérieur, à l'extrémité, du cône d'étamines. Les grains de pollen germent sur le stigmate, et leur tube pollinique pénètre le style jusqu'à l'ovaire, puis les ovules qui s'y trouvent en nombres très variables selon le type variétal. Les ovules ainsi fécondés forment les graines. Les tiges sont épaisses et poilues, certains poils glanduleux contiennent une huile essentielle qui donne son odeur et sa couleur verte à la plante. Les fruits de tomate, charnus et tendres, sont en fait des baies. Selon la variété, leur taille, leur couleur et leur consistance sont très différentes. Il en est de même pour leur forme, et leur poids qui peut varier de quelques dizaines de grammes à plus d'un kilogramme. Leur couleur, vert plus ou moins foncé avant maturité, évolue durant cette dernière vers diverses teintes en fonction des cultivars : crème, jaune, orange, rose, rouge ou brun. Quelques rares variétés sont zébrées.



## Ravageurs

Aleurode du tabac  
*Bemisia tabaci*

Mouche blanche des serres  
*Trialeurodes vaporariorum*

Thrips du tabac et de l'oignon  
*Thrips tabaci*

## Ennemis naturels

Syrphe porte-plume  
*Sphaerophoria scripta*

Chrysope  
*Chrysopa sp*

Chrysope  
*Chrysoperla sp*

Aeolothrips  
*Aeolothrips intermedius*

Coccinelle à 7 points  
*Coccinella septempunctata*

Coccinelle des friches  
*Hippodamia variegata*

## Plantes

Melilot  
*Melilotus sp*

Amarante réfléchie  
*Amaranthus retroflexus*

Tanaisie commune  
*Tanacetum vulgare*

Chénopode blanc  
*Chenopodium album*

Féverole  
*Vicia faba*

Moutarde des champs  
*Sinapsis arvensis*

Erable champêtre  
*Acer campestre*

Noisetier  
*Corylus avellana*

Séneçon commun  
*Senecio vulgaris*

Carotte sauvage  
*Daucus carota*

Coriandre  
*Coriandrum sativum*

Ortie dioïque  
*Urtica dioica*

Fenouil  
*Foeniculum vulgare*

## IAE

Bande enherbée

Bande fleurie adjacente à une  
parcelle cultivée

Haie bocagère

Jachère fleurie

Patch

## Impacts favorables des pratiques agricoles

Mélange fleuri projet Agath

Mélange fleuri "Viti-Fleur"

Mélange fleuri "Melliflore II"

