

FICHE TECHNIQUE

Purée de tomate (TAP-PT)

Présentation de la tomate

La tomate (*Solanum lycopersicum L.*) est une espèce de plantes herbacées de la famille des *Solanacées*. C'est une plante annuelle, bien qu'il soit possible de récolter un même pied de tomate durant plusieurs années. En l'absence de toute taille, la tomate est une plante buissonnante qui peut atteindre plus de 2 m de hauteur. La tomate nécessite une différence de température entre le jour et la nuit de 6 à 10 °C afin de produire un maximum de fruits. La température optimale du jour est de 25 °C et de 17 °C la nuit, mais lorsque les températures dépassent 30 °C la fructification a du mal à se faire et s'interrompt lorsqu'elles dépassent 35 °C. De plus, les tissus de la plante risquent d'être endommagés si la température dépasse 38 °C ou si elle descend en dessous de 10 °C. Il existe des variétés adaptées au climat tropical chaud et humide, ces variétés sont à favoriser dans votre choix variétal pour la culture de la tomate en Polynésie française. (DAG, 2018)

Il existe deux types principaux de croissance de la plante : - **Déterminé** : après avoir émis 2 à 8 bouquets, le bourgeon terminal devient bourgeon floral. Les bourgeons axillaires s'arrêtent après 1 à 3 bouquets, ce qui donne à la plante un port buissonnant. Les variétés industrielles et les variétés développées par le CDH appartiennent à ce groupe. - **Indéterminé** : il n'y a pas d'arrêt de croissance de la tige principale. Les bourgeons axillaires doivent être supprimés pour assurer une bonne production. Le tuteurage est nécessaire pour supporter la plante. (ISRA, 2012)

Cycle de la tomate

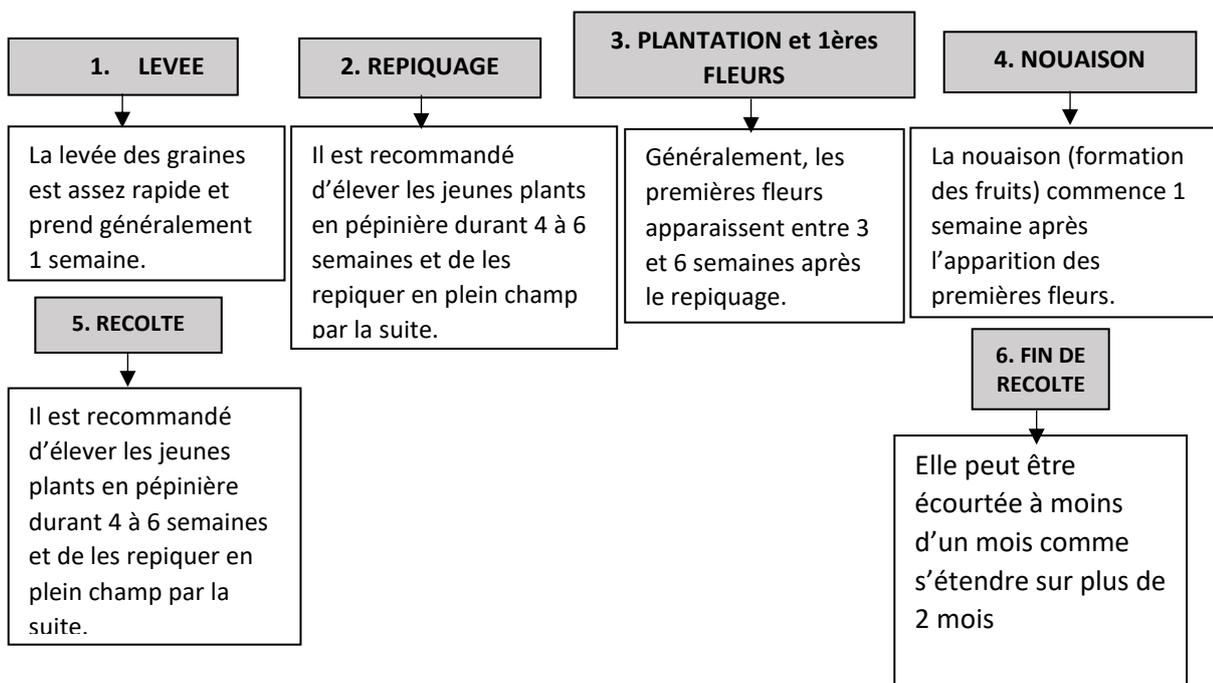


Figure 1 : cycle de vie de la tomate (source : DAG, 2018)

Structure de la tomate

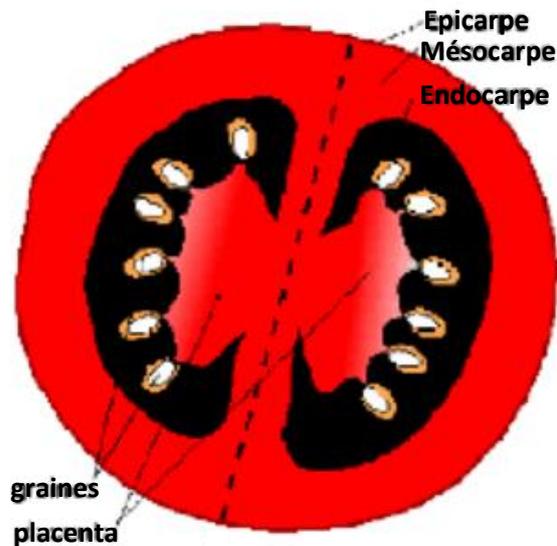


Figure 2 : Coupe transversale d'une tomate (source : AHISHAKIYE et AITAMOUR, 2010)

Caractéristiques de la technologie

La Purée de Tomate est une conserve obtenue par la déshydrations partielle de la mouture des fruits de tomate lavés et débarrassés de leurs graines. Elle est un produit semi liquide avec une matière sèche finale de 11 à 12 %. Couleur : rouge vif, Composition nutritionnelle : vitamine C (22,4 mg/100g) ; β -carotène : 136,9 μ g.

Coût d'acquisition de la technologie

Les besoins en équipements/matériels nécessaires pour la production de purée de tomate sont estimés à 1.758.690 FCFA. La durée d'amortissement des équipements varie entre un (01) an et cinq (05) ans.

Rentabilité économique de la technologie

Pour 230kg de fruit de tomate transformés, la rentabilité financière de la production de purée de tomate est de 51,21%.

Références bibliographiques

DAG (2018) : Fiche technique : La tomate - *Solanum lycopersicum* L. ; Direction de l'Agriculture ; Polynésie française ; 12p.

ISRA (2012) : Techniques de production de semences de tomate au Sénégal ; RADHORT PUBLICATION ; 19p.

AHISHAKIYE et AITAMOUR (2010) : Valorisation de résidus de transformation industrielle de tomate : extraction et caractérisation de l'huile de graines de tomates ; projet de fin d'étude ; Université Saad-Dahlab de Blida ; Faculté des Sciences Agro-vétérinaires/Département des Sciences Agronomiques.

Sites web consultés

<http://e-biblio.univ->

[mosta.dz/bitstream/handle/123456789/7231/BENDIFF%20Abderrahmane.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://e-biblio.univ-mosta.dz/bitstream/handle/123456789/7231/BENDIFF%20Abderrahmane.pdf?sequence=1&isAllowed=y) ; 29/09/2021 à 14h22

<http://www.snv.jussieu.fr/bmedia/Marche/tomate.htm> ; 29/09/2021 à 14h26

https://www.service-public.pf/dag/wp-content/uploads/sites/28/2018/12/tomate-ft-culture_SDRdag_v2016.pdf ; 29/09/2021 à 14h37

<http://www.fao.org/3/az783f/az783f.pdf> ; 29/09/2021 à 14h48

https://reca-niger.org/IMG/pdf/Fiche_technico-economique_tomate_Maradi_2017.pdf ; 29/09/2021 à 14h55

https://igad-gabon.com/IMG/pdf/cultures_maraicheres_-_tomate.pdf ; 29/09/2021 à 15h00

Autres références

Centre Régional de Spécialisation sur le Maïs ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE SIÈGE : CENTRE NATIONAL DE RECHERCHE AGRONOMIQUE (INRAB) ; INSTITUTIONS MEMBRE DU CNS : A l'étape actuelle, le CNS Maïs est animé par le CRA Sud, CRA Centre, CRA Nord, CRA Agonkanmey, la FSA/UAC, la FAST/UAC, le REDAD, l'OPA (Producteurs Transformateurs), la DICAF, l'IITA. Pays d'accueil : Bénin ; Coordonnateur : Dr. Marcellin ALLAGBE ; Email : allamarcel@hotmail.com; Téléphone : +229 95 40 62 38 / +229 67 15 26 25