



Au delà du T

La tomate...

... (Solanum lycopersicum) est une plante herbacée de la famille des solanacées, originaire du nord-ouest de l'Amérique du Sud. Il s'agit également d'un fruit charnu, qui est l'un des plus importants dans l'alimentation humaine et qui se consomme frais ou transformé. La plante est cultivée, en plein champ ou sous abri, sous presque toutes les latitudes, sur une superficie d'environ trois millions d'hectares, ce qui représente près du tiers des surfaces mondiales consacrées aux légumes. La tomate a donné lieu au développement d'une importante industrie de transformation, pour la production de concentré, de sauces, notamment le ketchup, de jus et de conserves.

La tomate est une plante de climat tempéré chaud. Sa température idéale de croissance se situe entre 15 °C (la nuit) et 25 °C (le jour). Les cultures de tomates peuvent être affectées par diverses attaques de ravageurs (insectes, acariens, nématodes, etc.) et de maladies cryptogamiques, bactériennes ou virales.

La tomate est cultivée dans de nombreux pays du monde (170 selon la FAO) avec un important volume de production qui fait d'elle le premier légume au plan mondial, devant la pastèque et le chou. La Chine est de loin le premier producteur mondial avec 33,6 millions de tonnes. L'Égypte (7,55 millions de tonnes) est le premier producteur africain de tomate. Selon les statistiques de la FAO, le record de consommation annuelle par habitant est détenu par la Libye avec 117 kg, suivie d'autres pays du bassin méditerranéen dont la Tunisie et l'Égypte.

Newsletter No.06/ Avril 2012

Curiosités

La tomate est un fruit ?
En effet, botaniquement parlant, la tomate est un fruit car elle se forme après fécondation des parties femelles de la fleur. Etant la partie comestible d'une plante potagère, elle est de ce point de vue, considérée comme un légume. On notera qu'un jugement datant de 1893 de la Cour Suprême des Etats-Unis la classe dans les légumes. Il est déconseillé de manger – crue - de la tomate verte (immature). En effet, de même que les tiges et les feuilles, celle-ci contient de la solanine, une substance toxique qui disparaît heureusement lors de la cuisson des tomates. Pour info, la tomate est l'ingrédient de cuisine le plus consommé dans le monde après la pomme de terre ! En savoir plus sur : **UN** ou **DEUX**

La recette du mois

Boulettes de viande à la tomate

Pour 4 personnes
Dans un saladier, mélanger 700 g de viande hachée, 5 grandes cuillérées de basilic ciselé, 1 cuillère café de sel et une pincée de poivre. Former des petites boulettes, aplatissez-les. Dans une casserole, blanchir 12 tomates, les peler et les morceler (4). Dans une poêle risoler dans l'huile, 4 oignons hachés puis ajouter les tomates. Cuire en remuant le tout puis mijoter jusqu'à réduction de moitié. Y cuire chaque face des boulettes 5 minutes. Servir accompagné de riz blanc, légumes verts.

Bon Appétit!

Editeurs: Association Piéla-Bilanga (APB) Association "Yelmani" Association Burkinabé de Fundraising DaCom	Téléphone 40 77 95 08 70 25 03 13 50 41 08 24 74 26 62 37	Email APB@fasonet.bf yelmani.bf@gmail.com fundraising_burkina@gmail.com aziz.dabo@dabotrade.com
---	--	--

Les RDV - passé et à venir

Depuis le 9 mars 2012

la version finale des *Directives volontaires* pour une gouvernance responsable des régimes fonciers applicables aux terres, aux pêches et aux forêts dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale existe. Elle sera soumise à la considération de la 38ème session spéciale du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) à Rome le 11 mai 2012 au siège de la FAO.

17 avril 2012

À l'occasion de la Journée internationale des luttes paysannes, le ROSA et le CNCR ont organisé au Sénégal une table ronde sur la sécurité alimentaire et les enjeux du foncier. Au terme de cet atelier, une *déclaration des femmes rurales* a été présentée.

Du 20 au 22 juin

Se tiendra le prochain Sommet de la Terre Rio+20 –officiellement appelé la Conférence des Nations Unies sur le Développement Durable à Rio de Janeiro au Brésil. *plus d'infos*

Carte de Visite

GRAIN est une petite organisation internationale basée en Espagne qui soutient la lutte des mouvements paysans et sociaux pour renforcer le contrôle des communautés sur les systèmes alimentaires fondés sur la biodiversité. **Leur site** offre un tableau de données sur plus de 400 cas d'accapement des terres.



Pour recevoir la newsletter et d'autres informations intéressantes veuillez contacter: produits_locaux_bf@netcourrier.com