

Petite parenthèse

La fin des haricots



Petite parenthèse

En cette époque de propagation virale qui secoue la planète, on découvre avec stupeur que la tomate aussi a son coronavirus COVID-19. Mais pour elle, on parle de ToBRFV, pour « Tomato Brown Rugose Fruit Virus ».

Dépossédé de sa couleur carmin d'origine au profit de vulgaires tâches verdâtres, feuilles rongées, peau rugueuse, le fruit préféré des Français (car en botanique, la tomate est un fruit puisqu'elle porte en elle ses pépins) apparaît désormais comme une menace qui pourrait s'étendre aux poivrons, piments et même aux aubergines.

Pour nos belles plantes potagères, stars absolues de nos assiettes estivales, serait-ce la fin des haricots ?

Aussi étrange que cela puisse paraître, cette expression est relativement récente, puisqu'elle date du 20e siècle. Cependant, elle aurait autant d'origines revendiquées que de variétés de tomates.

La première hypothèse concernerait la façon de gérer les vivres dans la marine. Sur les bateaux, on consommait autrefois en priorité les denrées fraîches périssables. Puis venaient les biscuits secs, les fumaisons, et enfin les haricots qui ont la particularité de très bien se conserver. Ainsi, lorsqu'arrivait leur tour, il était grand temps pour l'équipage de s'inquiéter du ravitaillement, s'il souhaitait échapper à l'inanition.

L'autre hypothèse ferait référence aux jeux de société, lorsque les haricots secs remplaçaient l'argent pour les mises. Ici encore, quand le joueur n'avait plus de « monnaie végétale » à proposer, il était plutôt en mauvaise posture.

Enfin, une troisième supposition viendrait des pensionnats, dans lesquels cette légumineuse, relativement peu coûteuse, remplissait les assiettes lorsque les finances étaient au plus bas.

Dans tous ces cas, le pire restait à venir...

Mais pas de panique ! « Le virus du fruit rugueux de tomate brune (ToBRFV ou TBRFV) n'est pas transmissible à l'Homme » rassure le ministère de l'Agriculture. Avant de poursuivre : « Son impact économique est par contre majeur : il peut infecter jusqu'à 100% des plantes sur un site de production de tomates, poivrons, piments, ce qui le rend redoutable pour les cultures à haute densité de plantation comme les cultures sous serre. »

À l'heure où le Salon de l'Agriculture ouvre ses portes à Paris, espérons que l'évocation du problème ne dégénère pas en gigantesque « Tomatina » !

Illustration Pixabay.com