

## **Épopée de l'Or Rouge à Rochefort**

Extrait de « Glanes d'histoires de 1944 à 1971 » par Georges Mathon

### **LA TOMATE DE ROCHEFORT**

Nous sommes à la fin du XIXe siècle, Clément Mathurin, originaire de Domazan, reprend la propriété et le métier de son beau-père Antoine Combe. Ce dernier maraîcher fleuriste avait un jardin sur le plateau de Signargues. Il était aussi propriétaire d'une parcelle traversée par l'aqueduc souterrain alimentant le village, réalisé en 1874 cet ouvrage a complètement changé la destination des terres de ce quartier, auparavant les parties basses de la cuvette du plateau, situées essentiellement sur le territoire de la commune étaient transformées en marécage en période de pluie. Assainies par ce drain artificiel, les agriculteurs propriétaires vont profiter de cette évolution pour tirer tout le parti qu'ils pouvaient de ces terres auparavant pauvres, et destinées pour l'essentiel à de maigres pâtures.

Le plateau est exposé au mistral, ils vont planter des cyprès, creuser des puits d'où ils puiseront de l'eau pour arroser les cultures avec les moyens rudimentaires de l'époque.

Au début du XXe siècle, Clément Mathurin (1), va rater son semi de plants de tomates printanières, qu'à cela ne tienne il ne baisse pas les bras et recommence le semi en se disant, je n'ai plus rien à perdre.

Mais la nature ne l'aide pas, pas assez de journées ensoleillées et à la fin de l'été les tomates ne sont pas prêtes à ramasser, elles viennent à peine de virer du vert au blanc. Tant pis, il a besoin de sa terre pour une autre culture, il arrache ses plants de tomates et les étale au soleil, à l'abri des cyprès pour qu'ils sèchent, et laboure sa terre libérée.

Quelques jours plus tard, il aperçoit au milieu de ses plants en parti desséchés, les tomates devenues rouge et incroyablement fermes comme jamais des Saint-Pierre mûries sur pieds ne l'ont été.

Ces tomates Saint-Pierre tardives vendues sur le marché d'Avignon auront un succès énorme, car on n'en avait pas vu à la vente depuis plusieurs semaines, la saison étant terminée. Fier de sa trouvaille et de son succès, il la partagera avec tous.

Tous vont s'attacher à développer et à perfectionner ce type de culture, petit à petit un système de distribution sera mis en place avec la création d'un syndicat, mais cela est une autre histoire. Ce hasard bien maîtrisé sera le début d'une épopée qui va permettre à plus de cent agriculteurs de profiter pendant près de 70 ans d'un apport financier non négligeable.

*(1) Son fils Henry Clément sera Vice Président du Syndicat de la tomate de Rochefort lors de sa création en 1953.*

### **Une petite chronologie**

#### **1949-10-02**

Le maire informe MM. les maraîchers qu'un marché aux tomates se tiendra à partir du dimanche 2 octobre, les mardis, jeudis et dimanches de chaque semaine à 11h30, sur l'emplacement habituel du marché aux fruits (Poids Public Grand-Rue).

*"L'année suivante même mesure mais première date du marché le mardi 24 octobre, preuve que la **Tomate de Rochefort** s'oriente vers le créneau de tomate tardive qui fera son succès au cours des années qui vont suivre. (voir l'article du 28 octobre 1949)"*

**1949-10-28**

**Communication producteurs fruits et légumes de Rochefort.**

Le marché aux tomates dernières qui a été créé cette année pour la première fois connaît le plus vif succès.

La rue de la Pompe où il se tient les mardis, jeudis et dimanches à 11h30, connaît ces jours-là une particulière animation ; telle que l'embouteillage est à son comble et la circulation y est impossible.

Nous croyons savoir que notre Maire a été chargé par le Conseil Municipal de chercher pour l'an prochain un emplacement de marché plus spacieux et plus conforme à l'abondance des marchandises.

La tomate tardive dite "*tomate dernière*" se vendait déjà avant la guerre sur le marché de Paris sous l'appellation "*tomate de Rochefort*".

Cette production de qualité due à l'habileté de nos maraîchers et à la convenance particulière de notre terroir, est appelée à prendre de par l'initiative heureuse de notre municipalité, une extension encore plus considérable dans les années à venir.

Signé : MM. Frédéric, Gizard, Laurent, Teissier, Roux, Charmasson.

**1952-10-06**

Les récentes mesures prises par le gouvernement pour lutter contre l'augmentation des produits alimentaires, soit plus de 25% par an de moyenne depuis 1944, peuvent avoir des conséquences très graves pour le village. C'est une levée de boucliers, pour les régions qui produisent des produits du terroir de qualité hors normes, ces produits ayant un prix de revient supérieur à ceux issus de l'agriculture intensive. M. le Maire veut faire reconnaître la tomate tardive de Rochefort non encore labellisée comme une véritable appellation. Dans un courrier adressé au Préfet de la Seine, qui gère le Service des Marchés des fruits et légumes de Paris dont dépend les Halles, il précise :

*"Ladite tomate se vend aux halles de Paris sous le nom de "Tomate de Rochefort" qui est pour elle, une véritable appellation, ou titre de noblesse, car cette production est locale. Elle réussit seulement grâce au terrain de Rochefort et aux soins assidus de ses habitants... Toute taxation du prix, qui ignorerait quel véritable fruit de luxe est la tomate de Rochefort, et qui l'assimilerait aux fruits de la production d'été, ruinerait les producteurs de ma commune sans profit pour les consommateurs..."*

Grâce à sa pugnacité, le Maire Robert Jauffret a été entendu, et la spécificité de la tomate de Rochefort reconnue, il ne manque plus qu'à mobiliser les producteurs pour l'identifier de façon formelle sur les marchés. Ils vont créer, le 15 mai 1953, un Syndicat de Défense des Producteurs de Tomates de Rochefort, et en 1959 cette "*Pomme d'Amour*" chère aux habitants du village recevra le label "AFAQ" qualité France.

**1953-05-15**

Le Syndicat de défense des producteurs de tomates de Rochefort-du-Gard, sera créé le 15 mai 1953. L'assemblée générale constitutive avait eu lieu 3 mois plus tôt à la Mairie de Rochefort le 15 février à 11h.

Les membres du bureau étaient : Carret Albert, président ; Clément Henry, vice-président ; Dubec Émile, secrétaire général ; Granier Louis, trésorier général ; Pascal Albert, trésorier adjoint ; Dibon Pierre, membre ; Langlade Augustin (dit Bertin), membre ; Labourel Cyprien, membre ; Rochas Marin, membre. Les statuts, publiés comprenaient 18 articles.

Extrait des statuts : Article 3

Le syndicat se propose notamment :

1°/ de faire respecter la marque et le bon renom du produit de qualité qu'est la "Tomate de Rochefort" ;

2°/ de veiller, à ce que des produits de régions voisines, ne puissent paraître sur les divers marchés, sous la dénomination de "Tomate de Rochefort" soit seuls, soit en mélange avec des tomates de Rochefort-du-Gard !

3°/ de faciliter et au besoin, d'organiser le groupage, en vue de l'expédition des produits récoltés par les membres du Syndicat, vers les marchés de France ou de l'Étranger. En ce cas, la vente sera faite au nom, et pour le compte de l'adhérent, qui sera réglé directement par le vendeur, sans que le syndicat intervienne dans un quelconque acte de commerce ;

4°/ de rechercher les débouchés, afin d'obtenir les meilleures conditions de vente, de la "Tomate de Rochefort-du-Gard" ;

5°/ de grouper, pour les seuls besoins, et selon le désir individuel, des adhérents, les commandes d'emballages, de papiers, etc..., afin d'obtenir pour chacun d'eux, des avantages d'achat.

Un règlement précise la norme qualitative, le calibrage et la quantité de fruits par plateau.

*Qualité Extra* : Tomates lisses ou légèrement côtelées, aucune trace de produits de traitement, de cicatrices. On peut mettre 2 ou 3 tomates touchées par colis

*Qualité choix* : mêmes caractéristiques que la qualité Extra, mais l'on peut mettre 5 ou 6 fruits touchés pouvant présenter les défauts suivants :

I - Légère crevasse cicatrisée.

II - Léger frottement.

III - Légère brûlure de soleil.

IV - Légère meurtrissure n'entraînant pas la détérioration de l'épiderme.

Toute autre tomate présentant davantage de défauts peut être vendue librement sans cellophane et sans étiquette de Label France.

Calibres compris entre :

75/85 - 4 rangs                    28 à 32 fruits par plateau

65/75 - 5 rangs                    40 à 45 fruits " "

55/65 - 5 ou 6 rangs            40 à 45 fruits pour 5 rangs - 60 à 66 fruits pour 6 rangs) " "

45/55 - 6 rangs                    60 à 66 fruits " "

35/45 - 7 rangs                    70 à 77 fruits " "

### **1953-10-05**

Conseil Municipal, discussion sur la nécessité ou non d'ouvrir un marché aux tomates dans la commune.

*Considérant que la majorité des producteurs du village, 70, faisant partie du Syndicat des producteurs, que les 22 producteurs non adhérents ne pouvant apporter un volume suffisant pour alimenter le marché, ce dernier ne pourrait être ravitaillé que par des producteurs étrangers au village. Vendu alors sur le marché de Rochefort cette marchandise pourrait alors être accréditée de façon frauduleuse "Tomate de Rochefort". Cette pratique porterait un coup fatal à une tomate dont la qualité est connue et renommée depuis plus de 50 ans. Ont voté contre l'ouverture, 8 conseillers, se sont abstenus 2.*

### **1955-05-15**

Suite à une demande de branchements électrique de la part de maraichers ayant des jardins sur Signargues un débat est engagé au sein du Conseil Municipal.

M. le Maire rappelle que ce quartier n'a pas été prévu lors de l'électrification des écarts parce qu'au cours l'enquête diffusée en 1946, les propriétaires n'avaient pas demandé de branchements, pourtant, offerts gratuitement. Il rappelle également que plusieurs propriétaires ont essayé trois ans après de reprendre l'affaire, mais il était trop tard pour l'intégrer dans ce projet et dans sa séance du 28 juillet 1949 le Conseil Municipal n'a pas

voulu prendre les frais à sa seule charge, ce projet était bouclé et sans possibilité de révision au niveau financier.

La discussion s'engage et le Conseil Municipal est unanime à reconnaître que depuis la première électrification des écarts de nouveaux jardins s'étant créés sur le plateau de Signargues, ou sur le point de l'être, il y aurait lieu d'envisager une nouvelle étude pour ces branchements en prévoyant la participation des propriétaires intéressés et éventuellement une aide de l'État ou de l'E.D.F.

A l'issue de cette discussion le Conseil Municipal demande le concours gratuit du Génie Rural pour l'étude de ce projet.

*"Le syndicat des producteurs de tomates de Rochefort créé le 15 mai 1953 a permis une forte expansion de ce type culture. Cette délibération est la preuve même de cette évolution."*

### **1959-10-13**

Liste des membres du Syndicat de Producteurs de Tomates de Rochefort-du-Gard :

- *Abrieu André, Abrieu Julien, Allemand Marius, Alvergnas Pierre, Boulaire Etienne, Bourelly Raphael, Bourelly René, Broche Célestin, Budet Aimé, Boulaire Désiré, Brun Marcel, Banache Jean, Camroux Benjamin, Camroux Paul, Chambon Jean, Claudillon Emile, Carrara Laurent, Carrara Arthur, Carrara Dominique, Clément Henri, Cheylan Henri, Carret Albert, Carret Sylvain, Coulomb Xavier, Coulomb Ludovic, Correnson Augustin, Courtial Jean, Courtial Henri, Charmasson Marceau, David Léon, David Marius, Dibon Pierre, Dubec Emile, Fauque Guy, Favier Jules, Favier Gilbert, Frédéric Célestin, Frichet Léopold, Goutail Gustave, Giacone Antoine, Giacone Baptiste, Guigue Roger, Guigue Fortuné, Vve Guigue Maurice, Guigue Louis, Vve Guigue Margueritte, Grand Hyppolyte, Guillard Jean, Gilles Paul, Gilly Paul, Gizard Marius, Gilles Abel, Gagnère Emile, Gomez Eugène, Hote Daniel, Melle Hote, Jullian Marcel, Jacoby Marcel, Jauffret Robert, Laget Ernest, Laget Simon, Vve Laurent Antonin, Labourel Cyprien, Langlade Augustin, Langlade René, Lamblard Reymond, Luca Louis, Labaume René, Martin Eugène, Mme Mèze Paulette, Muller Henri, Mme Meunier Louise, Neveu André, Pascal Albert, Pascal Paul, Pascal Henri, Pecout Jacques, Pecout Alexis, Philibert Remé, Rouvière Marie-Rose, Rouvière Simon, Rouvière Fernand, Rochas Auguste, Rochas Louis, Rochas Marin, Rochas Georges, Ricard Paul, Roux Raphaël, Sallier Chrysostome, Sallier Marcel, Sorbière André, Soulier Emmanuel, Soulier Albert, Serment André, Savonne Marius, Société Agricole de Rochefort, Teissier Yves, Teissier Henri, Thomassot Roger, Trinquier Gilbert, Tamayon Joseph, Vache Joseph, Vache Paul, Mme Ventesson Anna, Vivet Victor, Pair Pierre, Piquet Alphonse, Larrivé Charles, Cayela Marco, Amalzieu Marcel, Bourret Régis.*

*Total 112 membres à la date du 13 octobre 1959.*

**Cet automne 1959**, en pleine période d'expédition de la tomate de Rochefort le village est en émoi, la RTF (*radio nationale*) est en reportage dans la région.

Trois produits Gardois issus du terroir, viennent de recevoir le label "AFAQ" qualité France : la pomme reinette du Vigan, les fourches de Sauve et la tomate de Rochefort.

C'est M. Raymond Cherrier, chef des émissions agricoles de la RTF qui assurera la réalisation de ces reportages.

La particularité principale de la tomate de Rochefort, celle qui est à l'origine de son succès, c'est d'être la plus tardive de France. Ce produit, à l'époque, unique sur le marché permettait de faire la soudure avec les tomates d'Algérie et du Maroc.

Les jardiniers rochefortais confrontés aux produits primeurs issus des Bouches du Rhône et du Vaucluse s'étaient créés une niche avec la tomate tardive. Avec l'aide d'un terroir particulier, au fil des générations un savoir-faire s'est développé.

Le secret de ce produit, tomate exclusivement de qualité St Pierre, plantée tardivement, autour du 14 juillet, un ramassage réalisé avant mûrissement, et un stockage sur un lit de paille dans des remises, caves, greniers.

Quand les prix commençaient à monter, le local était chauffé ou les tomates étaient placées derrière des châssis vitrés pour en accélérer le mûrissement.

*L'ouverture de la France aux productions mondiales, la baisse des coûts de transport, les cultures en serres dans les pays du Nord de l'Europe et la culture hors sol porteront un coup fatal à cette production originale et unique en France.*

### Article sur cet événement dans la Presse Locale

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Rochefort recevait la R. T. F. et l'invité d'honneur était la tomate tardive. Cette tomate toute ronde qui a droit depuis cette année au label « AFAQ » qualité France.</p>   | <p><b>Chez un producteur</b><br/>C'est chez M. Jauffret, maire de Rochefort, que la R. T. F. a fait sa première halte. Autour de M. Raymond Cherrier, chef des émissions agricoles de la R.T.F., nous avons noté la présence de MM. Durand - Drouhin, délégué général de l'A. F. A. Q. ; Guigue, président du Syndicat de défense des producteurs de tomates de Rochefort ; Planque, Daussant, président de la Chambre d'agriculture ; Hugué, directeur de la Chambre Agricole ; Frainaud,</p> | <p>président de la Mutualité agricole ; Long, Nègre, ingénieur des services agricoles ; Fortin, contrôleur de la normalisation.<br/>Là nous avons vu emballer ces fruits en petits plateaux qui allaient, par route, être transportés à Paris.<br/>Le tri est très rigoureux. Tous les fruits tarés ou fendus même très légèrement sont éliminés. Et l'emballage est des plus modernes et flatte l'œil incontestablement. Deux qualités seulement sont expédiées : extra et choix.</p> |
| <p>On sait que la R. T. F. émet sur la chaîne parisienne des émissions agricoles. Une sera consacrée aux produits gardois : la tomate de Rochefort, la pomme reinette du Vigan et les fourches de Sauve.</p>   |   |  |
| <p>Voilà une journée bien remplie et qui servira notre terroir.</p>  |  |  |
| <p><b>La plus tardive de France</b></p>  |  |  |
| <p>A Rochefort on ramasse la tomate la plus tardive de France ; elle assure très aisément la soudure avec les productions les plus précoces d'Algérie ou du Maroc.<br/>Son origine est assez mal définie, mais sa culture est plus que cinquantenaire. Il y a lieu de penser que nos pères se sont spécialisés dans cette culture à la suite d'un essai peut-être dû au hasard, mais dont ils ont compris rapidement l'intérêt, en voyant la difficulté qu'ils avaient à égaler la précocité des cultures de tomates de la région d'Avignon ou de la Provence.</p> | <p>Chez M. Jauffret, alors que les emballeuses travaillent, le reporter de la R.T.F. à la ronde.</p>   |  |
| <p>C'est en grenier ou sous châssis qu'elle poursuit et achève sa maturité. Elle n'est vendue que magnifiquement mûre, écarlate, mais d'un rouge spécial, tirant très légèrement sur le violet et qui est sa couleur propre, très particulière.</p>  |  |  |
| <p>C'est un vrai fruit de luxe, très ronde, très lisse, elle est ferme, charnue, presque sans pépins et a la particularité de se conserver presque indéfiniment. Elle se flétrirait à la longue plutôt que de se liquéfier.</p>  |  |  |
| <p>C'est là le secret de la production. Il est dû aux arrosages peu copieux et à la qualité du terrain. Car des essais de même culture, faits dans les environs immédiats, produisent des fruits aussi beaux mais qui n'ont aucune tenue et ne se conservent plus dès l'approche de la maturité.</p>   |  |  |

1960-09-03

Avis du Maire, sur les batailles de tomates auxquelles s'adonnent les jeunes gens du village : Des jeunes gens se livrent de nuit dans le village à des plaisanteries d'un goût douteux, soit en mettant des obstacles sur la route nationale, soit en se livrant à des

batailles de tomates dans le village, batailles qui amènent le bris des vitres à la mairie. Il doit y avoir une autre façon de s'amuser !

**« Les batailles de tomates à Rochefort ne datent pas d'hier !**

*Voici la copie d'un arrêté municipal pris par M. Héraud Paul, Maire de Rochefort, le 25 juin 1893 :*

*Le Maire de la commune de Rochefort-du-Gard, vu les lois des 19-22 juillet 1791 ; 5 avril 1884, art. 91-92 et 97 ;*

*Considérant que des plaintes ont été faites au sujet de la déplorable habitude prise par des jeunes gens de jeter des tomates principalement et autres fruits aux personnes qui circulent dans les rues ou qui sont réunies en groupe soit devant des cafés, soit sur les portes au-devant de leurs maisons ;*

*Que des accidents très graves pourraient être la conséquence d'un pareil abus et qu'il est du devoir de l'administration municipale de mettre fin à un pareil état des choses.*

*Arrêté : Article 1<sup>er</sup> : Il est absolument interdit à qui que ce soit de lancer des tomates et autres fruits dans les rues du village.*

*Art. 2 : Procès verbal sera donné contre toute personne qui aura contrevenu au présent arrêté.*

*Art. 3 : M. l'adjoint et le garde champêtre sont chargés chacun en ce qui les concerne de l'exécution du présent arrêté.*

*Rochefort du Gard le 25 juin 1893. Signé le Maire P. Héraud. »*

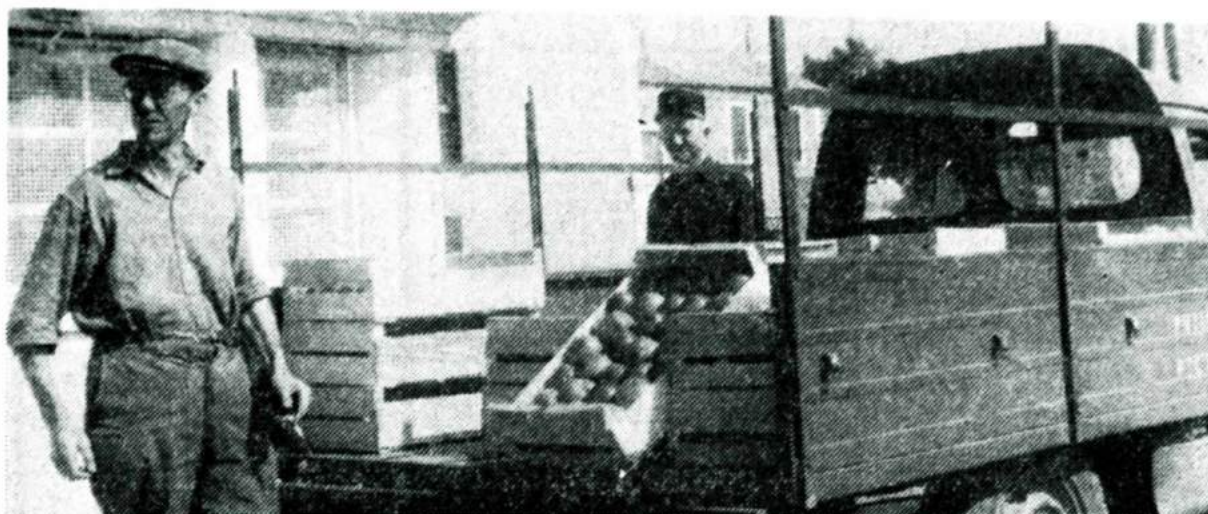
**-oOo-**

## Les dernières heures de la tomate de Rochefort

De nos jours, aucun maraîcher rochefortais ne produit des tomates de Rochefort destinées au marché de Gros.

1971, c'était la fin d'une aventure qui a marqué la vie de plusieurs générations d'agriculteurs.

# POUR LES TOMATES TARDIVES LE MARCHÉ DE ROCHEFORT EST OUVERT DEPUIS MARDI



*Le garde municipal, responsable de ce nouveau marché, et un propriétaire qui nous présente présente ses produits, affichent une mine ravie : tout va très bien à Rochefort*

Pittoresque localité gardoise, sise dans la vallée du Rhône dans un site typiquement provençal, curieusement perchée sur un mamelon et dominée par sa vieille église fortifiée, Rochefort-du-Gard est très connue non seulement des promenades du dimanche mais également des catholiques qui viennent participer à des pèlerinages sur le chemin de croix de sa célèbre abbaye, des sportifs qui savent que le premier magistrat de la commune n'est autre qu'André Savonne l'ex-international de rugby, et aussi des agriculteurs qui se rendent régulièrement à son marché à la tomate. C'est précisément pour assister à l'ouverture de ce marché que nous nous sommes rendus mardi matin à Rochefort-du-Gard. Quelques producteurs, deux expé-

diteurs, le garde-champêtre, responsable de la discipline et du bon fonctionnement de ce marché constituaient le décor de ce jour d'ouverture qui marquait le début de la période de la tomate, une période qui va durer jusqu'aux environs de la Noël. Ce marché, où vont se retrouver tous les producteurs de tomates de toute la région est ouvert trois par semaine, les mardis, jeudis et samedis et se tient sur une vaste place fort bien aménagée avec poids public, piste goudronnée, ombrages, tout près de

la nationale 576 Nîmes-Orange avec embranchement sur Avignon.

MIDI LIBRE 23 SEPTEMBRE 1971