

**On m'a dit que pour faire mûrir des tomates vertes qui ne sont plus sur le pied de tomate, il fallait les enrouler dans du papier journal. Pouvez-vous me dire si c'est vraiment efficace, et pourquoi ? Merci d'avance !**

Réponse apportée le **10/30/2012** par PARIS Bpi – Actualité, Art moderne, Art contemporain, Presse

Mes recherches ne m'ont pas permis d'apporter une réponse décisive à cette question très rebattue sur internet.

Il semble que le fait d'emballer une tomate permette d'empêcher l'éthylène de s'évaporer et que cela accélère de fait le mûrissement.

Pour en savoir plus et tenter de comprendre le phénomène :

Un article de l'Internaute :

... Les fruits continuent-ils de mûrir une fois cueillis ?

Séparés de leur arbre, n'est-il pas étrange que certains fruits – mais pas tous – poursuivent leur processus de mûrissement au lieu de simplement pourrir ? Le phénomène est gouverné par une molécule, l'éthylène.

<http://www.linternaute.com/science/biologie/pourquoi/06/fruits-murir/fruits-murir..html>

Une page sur la maturation des fruits sur le site de  
l'Académie de Martinique

D'après J -C PECH, A. LATCHE, M BOUZAYEN – INRA

R ULRICH – Encyclopedia Universalis

<http://www-peda.ac-martinique.fr/svt/bana13..html>

Cordialement,

Eurêkoi – Bpi (Bibliothèque publique d'information)

<http://www.bpi.fr>

<http://www.Eurêkoi.org>