



Tout sur les tomates



Février 2013

N° 2013/1

Dans ce numéro :

Les tomates - passé et présent 1

La culture chez nous 1

Semis - plantons - culture 2

Variétés 2

Pleine terre - serre 2

Arrosage - paillage 3

Trucs et Astuces 4

Rotations des cultures 5

Maladies 6

Adresses - liens utiles 6

Sommaire :

- Publication éditée avec la collaboration de Monsieur Jean-Pierre Masclat, Monsieur Jardinier de la RTS et responsable des Jardins du Cœur à Yverdon-les-Bains.
- La tomate, légume emblématique pour bien des jardiniers, nécessite un suivi constant pour éviter des maladies et à terme bénéficier d'une belle récolte.

Les tomates — passé et présent

La tomate est originaire d'Amérique du Sud et c'est au Mexique qu'elle a été cultivée en premier, puis a été introduite par les Espagnols au 16ème siècle en Espagne et en Italie. A partir de la fin du 18ème siècle, la tomate a été considérée comme un légume (avant c'était une plante ornementale), et quelques milliers de variétés ont été créées dans le passé. De nos jours, nous ne pouvons trouver couramment que quelques dizaines de variétés chez les semenciers, et une dizaine de variétés sous forme de plantons. Lors de l'achat des graines, les informations sur la maturité du légume (p.ex hâtive), sur la résistance aux maladies ou la culture en pleine



terre ou sous serre sont généralement indiquées sur l'emballage. Bien souvent, ces informations utiles font défaut lors de l'achat de plantons.

La culture chez nous

Au fil des ans, des sélectionneurs ont obtenu des variétés de tomates adaptées à nos latitudes pour une culture en pleine terre ou sous serre. Cependant, sa culture est fortement dépendante d'un climat clément pour ne pas subir de dégâts dus aux maladies. C'est pour cette raison, qu'il est forte-

ment conseillé de choisir des variétés de tomates conçues pour nos régions et connues pour leur résistance aux maladies. Le choix d'une variété locale n'est pas gage de réussite, mais augmente les chances de réussite pour une belle récolte.

Semis - plantons - culture



Les semis peuvent se faire à partir de fin février, mais les graines nécessitent une température de 20° pour germer. Il faut donc les semer à l'intérieur ou dans une serre chauffée. Mais attention, il faut assez de lumière et pas trop chaud non plus, pour que les plantules ne « montent » pas trop vite.

Repiquez les plantons quand ils ont 2 vrais feuilles (après environ 3 - 5 semaines) dans les pots individuels.

Avant la plantation à l'extérieur, il

faut les durcir en les acclimatant à la température extérieure. La plantation en pleine terre peut se faire après les dernières gelées (Saints de Glaces). Les plantons sont mis en terre, espacés d'environ 50 cm et les rangs de 70 cm, à une profondeur de 15 cm en les couchant légèrement.

Les gourmands sont régulièrement enlevés et à partir de septembre, pincez les pointes des tiges pour faire mûrir les dernières tomates sur la plante.

Variétés



Si beaucoup de jardiniers ont leur variété de tomate préférée d'un point de vue goût ou rendement, il est parfois utile d'essayer une autre variété afin de tester son aptitude à prospérer dans les terres organiques du Maréchat et de Quatre-Vingt, à résister aux maladies et à goûter la saveur des différentes tomates. Parmi les différentes variétés plantées avec succès en pleine terre

aux Jardins du Cœur, nous vous conseillons :

Variétés précoces

Matina, Précoce de Sibérie, Karos, Tomate de Paudex

Variétés mi-saison

Rose de Berne, Cœur de bœuf, Douce de Hongrie, Marmande

Variétés mi-tardive

Babuschka, Prince noir

Pleine terre - serre



La culture en pleine terre est tout à fait possible sous nos latitudes en respectant un certains nombres de consignes. Pour preuve, la plantation de tomates en pleine terre dans les Jardins du Cœur a produit une récolte appréciable; plantation espacée des tomates, variétés anciennes, deux traitements préventifs en juin

ont suffi pour assurer la récolte; le mildiou n'est devenu un problème qu'à la fin de la récolte. Sous serre, des contraintes similaires: plantation espacée, traitements préventifs, éviter une atmosphère humide à l'intérieur (ce qui favoriserait le mildiou), enlever dès les premiers signes les feuilles malades.

Arrosages - paillage

L'arrosage se fait toujours au pied de la tomate afin d'éviter que les feuilles restent trop longtemps mouillées ce qui favoriserait notamment le mildiou (voir sous maladies). Trop d'eau peut diminuer le goût des tomates, un apport irrégulier peut provoquer un manque de calcium et le pourrissement des fruits (voir aussi sous maladies). En règle générale (dépendant bien sûr aussi de la météo), pour une plantation en pleine terre avec paillage, un arrosage tous les 2 – 3 jours suffit.

Le paillage autour des tomates permet notamment de:

- Réguler la température du sol;
- Ralentir l'évaporation de l'eau;
- Maîtriser le développement des adventices;
- Maîtriser l'érosion du sol;
- Participer à l'amélioration de la structure du sol.

Le paillis peut être composé par exemple de tontes de gazon séchées, de feuilles mortes, de copeaux de bois ou de bois raméal fragmenté (rameaux de bois broyés).



Trucs et Astuces

Lors de la plantation, **un fil de cuivre dénudé** (enlever également la laque qui pourrait entourer le fil) est transpercé dans le pied de la tomate. Du sulfate de cuivre sera produit et absorbé par la plante qui sera plus résistante à une éventuelle maladie.

En ajoutant une poignée **d'orties broyées au fond du trou** de planta-

tion, la croissance des tomates va être fortifiée et la plante sera ainsi plus robuste.

Une **bouteille en plastique**, dont le fond est découpé, sans bouchon ou avec le bouchon percé, enfoncé au pied d'une plante permet un arrosage proche des racines. De plus, le contenu de la bouteille donne la mesure de la quantité d'eau à verser.



Rotations des cultures

Les différentes plantes (par exemple les « légumineuses », « racines », « fruits » etc), absorbent des nutriments différents, voire apportent, comme les légumineuses, de l'azote dans le sol. Ainsi, en plantant toujours les mêmes plantes au même endroit, on appauvrit le sol et des nuisibles (nématodes, doryphores)

ainsi que des maladies (spores de champignon, bactéries) peuvent hiverner dans le sol. Une rotation des cultures est donc nécessaire pour briser ce cercle et diminuer de cette manière les traitements lors de la prochaine saison.





Maladies



La maladie la plus redoutée pour les tomates est évidemment le mildiou, causée par *Phytophthora infestans*, un microorganisme, qui s'attaque en particulier aux plantes de la famille des Solanacées (tomates, pomme-de-terre, aubergines). Il hiverne dans le sol et devient actif à partir de 10° et d'une humidité de 75 %. Les spores sont disséminées par le vent.

De ce fait, quelques recommandations pour limiter la propagation du mildiou :

- Choisir des variétés de tomates résistantes aux maladies ;
- Planter les tomates suffisamment espacées (les feuilles qui se touchent ou qui touchent le plastique de la serre restent plus longtemps humides, donc plus vulnérables à l'attaque du mildiou) ;
- Arroser toujours au pied de la tomate et ne pas mouiller les feuilles ;
- Pratiquer la rotation des cultures et éviter de planter des aubergines et des pommes-de-terres à côté, car elles hébergent la même

me souche de mildiou.

- Dès l'apparition du mildiou, enlever les feuilles atteintes ; ne pas les mettre dans votre compost, mais les éliminer par les déchets compostables (containers en ville) ou incinérables.

A noter également quelques autres maladies telles que :

- La nécrose apicale (ou cul-noir) qui est due à un manque de calcium provoqué par un arrosage irrégulier. Ce phénomène peut être augmenté – entre autres – lors d'un apport en azote trop important ou par d'autres facteurs nuisant à l'assimilation du calcium ou à son transport, comme par exemple des racines abîmées.
- Le pied noir de la tomate (maladie cryptogamique) hiverne dans le sol. En cas d'attaque, enlever la plante atteinte et l'éliminer par les déchets compostables (container en ville).

En tout quelques dizaines de maladies différentes (champignons, virus, bactéries) et nuisibles sont recensés dans les cultures en Europe.

Adresses - liens utiles

<http://www.semences-zollinger.ch>

<http://www.sativa-rheinau.ch>