

## Tomates et culture

Soumis par Carmellia

LES SEMIS {mffancyzoom tomates.jpg}

Si vous possédez une serre, une véranda ou un châssis, pour garder les plants jusqu'à la mise en place, semez en janvier-février, sinon en mars-avril. Vous récolterez les premiers fruits des variétés précoces début juillet. Les récoltes des variétés demi-hâtives se feront vers la mi-juillet et celles des tardives à la mi-août. Faites vos semis dans un local clair et tempéré (18-20°) en comptant 10 graines par variété.

Vous disposerez dans une caissette du terreau spécial pour semis, ingrédient indispensable pour une bonne germination. Après avoir légèrement tassée la surface, vous disposerez les graines en quinconce en prenant soin de les séparer de quelques centimètres. Recouvrez-les d'une fine pellicule de terreau, tassez à nouveau, brumisez et couvrez d'une vitre jusqu'à la levée (une bonne semaine). Placer vos plantations en les exposant à la lumière et à la chaleur. La température ambiante doit être supérieure à 15°, sans quoi la tomate ne pousserait pas. Une véranda ou une pièce bien éclairée à la maison seront tout à fait adaptées. Désambuez la vitre ou le couvercle transparent de votre bac chaque jour.

Après une dizaine de jours, ils auront atteint 15 cm. Vous ne conserverez que les plants les plus vigoureux. Vous procéderez à l'éclaircissement de vos plantations en mettant un seul plant par godet (godet biodégradable de 10 cm), en prenant soin de bien enterrer la base des tiges. Manipulez les jeunes plants délicatement pour ne pas abîmer les tiges et prenez soin de ne pas recourber les racines. Pour que les plants ne s'étiolent pas et deviennent de ce fait longs et fins, posez la culture près d'une fenêtre en la retournant chaque jour pour qu'elle profite d'une luminosité maximale. Si le temps gris se prolonge, placez au-dessus des plants une lampe munie d'une ampoule basse tension. Celle-ci émettra une chaleur propice à la pousse. Pensez à les sortir ou à les aérer en avril, lors de belles journées pour les endurcir.

{mospagebreak heading=Culture des tomates & title=Le repiquage} LE REPIQUAGE

Fin avril, début mai, dès que vos pieds auront trois ou quatre feuilles, vous les repiquerez en terre fertile, à bonne exposition, en les espaçant de cinquante centimètre et en mettant des tuteurs. Une astuce pour que les tuteurs soient bien stables : disposez-les par groupe de quatre, inclinés les uns vers les autres, et attachez-les solidement pour former un tipi. Chaque rangée sera séparée des autres de soixante centimètre. Prévoyez des tuteurs d'au moins 2 mètres. Pour favoriser un meilleur enracinement de vos plants, enterrez-les jusque sous la deuxième série de feuilles et de manière à ce qu'ils soient inclinés presque à l'horizontale. Vous comprendrez l'utilité de cette pratique en examinant la base d'un plant de tomates juste au-dessus des racines. Vous y verrez de minuscules protubérances : chacune correspond à une racine en puissance, ce que les botanistes appellent une racine adventive. Si la tige est enterrée, les racines adventives se développent, améliorant l'alimentation du plant de tomates en eau et en éléments nutritifs. Profitez pour enfouir des orties fraîches au fond du trou de plantation, une poignée de compost bien mûr et du fumier. Les tomates fraîchement plantées sont particulièrement sensibles aux gelées tardives. Après une nuit claire, où le sol est brutalement refroidi, on les retrouve parfois avec les feuilles blanchies, grillées. Dans les régions où les maisons sont recouvertes de tuiles canal (ou tuile romaines), les jardiniers protègent leurs plants de tomates avec deux tuiles debout, appuyées l'une contre l'autre par le sommet. Cet écran met les plants à l'abri du rayonnement nocturne.

Pour la tomate, on peut déroger à la rotation des cultures. La tomate semble se complaire dans ses propres détritiques, au point que certains jardiniers fabriquent à son usage exclusif un compost spécial à base de feuilles et de tiges de tomate. Attention, cette pratique est contre indiquée si vos tomates sont attaquées par des nématodes (présence de galles sur les racines) ou par une maladie appelée flétrissement bactérien, dont les germes survivent dans le sol et les déchets de plantes.

Les tomates ne supportent pas la proximité des pois, haricots, pommes de terre, chou rouge, fenouil, concombre, betterave, maïs qui risquent de leur transmettre des virus.

Plantez-les à côté des asperges, du céleri, haricot, oignon, persil, poireau, basilic, ciboulette, capucine, lavande. Ces voisines éviteront les maladies et éloigneront les parasites (pucerons, aleurodes, tétranyques). Boutures de tomates

Saviez-vous que, si on pique en terre un beau gourmand de tomate, il va prendre racine et donner très vite une belle plante ? Bien sûr il faut arroser la bouture au début. Afin que le plant ait des chances de donner des fruits, plantez-le le plus tôt possible, dès juin. {mospagebreak title=Soigner } L'ENTRETIEN

Conduisez les tomates sur une seule tige en pinçant les pousses qui apparaissent à l'aisselle des feuilles. La sève se concentre ainsi dans les tiges et les fruits. Taillez vos plants vous permettre d'aérer les pieds de tomates et de les maintenir en ordre tout en obtenant une production plus précoce. (A noter que certaines variétés ne se taillent

pas). Palissez la tige sur un tuteur en la fixant au fur et à mesure de sa croissance avec du raphia, (les tuteurs torsadés évitent les travaux de palissage : il suffit de guider la tige dans les courbes). Arrosez régulièrement le matin en évitant de mouiller les feuilles. Vous pouvez installer des bouteilles plastique dont on coupe le cul que vous enfoncez la tête en bas dans la terre et que vous remplirez tous les 3 ou 4 jours. Vous éviterez ainsi de mouiller le feuillage. Car une fois mouillé, celui-ci devient le terrain de prédilection pour le développement du mildiou. Planter une rangée d'aillets à proximité. Leur couleur jaune et leur odeur sont répulsives.

En tout état de cause, vous devrez chouchouter vos plants de tomates en leur apportant régulièrement de l'engrais. Sachez que les tomates apprécient plus particulièrement le purin d'orties ou de consoude au printemps à condition qu'il soit apporté en arrosage au pied, dilué à 10 ou 15% soit 1 litre ou 1,5 litre de purin pur pour un arrosoir et qu'elles aiment être bien exposées au soleil pour mûrir correctement. En cours de croissance les apports d'engrais ne se feront qu'une à deux fois par mois.

Une autre méthode de grand-mère consiste à mélanger ¼ litre de lait écrémé dans 2 litres d'eau. Vaporisez vos tomates une fois par semaine.

Lors d'une canicule, les tomates présentent une grosse zone grise ou noire sur le dessous du fruit. Ce problème est dû à une carence en calcium appelée dans ce cas bien précis « nécrose apicale » ou tout simplement « cul noir ». Lors d'une grosse canicule, ce n'est pas le calcium qui est insuffisant, mais son transport des racines vers les fruits qui est perturbé. Il faut savoir que l'eau doit dissoudre le calcium pour qu'il puisse être absorbé et donc si les arrosages manquent ou restent trop modestes, l'alimentation des fruits en calcium sera déficitaire. Pour éviter ce désagrément, paillez le sol au pied des tomates et arrosez copieusement le matin. Faut-il ôter les feuilles des tomates ?

On voit parfois dans les potagers en plein été, des pieds dépouillés de leurs feuilles pour favoriser la maturation des fruits et offrir le moins de prise possible aux maladies. En fait, c'est une aberration. Les sucres qui alimentent les fruits sont fabriqués par les feuilles, grâce à l'énergie lumineuse du soleil. Enlever celles-ci revient à priver le pied de tomates de ses racines ! En revanche, il est bon de supprimer par temps sec, les feuilles ou autres parties abîmées, voire une partie du feuillage sain en fin de saison, s'il est trop exubérant. Mulcher

est quasi indispensable. Comme beaucoup de cultures, la tomate nécessite un grand espacement entre les plants en raison de son volume. Elle se prête donc fort bien à la couverture du sol ou mulching peu après la plantation. De plus, elle apprécie la présence d'une couche de matériaux organiques, qui alimentent en se décomposant lentement ; déposez à son pied des gerbes d'ortie ou de consoude, des herbes sèches (sans graines) mélangées ou non à des tontes de gazon. La couche peut atteindre 5 cm, auquel cas elle aura un effet protecteur contre la pousse des mauvaises herbes. Ne mulchez qu'un sol humide, afin de conserver l'eau, sinon votre geste n'aura pour effet que d'empêcher la pluie d'atteindre les racines. Faut-il installer un fil de cuivre ?

Certains jardiniers ont coutume d'introduire un fil de cuivre dans la tige des pieds de tomate pour les protéger des attaques de mildiou qui se manifeste par un feutrage blanc du feuillage et des marques foncées sur les fruits qui finissent par pourrir. Il est avéré que cette pratique endommage les plantes saines et facilite la pénétration des virus ou autres champignons. Préférer un arrosage préventif au purin d'ortie ou de consoude. Utiliser les gourmands

Les gourmands de tomates sont très aromatiques. Ceci est dû à la présence sur l'épiderme de nombreuses petites glandes qui libèrent une substance odorante et colorante au moindre contact. Utilisez cette caractéristique pour protéger les autres cultures contre les insectes ravageurs : déposez des gourmands de tomates sur des choux par exemple. Son odeur perturbera le comportement de recherche de la piéride et de la noctuelle du chou, dont les chenilles sont redoutables. La maturation des fruits avant les gelées

En septembre ou octobre, dès que la maturation des tomates s'arrête en plein air, cueillez les derniers beaux fruits, même immatures, à condition que leur couleur ait déjà viré au jaune pâle, et emballez-les dans du papier journal : ils continueront du mûrir.

Une autre alternative consiste à arracher les plants de tomates avec leurs fruits et de les suspendre à l'abri du froid avec la racine, la tête en bas. La maturation des fruits continuera.