



## La tomate

*La tomate est originaire d'Amérique Centrale et du Sud. Cultivée par les Aztèques depuis bien longtemps, elle n'a été introduite en Europe qu'au 16<sup>e</sup> siècle, par les Espagnols. Elle n'a d'ailleurs pas connu tout de suite le succès qu'elle rencontre aujourd'hui. D'abord considérée avec méfiance, du fait qu'elle appartient à une famille végétale (les solanacées) qui contient de nombreuses plantes toxiques – et seul son fruit est comestible –, sa culture s'est petit-à-petit propagée dans toute l'Europe avant de gagner l'Amérique du Nord, seulement à la fin du 18<sup>e</sup> siècle. Actuellement, elle est produite à grande échelle tant pour la consommation fraîche que pour la mise en conserve.*

Au fil du temps et des sélections, une multitude de variétés sont apparues : variétés hâtives, semi-hâtives ou tardives, tomates rouges, jaunes, noires, oranges, de formes variées, de petite (tomates cerises), moyenne ou grande taille...

Selon leur développement, on distingue les tomates à croissance déterminées, dont le développement s'arrête naturellement à un moment donné et les tomates à croissance indéterminée dont le développement se poursuit tant que la plante n'est pas détruite par le gel ou par une maladie. Les tomates à croissance indéterminée peuvent alors devenir très grandes, continuer à former des fleurs et des fruits lorsqu'on arrive en fin de saison alors qu'ils ne pourront arriver à maturité avant les gelées... Il peut alors être intéressant de limiter leur développement en pinçant l'extrémité de la tige (voir «Suivi des cultures»).

### COMMENT LA CULTIVER ?

Dans leur pays d'origine, les tomates sont des plantes vivaces qui reviennent chaque année. Dans nos régions, elles ne passent pas l'hiver et il est indispensable de les semer chaque année.

La tomate est une plante qui ne supporte pas le gel et qui a besoin de chaleur durant tout son cycle de vie. Elles ne peuvent donc pas être placées à l'extérieur avant la mi-mai (Saints de glace).

Pour profiter d'une période de production la plus longue possible, il est conseillé de démarrer les semis à l'intérieur, au chaud, et de les repiquer à l'extérieur à partir de la mi-mai. L'idéal est de protéger la plantation d'un petit toit ou de la placer sous serre en prenant soin de bien ventiler. La tomate est en effet une plante très sensible aux maladies cryptogamiques, notamment le mildiou qui survient lorsqu'il fait chaud et humide.

Les tomates sont des plantes gourmandes qui demandent un apport de compost au moment de la plantation.



## Le choix des variétés

Plusieurs critères peuvent guider notre choix : saveur, couleur, abondance de chair ou de jus, valeur nutritionnelle..., mais aussi la période de production et la résistance aux maladies. Les variétés de tomates noires, moins acides sont appréciées des enfants, la variété Caro Rich est particulièrement riche en  $\beta$ -carotènes, parmi les meilleurs anti-oxydants végétaux...

Pour les cultures en pleine terre, sans abri, il est préférable de choisir des variétés hâtives qui réalisent leur cycle sur un laps de temps plus court et risquent moins l'attaque de maladies qui se développent surtout en fin d'été, lorsqu'il fait chaud et humide. Les variétés Joyau d'Idaho, de Bérao, par exemple, sont hâtives et particulièrement résistantes aux maladies.

## Semis au chaud :

### *Période de semis :*

Les semis peuvent se faire à l'intérieur dès la mi-février. La température idéale pour la germination et pour le développement des petites plantules jusqu'à deux ou trois vraies feuilles est de 20-22°C. Pour éviter que les plants ne filent et ne deviennent trop fragiles, il faut prévoir un endroit hors gel et suffisamment éclairé pour y installer les plants tant qu'ils ne peuvent être placés à l'extérieur.

- Semer 5-6 graines dans une petite barquette style barquette de champignons. Recouvrir la graine de terre, d'environ 3 fois la taille de la graine.
- Maintenir chaleur et humidité.
- Deux cotylédons, sortes de petites feuilles allongées vont apparaître en premier. Elles contiennent les réserves nutritives nécessaires au développement des plantules tant que celles-ci n'ont pas atteint un développement suffisant. Les vraies feuilles apparaissent un peu plus tard. Elles sont découpées. Si l'enveloppe de la graine reste accrochée aux cotylédons au moment de la germination, l'humidifier et la dégager le plus rapidement possible, sinon, les cotylédons ne se développent pas bien.

## Premiers repiquages :

- Une fois que les plantules disposent de deux ou trois vraies feuilles (en plus des cotylédons), les repiquer une à une dans des pots de 9 x 9 cm bien remplis de terreau et en enterrant la tige jusqu'aux cotylédons.
- Placer les plantes dans un endroit bien ensoleillé, sans risque de gel, mais progressivement de plus en plus frais pour ralentir le croissance et fortifier les plants (par exemple à la fenêtre, dans une pièce non chauffée puis à l'extérieur dans une couche).

## Plantation en pleine terre :

- En lignes espacées de 80 cm, un plant tous les 50 cm si les plants sont taillés (voir suivi des cultures), sinon, prévoir 1m<sup>2</sup> par plant.
- Ne pas repiquer tant que des gelées nocturnes sont à craindre.
- Préparer la parcelle, idéalement plusieurs jours à l'avance : retirer les mauvaises herbes et ameublir la terre.
- Creuser un trou plus large et plus profond que la motte, y ajouter du compost et, éventuellement des orties ciselées.



- Bien humidifier la terre du pot en trempant le pot dans l'eau au moins 1/4 d'heure avant le repiquage.
- Dégager délicatement la plante de son pot (sans tirer dessus), en veillant à ce que toute la terre reste autour des racines.
- Démêler les racines qui ont commencé à tourner ou à remonter dans le pot et décompacter la motte avant la plantation.
- Insérer la motte et une partie de la tige (en couchant la plante) dans le trou de plantation, remplir de terre et tasser légèrement.
- Creuser un petit trou (20-30 cm de profondeur) sur le côté de la plante pour arroser en profondeur. Ne jamais arroser sur le feuillage.
- Quand la plante a pris un peu de vigueur, pailler la surface du sol afin d'éviter le développement des mauvaises herbes et limiter les besoins en eau.

#### Trucs :

- Si le choix se présente, préférer les plants courts et trapus au plants plus hauts et minces.
- Planter les tomates en couchant le bas de la tige, avec juste l'extrémité qui sort de terre, favorise l'apparition de racines au niveau de chaque nœud. Un plant de tomate dont la tige est cassée peut encore être planté, pour autant qu'il soit enterré jusqu'au-dessus de la blessure !

#### Suivi des cultures :

- Veiller à ce que la plante dispose à tout moment d'eau en suffisance tout en évitant les excès. En période de sécheresse, un arrosage régulier est indispensable. Un arrosage irrégulier entraîne l'apparition de la maladie du cul noir.
- Surveiller l'apparition de maladies et retirer les feuilles tâchées dès leur apparition.
- Arroser régulièrement avec du purin de prêle et d'ortie renforce la plante.
- Tailler ou non ?  
Les variétés à croissance indéterminée peuvent être limités en hauteur en pinçant l'extrémité, par exemple après quatre ou cinq grappes de fleurs. La taille des gourmands permet d'obtenir des plants plus aérés, avec des fruits moins nombreux et plus gros. En absence de taille, il faut prévoir plus d'espace entre les plants (environ 1m<sup>2</sup> par plant).  
De façon générale, les plants de tomates cerises ne se taillent pas, de même que les variétés à croissance déterminée.
- Maintenir les plants, pour éviter que les plants ne s'affaissent sous le poids des tomates et ne se couchent sur le sol (risque de développement de maladies) :
  - Pour les plants taillés : placer un support style tuteur, tuteur à tomate... ou maintenir les plants avec des ficelles suspendues.
  - Pour les plants non taillés : entourer les plants d'une «cage» en grillage à mailles larges (de façon à pouvoir passer facilement la main pour les cueillettes).

