

## ***Les tomates : comment font Jean, Georges, Robert et Gérard ?***

*2021 fut une année compliquée pour la culture de la tomate.*

*Nous avons demandé à 4 jardiniers de notre association qui avaient réussi à avoir de belles récoltes de nous dire comment ils procédaient.*

*Nous allons vous donner leurs différentes façons de faire, à chaque étape de la culture, enrichies par les interventions dans la salle lors de leurs exposés.*

*A vous de choisir.*

### ***Le semis.***

*Seul Gérard fait des semis. 4 conditions sont requises pour réussir de beaux plants:*

- Un bon terreau qui ne se compacte pas. S'il n'est pas assez riche, on peut mettre un peu de compost ainsi qu'un peu de terre légère bien filtrante.*
- De la chaleur. L'idéal, c'est autour de 18° pour faire lever, un peu moins par la suite.*
- De la lumière. Ne pas hésiter à mettre vos semis derrière une fenêtre plein sud, voire de les sortir en plein soleil. Si on sème tôt, janvier ou février pour avoir du plant précoce, on peut s'aider avec une lampe à LED blanche qui consomme peu et qui ne chauffe pas les plantules. Le must, c'est des LEDs à lumière bleue et rouge (comme dans les aquariums). Éclairer au maximum 16H par 24H*
- Maîtriser l'irrigation. Ne jamais trop arroser, avec de la chaleur, vos plants deviennent fragiles. Si la plante fane un peu, ce n'est pas grave, il suffit de remettre un petit peu d'eau.*

*Quand vous repiquez vos plantules, bien les enfoncer. La tige doit devenir rougeâtre et rigide.*

*Pour tout cela, ne pas hésiter à déplacer vos semis puis vos plants dans différents endroits de la maison, derrière une fenêtre, dans une véranda, dehors quand il fait beau.*

*Pour ma part, après le semis dans la maison, je les mets dans ma serre ou je fais un petit tunnel plastique. Ainsi les plants ont de la lumière, de la chaleur mais aussi des moments plus frais.*

*Attention aux limaces.*

*Si l'on fait ses semences pour les variétés population, prendre des fruits sains, les maladies se transmettent aussi par la graine. Les passer au congélateur dans un bocal fermé hermétiquement au moins quelques jours, voire en permanence.*

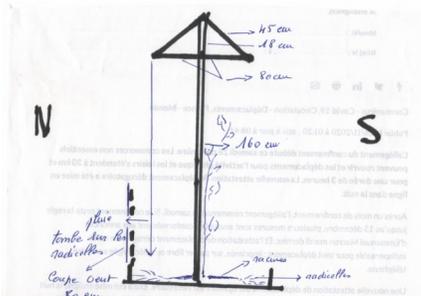
### ***La plantation***

*Jean, après avoir préparé et enrichi son terrain avec du compost biodynamisé, le bêche, fait des trous d'environ 25 cm de profondeur tous les 60 cm. Il y met 2 grosses poignées d'orties grossièrement hachées puis les recouvre de terre. Il met ses piquets qu'il a désinfectés dans un bidon avec de l'eau de javel diluée dans l'eau. Il plante profondément ses tomates en enlevant les feuilles cotylédonaires, voire plus pour que celle-ci ne touche pas la terre.*

*Georges, après avoir enrichi son terrain avec du fumier de cheval et du compost, croque son terrain environ 15 jours avant la plantation. Il choisit l'emplacement le plus ensoleillé possible Il creuse un sillon d'environ 15 cm de profondeur où il place ses piquets de 2 m de haut. Bien ôter les feuilles du bas afin qu'elles ne touchent pas le sol.*

Le plant sera trempé ou pulvérisé dans une bouillie bordelaise. Il place entre chaque pied captera la chaleur dans la journée et la

Robert fait toujours ses tomates au même plusieurs fois sa terre pendant l'hiver pour semblable à celui de Jean et l'enrichit avec de cheval... Il recouvre de 5 cm de terre et



préparation eau + 20 g/l de un pot en terre cuite qui restituera la nuit.

endroit. Il commence par bêcher l'aérer. Puis il fait un trou des orties, du compost, fumier arrose abondamment. Il plante

des tomates assez développées, "échevelle" bien les racines avec une fourchette, ôte les feuilles du bas et enterre une partie de la tige qui fera des racines de "surface". Il plante ses tomates sous un abri orienté Nord-Sud et avec un plastique de 80 cm de haut sur le côté pour les protéger. Voir photo et croquis.



### La culture

Jean fait d'abord un désherbage puis un paillage. Il arrose au pied assez peu fréquemment (environ tous les 15 jours suivant le temps) mais abondamment à l'aide d'une rampe. Il les taille en ne laissant que la tige principale mais en laissant quelques millimètres sur les départs afin que la tige principale ne soit pas blessée (risque de départ de maladies)

Georges, après avoir désherbé, paille avec de la tonte de gazon séché. Il arrose tous les 2 ou 3 jours avec 2L d'eau environ par pied. Comme Jean, il ébourgeonne souvent, pas trop court pour ne pas abîmer la tige principale et laisse une seule tige. Il enlève petit à petit les feuilles du bas. Mi-septembre, il coupe la tête de la tomate.

Robert ne paille pas et arrose très peu. L'eau de l'abri qui tombe sur les racines de surface suffit. Il prend un cutter pour tailler afin de ne pas abîmer les tiges. Il ne laisse qu'une tige et effeuille au fur et à mesure.

### Les maladies.

La tomate peut avoir beaucoup de maladies et de prédateurs mais peu pose des problèmes. On ne distinguera que 5 problèmes.

D'abord le mildiou qui apparaît quand le temps est humide. Voir photos



L'alternariose qui ressemble un peu au mildiou et qui se traite de la même façon



*Le cul noir qui n'est pas une maladie mais un excès d'eau et un manque de calcium*



*Les feuilles qui se recroquevillent ne sont que le signe d'un stress de la plante. Pas grave*

*Les aleurodes ou mouches blanches que l'on voit dans les serres sont la conséquence d'un manque d'aération. Il faut commencer celle-ci très tôt.*



**Jean** fait, suivant les années, 2 bouillies bordelaises à 10 g/l les deux premiers mois puis des décoctions de prèles dosées à 20% tous les 4-5 jours quand le temps est humide. Purin d'orties deux ou trois fois dans la saison pour les booster. Plantation d'aillets d'Inde entre chaque pied car ce sont des plantes complémentaires qui vivent en symbiose. Les fruits et les feuilles abîmés sont enlevés au fur et à mesure et en fin de saison, on effeuille la plante. En serre, il met du soufre sur le sol pour que l'oïdium ne s'installe pas.

**Georges** fait des bouillies bordelaises à 20 g/l 2 fois en année sèche, 4-5 fois en année difficile. Purin d'ortie, un demi-litre par pied, 2 ou 3 fois dans la saison en arrosage au pied de la tomate.

**Robert** ne traite pas car ses tomates sont à l'abri et bien aérées et ne sont pas malades.

Une discussion s'installe dans la salle. **Denis** ôte très fréquemment, quand le temps menace, les feuilles voire les fruits abîmés mais ne traite pas. Il fait du purin d'ortie sur les plaies. **Gérard** abaisse la dose de bouillie bordelaise à 6 g/l et met un mouillant (lait ou savon noir). Cela lui permet de passer plus souvent si le temps menace et d'avoir une meilleure adhérence du produit.

Le bicarbonate de soude semble prometteur 1 cuillère à café par litre d'eau et éventuellement un peu de savon noir en début d'attaque.

Certaines variétés comme la Marmande sont sensibles au mildiou. Choisir des variétés plus résistantes.

*Bonne récolte.*