

## Tomate : culture, plantation, entretien, récolte

Article publié le 04 avril 2022

On ne présente plus ce fruit juteux et sucré. La tomate c'est la star du potager en été ! Farcie, en coulis, en sauce, en tarte, en salade ou tout simplement vêtue d'un filet d'huile d'olive, elle nous régale sous toutes ses formes. Du semis à la récolte, découvrez comment cultiver la tomate dans votre potager.



T. Hermans | Unsplash

La tomate est originaire d'Amérique du sud et tient son nom du terme aztèque Tomalti. Elle fut découverte au XVI<sup>e</sup> siècle par les explorateurs des navires de Cortez. **Elle aurait d'abord gagné l'Italie via les monastères avant d'être introduite en France.** Au début, elle était perçue comme vénéneuse. Olivier de Serres préconisait sa culture pour l'ornement d'une tonnelle. Après l'Italie et l'Espagne, elle commença à être consommée en Provence au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle et gagna les tables parisiennes quelques années plus tard, grâce à la révolution française. **Cette plante herbacée ramifiée cultivée en annuelle, dispose de feuilles et de tiges poilues.** Les feuilles sont composées de folioles dentées et leurs fleurs jaunes en bouquets. Les fruits ont des couleurs variées : rouge, noir, jaune, vert, orange, rose... **Les tomates prennent des formes tantôt petites et rondes, tantôt côtelées et charnues** et sont plus ou moins juteuses ou riches en chair.

Variétés de *Lycopersicon esculentum*

La tomate fait partie de la famille des solanacées et compte d'innombrables cultivars. Pour l'apéro, pour les salades, pour les coulis, à farcir, variétés précoces ou hâtives... optez pour plusieurs variétés, et testez au fur et à mesure celles qui conviennent à votre potager et à vos besoins ! Voici une sélection très resserrée.

Variétés hâtives (mi-juin à juillet)

- **'Marmande hâtive'** : variété ancienne traditionnelle, goûteuse, bonne résistance aux maladies.
  - **'Noire de Crimée'** : peu productive et peu vigoureuse, donc à planter serrée à 60×50 cm ; résistante à la sécheresse ; un des meilleurs fruits, ayant tendance à se fendre, aplati, côtelé, rouge foncé maculé de vert sombre.
  - **'Prune noire'** : tomate-cerise rouge foncé ; résistante à la sécheresse ; productive.
- Variétés de mi-saison (fin juillet – août)
- **'Green Zebra'** : une variété verte connue pour sa peau zébrée, bonne qualité gustative, excellente en salade ; très vigoureuse ; résistante à la sécheresse.

Variétés tardives (fin août – septembre/octobre)

- **'Cornue Des Andes'** : ressemblant à un piment, cette variété produit des fruits allongés, rouges et allant jusqu'à 18 cm de long. Le jus et les graines sont peu présents et la chair savoureuse.
- **Tomate 'Russe'** : plébiscitée pour sa saveur lors d'un essai réalisé par les lecteurs de notre magazine les 4 Saisons, c'est une très grosse tomate à la chair dense et juteuse, avec peu de graines, mais à la peau fine (donc sensible à l'éclatement). Productive, elle est excellente en salade ou farcie.
- **'Rose de Berne'** : c'est l'une des meilleures tomates avec ses excellents fruits roses ; vigoureuse et productive.
- **'Cœur de Bœuf rose'** : dans la famille des grosse tomates Cœur de bœuf, côtelées et sucrées, idéales pour les salades, la 'rose' est productive et offre des fruits goûteux et juteux.
- **'Roma'** : la grande classique pour coulis et conserves ; elle ne nécessite ni taille, ni tuteurage.

Semis et plantation de la tomate

Où et quand planter ?

Au soleil ! La tomate demande du soleil et de la chaleur. **On la place donc à l'abri du vent, dans un sol riche, meuble et frais.** En pot, du terreau mélangé à du compost fera très bien l'affaire. On sème la tomate en mars sous abri et on la plante (ou repique) en pleine terre entre six et huit semaines après le semis. Le risque de gel doit être écarté et la terre déjà réchauffée : on attend en général que les saints de glace, à la mi-mai, soient passés.

Comment semer la tomate ?

- Choisissez bien votre terreau : si vous utilisez un terreau bas de gamme, ajoutez au moins 1/3 de compost. Vous pouvez aussi prendre de la terre de jardin et du compost (moitié-moitié), ou n'utiliser que du compost (mais il en faudra beaucoup !). Mettez votre substrat dans une caissette ou dans des godets. Certains mettent une couche de drainage au fond (billes d'argile ou gravier), mais c'est optionnel.
- Si vous semez en caissette, espacez les graines de 3 cm. Au bout de deux semaines, vous devrez les repiquer dans des godets de 8 cm.
- Si vous les semez directement en godet de 8 cm, mettez 1 à 2 graines, au cas où l'une ne lève pas. L'avantage du godet est qu'il évite le repiquage. Par contre, il prend plus de place.
- Arrosez en pluie fine et maintenez humide jusqu'à la levée, qui interviendra au bout de 6 à 8 jours.
- Après la levée, placez vos semis en serre froide ou pièce plus fraîche mais lumineuse. Une fenêtre de la maison peut fonctionner mais elle doit être très bien éclairée sinon les plantules risquent de filer.
- Lorsque vos plants sont suffisamment trapus et que le risque de gelée est passé, repiquez-les en pleine terre. Auparavant, endurez-les pendant deux à trois semaines : sortez-les quand il fait beau et réduisez les arrosages.

Comment planter la tomate ?

Vous pouvez aussi acheter des plants et les mettre directement en terre.

- Creusez un trou plus large et plus profond que votre motte, en laissant 60-70 cm entre chaque plant.
- Installez la motte profondément. Vous devez l'enfoncer jusqu'à la première feuille ; de nouvelles racines vont alors se former le long de la tige, ce qui renforcera le plant.
- Plantez également un tuteur d'1,20 m le long de la tige.

- Rebouchez et tassez.
- Arrosez copieusement.
- Mettez une petite pelletée de compost en surface et paillez abondamment avec ce que vous avez sous la main – broyat, paille, feuilles mortes, etc.

#### Associations de culture

On préconise souvent d'associer aux tomates des œillets d'Inde, ou tagètes, ainsi que des soucis : les deux sécrètent dans leurs racines des substances antagonistes aux nématodes. Selon Jean-Paul Thorez, auteur du best-seller *Le guide du jardin bio*, on peut aussi planter des capucines sur les lignes, ou de la moutarde. Vous pouvez faire voisiner rangs de tomate et rangs de chou, haricot ou céleri.

#### Entretien et soins

La tomate fait partie de ces légumes qui demandent de l'attention. Maintenez un sol frais grâce à des arrosages, mais sans mouiller le feuillage. Il est important que les arrosages soient réguliers, sinon le cul noir risque de s'installer. **Le paillage doit être épais.** Les sols auront été enrichis préalablement, car la tomate est gourmande en compost. Si vous cultivez vos tomates en pot, apportez de l'engrais deux fois par mois (compost, urine, engrais liquide).

#### Comment tailler la tomate ?

Il y a plusieurs écoles, certains enlèvent les gourmands pour avancer la maturité des fruits. **D'autres les laissent car ils rendraient les plants plus résistants au mildiou et produiraient plus de photosynthèse.** N'hésitez pas à essayer les deux techniques pour voir celle qui vous convient le mieux. Si vous choisissez de tailler, procédez durant tout l'été. Dès qu'une pousse apparaît à l'aisselle d'une tige latérale (gourmand), retirez-la.

#### Maladies et nuisibles

Maladies et nuisibles	Symptômes	Prévention et traitements
<b>Mildiou</b>	Champignon qui provoque des taches brunes sur les feuilles, les fruits et la tige. Parfois halo plus clair autour de la tache. S'installe en cas de forte humidité par températures chaudes (10° à 25° C).	Prévention : ne pas mouiller le feuillage, cultiver sous abri aéré, opter pour des variétés résistantes et décoction de prêle en pulvérisation. En cas d'attaque, éliminer les parties malades et désinfecter les outils. Ne recourir à la bouillie bordelaise ou oxychlorure de cuivre, dont l'accumulation est toxique pour les sols, qu'en dernier recours.
<b>Alternariose</b>	Champignon qui crée des taches brunes entourées d'un halo jaunâtre sur les feuilles ainsi que des nécroses au niveau du pédoncule.	Préconisations similaires au mildiou.
<b>Nécrose apicale ou cul noir</b>	Tache brune et sèche dans la partie inférieure du fruit.	Arroser régulièrement avec de l'eau pas trop froide en période chaude ; certaines variétés sont plus sensibles.

Outre ces trois maladies principales, les tomates peuvent être victimes d'attaques de

noctuelles (chenilles polyphages), pucerons, oïdium ou autres. Une surveillance régulière permet de détecter au plus tôt les foyers et d'intervenir avant les dégâts.

#### Récolte et conservation de la tomate

La coloration de la peau et la souplesse du fruit au toucher indiquent s'il est temps de récolter. La tomate est un fruit dit "climactérique", qui continue à mûrir et à s'enrichir en vitamines et autres antioxydants une fois cueilli. Mieux vaut donc la conserver à température ambiante, ce qui préservera également sa saveur. La tomate ne se congèle pas, sauf si elle a été cuisinée, en sauce ou coulis par exemple.

#### Multiplication par semis

Pour récupérer les graines de la tomate, c'est très simple ! Il suffit de couper le fruit en deux et récupérer les graines au cœur. La première étape consiste à bien retirer toute la pulpe qui englobe la graine. Pour cela, faites-les tremper dans un récipient rempli d'eau pendant deux à trois jours. **Retirez l'eau et rincez les graines à nouveau dans une passoire.** Placez-les sur un papier essuie-tout et laissez-les sécher pendant trois semaines dans une pièce sombre, fraîche et aérée. Il ne vous reste plus qu'à les mettre dans un sachet et étiqueter ce dernier en indiquant variété et date. **Les graines de tomate ont une durée germinative d'environ quatre ans. Conservez-les de préférence au frais, voire au réfrigérateur : à 10° C, leur durée germinative est double d'à 20° C.**

Audrey Chéritel et Marie Arnould