



Nos bons conseils pour

# DES TOMATES SAVOUREUSES



# De délicieuses tomates

La tomate est le légume-fruit le plus consommé au monde. Originaire d'Amérique du Sud, elle fut rapportée en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, il est difficile d'imaginer un potager sans elle... Verte, jaune, rouge et même bicolore, il en existe de toutes les couleurs et pour tous les goûts. Nous vous livrons tous les secrets pour en réussir la culture.

Les botanistes ont regroupé les tomates sous plusieurs groupes en fonction de leur forme, leur taille et de leur couleur. Au niveau des couleurs, toutes les nuances du vert ('Green Zebra', 'Green Pineapple', 'Raison vert') au noir ('Noire de Crimée', 'Prune Noire') en passant par le jaune ('lemon boy', 'yellow pearshaped'), le rouge ('Marmande', 'Pyros', 'Montfavet') et le orange ('Orange Queen') sont représentées. Certaines variétés sont même bicolorées ('Ponderosa Golden', 'Southern Night'). Leurs formes sont tout aussi variées, la majeure partie des variétés produit des tomates sphériques, mais on trouve également des variétés qui produisent des tomates en forme de poire ('Poire dorée') aplatie ('Soldaki'), en forme de cœur ('Cœur de bœuf'), côtelée ('Super steak') ou de forme allongée

('Cornue des Andes', 'Chinese'). Les nombreuses hybridations ont entraîné une multitude de formes intermédiaires et il est parfois difficile de s'y retrouver. L'essentiel étant néanmoins le goût qu'elles laissent en bouche! La saveur des tomates diffère beaucoup en fonction de la variété, mais aussi de son mode de culture. Ainsi, une variété goûteuse comme la 'Cœur de bœuf' aura une saveur quelconque si on la cultive sous serre à grand renfort d'engrais et d'arrosage. Pour être goûteuse, une tomate a besoin de soleil, d'une terre fraîche et surtout très riche pour qu'elle se développe harmonieusement. C'est d'ailleurs pour cela qu'une tomate cultivée de manière traditionnelle aura toujours « plus de goût ».



**'NOIRE DE CRIMÉE'**

à découvrir...

Variété de mi-saison. Elle produit des fruits de belle taille (150 à 200 g) d'un rouge très foncé (d'où son nom). Sa chair est juteuse, douce légèrement sucrée. Elle est délicieuse!



**'CŒUR DE BŒUF'**

délicieuse...

Variété tardive. Elle produit des tomates de taille moyenne (200 à 300 g pièce) à la forme allongée. Sa chair est dense, la saveur est douce et agréable.



**'CERISE JAUNE'**

idéale pour l'apéritif.

Variété précoce. Elle produit des tomates de petite taille (5 à 7 g) à la peau ferme. Sa saveur est très sucrée, assez parfumée. Elle est meilleure que sa sœur 'Cerise rouge' au niveau gustatif.



**'SAINT PIERRE'**

une valeur sûre.

Variété de mi-saison, voire tardive, qui produit des tomates fermes bien pleines et surtout juteuses à souhait. Sa saveur est légèrement acide, ce qui est idéal pour réaliser des sauces ou des coulis.



**'MONTFAVET'**

pour de délicieux farcis...

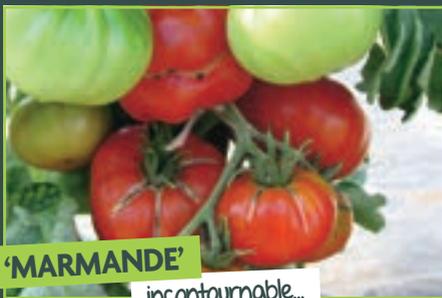
Variété précoce qui produit des fruits ronds aplatis de taille moyenne. Globalement, le rendement est bon. Les tomates sont juteuses, à chair ferme et idéales pour faire de délicieux farcis.



**'SUPER STEAK'**

une curiosité!

Variété de mi-saison qui produit de très gros fruits vigoureux qui peuvent atteindre plus de 500 g. Généralement utilisées en salade, leur saveur est exceptionnelle. C'est une variété qui devrait être présente dans tous les jardins.



**'MARMANDE'**

incontournable...

Variété assez précoce, elle produit des fruits de belle taille (150 à 200 g) d'un beau rouge brillant. Sa chair est ferme, très parfumée et légèrement sucrée. Cette ancienne variété française est un « must » au jardin.



**'POIRE JAUNE'**

pour le débutant.

Variété de mi-saison qui produit des fruits de petite taille (10 g environ) en forme de poire. Sa chair juteuse est sucrée et ses qualités gustatives sont excellentes. C'est une variété idéale pour le débutant.



**'ROMA'**

pour les conserves...

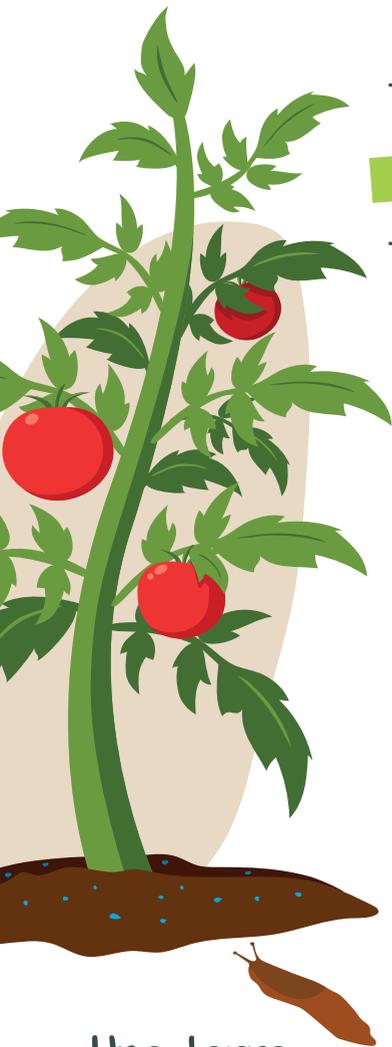
Variété de mi-saison, elle produit des fruits de taille moyenne (50 à 70 g) et de forme allongée se terminant en pointe. Sa chair est ferme et charnue, peu juteuse. C'est une tomate idéale pour les sauces ou pour les conserves.



**'FÉLICIA'**

très productive!

'Félicia' est une variété de mi-saison particulièrement productive. Les tomates ont une saveur délicate, idéale pour la consommation en salade. Leur chair est ferme, peu juteuse avec un petit goût sucré.



## Une terre adaptée

Plantez vos tomates dans une terre légère (au besoin, faites un apport de sable de rivière à la plantation), riche, légèrement acide et restant fraîche. Les tomates ont horreur des terres trop sèches ou trop lourdes qui ont tendance à affecter la production et le goût des fruits. Arrosez copieusement et n'oubliez pas d'épandre au pied quelques grains d'antilmaces, ce fameux gastéropode étant friand des jeunes pousses.

# La culture

Les tomates sont des plantes faciles à cultiver pour peu qu'on leur apporte les soins adéquats. Pour en obtenir, deux possibilités s'offrent à vous, acheter des plants formés ou réaliser vos propres semis.



OU



## Les semis

L'idéal pour les réussir est de les semer en février-mars en godets\* au chaud ou sous serre. La germination intervient en quelques jours.

Il est important d'offrir à vos tomates une humidité ambiante et une chaleur régulière pour leur assurer une croissance constante.

La mise en place aura lieu lorsque tout risque de gel sera écarté, quand les plants auront atteint une vingtaine de centimètres.



## Plants formés

Le jardinier pressé pourra bien évidemment planter des tomates sous un tunnel plastique ou même sous serre. Il est important de savoir que les tomates cultivées sous serre ou sous tunnel plastique seront généralement moins goûteuses, les fruits profitant moins des bienfaits du soleil. Néanmoins la culture sous serre peut s'avérer intéressante dans

les endroits où les hivers sont précoces ou tardifs.

## Et pour les petits espaces ?

Si vous n'avez pas beaucoup de place, vous pouvez cultiver les tomates sur votre terrasse ou votre balcon en les cultivant en pot. Plantez votre pied de tomates dans un pot de 30 cm de diamètre minimum. Prévoyez un terreau de très bonne qualité et paillez en surface afin de limiter l'évaporation de l'eau. Cultivez-les ensuite normalement. Comme il est plus difficile avec cette technique de les tuteurer, choisissez des variétés à petit développement comme les tomates cerises.

\* Godet : petit récipient en plastique (ou en matière dégradable) qui permet de cultiver les plantes.



# L'entretien

## Le tuteurage

Dès que les plants ont atteint une vingtaine de centimètres, il est nécessaire de les tuteurer pour éviter que les plantes ne se couchent et ne se cassent sous l'effet du vent ou même du poids des tomates. Utilisez des tuteurs en forme de spirales ou de simples tiges en bambou, en prenant soin d'attacher les plantes avec du raphia. Vérifiez le tuteurage de vos tomates au moins une fois par semaine.



## Faciliter la mise à fruits...

En début de saison, pour faciliter la pollinisation, il ne faut pas hésiter à secouer légèrement les premiers bouquets de fleurs afin de favoriser la pollinisation. Cette technique doit être adoptée régulièrement pour les tomates qui sont cultivées sous serre ou sous tunnel plastique puisque les insectes pollinisateurs sont moins nombreux.

## Faire des apports d'éléments nutritifs

Les tomates sont des plantes gourmandes, il est donc important de leur apporter régulièrement les éléments dont elles ont besoin. Commencez par faire un apport de compost au moment de la plantation. Puis, dans le courant de l'été, quand les tomates se forment, faites un apport régulier d'engrais « spécial tomates » pour stimuler la croissance des plantes et des fruits. Complétez les apports d'éléments nutritifs en ajoutant du compost deux ou trois fois dans l'été au pied des plantes. Vous obtiendrez ainsi des fruits plus gros et surtout des plants de tomates plus résistants aux maladies.



## Le pincement

Supprimez régulièrement les pousses qui apparaissent au point d'insertion des feuilles. Cela évite à la plante de ne produire que des feuilles au détriment de nombreux fruits. Pincez également régulièrement la tige terminale pour inciter vos tomates à grossir.

## L'arrosage

Les tomates sont des plantes qui ont besoin d'eau. Arrosez régulièrement surtout en période de sécheresse. Le manque d'eau en période chaude a tendance à faire éclater les fruits. Arrosez de préférence le soir pour que les plantes profitent bien des apports d'eau. Veillez à ne pas mouiller le feuillage, ce qui pourrait faciliter l'apparition de maladies cryptogamiques\*.

Durant les périodes de grande chaleur, paillez vos tomates avec de la paille, des paillettes de lin, du paillis de chanvre ou de la coque de fève de cacao. Ce paillage permet de garder l'humidité au pied de vos plants.

N'oubliez pas que l'alternance de période humide et de période sèche a tendance à faire éclater les fruits et donc à les rendre très fragiles.



Ge  
ap  
Ge  
AGISS



Apparition de mildiou

## Les maladies

Les tomates sont souvent sensibles aux changements de météo. Cela se traduit par l'apparition de maladies cryptogamiques\*. L'une des plus spectaculaires est le mildiou. Pour éviter autant que possible l'apparition de ces maladies, il est important de pulvériser vos plants avec de la bouillie bordelaise dès la fin du mois de juin en respectant les doses préconisées.

Dès que des feuilles se tachent ou commencent à flétrir, supprimez-les et brûlez-les. Vous devriez éviter bon nombre de désagréments.

Les tomates peuvent également être attaquées par des ravageurs tels que la mouche blanche (Aleurode de serres). Dans ce cas, il est possible de planter des plantes répulsives autour (oëilletts d'Inde par exemple) ou d'utiliser des auxiliaires (chrysope).

## Le rendement

En fonction des variétés, un pied de tomates produit entre 10 et 15 tomates, soit environ 2 à 3 kg. Pour un jardin moyen, nous vous conseillons de choisir entre 4 et 6 variétés. Deux variétés de tomates apéritives (tomates cerises jaunes et rouges) et quatre variétés de tomates dites « normales ». Vous choisirez les variétés en fonction de vos goûts et de l'utilisation que vous faites des tomates (choisissez des variétés de grosse taille si vous aimez les « farcies », des variétés plus petites si vous aimez les consommer crues). Comptez environ 50 cm d'écartement en largeur et en longueur entre deux pieds de tomates.

Vous ferez ainsi une économie d'environ 40 à 50 euros chaque année... sans compter le plaisir gustatif !

\* Cryptogamique : maladie causée par un champignon.



## Conserver ses tomates

Les tomates ne seront que meilleures si elles viennent d'être cueillies juste avant de les consommer. Au besoin, gardez-les durant quelques jours dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Si vous souhaitez garder les fruits plus longtemps, cueillez-les avant qu'ils ne soient complètement mûrs et laissez-les mûrir doucement sur le rebord d'une fenêtre. Bannissez absolument le réfrigérateur qui a tendance à annihiler les qualités gustatives. Les fruits d'arrière-saison qui doivent être cueillis avant l'arrivée du froid pourront être mis à mûrir dans un local frais. Ils termineront lentement leur mûrissement. Il faut néanmoins savoir que leur saveur sera moins prononcée que celle des fruits ayant mûri au soleil.



# Pour un jardinage plus responsable

• **La solanine** est le principe actif des tomates et s'avère être un insecticide très puissant. Pour en profiter, récupérez le feuillage des pieds que vous éclaircissez et fabriquez du purin en le faisant macérer pendant une semaine dans un seau d'eau. Vous pourrez ainsi arroser vos rosiers qui seront protégés des attaques de la plupart des parasites et vous en servir comme engrais pour vos tomates.

• **Les tomates** apprécient la compagnie de la plupart des plantes de la famille de l'ail (ail, ciboulette, poireaux, etc.) mais aussi des capucines et des carottes. Par contre, évitez de planter vos tomates à proximité du fenouil, des betteraves ou encore des fraisiers. En effet, ce sont des plantes qui ont tendance à attirer un certain nombre de parasites néfastes aux tomates et donc à les favoriser!

• **Pour éviter d'arroser** trop souvent, paillez vos tomates avec des paillettes de lin ou avec de la paille.

Parce que c'est dans la nature que notre métier puise ses racines, nos enseignes s'engagent à vous guider dans votre volonté de protéger l'environnement. Dans nos publications et nos points de vente, ce signe vous permet de repérer facilement les informations et gestes pour un jardinage plus responsable.

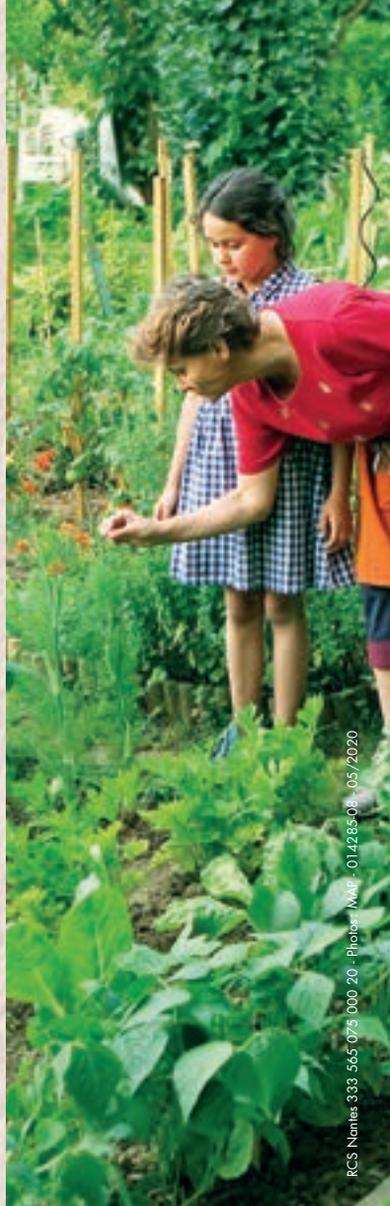


• **Récoltez régulièrement** vos tomates pour ne pas épuiser les plants. Supprimez régulièrement les gourmands, ces tiges qui partent du pied ou de l'aisselle d'une feuille et pompent la sève sans offrir de beaux fruits.

• **Plantez** au pied des tomates des œillets d'Inde pour éloigner les aleurodes (mouches blanches de la tomate).

• **Contrairement à d'autres légumes**, les tomates apprécient d'être cultivées à la même place d'une année sur l'autre.

• **Si vous secouez l'inflorescence**, vous favoriserez la réussite de la pollinisation et par conséquent, la production de fruits.



RCS Nanterre 333 565 073 000 20 - Photos : MAP - 014285408 - 05/2020

*Mettre en pratique tous nos conseils ? Obtenir des services supplémentaires ? Rien de plus simple... il vous suffit de consulter votre spécialiste ou notre site internet*

[magasin-point-vert.fr](http://magasin-point-vert.fr)

**Point Vert** | **Magasin Vert**

La nature est notre métier

