

# Société Horticole de Sens



Parc du Moulin à Tan  
28, Chemin de Babie – 89100 SENS  
Tél. : 03.86.95.38.72 Fax : 03.86.95.39.41



## REUSSIR VOS TOMATES <sup>1</sup>

### Thème

- Règle de base pour une culture réussie de la tomate
- Variétés
- Retour d'expérience en image

**samedi 13 mai 2018 à 10h00,**  
**Parc du Moulin à Tan,**  
Salle de réunion rez-de-chaussée,  
28, chemin de Babie.

---

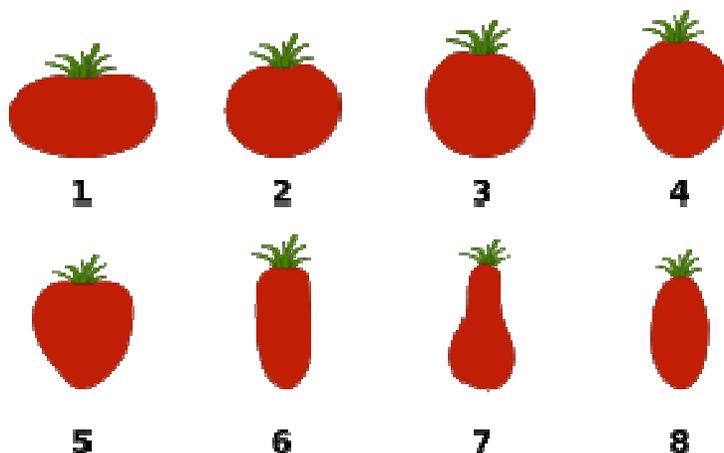
<sup>1</sup> Extraits de Aurélien Gourmelen : <http://www.tous-au-potager.fr> et divers sites Internet, photos JL Boulard

## LE CHOIX DES VARIETES : UNE DIVERSITE INCROYABLE

Le choix des variétés de tomates est très impressionnant. Vous n'avez que l'embarras du choix, vous pouvez commencer à choisir en fonction :

- De leurs précocités : Précoces, mi-saison, tardive.
- De leurs types : Déterminée, semi-déterminée, indéterminée
- De leurs formes : Ronde, cœur, allongée, oblongue, poire, cerise, aplatie
- De leurs couleurs : Rouge, rose, jaune, orange, blanche, noire, verte, pourpres, bigarrée et même bleue !
- Sans oublier leurs goûts : plus ou moins acide, plus ou moins sucrée, à chacune sa saveur !
- Et leurs textures en bouche : ferme, moelleuse, juteuse etc...

**Choisir différentes variétés de tomates diminue considérablement le risque de pertes de plants**, parce que les variétés ne réagissent pas de la même manière aux maladies.



Principales formes de tomates : 1, aplatie - 2, légèrement aplatie - 3, arrondie - 4, haute et ronde - 5, en forme de cœur - 6, cylindrique - 7, en forme de poire - 8, en forme de prune

---

## Diversité des variétés de tomates

Il existe des **milliers de variétés** de tomates (environ 7 500), dont beaucoup anciennes et en provenance des pays chauds (Italie, Mexique, Etats-Unis). Les fruits, de forme ronde, ovoïde ou allongée, sont en général **rouges** mais les très nombreuses variétés offrent des curiosités inattendues de couleurs diverses : **jaune, orange, verte, noire, blanche**. De goût plus ou moins acide, certaines sont même légèrement sucrées. Les tomates se distinguent le plus souvent en fonction de leur grosseur et de leur forme.

Les **tomates rondes ou allongées** : 'Montfavet', 'Saint-Pierre', 'Ferule' F1 (gros fruits ronds), 'Marmande' (ronde et aplatie), 'Pyros', 'Coeur de boeuf' ou 'Cuor di bue' (grosses, rondes et côtelées), 'Roma' (petite et allongée), 'Coeur de pigeon' (allongée, en forme d'olive), 'San Marzano' (grosse et allongée).

Les **tomates cerises** : les fruits, généralement portés en grappes, sont beaucoup plus petits, de forme ronde et de couleur rouge ('Minibel') ou jaune ('Lemon Tree'), jaune citron, parfois orange, jaune orange ('Cocktail Clémentine') ou noire.

Les **tomates groseilles** (*Lycopersicon pimpinellifolium*) ont des fruits plus petits que les tomates cerises (environ 1,8 cm de diamètre) et d'un poids de 3 à 4 grammes, portés par grappes de 10 à 25. Variétés : 'Red Currant', 'Yellow Currant'.

Les **tomates de collection** : blanches ('d'Anvers'), roses ('de Berne', 'Brandywine Pink', 'New Zealand Pear'), orange ('Carorich'), jaunes ('Yellow Belgium'), striée de rouge et de jaune ('Tonnelet'), jaune-vert ('Green Zebra'), verte ambrée ('Evergreen'), rouge ('de Berao', 'Zakopane'), or ('Gold Nugget'), rouge brun ('Black Prince'), noire ('de Crimée')....

### Comment choisir ses tomates

Tout dépend de l'utilisation que vous souhaitez en faire. Les tomates cerises ou groseilles, croquantes, fruitées, sont parfaites pour les **salades** ou l'**apéritif**.

Les tomates rondes, charnues, sont idéales pour les salades, et les tomates allongées sont parfaites pour faire des **saucés à la tomate** et de la **purée** (ou "concentré").

Les très grosses tomates, de type "coeur de boeuf" peuvent être **farcies**.

Toutes peuvent être conservées entières ou transformées dans des bocaux.

---

## QUELQUES VARIETES QUE JE VOUS RECOMMANDE

- Cornue des Andes, Rose de Berne, Cœur de Bœuf, Marmande, Pyros, Supersteack, Merveille des Marchés, Fournaise (la plus précoce), Monte-Carlo, Saint-Pierre, etc..

---

## Où TROUVER VOS GRAINES ?

- a) En jardinerie, c'est le plus courant. Elles sont plus chères, c'est aussi la garantie qu'elles aient passé des tests de germination et soient indemnes de pathogènes (bactéries, virus etc...) et notamment des pathogènes de quarantaine interdits sur le sol français (Ex : *Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis*, responsable du chancre de la tomate). Par contre le nombre de variétés disponible est faible et favorise de plus en plus les hybrides F1 (mais c'est un autre sujet).
- b) Sur internet, de nombreux sites vous proposent d'acheter des graines, des forums d'échanges permettent de les échanger facilement et à moindre coût. Avec des risques sur la provenance et l'authenticité des graines.
- c) Si vous préférez les graines biologiques ou de collection, anciennes, allez voir du côté de la Ferme de sainte Marthe, de Germinance, Baumeaux, à l'association Kokopelli qui s'évertue de maintenir et diffuser notre biodiversité alimentaire.
- d) en récoltant votre semence

---

## CULTURE

### LE SEMIS

#### LA PÉRIODE DE SEMIS

La tomate est une plante gélive, c'est-à-dire qu'on ne pourrait la semer en plein air qu'après les saints de glaces (mi mai) en France. Sa croissance dure environ 60 jours pour les variétés précoces. En semant donc vers le 15 mai on aurait donc les premières tomates qu'après le 15 juillet pour les variétés précoces et le 15 août pour les variétés de mi-saison et encore plus tard pour les tardives. C'est dommage de ne profiter des tomates qu'à partir du milieu ou la fin de l'été !!!

Vous avez donc plusieurs solutions pour en avoir plus tôt :

Si vous pouvez investir dans une serre vous pourrez en avoir très tôt dans la saison.

Sinon, faites comme les jardiniers qui n'ont pas serre, semez vos tomates plus tôt dans la saison à l'intérieur de votre habitation ou sous châssis ou bien encore dans une petite serre de multiplication, en serre froide.

- Semez vos tomates à partir du mois de mars (début)

---

#### COMMENT SEMER VOS GRAINES



## LE REPIQUAGE



## MISE EN POT



---

## LA PLANTATION



---

### A QUELLE DATE PLANTER ?

Attendez le passage des « Saints de glace » (mi mai). Si vous voulez les mettre en place plus tôt, début mai, vous pouvez très bien le faire s'il n'y a pas de gel prévu.

---

### COMMENT PLANTER ?

**Prévoyez 1m50 entre deux rangs de tomates et minimum 0,70 m sur le rang.** Généralement dans les livres de jardinage il est conseillé de laisser 50 cm entre deux plants. C'est la meilleure façon de favoriser le mildiou !

Tuteurez tout de suite vos plantes, mais placez vos tuteurs avant afin d'éviter de blesser les racines des plants par la suite.

N'attachez qu'après arrosage.

Préparez un trou de plantation de la profondeur d'une fourche bêche.

Mettez dans le fond du trou votre fumure organique et mélangez.

Mettez dans le trou votre plant de tomate. Ramenez la terre autour de celui-ci. Tassez bien et faites une cuvette autour du plant, cela facilitera l'arrosage.

**Arrosez bien après la plantation au goulot de l'arrosoir**, prenez soin de ne pas arroser les feuilles !

Vous pouvez enterrer les tiges jusqu'aux premières vraies feuilles. La partie enterrée de la tige produira de nouvelles racines.

---

## LE SOIN DES TOMATES APRES LEUR MISE EN PLACE

### Le paillage

Le mulch ou la couverture du sol par des végétaux en décomposition. Cette étape a pour but de nourrir le sol de matières organiques. Le mulch favorise la vie du sol, limite le désherbage, travaille le sol, protège votre sol contre l'érosion en retenant l'eau et fertilise votre sol.

### LE TUTEURAGE

Tuteurer les tomates est essentiel pour éviter que les branches ne se cassent et ne courent sur la terre. Plusieurs systèmes sont possibles :

Le tuteur en fer spiralé. La forme en spirale du tuteur permet de passer le plant au centre de la spirale. Peu fiable.

Sinon, tout simplement le tuteur métallique type fer à béton en 2.50 m et diamètre 1 cm

### LA TAILLE DES TOMATES

#### POURQUOI TAILLER ?

- Pour concentrer l'énergie de la plante sur quelques bouquets et être sûr d'avoir des tomates mûres
- Pour limiter la transmission des maladies par une prolifération de pousses non productives

#### QUAND TAILLER ?

Ne jamais tailler lorsqu'il pleut ou lorsque l'air est humide car vous allez ouvrir les portes aux maladies cryptogamiques comme le mildiou. L'idéal étant de tailler au milieu d'une journée ensoleillée lorsqu'il fait bien chaud. Ainsi la cicatrisation sera plus rapide.

#### COMMENT TAILLER ?



Un gourmand prêt à être enlevé

#### La taille des tomates dite "classique"

La taille sur une tige consiste à éliminer dès leur apparition tous les gourmands qui apparaissent à l'aisselle des feuilles, dans le but de ne conserver que la tige principale.

- On pince avec les doigts les très jeunes gourmands ou on coupe avec des ciseaux les gourmands plus gros..
- De cette façon, il ne se développe qu'une tige qui portera les bouquets de tomates. Attention pour certaines de nos variétés il est facile de se laisser surprendre et d'avoir deux tiges équivalentes. Généralement, on en sacrifie



Avec l'ongle

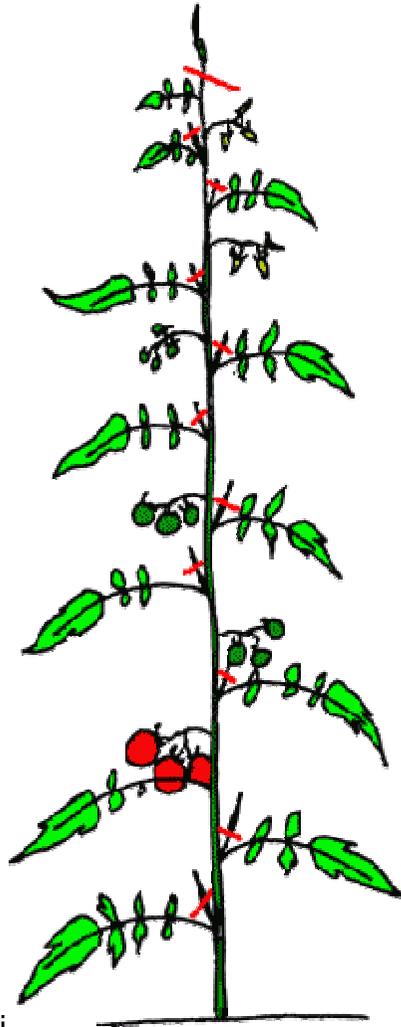


Avec les ciseaux

une pour rester à une tige par pied.

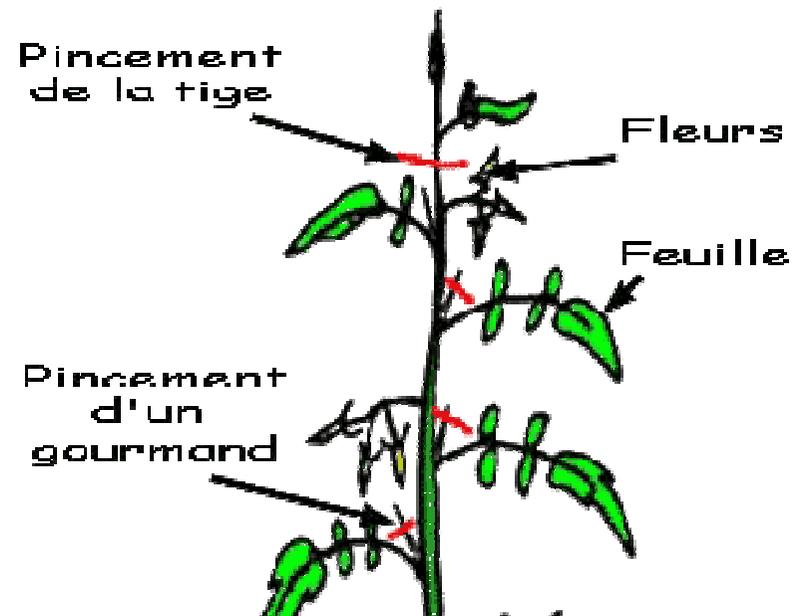
- Avec cette méthode, on a eu de très belles productions, et l'entretien a été facilité.
- On trouve dans les manuels de jardinage, l'idée de couper la tige principale au dessus du troisième, du quatrième ou du cinquième bouquet de fleurs pour accélérer la maturation des bouquets inférieurs et retarder la formation des bouquets supérieurs.
- les méthodes de taille sont nombreuses. Voici ce qu'on trouve dans certains vieux livres de jardinage à propos de la taille de la tomate.

## La taille sur une tige des pieds de tomates



- Taille sur une ti

ge simple :



La taille sur une tige simple est celle que nous pratiquons le plus.

On coupe les gourmands au fur et à mesure qu'ils apparaissent, à l'aisselle des feuilles.

On laisse se former environ 4 ou 5, maximum 6 bouquets floraux

Enfin, on coupe la tige au dessus du dernier bouquet floral dont on pense qu'il pourra arriver à maturité, c'est à dire généralement le cinquième. En effet il est inutile de laisser les dernières fleurs se développer en fruits qui ne muriront pas et qui vont épuiser la plante, en retardant la maturation des fruits précédents.

### **QUE FAIRE DES GOURMANDS TAILLES**

Vous pouvez en faire des boutures pour faire de nouveaux plants.

## L'ARROSAGE

Un bon arrosage à la plantation avec un bon paillage devrait limiter les arrosages, toujours au goulot en prenant soin de ne jamais mouiller les feuilles et la tige. Un des deux plus gros ennemis de la tomate est l'excès d'eau, souvenez-vous en ! L'autre est l'excès de fertilisation.

---

## MALADIES, INSECTES, PHYSIOLOGIE ?

Au potager, la tomate est le légume le plus cultivé et le plus fragile aussi. Voici un petit résumé des maladies et des parasites qu'elle peut rencontrer tout l'été.

### Les principales maladies

**Alternariose** (champignon) : apparition au printemps (doux et humides).

Symptôme : taches brunes circulaires sur les feuilles, les tiges et les fruits.

Cause : dûe aux pluies ou à la rosée.

Solution : ne mouiller pas le feuillage et traiter avec de la bouillie bordelaise.

### **Chlorose :**

Symptôme : les feuilles se décolorent et les fruits sont petits.

Cause : carences nutritives.

Solution : apporter régulièrement de l'engrais, tout au long du développement des tomates.

### **Collet jaunit :**

Symptôme : la tomate rougit mais le collet (partie avec la queue) jaunit.

Cause : manque d'azote, de potasse, températures élevées.

Solution : apporter régulièrement de l'engrais.

### **- Collet verdit :**

Symptôme : la tomate rougit mais le collet (partie avec la queue) reste verte.

Cause : manque de potasse et excès de soleil.

Solution : apporter régulièrement de l'engrais, tout au long du développement des tomates.

### **- Cul noir - Nécrose :**

Symptôme : grosse tâche circulaire noire sous la tomate.

Cause : dûe à une carence en calcium et arrosages irréguliers.

Solution : maintenir une humidité constante pendant le développement des tomates.

**- Eclatement de la tomate :**

Symptôme : le fruit éclate en mûrissant.

Cause : arrosage excessif pendant des périodes sèches sur certaines variété fragiles (Rose de Berne).

Solution : maintenir une humidité constante pendant le développement des tomates.

**- Mildiou de la tomate (champignon) :** surtout en été.

Symptôme : tâches brunes et présence de moisissure blanche sur les tiges et sur les faces inférieures des feuilles. Elles se dessèchent, s'enroulent et les fruits ne murissent jamais.

Cause : temps trop humide et températures douces.

Solution : traitement préventif à base de cuivre.

**- Pied noir de la tige :**

Symptôme : la partie la plus basse de la tige brunit et le pied de tomate meurt.

Cause : pourriture dûe à un champignon, à un sol froid et humide.

Solution : pieds à détruire.

**- Pourriture grise ou botrytis (maladie cryptogamique) :**

Symptôme : la tige et le feuillage se recouvrent d'une moisissure grise.

Cause : trop d'humidité.

Solution : espacer les arrosages, supprimer les parties malades.

---

**CONCLUSION**

**Cultivez vos tomates n'est pas si difficile.**