

C'est le moment de penser au printemps (2ème partie)

N'oubliez jamais que la tomate *Solanum lycopersicum* est un fruit qui nous arrive d'Amérique du sud, du Mexique ; c'est-à-dire d'un pays chaud, d'où les conquistadors la ramenèrent en Espagne vers 1530. En France, elle fut considérée pendant longtemps comme un fruit toxique. Ce n'est qu'à partir de 1750 qu'elle commence à être utilisée en cuisine, en Provence. Puis elle fut apportée à Paris par les révolutionnaires méditerranéens qui la firent connaître et aimer, en même temps que La Marseillaise.

La tomate serait aujourd'hui le premier légume consommé dans le monde.

Il existe plusieurs espèces de tomates sauvages dont deux seulement sont comestibles : la tomate cerise et la tomate groseille. Elles sont toutes deux à l'origine de nos tomates actuelles.

La tomate qui est une plante vivace dans son pays d'origine et dans ceux qui ont le même climat, est cultivée en Europe comme une annuelle. Les fleurs des tomates possèdent des organes mâles et femelles, elles sont « autogames » et peuvent donc se féconder elles-mêmes.



Les tomates, de saison et bio, possèdent de nombreuses vertus. Elles sont anti-infectieuses, antiscorbutiques, apéritives, désintoxicantes, diurétiques, énergétiques, nutritives, reminéralisantes et revitalisantes. Mangez-en beaucoup, en saison. C'est pendant la période normale de récolte (juin à octobre) que les fruits possèdent le maximum de vitamines, de sels minéraux et que leurs propriétés sont les plus actives. C'est aussi

pendant cette période qu'elles sont le plus goûteuses.

Comme toutes les feuilles de solanacées, celles des tomates sont toxiques. Elles contiennent de la solanine, un alcaloïde volatil qui a été pendant longtemps utilisé comme insecticide.

La culture des tomates

Cultiver des tomates n'est pas de tout repos. C'est, sans doute, le légume qui demande le plus d'attention, le plus de soin et qui peut apporter beaucoup de déceptions. Mais lorsque la récolte est là, quel délice ces tomates rouges, jaunes, oranges mais aussi vertes, à rayures, presque noires et dont le goût est inimitable.

Il lui faut une terre perméable, aérée, souple, fraîche, et humifère. Un pH compris entre 5,5 et 7,4 lui sera particulièrement favorable, c'est-à-dire une terre neutre, ni acide, ni alcaline. Le mieux est de ne pas retourner la terre, mais de l'aérer, pour cela, utilisez une grelinette. Préparez le sol à la fin de l'automne ou au début de l'hiver en apportant du compost qu'il faut ensuite pailler et, laissez faire la nature.

La tomate est un fruit de pays à climat tempéré chaud, c'est-à-dire allant de 15° à 27°C. Elle se plaît au soleil du matin qui sèche rapidement ses feuilles humides de rosée. Par contre elle craint la chaleur excessive. Au-dessus de 27° elle monte, monte et la pollinisation se fait mal.

Elle redoute particulièrement le froid. En dessous de 10° la végétation s'arrête, en dessous de 2° elle meurt. Elle redoute aussi les écarts de température importants entre la nuit fraîche et le jour trop chaud, ce qui favorise le développement des maladies. Quand je vous dis que ce n'est pas une plante facile !!!

Le semis ne doit pas se faire trop tôt, cela ne sert à rien si ce n'est à affaiblir vos plants. Sachant qu'il va se passer un mois et demi à deux mois entre le semis et le repiquage définitif, faites le calcul à rebours.

Pour une culture hâtive, c'est-à-dire pour un repiquage sous tunnel ou en serre vers le début avril et une première récolte en juin, on les sème en février.

Pour une culture en plein air avec mise en place, en extérieur, après le 15 mai et récolte vers la mi-juillet, on les sème en mars.

Les semis s'effectuent dans un local chaud, serre, véranda, cuisine, salon... et à la lumière du jour. Les graines se sèment en terrine, en godet ou en plaque de semis dans un terreau fin et souple. (terreau à semis du commerce). Ensuite vous recouvrez légèrement les graines de sable fin ou de terreau tamisé. Dans les godets vous mettez 4 à 5 graines et vous ne garderez que le plant le plus robuste. La germination a lieu au bout de 5 à 10 jours en terre humide à une température de 15 à 25°. Une levée rapide donne des plants plus vigoureux.



Le repiquage en godet individuel se fait lorsque les cotylédons (fausses feuilles) sont bien développés et avant l'arrivée des vraies feuilles, c'est-à-dire environ 2 semaines après la levée. Utilisez un terreau de bonne qualité pour que vos plants soient bien nourris. Ils ne doivent pas subir d'arrêt

végétatif entre le semis et le repiquage en pleine terre (entre un mois et demi et deux mois). Pour cela vous les maintenez au chaud, mais pas trop, vous maintenez le terreau humide mais pas mouillé. Donc vous les surveillez bien.

Le repiquage en pleine terre va permettre à vos jeunes plants de passer du godet à la terre nourricière. Avant ce repiquage, vous devez les endurcir en les sortant la journée, à la mi-ombre, d'abord quelques heures puis de plus en plus longtemps, mais en n'oubliant pas de les rentrer pour la nuit. Le repiquage se fera en pleine terre lorsque les températures nocturnes atteindront 12°. C'est à dire en avril pour une culture sous abris et à la mi-mai pour une culture à l'extérieur.

Monique Wachthausen

Nous verrons la suite de la culture des bébés tomates dans le prochain numéro !