

Mon expérience de culture de tomates

Fin février, les jours ont bien rallongé, la luminosité s'intensifie et la nature se réveille. C'est le moment de préparer les prochains semis de tomates. La première étape, objet de cette première lettre, traite du choix des variétés puis des semis. Une seconde lettre sera consacrée au rempotage et à la plantation, et une troisième à l'entretien des plants et la récolte des fruits et des graines.

On peut se procurer des plants ou semer soi-même les graines.

Les jardinerie ou supermarchés vendent des plants à partir de mars, en général des variétés connues mais avec un choix limité. Il faudra sans doute un rempotage intermédiaire car la mise en terre définitive n'interviendra au mieux que mi-avril sous serre ou fin avril-début mai en pleine terre. On veillera alors à suivre la météo à 10 jours pour ne pas subir les gelées éventuelles, fatales pour les tomates.

On en trouve aussi, souvent des variétés plus originales, dans des foires aux plantes ou les trocs organisés par des associations locales et bien sûr les clubs des *Jardiniers en Essonne*, voire sur des réseaux sociaux, de plus en plus en vogue.



Pour les graines, c'est la même chose, le choix est très limité en magasin mais des échanges sont possibles dans les trocs associatifs ou sur internet. En général, les graines de tomates sont reproductibles. Les amateurs plus exigeants s'adresseront à des grainetiers spécialistes de légumes anciens ou originaux, bio, comme la ferme de Sainte Marthe ou Kokopelli. Le plus large choix est de loin celui de Cultivatarue, une association créée en 2014 qui gère une collection d'environ 3000 variétés dont plus d'un millier au catalogue. Le site internet, qui vient d'être réaménagé, est riche d'informations et de conseils. Il existe environ 32000 variétés de tomates, autant que d'orchidées. Comme les iris ou les virus, elles sont très mutagènes. Elles sont classées par taille et par couleur : **D'abord par la taille des fruits : cerise, cocktail et grosse.** Les « cocktail » sont une création récente des professionnels, devenue une sorte de fourre-tout des petites tomates moyennes de 10 à 50g comme *Thai Pink Egg* (photo ci-contre),

Une distinction par couleur a aussi du sens, pour le regard comme

pour le goût : les blanches ou jaune pâle sont en général plus douces ou moins goûteuses, mais il y a beaucoup d'exceptions. Curieusement, les vertes sont plus savoureuses et pas forcément acides, avec une chair aussi vivement colorée que celle des kiwis. C'est toujours agréablement surprenant, et très joli dans une salade.

A partir du jaune d'or et surtout l'orange, on trouve la catégorie la plus sucrée, je ne sais pas si c'est lié à leur taux plus élevé de caroténoïde ou de vitamine A, mais c'est ainsi.

Les rouges, et encore plus les pourpres comme *Purple Kalabash*, sont riches en lycopène, comme les pastèques et les poivrons, un colorant alimentaire bon aussi pour la santé.

Plus récentes, les noires ou « anthocyanes » très pigmentées, sont originales de par leurs couleurs bigarrées, toujours plus foncées au-dessus, noir/vert ou bleu /vert, virant à maturité au brun/rouge brique/vert noir/pourpre, voire marron/orange comme la grosse aplatie *Afternoon Delight* (photo page suivante). Leur feuillage est très abondant et foncé tirant vers le bleu. Après de multiples croisements, elles commencent à prendre du goût, la *Marmande Bleue* par exemple. Les plus anciennes, comme la *Noire de Crimée*, une valeur sûre, offrent des saveurs aussi délicates et subtiles que leur robe.

Les bicolors ou bigarrés, genre *Ananas*, généralement jaune ou orange strié de rouge, dont l'intensité se renforce vers le dessous, sur la peau comme dans la chair, sont particulièrement goûteuses et généralement productives,

La consistance est importante aussi. Certains n'aiment pas les pépins, d'autres recherchent de la fraîcheur ou des jus, la plupart des gens préfèrent les tomates en chair avec peu de graines, qui font de belles tranches, que l'on nomme aussi « chair de boeuf » ou « de steak » en référence à la Coeur de Boeuf ou la Supersteak.

Dernière information utile : les plantes adultes prennent plus ou moins d'espace, peuvent gêner les voisines, et le manque d'aération favorise les maladies cryptogamiques. Certaines variétés développent des

tiges de plusieurs mètres (*Cornue des Andes, Aumônière*) qu'il faudra palisser plus haut. A cet égard, la distinction entre port déterminé (croissance limitée de 60 cm à 1 m) ou indéterminé (développement plus abondant) affichée sur certains emballages ou catalogues peut servir pour les écarts de plantation ou la taille ultérieure.

Une fois le choix arrêté, il n'y a plus qu'à semer, c'est le plus facile, Les bonnes questions à se poser, c'est quand, dans quoi, comment, toujours au regard des besoins des plantes annuelles et des spécificités de la tomate. Le jardinier fonctionne avec ses sens : le bon, le pratique, ceux de l'observation et de l'écoute.

Quand ? renvoie au cycle annuel de la plante et son métabolisme. La tomate n'est pas rustique (le gel la tue) et s'épanouit entre environ 20° et 25° ; elle végète en deçà de 16° et souffre au-delà de 30°. En Ile-de-France, elle ne pourra être installée utilement en pleine terre que début mai au plus tôt après six à huit semaines de vie pour être assez vigoureuse et supporter les nuits fraîches. Sous serre ou sous tunnel, on peut gagner quinze jours.

En semant trop tôt, la plantule peut filer, s'étioler, ou sa tige rester fragile, le premier besoin d'une plante c'est la lumière ; elle est trop faible en fin d'hiver. La première lune croissante de mars me semble la période idéale pour semer.



Comment semer ? Dans quel substrat et quels contenants ?

La tomate, comme tous les fruitiers, est gourmande ; or, le terreau du commerce est composé essentiellement de tourbe, il faudra bien la nourrir durant les deux mois avant sa mise en pleine terre. Mais comme le compost ou la terre de jardin tamisés contiennent de nombreuses graines d'adventices et même de tomates, mieux vaut quand même choisir un terreau neuf pour démarrer. Pour les petites quantités, semer dans des pots individuels c'est très bien, le suivi est facile. Mais si l'on produit des centaines de plants dans des dizaines de variétés, on optera pour des semis groupés plus ou moins serrés dans un terreau propre, des boîtes compartimentées, et surtout un carnet pour tout noter. Chaque année, j'enrage de faire encore des erreurs d'étiquetage.

La profondeur des boîtes, au moins 5cm, est importante car chaque graine va d'abord produire une fine racine pivot de la longueur de la tige ; la séparation des plants sera plus aisée s'ils commencent à emmêler leurs racines plus bas. Un semis serré permet aussi aux plantules de s'épauler.

La plupart de celles-ci apparaîtront dès 4-5 jours dans une pièce éclairée et un substrat « chambré » comme le vin, à 16° minimum. Certaines ne lèveront qu'à huit-dix jours. La rapidité du démarrage permet de repérer les espèces les plus précoces ou tardives et de vérifier la qualité des graines. Si celles-ci ont plus de cinq ans, on peut par précaution semer plus dru car toutes ne sortiront peut-être pas. On décèlera les rythmes de croissance, les écarts de taille, de vigueur, les manques pour compléter les semis et préparer l'ordre des repiquages intermédiaires.

Comme pour la plupart des plantations, graines ou bulbes, la profondeur souhaitable est d'environ 3 fois le diamètre, donc ici, 3-4mm suffisent. Il est préférable d'enfoncer les graines dans un terreau déjà bien humidifié pour éviter que les graines ne remontent à la surface au premier arrosage. La tomate n'aime pas la pluie, mais à ce stade, cette époque, à l'intérieur et dans un sol neuf, je n'ai jamais observé de maladie, de choc ou de dépérissement en pulvérisant les jeunes pousses avec de l'eau de pluie à température ambiante. Une fine couche de poudre de charbon de bois sur le semis avant la levée évitera les moisissures en surface.

Dans une boîte de format A4 de 24 godets, on place facilement et sans problème largement plus de 200 graines. C'est plus facile à surveiller, entretenir et manipuler, notamment les sortir quelques heures les jours de beau temps pour profiter de plus de lumière.



Le repiquage en pots individuels pourra commencer vers 3-4 semaines après les semis, soit en 2024 juste après Pâques, en lune décroissante. Le prochain article sera consacré à cette phase et à la plantation définitive sous serre et en extérieur.

Amitiés jardinières.

Jean-Pierre MORELLE

Bella