

Mon expérience de culture de tomates (3)

Dans cette troisième lettre, je traite les sujets liés à l'entretien de la plantation, principalement la taille et les traitements contre les maladies.

Mais auparavant, je reprends un paragraphe tronqué dans la lettre précédente (page 2, 2e §) lors de la mise en forme, veuillez m'en excuser.

La distance de plantation et le tuteurage sont des sujets de discussion sans fin.

Pour les grosses tomates, l'écartement est moins crucial, la plupart vont pousser en hauteur autour de leur tuteur. Chez moi, je dispose deux rangs éloignés de 40 cm avec un écart d'environ 50 cm entre les plants placés en quinconce par rapport au rang d'en face, un ordre de grandeur que j'adapte aux variétés plus prolifiques. C'est suffisant pour l'aération entre les plants. Un fil de fer est tendu entre deux piquets solides entre les deux rangées, dans lequel j'enfile ou j'attache les tuteurs en fer galvanisé torsadé (ils comportent un trou en haut destiné à cet usage). A force de tâtonner, c'est ce que j'ai trouvé de plus simple, adaptable et inusable. Une ou deux fois par semaine, en passant pour égourmander les plants, on fait juste faire un tour à la tige sur le support si nécessaire, elle va pousser tout droit sans être forcée ni devoir être attachée. Les piquets en bois ou bambou sont moins pratiques, se dégradent, il faut les choisir plus gros, et y rattacher chaque tige au moins quatre ou cinq fois. On voit aussi de plus en plus chez les professionnels des cultures au sol, sur butte recouverte parfois d'un film plastique noir pour mieux garder la chaleur et protéger des gastéropodes, du mildiou et de la pourriture.

Pour les tomates cocktail, voir ou revoir l'article précédent.



Autre sujet de discussion, la taille. En fait, c'est très simple et de bon sens, comme pour tous les fruitiers, plus on garde de branches fructifères, plus on aura de fruits mais plus ils seront petits. La question se pose moins pour les tomates cocktail, puisque l'on recherche des petits fruits, on se contente de couper éventuellement quelques tiges en fin de saison sur les plants les plus prolifiques qui pourraient étouffer leurs voisins. Mais si l'on veut de belles grosses tomates, il faut tailler, c'est-à-dire enlever, quand elles sont encore petites, toutes les petites tiges qui vont pousser à la base des feuilles, et qui peuvent grandir de 20 cm en quelques jours. C'est plus facile et utile de les pincer à ce stade précoce. Ce travail doit être régulier tout au long de la vie de la plante, on en oublie toujours et souvent on hésite à couper une de ces tiges qui commence à fleurir. Pas de faiblesse, mais il faut le faire proprement sans blesser le tronc, au cutter éventuellement.

Deux cas particuliers toutefois, où la tomate démarre sur deux, voire trois ou quatre tiges de taille égale.

On en voit de plus en plus sur des variétés récentes, qui m'ont laissé perplexe l'an dernier où j'ai planté quelques nouveautés. Huit pieds de bel aspect étaient dans ce cas. J'ai fait l'essai de garder deux tiges, dans un cas trois, en taillant bien sûr tous les gourmands sur chacune, j'ai obtenu sur chaque pied et chaque tige une forte production. Quand une plante est très vigoureuse, inutile de trop la brider.

Le second cas est celui des variétés dites à port déterminé (voir la lettre n° 288), pas plus hautes que 60 à 80cm, aux tiges fortes et rigides et au feuillage abondant, qui peuvent porter des grappes de gros fruits. La taille est moins utile, on aura plutôt besoin de tuteurer spécifiquement pour éviter que les attaches des grappes ne se déchirent prématurément des branches sous le poids des fruits.

A partir de début septembre en extérieur et plus tard dans la serre, sauf sur les tomates cocktail, les nouvelles fleurs ne produiront plus de fruits qui auraient le temps de mûrir. En étêtant les plants, les autres fruits profiteront mieux de l'arrière-saison. Dans le même but, on pourra supprimer les grandes feuilles du bas, surtout si elles traînent à terre, cela limitera aussi les risques de maladie.

Les maladies de la tomate sont assez nombreuses et essentiellement d'origine cryptogamique. Les plus connues et graves sont le mildiou (photo de gauche), le botrytis cinerea (à droite) et l'oïdium. Pour les autres, les plus curieux d'entre vous trouveront quantité de bons articles sur internet, et notamment une synthèse à l'adresse suivante: <https://www.leparisien.fr/jardin/jardinage-pratique/maladies/maladies-de-la-tomate-les-douze-a-connaître-335NLJLTPNA77E4LU3A2MLP7UE.php>



Elles apparaissent quand les conditions de développement des champignons sont favorables : chaleur et humidité, d'où en prévention la nécessité qu'il y ait une bonne circulation de l'air au niveau du feuillage. Le paillage limite aussi les remontées humides et cryptogamiques. Faut-il traiter préventivement ? pas nécessairement. En 2022, le mildiou n'est pas apparu sur mes tomates, seulement sur les vignes, sans doute taillées trop long. En 2023, je n'ai pas traité du tout. Tant que les nuits sont encore fraîches, il n'est pas à craindre, il n'apparaît guère avant début juillet dans notre région. Mais il faut être prêt à intervenir très



rapidement, en deux jours une récolte peut mourir par dessiccation. C'est arrivé à beaucoup d'entre nous. Quand le mois de juin est humide, je fais un traitement préventif léger.

A partir de la mi-septembre, il est inutile de commencer ou de continuer à traiter. Dame Nature est prévoyante : comme au printemps pour les pollens, des spores de toutes sortes de champignons flottent dans l'air, cette fois pour transformer la matière organique de tous les végétaux qui terminent leur cycle annuel.

Les traitements que j'utilise sont classiques : en préventif le purin d'ortie dilué à 10% pour ne pas brûler les feuilles, additionné si on en a, de tisane de consoude, et en traitement le même mélange avec le sulfate de cuivre ou le bicarbonate de soude. L'effet physicochimique de ces produits, comme l'hydroxychloroquine contre les virus respiratoires, consiste tout simplement à modifier le ph des cellules, ce qui empêche les intrus d'y pénétrer. D'où le principe de précocité des traitements.

Le sulfate de cuivre est le principe actif de la bouillie bordelaise, et la chaux, son fixateur. Ce produit est parfois décrié pour les risques de son accumulation dans les sols. C'est possible dans la monoculture de la vigne de certaines régions plus sensibles, mais sa nocivité n'est pas démontrée, et le produit est inoffensif. L'industrie cherche peut-être à le remplacer par de nouveaux produits chimiques plus rentables ? En tout cas, dans nos potagers, on risque peu l'excès. Le bicarbonate est le principe actif de l'autre remède, le fixateur peut-être de l'huile (alimentaire) ou du savon noir, un mélange à faire soi-même à raison d'une bonne cuillère à soupe de bicarbonate et d'une autre de savon noir par litre d'eau.

Avec un pulvérisateur muni d'une lance, je traite surtout le dessous des feuilles, plus humide, donc là surtout où se fixent les champignons. Autre avantage supplémentaire, la pluie ne lessive pas ces endroits, on pulvérise ainsi moins souvent.

Le traitement contre le mildiou vaut pour les autres maladies cryptogamiques sauf celles qui résistent à tout, mais sont moins fréquentes et graves.

Contre l'oïdium, moins dangereux pour la tomate, même traitement que pour les rosiers, on emploie le soufre.

La chlorose, comme pour toutes les plantes, n'est pas une maladie mais une carence, pas forcément en fer ou en magnésium, qui freine ou empêche la fonction chlorophyllienne. Les causes sont multiples, on peut ainsi trouver dans un carré de salades ou de fraisiers quelques plants plus chétifs et pâlots que les autres sans comprendre.

L'éclatement des fruits n'est pas non plus une maladie, mais dû à un apport brutal en eau, une pluie par exemple, ou une irrigation irrégulière ou excessive. Un plant adulte consomme environ un litre d'eau par jour en plein été, ce qui n'implique pas nécessairement de lui apporter cette quantité, il y a toujours un peu d'eau dans la terre. Quand il fait chaud, les feuilles plus anciennes se recroquevillent voire se dessèchent, la plante choisit de privilégier ses fruits. L'expérience et l'observation nous aident à faire les bons gestes. L'évolution climatique actuelle doit aussi nous donner le réflexe de limiter l'évaporation partout au jardin par un paillage adéquat, qui peut être décoratif dans nos plates-bandes.



Les prédateurs sont moins nombreux que les maladies, mais très désagréables. Chez moi, le phénomène est récent. Je n'en connais que deux familles, les mêmes que sur les framboises : les escargots et limaces, gros ou petits qui grimpent la nuit pour manger les fruits ; en échange, je les nourris au ferramol, et les punaises vertes, marron, ou les petites vert/jaune à points noirs, que je presse fermement entre le pouce et l'index gantés pour l'odeur. Le recours à l'artillerie lourde des pesticides est proscrit chez moi, je préfère la méthode douce.

Le prochain et dernier article traitera de la conservation des graines et proposera quelques usages des tomates.

Amitiés jardinières.
Jean-Pierre MORELLE