

La culture de la tomate

La culture de la tomate est exigeante et requiert un certain savoir-faire. C'est une plante annuelle qui craint le froid et nécessite une bonne fertilisation. Toutefois, elle est économiquement et agronomiquement intéressante.

Dans cette fiche, nous présentons une culture sous tunnel non chauffé, qui correspond aux conditions de la plupart des jardiniers bio.

La croissance de la plante sera optimale avec des températures nocturnes de 15 à 17°C et des températures diurnes de 18 à 27°C. Une hygrométrie modérée diminue les risques de maladies. Il faut éviter une hygrométrie supérieure à 80% et la formation de rosée sur le feuillage. Les racines descendent jusqu'à 60 cm mais le système racinaire est surtout développé en surface. Le mieux, il faudrait respecter une rotation de minimum 4 ans entre deux cultures de solanacées.

La période de plantation se déroule de mi-avril à début mai.
Le sol devra être suffisamment meuble pour pouvoir planter les mottes.
La tomate est une plante exigeante qui nécessite une fertilisation importante.

Plantation

Afin de maximiser la période de production nous choisissons une culture avec des plantons déjà développés par nos soins ou par des professionnels. La période de plantation se déroule de mi-avril à début mai. Le sol devra être suffisamment meuble pour pouvoir planter les mottes.

La tomate est une plante exigeante qui nécessite une fertilisation importante. Avant la plantation, on veille à bien imbiber la motte d'eau. On enterre la motte soit au niveau du collet soit un peu plus haut au niveau de la tige pour permettre le développement de racines adventives. Les plants doivent être au stade 6-7 feuilles avec un premier bouquet apparent pour être plantés. Si le plant est trop jeune, il n'aura pas développé un système racinaire suffisamment important, et, à l'inverse, s'il est plus âgé, la reprise sera difficile et une partie du système racinaire sera perdue. La plantation peut se faire soit dans un sol humide soit dans un sol sec que l'on arrose après la plantation.

Mais, quoi qu'il en soit, on irrigue généreusement après la plantation. Après cet apport et la reprise de la plante, on limite l'irrigation pour encourager un enracinement en profondeur.

Fertilisation et Irrigation

Pour la fertilisation, on peut donc se baser sur un apport de fond de 30 à 40 t/ha de fumier composté. Ou un apport toute les 3 semaines pendant la croissance de 20gr d'azote organique par pied.
La maîtrise de l'irrigation est très importante pour cette culture. En effet, elle a un impact sur le rendement, sur la qualité gustative des tomates et sur la gestion sanitaire de la culture. Généralement, la culture de tomates est arrosée par goutte-à-goutte. Pour assurer une humidité du sol homogène, il est vivement conseillé de placer 2 lignes de goutte-à-goutte par rang de tomates
On préconise 200 à 300 ml d'eau par jour et par plant, du stade de la nouaison du premier bouquet jusqu'à la nouaison du troisième bouquet, via des apports fréquents et de petites quantités.

Ces apports réguliers favorisent le développement du système racinaire. Toutefois, en cas de forte chaleur, il faut augmenter les quantités. Ensuite, les besoins augmentant, l'eau est apportée de manière plus espacée et en plus grandes quantités (1 à 2 litres/jour/plant) car, le système racinaire étant plus développé, cela permet d'humidifier toute la rhizosphère. Un manque d'eau ou une irrégularité de l'irrigation entraîne des anomalies comme par exemple la nécrose apicale des fruits, appelée couramment « cul noir ».

Le palissage de la culture

Le palissage des plants de tomate se réalise à l'aide de ficelles fixées, en haut, à un fil de fer tendu sur le support de culture du tunnel et, en bas, au pied du plant. Le plant est soit enroulé autour de la ficelle, soit accroché à l'aide de clips. Le palissage a lieu plus ou moins toutes les semaines.

Égourmande

Cette pratique consiste à retirer les gourmands par une cassure nette avant qu'ils ne soient trop grands. Il se réalise en même temps que le palissage.

Effeuillage

L'effeuillage commence avec les premières récoltes. Il a pour but d'aérer la culture, sans avoir d'effet négatif sur le rendement, à condition de laisser 18 feuilles par plant. On enlève les feuilles en commençant par le bas, afin d'éliminer les plus vieilles et celles qui touchent le sol. De manière générale, pour toute action sur la plante, on ne travaille jamais en période humide, pour éviter les contaminations, et on diminue la quantité d'eau irriguée, afin de limiter l'éclatement des fruits.

Récolte et conditionnement

On récolte communément les tomates deux fois par semaine. Le rendement potentiel sous tunnel froid est de l'ordre de 7kg par pied pour des variétés hybrides. Le rendement sera moindre avec des variétés anciennes. Les conditions idéales pour la conservation des tomates : une température se situant entre 10 et 14 °C et une hygrométrie de 85 à 95%. **Cf : Fiche Récolte et Conditionnement**

Maladie et ravageur

Les maladies apparaissent souvent à partir de la mi-juin. Par contre, on rencontre plus rarement chez nous des problèmes liés aux ravageurs et ceux-ci seront soit tolérés, soit encore maîtrisés par l'introduction d'auxiliaires. En bio, la protection contre les maladies et ravageurs se base principalement sur des pratiques culturales préventives. Les maladies qui affectent

le plant de tomate sont surtout des maladies cryptogamiques. (Mildiou, Botrytis, Oïdium,) **Cf. : Fiche Gestion des adventices et ravageurs**

Au potager Test :

- La culture de la tomate est idéale pour une activité didactique sur la saison qui permet à chaque utilisateur d'aborder des problèmes cultureux complexes.
- Au cours de la saison nos cultures ont été affectées par le mildiou et l'oïdium mais la propagation a rapidement été endiguée par les conditions climatiques.