

SEMIS ET CULTURE DES TOMATES EN ALSACE BOSSUE

Quel plaisir en été que de se régaler de tomates bien mûres, bourrées de vitamines et au goût incomparable !

Mai - juin 2020

Mes constats

Tous les ans, j'attends avec la même impatience le mois de mars. Celui des premiers semis, et en particulier les semis de tomates que je pratique depuis plus de 40 ans. Sur Internet (YouTube, etc.) on trouve beaucoup de tutos qui expliquent comment planter les tomates, mais pas comment les semer et les élever.

Au printemps les jardiniers amateurs se ruent dans les jardinerie pour acheter et prendre des plants de tomate un peu au hasard, sans se soucier de la variété. Il faut dire que le choix reste souvent limité à quelques variétés seulement.

En plus les jardinerie proposent les plants de tomates beaucoup trop tôt. Pour mémoire, en 2019 le 4 mai a détruit une partie de mes tomates que j'avais déjà replantées dans le potager. Et en cette année 2020 la température est descendue le 12 mai à 0°C à Weislingen, détruisant une très grande quantité de tomates, et en particulier les variétés les plus nobles et rares. Comme quoi les Saints de glaces font de la résistance, malgré le réchauffement climatique.

En pratiquant la méthode des semis, je peux choisir les variétés que je souhaite cultiver, grâce aux innombrables variétés de graines qu'on peut trouver dans le commerce ou sur Internet.

Mes préférées



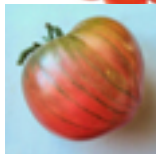
Cœur de bœuf : c'est une variété de grosse tomate dont la forme rappelle celle d'un cœur de bovin, pouvant atteindre un poids de 500 à 600 grammes. Son fruit est charnu et généreux, sa chair savoureuse.



Ananas : sa chair est jaune, striée de rouge en son centre, rappelant la chair de l'ananas... ce qui lui a valu son nom. La saveur est douce, fruitée, juteuse et très parfumée. Elle contient peu de graines. Bref, une tomate parfaite pour les salades !



Cœur de pigeon : une variété très productive. Ses fruits disposés en grappes sont de petite taille et de couleur rouge vif. Leur chair est très sucrée. Elle est idéale à grignoter en apéritif.



Brad's black heart : très original fruit en forme d'aumônière, pourpre noir de 300/400 g, parfois en forme de cœur pointu, saveur exceptionnellement riche, complexe et douce, typique de la meilleure tomate noire, plante vigoureuse de bonne résistance aux maladies, croisement avec la Noire de Crimée.



Gigantomo : c'est la plus grosse tomate au monde ! Gros fruit côtelé de 1 à 1,4 kilo, chair ferme type beef avec une excellente saveur de tomate ancienne.



Xxx : et en plus chaque année une nouvelle variété que je teste pour voir... Un jardinier doit rester curieux et savoir se renouveler.

Ma technique

Sans être un spécialiste, voici comment je procède, sachant que j'habite en Alsace bossue, région soumise aux froids tardifs.

Autour du 15 mars, à 3 jours avant la pleine lune, j'effectue les semis dans un mélange de terreau pour semis.

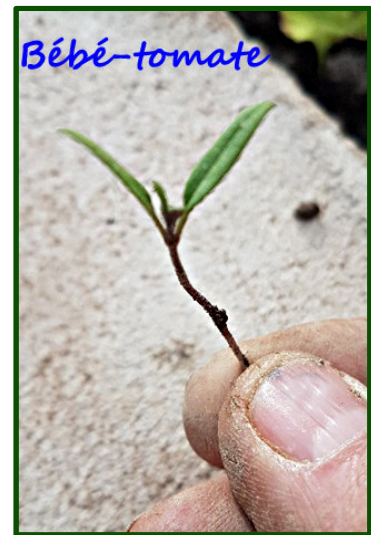
La levée a lieu au bout de 6 à 8 jours, si on prend le soin de placer le bac près d'une source lumineuse et à une température de 18 à 20°C.

Il faut être très vigilant, car dès que la germination a lieu, placer le bac dans un endroit avec beaucoup de lumière et un peu de chaleur (ou en serre), pour éviter que les semis s'étiolent. L'étiollement est à proscrire au maximum, au risque de voir le résultat compromis.

Dès que deux feuilles sont formées, je repique une première fois dans de petits pots.

Vu le nombre de plants que je produis, je prépare moi-même le mélange de terre (1/2 de bonne terre de jardin, ¼ de terreau et ¼ de sable).

Si des risques de gelées subsistent, je place dans la serre un petit radiateur qui permet de maintenir la température au-dessus de 0°C. Dès que les premières feuilles commencent à pousser, je repique à nouveau mes plants dans des récipients plus grands (environ 10 cm de diamètre).



Au moment de la mise en place dans le potager, n'hésitez pas à enterrer votre plant profondément. En effet, le duvet que l'on voit le long des tiges donnera des racines : le système racinaire sera plus robuste.

En juin je paille le pied des tomates pour garder l'humidité. Il s'agit de foin que je fais moi-même, et non de la paille qu'on peut acheter chez des agriculteurs, car elle est presque toujours traitée aux pesticides et insecticides Cette paille-là communiquera ces éléments nocifs à vos pieds, alors que vous pensez qu'ils sont bio.

Le seul traitement que je m'autorise c'est une application de purin d'ortie. Je n'utilise plus du sulfate de cuivre (bouillie bordelaise), qui détruit les vers de terre qui sont indispensables à une bonne aération du sol.

Lors du repiquage respecter une distance d'au moins 70 cm entre les plants, car les tomates ont besoin de lumière et de soleil. S'ils sont trop serrés, la photosynthèse se fera beaucoup moins bien.

Pour l'arrosage, ne jamais arroser les feuilles ainsi que la tige, pour éviter l'apparition du mildiou qui détruira votre récolte : toujours arroser autour du pied de tomate.

Quelques trucs et conseils

Les gourmands

Pour les uns il faut supprimer les gourmands, pour les autres il faudrait les laisser. Que faire ? Pour ma part, si le pied est robuste et en bonne santé, je laisse les gourmands. Le pied arrivera à fournir l'énergie à l'ensemble de la plante et cela permet d'avoir une récolte

beaucoup plus importante. Le plus important est de supprimer les feuilles qui traînent au sol afin d'éviter l'apparition du mildiou.

Les plants greffés

On peut greffer les tomates sur pieds de pomme de terre, eh oui ! La tomate et la pomme de terre sont en effet deux plantes de la même famille, les solanacées : cela produit des plants à forte croissance et donc plus de production. Ça marche également avec des aubergines.

Les maladies

On peut associer avec des œillets d'Inde pour protéger le plant des pucerons. Mais après le Covid-19 il est question de l'arrivée en Europe d'un nouveau virus, particulièrement dangereux, qui s'attaque à la tomate. Pour en savoir plus, un site web et un article :

<https://www.quechoisir.org/actualite-virus-alerte-rouge-sur-la-tomate-n75603/>

Article : [Nouveau virus de la tomate \(Que Choisir, juin 2020\)](#)

Attention aux Saints de glace



Gel à Weislingen : 12 mai 2020

Ne mettez pas vos pieds de tomates en place trop tôt. Voyez mes photos du 12 mai 2020 : Saint Pancrace a détruit une bonne partie de mes plants de tomates, avec une température au petit matin de 0°C.

Les Kokopelli

Pour les amateurs de variétés anciennes et rares, signalons le catalogue très fourni (plus de 300 variétés) de l'association Kokopelli, qui milite pour "des semences biologiques libres de droit et reproductibles". Leur site : <https://kokopelli-semences.fr/fr/>

Quelques statistiques (chiffres 2018 cités par QueChoisir)

- La tomate est le premier légume cultivé dans le monde et en Europe.
- La France en produit environ 573 000 tonnes par an ce qui en fait le 5^e pays producteur d'Europe, loin derrière l'Espagne, les Pays-Bas et l'Italie. La part du bio représente à peine 5 % de cette production.
- Les principales zones de production française sont la région Bretagne (35 %), la région Sud (21 %) et les Pays de la Loire (16 %).

Et comme tout finit en chanson ...

... chantons avec Bob Azzam et son orchestre, vedettes de la chanson "hautement intellectuelle" du début des années 60, cette ode à la gloire de la tomate :

*Chérie, je t'aime, chérie je t'adore
Como la salsa de pomodoro*

<https://www.youtube.com/watch?v=XGVvf0DGPho>



Les gourmands