



TOMATE BEEFSTEAK

CONDITIONS DE SEMIS

Conditions et emplacements appropriés :

Sous abri : La meilleure méthode pour semer des tomates est de le faire sous un châssis ou dans une serre chauffée, en utilisant des godets ou des plaques de germination. Recouvrez légèrement les graines de terreau et assurez-vous de bien les arroser.

Pleine terre / sans protection : Il n'est pas recommandé de semer directement des tomates en pleine terre. Il est préférable de commencer par cultiver des plants au chaud, puis de les transplanter en pleine terre lorsque les conditions sont favorables.

Préparation du sol : Avant de planter, préparez le sol en le bêchant et en l'enrichissant.

Température de germination :

La température idéale pour la germination des graines de tomates est d'environ 20°C, tant le jour que la nuit.

Passage au froid :

Il n'est pas nécessaire de soumettre les graines à des températures froides.

Trempage :

Bien que le trempage des graines dans de l'eau à 20°C pendant 2 jours puisse améliorer la germination, il n'est pas obligatoire.

Espacement :

Dans le rang : Il est recommandé de laisser un espacement de 50 cm entre les plants dans le même rang.

Entre les rangs : Laissez un espacement d'environ 1 mètre entre les rangs.

Profondeur de plantation :

Plantez les graines à une profondeur de seulement quelques millimètres dans le sol.

Temps de levée :

Les graines de tomates mettent environ 7 à 10 jours pour germer.

Éclaircissage :

Il n'est pas nécessaire de pratiquer l'éclaircissage.



Repiquage :

Transplantez les plants de tomate dans des godets individuels lorsqu'ils ont développé 2 vraies feuilles. Ensuite, plantez-les en pleine terre lorsque les plants mesurent au moins 10 à 15 cm de hauteur et qu'il n'y a plus de risque de gelées. Plantez-les profondément, en enfouissant au moins jusqu'à la première feuille.

CONDITIONS DE CULTURE

Contexte environnemental :

Zone climatique et rusticité : Les tomates peuvent s'adapter à divers types de climats en France.

Type de sol : Optez pour un sol riche, meuble et frais.

pH : Le pH du sol n'a pas d'importance particulière.

Humidité : Il est essentiel d'avoir un sol bien drainé.

Exposition : Choisissez un emplacement ensoleillé et protégé du vent pour la culture des tomates.

Température :

Les tomates donnent de meilleurs résultats lorsque la température de production reste entre 18 et 22°C.

Rotation des cultures :

Les tomates font partie de la famille des Solanacées et sont gourmandes en nutriments. Il est conseillé de les cultiver après des légumes à feuilles ou après une période de jachère. À cause du mildiou, il est préférable d'attendre au moins 4 à 5 ans avant de replanter des tomates au même endroit.

Plantes compagnes :

Les tomates ont une odeur forte qui repousse de nombreux parasites. Elles peuvent être plantées à proximité de carottes pour éloigner la mouche de la carotte. Les carottes, à leur tour, repoussent les pucerons des tomates. Les tomates peuvent également être associées à l'ail pour protéger contre la rouille et les araignées rouges, et au basilic pour favoriser leur développement mutuel. Le persil bénéficie également de la présence des tomates pour germer, tandis que l'œillet d'Inde repousse les pucerons et les mouches blanches. Il est recommandé de planter des œillets d'Inde entre les pieds de tomate ou sur un rang parallèle pour une protection efficace. De plus, l'œillet d'Inde lutte contre les nématodes du sol.



Entretien et vigilance :

La culture des tomates a un niveau de difficulté de 2 sur 3 et nécessite beaucoup de temps. Il est recommandé, mais pas indispensable, d'ajouter un engrais adapté tous les 15 jours, en particulier au début de la production. Tuteurer les tomates facilite la récolte et garde les feuilles et les fruits plus secs en les empêchant de traîner au sol. Vous pouvez également endurcir les plants en les sortant pendant la journée et en les rentrant le soir ou en les plaçant dans un tunnel sans gel. L'élimination des gourmands n'est pas obligatoire, mais elle est utilisée par certains maraîchers pour obtenir des tomates plus précoces et de plus grande taille. Cependant, cette technique peut fragiliser la plante et nécessite un soin particulier pour la cicatrisation des plaies.

Risques liés au climat / résistance au gel :

Les tomates ne tolèrent ni le froid ni le gel. Le développement de la plante s'arrête en dessous de 10°C, et les plants meurent à des températures inférieures à 5°C.

Arrosage :

Arrosez régulièrement tous les 5 à 6 jours en apportant 2 à 3 litres d'eau par pied de tomate.

Protections hivernales :

Dans les régions sujettes au froid, il est recommandé de cultiver les tomates en serre ou sous châssis chauffé en début de production pour les protéger du froid et du gel.

Récolte :

Récoltez les fruits de tomate de juin à octobre, environ 5 mois après le semis, lorsque les fruits ont atteint leur couleur définitive.

Conservation et stockage :

Les tomates peuvent être consommées fraîches ou transformées en coulis, en sauces, congelées ou séchées. Les tomates fraîches doivent être consommées rapidement sans les exposer au froid, car cela altère leur saveur. Les tomates transformées peuvent se conserver plusieurs mois.

Utilisation :

Les tomates peuvent être consommées crues ou cuites dans diverses préparations culinaires, telles que salades, farces, grillades, sauces, purées ou coulis. Elles sont polyvalentes en cuisine.



De plus, le marc de tomate est utilisé comme aliment pour le bétail, le purin de tomate peut servir comme répulsif pour les parasites au jardin, et une feuille de tomate froissée peut soulager les piqûres d'insectes.

Ravageurs et maladies :

Tolérance : Les tomates ont une tolérance faible aux ravageurs.

Maladies : Le mildiou est une maladie courante des tomates, favorisée par des conditions chaudes et humides. Le mildiou peut se propager rapidement et affecter les feuilles et les fruits. La nécrose apicale, ou "cul noir," est une autre maladie liée aux irrégularités dans l'arrosage, se manifestant par un pourrissement du bas des fruits. Il est important d'arroser régulièrement pour éviter cette maladie.

Ravageurs : Les pucerons et les mouches blanches sont les principaux ravageurs des tomates, pouvant transmettre des virus. Vous pouvez les éloigner en utilisant un filet anti-insectes, en pulvérisant du savon noir, ou en les retirant à la main. Les acariens peuvent également attaquer par temps chaud et sec, et des pièges chromatiques ou des phéromones peuvent être utilisés pour les éliminer naturellement.

Enlever les gourmands :

Lorsqu'il s'agit de savoir s'il faut enlever les gourmands des plants de tomates, il existe différentes approches, et chaque jardinier peut avoir sa propre préférence en fonction de ses objectifs de culture. Voici un aperçu des différentes options :

Élagage par égourmandage : Cette méthode consiste à retirer les gourmands, c'est-à-dire les pousses qui se forment à l'aisselle des feuilles sur la tige principale des plants de tomates. L'objectif principal de cette technique est d'augmenter la taille des fruits, d'améliorer leur précocité et de faciliter la récolte. Cependant, cela demande du temps et du discernement, car il peut être difficile de distinguer les gourmands de la tige principale. De plus, la suppression des gourmands crée des plaies sur la plante, ce qui peut nécessiter une aide à la cicatrisation, par exemple en utilisant un poudrage de maërl ou un badigeon d'argile verte.

Pas de taille du tout : Une approche alternative consiste à ne pas tailler du tout les plants de tomates et à leur permettre de se développer librement. Cela signifie que les plants auront besoin de plus d'espace au jardin, avec environ 1 mètre entre chaque plant. Dans cette méthode, les fruits peuvent être plus petits, mais il y en aura plus en général.

Conduite sur deux brins : Une troisième option est de pratiquer la conduite sur deux brins. Vous commencez par pincer la tige principale à environ 20 cm du sol, puis vous ne conservez que les deux pousses latérales qui se forment. Tous les autres gourmands sont supprimés.



Cette méthode permet de contrôler la croissance de la plante et de canaliser son énergie vers deux tiges principales, ce qui peut être bénéfique pour la production de fruits.

En fin de compte, le choix de tailler ou de ne pas tailler les plants de tomates dépend de vos préférences personnelles et de vos objectifs en matière de culture. Chaque méthode a ses avantages et ses inconvénients, il est donc important de choisir celle qui convient le mieux à votre style de jardinage et à vos besoins spécifiques.

Trucs et astuces :

Une méthode pour favoriser la croissance des tomates consiste à créer une tranchée remplie d'orties ou de consoude séchées au soleil, puis à planter les tomates en disposant leurs mottes horizontalement dans les trous, en laissant 10 cm de tige à la verticale. Cette méthode protège contre les maladies fongiques et stimule le développement des racines le long de la tige sous-terrine.

Pour ceux qui recherchent une méthode avancée, voici une astuce courante pour cultiver les tomates :

- Creusez une petite tranchée d'environ 10 cm de large sur 15 à 20 cm de profondeur dans votre sol de plantation.
- Placez au fond de cette tranchée des orties ou de la consoude préalablement coupées et séchées au soleil pendant quelques jours. Cela constitue un "lit" de matière organique riche en nutriments.
- Recouvrez ce lit de matière organique avec de la terre jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau initial du sol.
- Ensuite, créez des trous de plantation larges dans cette zone. La profondeur de ces trous devrait correspondre à la largeur des mottes de vos plants de tomates, et la largeur devrait correspondre à la hauteur prévue de vos plants.
- Sortez les plants de tomate de leurs godets tout en veillant à conserver leurs mottes intactes.
- Placez les mottes horizontalement dans les trous que vous avez préparés, en veillant à laisser environ 10 cm de la tige ressortir à la verticale. Vous pouvez plier délicatement la tige si nécessaire.
- Installez rapidement des tuteurs au niveau des tiges qui émergent des trous. Cela aidera à soutenir les plants à mesure qu'ils grandissent.

Cette méthode présente plusieurs avantages. Elle protège les tomates contre les maladies fongiques en gardant les parties aériennes plus éloignées du sol humide. De plus, elle encourage le développement de racines le long de la tige sous-terrine, améliorant ainsi la nutrition des plants de tomates. C'est une technique un peu plus avancée, mais elle peut être très bénéfique pour la culture de vos tomates si vous êtes prêt à investir un peu plus d'efforts.