

Un peu d'histoire et de botanique...

La tomate est le deuxième légume consommé après la pomme de terre, de la même famille et ayant les mêmes origines = régions andines côtières du nord-ouest de l'Amérique du Sud (Colombie, Equateur, Pérou, Chili) et domestiquée au Mexique. Les incas et les aztèques la connaissait et la cultivait sous différentes formes et couleurs, son nom était *tomatl*.

Découverte et ramenée en Espagne par les conquistadors en 1519 avec bon nombre de plantes potagères comme les courges, piments, poivrons, maïs, haricots. Puis diffusée en Italie, à Naples, qui était une possession espagnole. Pendant une cinquantaine d'années, la plante appelée pomodoro (pomme d'or ou pomme d'amour) fut considérée comme vénéneuse, voire maléfique car ressemblante aux mandragores et aux morelles. Consommée en Espagne dès le début du XVII^e siècle, notamment entrant dans la composition du gaspacho, en France et en Italie, était considérée comme une plante ornementale. En 1600, Olivier de Serres, compagnon d'armes d'Henri IV, dans son livre *théâtre de l'Agriculture* la trouvait fort plaisantes dans ses massifs et sur ses tonnelles. Ce n'est seulement qu'à la fin du XVIII^e siècle que ses qualités furent mises en avant.

La diffusion de la tomate en France s'accéléra pendant la Révolution avec la montée des provençaux à Paris. C'est vers 1780 que les premières créations variétales furent diffusées comme plantes potagères. Pour la petite histoire, c'est Thomas JEFFERSON, futur président des Etats Unis d'Amérique, qui séjourna en France de 1784 à 1789 qui fut le premier à ramener cette solanacée sur le continent américain, en Virginie, en son domaine de Monticello et la présenta à la table présidentielle en 1806.

La tomate est une solanacée appelée lycopersicon signifiant en grec pêche de loup.

VARIÉTÉ à CROISSANCE INDÉTERMINÉE : signifie que la plante ne s'arrête pas de pousser et continue à former des bouquets de fleurs tant que les conditions de chaleur, lumière et humidité sont réunies. A l'origine, toutes les variétés de tomates étaient à croissance indéterminée.

VARIÉTÉ à CROISSANCE DÉTERMINÉE : c'est en Floride, vers 1914 qu'apparaissent à la suite de mutation, les premières variétés à croissance déterminée. Leur croissance s'arrête à 3 ou 4 bouquets de fleurs, ce type de variété facilite la mécanisation des cultures sans tuteur, permettant une récolte groupée pour l'industrie. Toutes les variétés modernes pour pot, balconnière sont de ce type.

VARIÉTÉ hybride F1 : appelée F1 ou de première génération, ce sont des hybrides issues du croisement de 2 parents de la même espèce choisis pour leurs caractères complémentaires et intéressants. Par exemple : rendement et précocité pour un parent, qualité gustative et résistance aux maladies pour le second. Les caractères intéressants pour les jardiniers sont très nombreux et les possibilités de croisement presque infinies. Tout l'art des sélectionneurs est de trouver dans un subtil compromis les meilleures combinaisons possibles. Les variétés hybrides sont bien plus vigoureuses que chacun de leurs deux parents car elles bénéficient de la vigueur hybride (ou effet hétérosis). Ce phénomène est d'autant plus grand que les deux parents sont très génétiquement différents. 95% des maraîchers professionnels utilisent des variétés F1 pour leur vigueur, résistance aux maladies, homogénéité, récoltes plus abondantes et plus longues. D'un prix d'acquisition plus cher, les F1 ont de nombreuses qualités. Un défaut, on peut récupérer des graines qui ne se reproduisent pas à l'identique, la deuxième génération, F2, produit des plantes de moindre vigueur et hétérogène d'où un intérêt moindre pour le jardinier amateur.

VARIÉTÉS FIXÉES dites OP : variétés non hybrides, anciennes, récentes ou nouvelles, se reproduisant fidèlement par semence à condition d'effectuer une sélection rigoureuse. La sélection apporte de nombreux progrès, sans qu'il soit nécessaire de recourir à la technique d'hybridation. Ces variétés, comme pour les hybrides, ont été sélectionnées pendant un grand nombre d'années sur les qualités gustatives, la résistance aux maladies, sur la qualité de la récolte, la précocité, le rendement l'adaptation à la congélation. Une variété fixée n'est pas nécessairement une variété ancienne !

Pour information, en Europe, la vente de variétés O.G.M. n'est pas autorisée.

Le SEMIS de TOMATE EST FACILE à RÉUSSIR !!

Semer et cultiver ses propres tomates vous permettra d'accéder à un très grand choix de variétés que vous ne trouverez pas en plants dans les jardinerie et vous procurera une grande joie de découvrir d'autres variétés peu répandues tant en formes, grosseurs, couleurs et saveurs. Le semis peut être réalisé chez vous, simplement, à partir de début février pour les régions les plus chaudes pour une mise en place début avril au jardin. Ou début mars jusqu'au 15 avril pour les régions plus froides pour une plantation au jardin vers le 15 mai, une fois que les gelées matinales ne sont plus à craindre.

Un semis de tomate a besoin d'une température continue, jour & nuit d'un minimum de 18° C., voir de 20° C. pour la typologie cornue des Andes (F1 CORNABEL, OR CORNO,...) et d'une humidité régulière par pulvérisation, germination en 7/9 jours. La graine à peine recouverte d'un cm de terreau ou mieux de VERMICULITE. 1 gramme contient environ 300 à 400 semences suivant la variété. La durée germinative d'une semence de tomate est en moyenne de 4/5 ans. Le plant de tomate s'étiole facilement, il est indispensable de lui procurer un maximum de lumière pour lui éviter un allongement démesuré, une lumière artificielle peut être utilisée.

De nombreuses façons de semer sont possibles, toujours utiliser un terreau de qualité pour éviter la fonte des semis (champignon s'attaquant à la base de la jeune tige et la fait périr) :

- Semis dans une terrine chauffée en plastique, polystyrène, terre avec couvercle transparent ; le semis s'effectue en ligne graine par graine pour un repiquage plus aisé puis repiquage en godet plastique, tourbe, coco, terre.
- Semis direct dans un godet de votre choix avec résistante chauffante par-dessous, 1 à 2 semences par godet pour ne laisser qu'un plant un peu plus tard.
- Semis en couche chauffée, veiller à une aération suffisante dans la journée.
- Le semis direct n'est possible qu'en région très chaude dans un bon sol.

Tant que la plante n'est pas repiquée et jusque 15 jours après la plantation, ne pas utiliser d'engrais, de produits chimiques ou biologiques, de bouillie bordelaise ou de décoctions de plantes qui pourraient brûler les jeunes plantes.

Repiquage en pleine terre au jardin en terrain réchauffé et après les périodes de gels printaniers qui endommagerait les plants. Mélangés à la terre et dans le fond du trou, vous pouvez utiliser un bon compost ou un engrais biologique spécial tomates. Si vous utilisez un engrais chimique, l'épandre 15 jours après plantation. Dès la plantation, utiliser un bon tuteur puis un bon arrosage est indispensable suivi de plusieurs autres espacés. Autour du pied, faire une petite cuvette qui retiendra l'eau d'arrosage. Pailler vos plants avec un paillis

ou un film de paillage pour éviter les mauvaises herbes et réduire les arrosages. L'utilisation d'un arrosage goutte à goutte est conseillé.

Tuteurer et tailler régulièrement vos plants pour augmenter la récolte.

Pour éviter insectes et maladies cryptogamiques (blanc/mildiou), traiter préventivement avec des traitements biologiques.

GREFFER VOS PLANTS DE TOMATES avec nos porte-greffes étudiés vous apportera de nombreux avantages :

- Plus de vigueur car meilleure système racinaire.
- Meilleure production jusque 75 % de récolte supplémentaire.
- Fruits plus gros et même délicieuse saveur qu'un plant non greffé.
- Durée de production prolongée.
- Meilleures résistances aux maladies et à certains parasites du sol.
- Durée de production prolongée.
- Début de fructification plus bas sur la tige.
- Moins de chaleur exigée.
- Possibilité de faire partir 2 tiges principales sur une plante à partir d'un seul greffon.