

Tomates

Famille des Solanacées

Origine : Amérique Centrale ou du Sud

Variétés :

Une centaine environ sont cultivées par les membres de l'APM., précoces ou plus tardives, de toutes couleurs, formes ou calibres !

Voici quelques variétés retenues selon les utilisations :

- à manger crues : toutes les variétés type cœur de bœuf ou beefsteak, (qui ont une chair ferme et peu de graines), Saint-Pierre, Marmande, Merveille des Marchés, Cornue des Andes, Malinowy, Rose de berne, Evergreen, et plus douces en dégustation : Noire de Crimée, Ananas, Orange queen.
- à farcir : Yellow stuffer, Marmande, Portugaise, Ibiza
- pour la cuisson ou sauce tomate : Napoli, Roma, Berao
- à l'apéritif : toutes les petites
- à garder en fin de saison : catalane

On évite les tomates grappes à fruits moyens.

Voisinage :

Favorable : ail, carotte, céleri, œillet d'Inde, souci.

Défavorable : pois et les légumes de la même famille (aubergine, pomme de terre)

Sol

Sol riche en potasse et phosphore. Un peu de fumure décomposée.

Ortie hachée au fond du trou de plantation, recouverte de terre.

Culture et entretien :

- **Semis** : fin février , au chaud

- **Repiquage** : en godet à 4/5 feuilles (1 à 2 fois pour des plants plus forts)

En pleine terre, à partir du 15 mai, profondément ou en inclinant le plant à l'horizontal pour développer le système racinaire.

Plants espacés de 60/70cm, rangs espacés de 1m.

Tuteurer à la plantation. Arroser.

- **Entretien** : arroser avec de l'extrait d'ortie et de consoude dilué. Eviter les arrosages durant la saison, il est préférable d'obliger la plante à s'enfoncer dans le sol. Pailler en surface.

Retirer les gourmands, et quelques feuilles au moment de la fructification.

Maladies et parasites :

Mildiouen prévention, abri, bouillie bordelaise

En serre ,aleurodes.....pièges

Traitements :

Récolte, conservation :

Récolte au fur et à mesure des besoins

Congélation pour les petites et moyennes et pour préparations cuites.

Conserves de tomates entières ou cuisinées, coulis, confiture de tomates vertes

En fin de saison, envelopper les fruits encore verts dans un papier journal et laisser mûrir.

Faire ses graines :

Plante qui s'autoféconde naturellement. Il est facile de garder des graines à condition qu'elles ne soient pas des hybrides F1 (*y veiller à l'achat !*). Se conservent 3/4 ans.

Un peu de prévention....

- Pour éviter les maladies, planter entre les plants des pieds de souci, basilic, capucine ou œillet d'Inde.
- Pour préserver du mildiou, on peut confectionner un abri (tunnel ouvert sur les côtés), ce qui évite la pluie et la rosée matinale.
- Retirer les feuilles basses qui touchent le sol, jaunies ou malades.