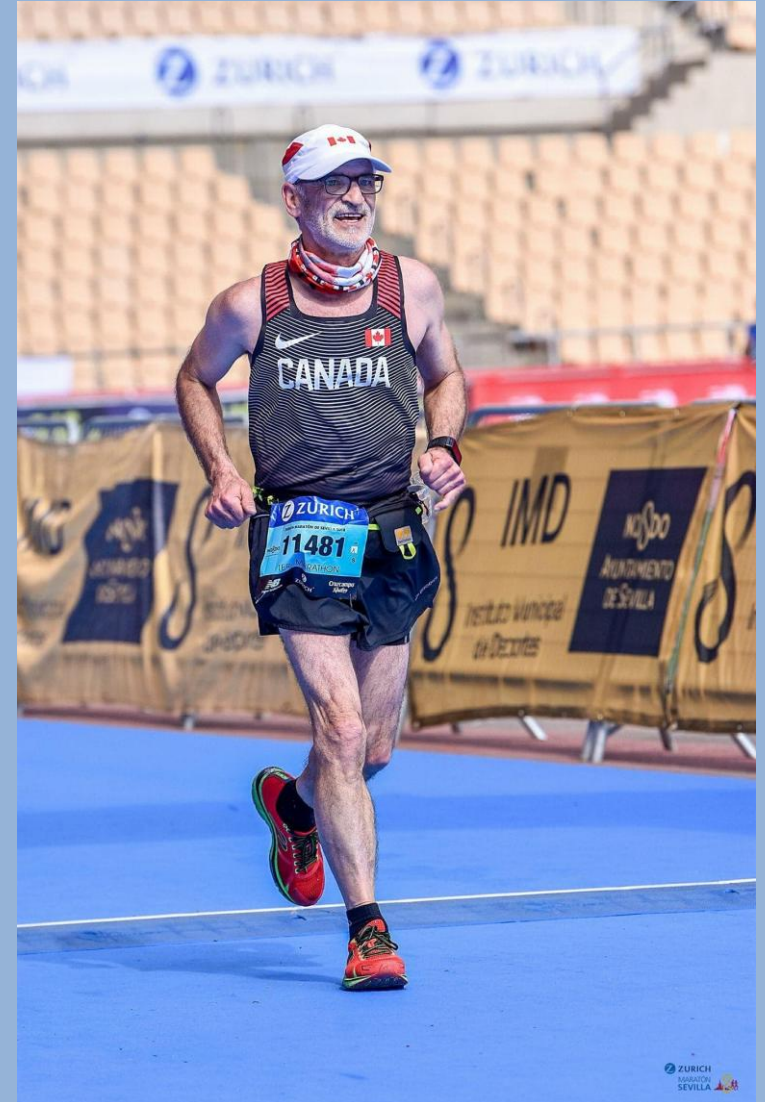


Les tomates du marché



- Qui suis-je?
- Comment planter?
- Les maladies de la tomate
- Quelques variétés
- Les tillandsias

Monsieur Tomate!



Comment planter en 10 étapes



Mettez le plant en terre aux 2/3 de la plante. Cela peut sembler bizarre mais les tomates sont un peu différentes des autres plantes. Quand la plante est bien enterrée dans la terre, les racines se développent mieux, notamment sur la tige. Comme le pied de tomates sera mieux implanté, il sera beaucoup plus fort et plus apte à produire des fruits robustes. Pensez aussi à espacer suffisamment deux plants entre eux.

1. Plantez-les profondément



Si vous ne pouvez pas creuser profondément car le sol est trop dur, (ou si vous ne souhaitez pas le faire), plantez la tomate sur le côté. Inclinez-la légèrement pour former un angle d'environ 45°. Assurez-vous simplement que le pied soit enterré à 15 cm de profondeur. Elle fera ainsi de nouvelles racines sur cette partie enterrée.

2. Plantez-les sur le côté



3. Placez-les au soleil

Les tomates adorent (adorent !) la lumière, et notamment le soleil direct aux meilleures heures de la journée. Il est donc indispensable de les planter dans un endroit ensoleillé pour qu'elles puissent se gorger de soleil pendant leur développement.



4. Mettez de l'engrais naturel

Les tomates se développent beaucoup mieux si le sol est riche en nutriments. Cela signifie qu'il faut le fertiliser régulièrement, au moins 1 fois par semaine avant la fructification. Et évidemment, c'est bien mieux avec [des engrais naturels](#) ! Vous vous demandez quels engrais naturels vous pouvez mettre.



5. Mettez un tuteur pour les tenir

Une fois que le plant de tomate est suffisamment grand, mettez un tuteur ou un support pour soutenir le pied de tomate. En effet, les tomates sont lourdes et vont peser sur la tige. Un peu d'aide supplémentaire pour rester debout est important pour que les tomates ne tombent pas et restent bien au soleil.



6. Protégez-les des limaces

Pour protéger les jeunes plants des limaces, on recommande de broyer des coquilles d'œufs ou de répandre du marc de café sur le sol. En plus, ça rend le sol plus riche en nutriments. Pour un coup de pouce supplémentaire, vous pouvez également mettre un œuf cru mélanger dans le fond du trou avant d'enterrer le pied de tomate.



7. Pensez à les entretenir régulièrement

Pensez à surveiller de près vos plants de tomates. Comment ? C'est facile : enlevez les fruits et les feuilles qui pourrissent. Enlevez aussi les feuilles qui traînent par terre. Assurez-vous aussi que la tête de vos plantes ne soit pas trop lourde. Sachez que certaines personnes coupent les gourmands, d'autres non. À vous de voir ce qui marche pour vous !



8. Évitez le craquement des tomates

Lorsqu'il fait chaud, parfois les tomates craquent et se fendent ce qui favorise leur pourrissement.

Cela prouve que la tomate ne reçoit pas assez d'eau.



9. Utilisez du sel d'Epsom pour empêcher le jaunissement des feuilles

Les sels d'Epsom ont été utilisés par des générations de jardiniers pour favoriser la croissance, obtenir des tiges plus fortes, empêcher le jaunissement des feuilles et prolonger la saison de croissance.

Le sel d'Epsom peut être appliqué sur le sol à la plantation ou en **À la plantation**, ajoutez le sel d'Epsom dans le sol, en l'enfouissant dans la terre à l'aide d'un instrument pour gratter le sol. Mettez une cuillère à soupe dans le trou.

Pour les arrosages au sel d'Epsom, ajoutez une cuillère à soupe de sel d'Epsom pour 3 litres d'eau. Appliquez sur les jeunes plants.

Après l'apport initial à la plantation, continuez les arrosages au sel d'Epsom en utilisant une cuillère à café pour 3 litres d'eau toutes les deux à trois semaines.



10. Arrosez vos tomates correctement

Arroser ses plants de tomates régulièrement peut sembler évident. En effet, nous arrosons tous nos plants de tomates sans penser qu'il y avait une marche à suivre.



Les maladies

- Évitez des terres trop riches en azote, elles diminuent la saveur des fruits et la productivité.
- Préférez un sol léger pour cultiver les [variétés](#) précoces, et un sol lourd pour les variétés tardives. Un bon soleil et de la chaleur (au minimum 10°C) sont indispensables.
- Pratiquez la [rotation des cultures](#), vous éviterez la propagation des maladies et n'épuiserez pas le sol en [éléments nutritifs](#)
- Lors de l'effeuillage et de l'ébourgeonnage, attention aux plaies, véritables portes d'entrées des champignons comme le [chancre](#) à didymella ou chancre de la tige de tomate.
- Évitez les [arrosages](#) trop abondants.
- Assurez-vous que les semences soient saines.
- Palissez et paillez dès la plantation.
- Nettoyez bien les outils d'un pied à l'autre pour éviter toute propagation de maladies [cryptogamiques](#).

Oïdium



La feuille jaune



Nécrose apicale ou cul noir



Mildiou

La tomate Merveille des Marchés



Belles tomates rouges bien formées et de bonne saveur.

Fruits lisses, parfaits, sans craquements ni fendillements. Grappes de 5 à 8 fruits de format moyen (5 à 7 cm), et de forme arrondie. En plus d'être belles, ces tomates sont très bonne au goût, alors on peut à juste titre les qualifier de "Merveilleuses". 75-80 jours.

La placero



Variété originaire de Cuba.

Fruits rouges ronds, certains côtelés. Peau épaisse, rouge foncé. Multitude de fruits. Feuillage clair. Plantes assez haute résistant bien aux maladies. Croissance déterminée. Variété de style cocktail. Moyennement gouteuse. A cueillir bien mûr pour obtenir un goût optimum.

La Savignac



Les plants vigoureux à croissance indéterminée poussent jusqu'à 2,5 m de haut et donnent des tomates mesurant près de 10 cm de diamètre et pesant entre 180 et 350 grammes. La récolte commence environ 75 à 80 jours après la transplantation.

La tomate 'Savignac' a été découverte par un cultivateur de la région de Joliette du nom de Dufresne dans les années 1930. Par la suite, elle a été perfectionnée par le père Armand Savignac des Clercs de Saint-Viateur qui voulait en améliorer la productivité et la résistance au froid. Grâce au travail du clerc Savignac, cette tomate rose de forme ronde et à peau lisse est très bien adaptée aux climats frais et aux saisons de culture courtes. Elle a acquis une excellente réputation pour sa saveur exceptionnelle et sa bonne résistance aux maladies.

La Joyau d'Oaxaca (Oaxacan Jewel)



Des montagnes de l'Oaxaca nous proviennent ce petit bijou de la nature: une superbe tomate multicolore possédant une saveur fruitée intense avec des notes rappelant la pêche. Fruits de format moyen à gros, chapeautés de longs sépales minces. Chair marbrée de bandes rouges. Plants à feuillage de patate de taille moyenne. Assez hâtive: environ 75 jours. Probablement semi-déterminée. Originaire de l'état d'Oaxaca, Mexique (Zapotèques).

La Noire de Tula



Beaux fruits ronds, uniformes et sans défaut, recelant une très bonne saveur aromatique et complexe, à la fois vive/fruitée et relevée. Sans contredit, l'une des meilleures tomates noires! (Même si vous n'êtes pas un "fan" des tomates noires, vous vous devez de l'essayer.) Fruits fermes. Format moyen. Probablement la plus fruitée des tomates noires. 80-85 jours.

La Rapunzel



Très belle tomate cerise, qui produit de longues grappes de tomates cerise d'environ 20 pouces (60cm). Elles mûrissent uniformément en longue cascade et qui nous permet de récolter une grappe complète. Plant déterminé.

La Honey Drop



Provenance du Maine aux États Unis. Petit fruit jaune d'or de type cerise ronde à ovale de 10 à 15 grammes. Chair pleine et juteuse à la saveur douce et fruitée.

Plant à grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée. Production généreuse tôt dans la saison +/- 62 jours. Variété résistante à l'éclatement/fissuration et supportant plutôt bien la chaleur.

Les tillandsias



Entretien général

- Les plantes doivent être vaporisées ou bruinées. Utiliser un vaporisateur réglé pour que l'eau sorte en brume.
- Ne pas vaporiser ou mettre de l'eau dans le cœur de la plante (sauf exception précisée sur la fiche individuelle de la plante).
- Utiliser une eau minérale par exemple pour leur apporter les minéraux dont elles ont besoin.
- Ne pas utiliser l'eau du robinet : le calcaire bouche les micro-écailles des feuilles qui leur servent à se nourrir et le chlore détériore les plantes.
- Eviter d'utiliser l'eau de pluie, elle est souvent trop acide et polluée, de plus elle ne contient pas de minéraux.
- Ne pas utiliser d'eau déminéralisée ou osmosée car les plantes ont besoin de minéraux.

Entretien général

- Ne pas utiliser l'eau sortant d'un adoucisseur à cause du sel.
- Eviter de mouiller les hampes florales, en particulier l'hiver, cela risque de pourrir l'inflorescence avant la floraison, ce qui est fort dommage. voir les TRUCS ET ASTUCES.
- Ne pas craindre d'arroser une plante avec de l'eau froide en hiver, cela peut provoquer la floraison d'une plante rebelle.
- Vaporiser sur le dessus et le dessous des feuilles.
- Arroser le matin, car la plante doit être sèche avant la nuit (c'est à ce moment qu'elle capte le dioxyde de carbone).
- Une plante arrosée doit sécher rapidement.



À ne pas faire!

Il faut bien garder à l'esprit que les Tillandsias épiphytes sont des plantes qui craignent une trop grande humidité.

- Ne pas mettre les Tillandsias en terre (il existe quelques variétés qui peuvent être épiphytes et terrestres mais dans ce cas, c'est bien précisé sur la fiche individuelle).
- Ne pas les mettre dans le sable.
- Ne pas les mettre dans un espace confiné sans aération (par exemple au fond d'un vase).
- Ne pas coller les plantes sur les supports (d'une part la colle est nocive et d'autre part, cela réduit la surface d'absorption de la plante)
- Ne pas clouer ou percer les plantes pour les fixer.
- En extérieur, ne pas les exposer en plein soleil sauf les variétés concernées mais le faire progressivement.
- En extérieur, ne pas les mettre à la pluie directe.
- En extérieur, ne pas les exposer au gel, les rentrer en dessous de 8°C.
- En extérieur, éviter de les exposer la tête en haut.

Bon
printemps
et surtout
bon
jardinage!

