

LA CULTURE DES TOMATES BIO EN LORRAINE



« C'est un légume d'appel, il est extrêmement important »

Caractéristiques agronomiques de la plante :

	Favorable	Défavorable	Remarques
Climat	chaleur et humidité idéal > 25°	Froid et gelée	culture sous abri
Sol	Sablo argileux riche en humus		
Fertilisation	compost mûr + engrais vert		culture vorace
Rotation : durée, précédents	cucurbitacée + engrais vert	autre solanacée	difficulté de rotation longue
Association	basilic, capucine, haricot, souci, carotte, chou-fleur, laitue		

Croissance 17-25°C en jour, 13-17°C la nuit
300 à 400 graines/gramme
Durée de germination : 4 ans
Faculté germinative : 75% minimum
Très sensible au froid



Climat :

T° minimale de 15 à 18° (optimum diurne de 25°C, 18-20°C par temps couvert).

Le thermopériodisme journalier optimum est de 10°C, à moduler selon le stade de la plante (stade 2-3 feuilles -> 20°C)

Les températures excessives favorisent le blotchy-ripening, le « collet jaune » (chez les variétés à collet), et des brûlures sévères.

Optimum de la température du sol entre 18°C et 20°C.

Les besoins en eau de la plante se situent entre 300 et 600 mm d'eau à l'année selon les conditions climatiques.

Sol :

Les sols sablo argileux dont le pH est compris entre 6 et 6,5, légers et riches sont préférables pour l'implantation des tomates. Préférer des sols profonds, bien drainés et riches en matières organiques.

Rotation :

Précédents favorables : carottes, céréales, liliacées

Précédents à éviter : solanacées, cucurbitacées, asperge, luzerne, betterave

Itinéraires culturels de maraîchers bio lorrains

Semis

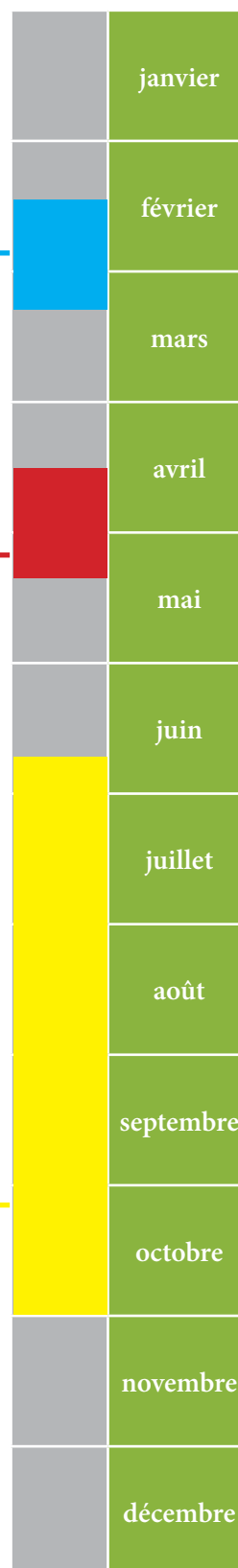
Les semis de tomates peuvent démarrer à partir de mi-février (en terrine et sur table chauffante) et peuvent être réalisés jusqu'à début mars, cette date de semis varie d'un maraîcher à un autre, ce décalage est dû à leur localisation, à leur sol, ainsi qu'à l'itinéraire culturel propre du maraîchers. Le semis de tomate sera effectué plus tôt dans l'année en plaine ou en ville (mi-février à fin février), alors que dans les Vosges les semis seront plus tardifs (début mars voire deuxième semaine de mars). Le repiquage s'effectue deux semaines après le semis en mottes de 7 cm ou 7,5 cm selon les maraîchers.

Plantation

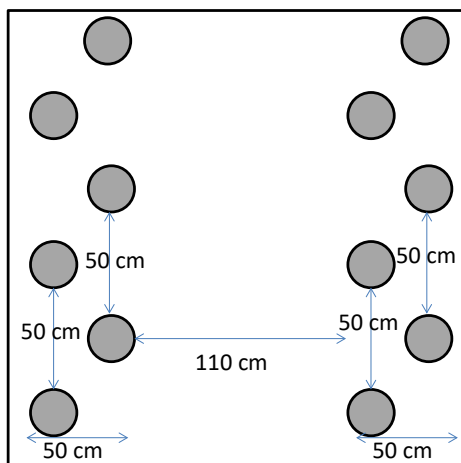
La plantation des tomates se fait quant à elle durant une période allant de mi-Avril à début Mai. Il est également possible de replanter ses tomates plus tardivement, cependant cela pourrait déboucher sur un problème de photopériodisme. Pour ce qui est de la période de récolte, la période de fin de récolte est très disparate en fonction des professionnels. Certains finissent leur récolte fin Août, alors que d'autres vont pousser au maximum leur culture pour finir la récolte le plus tard possible (certains vont jusqu'à fin octobre voire mi-Novembre). Ces différences sont dues par exemple au mode de commercialisation, à la surface disponible sous abris ou à la localisation du maraîcher.

Récolte

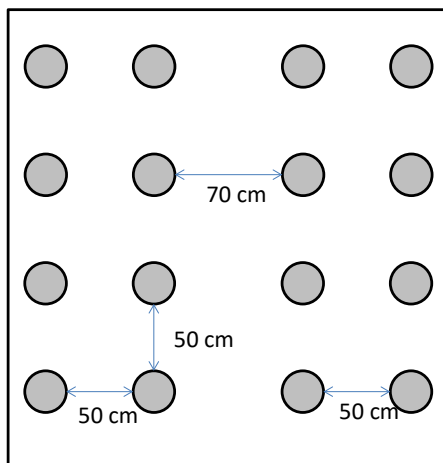
Le rendement de cette culture varie également selon les différents itinéraires techniques choisis et les variétés utilisées par les maraîchers. Le rendement peut s'élever à 7kg par plant pour les variétés anciennes et pour les variétés modernes, il peut atteindre 15kg par plant.



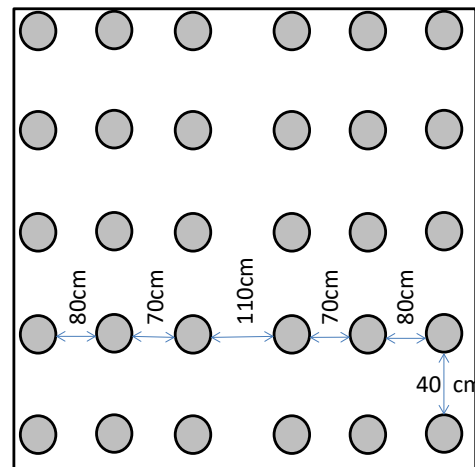
Quelques exemples d'écartement de rang :



2,5 têtes/m²



4,5 têtes/m²



2,4 têtes/m²

Conduite de la culture :

La culture de la tomate est conduite par la plupart des maraîchers sur ficelle, la ficelle étant enroulée autour de la motte ou placée sous la motte lors de la plantation du pied de tomate. Une conduite de culture avec des tuteurs est également possible.

Les tomates sont, pour la plupart des maraîchers, paillées, afin de garder le sol humide après une irrigation, d'empêcher le développement d'adventices et de garder une température au sol importante. Le paillage utilisé varie d'un professionnel à un autre, dépendant des ressources de chacun. Dans cette diversité de paillages, la toile hors sol reste la plus utilisée, suivie de la bâche plastique noire.

L'irrigation pour la tomate se fait de manières différentes selon les maraîchers. Certains n'ont pas de planning d'irrigation précis et irriguent en fonction de l'aspect du sol, de la culture ainsi que du climat présent. D'autres ont des plannings plus précis avec des arrosages réguliers et systémiques. L'irrigation des tomates se fait par goutte à goutte le plus souvent, de préférence le matin.



« Mieux vaut laisser les plantes avoir soif que d'arroser l'après-midi. »



« Pour cette culture, tout est une question d'eau ! »

Certains maraîchers démarrent l'irrigation des tomates à l'aspersion durant le premier mois puis passent ensuite à une irrigation par goutte à goutte afin de forcer les plants de tomates à faire des racines. La quantité d'eau apportée varie en fonction des maraîchers (1 à 2L par jour par plant). Elle est légèrement supérieure en irrigation par aspersion (jusqu'à 3L).

Entretien de la culture

Concernant l'entretien de cette culture, deux itinéraires différents se distinguent :



« Etre régulier dans la taille et les irrigations. »

- Le premier itinéraire consiste à réaliser un passage de taille en début de culture afin de retirer les gourmands les plus importants, puis après ce passage de laisser la culture se développer à sa guise sans intervenir à nouveau dans sa taille.

- Le second itinéraire est plus chronophage, un passage régulier est réalisé dans la culture (toutes les semaines à tous les 10 jours selon les maraîchers) pour retirer les gourmands, tailler les bouquets à leur sortie. Ce dernier, de par l'entretien régulier, permet à la plante de focaliser sa croissance sur le(s) bras principal(aux) et de ne pas dépenser d'énergie dans les bras secondaires. La taille des bouquets permet de garder un nombre de fruits constant par bouquet (5 à 9 suivant les maraîchers), pour éviter des problèmes de calibre ou de fruits déformés et pour réguler le poids sur le pied de tomate.

Cet itinéraire est particulièrement gourmand en temps (Ex : 15 heures pour 1000m² ou 40 heures de travail par semaine pour 1800 plants).

Conservation

La conservation des tomates se fait si nécessaire en frigo (12-13°C) ou en cave (avec une température fraîche) selon les exploitations. Une alternative consiste à récolter les tomates le matin même de la vente lorsque cela est possible et de ce fait les laisser sur pied afin de ne pas avoir à se soucier de leur conservation.



Variétés utilisées :

Tomate ronde : merveille des marchés, casaque rouge, matina, saint pierre

Tomate cerise : miel du Mexique, cerise noire, trilly, prune noire

Cœur de bœuf : coralina, fleurette

Diversification (couleur, forme, variétés anciennes) : rose de berne, black zebra, caro rich, green zebra, ananas, andine cornue, cornue des andes, mande, margaux.

Hybride F1 : tiverta, tirouge, timenta, estiva, cindel, gloriote

Le choix variétale se fait en fonction du mode de vente du maraîcher ainsi que ses objectifs, si une base solide de rendement est voulue, les hybrides F1 peuvent être une solution. Dans le cas où la diversité de l'offre est recherchée, les variétés anciennes sont les plus optimums.