

# LA TOMATE

Aujourd'hui, c'est le **légume fruit** le plus cultivé chez monsieur tout le monde. On plante une ou plusieurs tomates dans sa véranda, sur sa terrasse, sur son balcon ou dès que l'on dispose de quelques m<sup>2</sup> de terre.

La tomate est originaire d'Amérique du Sud. Elle a été implantée en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle. Elle a été d'abord utilisée comme plante d'ornement avant d'être consommée comme légume.

La tomate tient son nom d'un mot aztèque « Tomati ». En Europe, c'est en Italie que les premières cultures ont été faites pour fabriquer de la sauce tomate.

La tomate est une plante qui produit des graines généralement fertiles. Croisements et hybridations sont des pratiques assez courantes. Depuis très longtemps les scientifiques, chercheurs de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) et les obtenteurs consacrent tous leurs savoirs pour créer de nouvelles variétés végétales comme par exemple la vigne (surtout entre 1950 et 1970 avec la création à cette époque de nombreux hybrides), les fruitiers, les pommes de terre et les tomates bien entendu...

Les obtenteurs de variétés nouvelles font un travail de longue haleine, patience et persévérance sont de rigueur. Après l'obtention d'une nouvelle plante et avant sa mise sur le marché il faut la cultiver et la **noter**, en évaluant sa fidélité génétique, sa productivité, sa croissance, sa résistance aux maladies, sa rusticité, ses valeurs nutritives et gustatives, son rendement...

Les jardiniers que nous sommes peuvent produire leurs plants de tomates. On récolte des graines ou on les achète, on sème, on repique et on plante. Si on aime les variétés anciennes c'est faisable.

Par contre, si on cultive des hybrides F1 (F1 signifie « fécondation 1 » ou « génération 1 ») ; leurs graines certes ne sont pas stériles, mais les plantes issues de ce semis (individus de 2<sup>e</sup> génération, dits F2) n'auront pas forcément les mêmes caractéristiques que la plante mère car c'est une reproduction sexuée. En effet, pour cette 2<sup>e</sup> génération les gènes sont à nouveau brassés. On obtient une population hétérogène.

N'oublions pas que naturellement, par la fécondation croisée, beaucoup de plantes de la même famille sont capables d'engendrer des hybrides. Les producteurs de graines sont très attentifs et agissent en conséquence.

## Tomates : choisir de bonnes variétés.

\***Tomate jaune ronde Lemon Boy** : bonne qualité gustative, tolérante au mildiou.

\***Pyros** : hybride F1, tomate de taille moyenne, excellente.

\***Celesten** : hybride F1, très belle tomate, poids et beauté lui confère tout son intérêt, précoce, très bon rendement, dommage quand même que le cœur soit moins apprécié.

\***Colibri** : hybride F1, proche de la tomate Roma avec sa forme ovoïde, peu de pépins, excellente qualité gustative, ferme et juteuse, très bon rendement.

\***Fandango** : hybride F1, obtenu par Clause S.A. Belle tomate de 140 à 200gr, croissance généreuse. Dommage, elle a beaucoup de pépins, bonne résistance aux maladies.

\***Corazon** : hybride F1 (hybride de type cœur de bœuf), gros calibre, vigoureuse, tomate côtelée, bonne résistance au mildiou, peu de pépins, parfumée.

\***Maestria F1** : elle est choisie pour sa résistance au mildiou, vigoureuse, fruits bien rouges sans collet vert, excellente saveur.

\***Bellemar F1** : gros fruits côtelés à chair ferme, juteux, sucrés et parfumés. Reine des tomates farcies, (décevante en 2024).

\* **Yellow Pearshaped, ou Yellow Pear poire jaune** : juteuse, saveur exquise, formidable !

\***Rose de Berne Fenda** : produit des fruits groupés énormes, rouge clair très sucrés et très parfumés, à récolter à maturité. Excellente en salade. Résistante aux maladies.

Toutes ces tomates sont ou ont été cultivées au jardin des Chapelaines



Tomates COLIBRI, CERISES, POIRES JAUNES.

## Tomates : Plantation, mycorhization, tuteurage, arrosage, taille...

**Les tomates se plantent profondément.** On l'enterre au moins jusqu'au niveau de la deuxième voire troisième feuille qui avec les pousses axillaires qui seront supprimées. Voir photos.

Dans la terre au niveau de ces 'nœuds' la tomate va émettre des racines, ce qui en donnera plusieurs niveaux, en plus de celles nées au moment de la germination.

Les tomates plantées dans des bacs s'enterrent de 15 à 20 cm. Choisir un bon terreau horticole. Un bac sur système à roulettes permet de le déplacer. Dans la journée : au soleil ; le soir ou lorsqu'il pleut il est rentré sous le balcon.



1,2,3=trois hauteurs de feuilles



Bac sur roulettes

**La mycorhization** se fait par épandage avant plantation d'un engrais spécifique, contenant des bactéries et des mycorhizes (produit par OR BRUN). Autre spécialité : 'QUATERNA', qui est un activateur de croissance. Il agit sur le développement du système racinaire. Poudre diluée, en arrosage au moment de la plantation. C'est un produit 'SOBAC'.  
**Info importante confirmée en octobre 2024, OR BRUN ne produit plus cet engrais.**

*Rappel : les mycorhizes sont des champignons microscopiques qui vivent en symbiose sur le système racinaire des végétaux supérieurs.*



**Produit 'OR BRUN' n'existe plus**



**Produit 'SOBAC' – QUATERNA**



**Tomates mychorisées**



**Enracinement puissant grâce aux mycorhizes**

**Action des mycorhizes** : on le voit, les tomates développent des racines énormes, très longues et sur plusieurs niveaux. De ce fait, elles n'ont pas soif ni faim tous les jours, la nutrition de la plante est maximale. La résistance aux maladies est considérablement augmentée. Les bienfaits sont donc incontestables.

**Le Tuteurage** a son importance. J'utilise en tuteurs verticaux du fer Tor (fer à béton), son diamètre est de 18 m/m, sa longueur de 1,50 m. En tuteurs obliques, du fer Tor diamètre 12 m/m, longueur 2,00 m. C'est solide, durable et pratique.

**L'arrosage** est une nécessité, les tomates sont gourmandes en eau. Il ne faut pas mouiller le feuillage car humidité et chaleur = développement des maladies cryptogamiques. L'idéal est le goutte à goutte. J'ai également fabriqué une lance : c'est un tube de cuivre de diamètre 11 m/m et d'une longueur de 1,10 m, muni d'une vanne. L'extrémité est en biseau afin de faciliter la pénétration dans le sol. En ouvrant la vanne j'enfonce la lance à 30 ou 40 cm. Ainsi, j'apporte de l'eau en profondeur. 'Là où il y a de l'eau, les racines y vont'. Mes tomates n'ont jamais soif. On peut donc s'absenter quelques jours.



**Goutte à goutte**



**Lance d'arrosage**

**La taille :** en raison de mon dispositif de tuteurage, je peux laisser plusieurs tiges latérales secondaires. Le rendement est énorme, car silence ça pousse !

Je termine ce paragraphe en indiquant que l'on peut choisir aussi des tomates greffées.



**Tomate 'multibranche'**



**Tomates très ramifiées**

### **Les tomates greffées :**

Le greffage permet de donner à un cultivar sélectionné de tomate, un système racinaire plus puissant et plus résistant aux maladies et virus. Les plants sont coûteux, mais les résultats sont incontestables.

Plusieurs techniques de greffage peuvent être pratiquées, c'est la greffe dite à l'anglaise qui est plébiscitée, coupe à 90° ou coupe à 45°. Outils de coupe désinfectés, recours à des pinces en plastique, pose d'un petit tuteur pour garantir la verticalité du greffon.

On utilise souvent comme porte-greffe la tomate groseille « Petit moineau » qui est très vigoureuse et peu sensible aux maladies cryptogamiques, résistante à la sécheresse. C'est une tomate cerise (*Solanum pinellifolium*).

Tomate greffée : prix de l'ordre de 7,00 à 9,00 Euros.

**Conclusion** : tomates greffées, c'est bien, tomates mycorhызées, c'est mieux ; reste à savoir si les tomates greffées et mycorhызées c'est encore mieux ? **OUI !**

## **Tomates : Deux nouveaux ravageurs inquiétants.**

**Le premier** est un **papillon** (Lépidoptère) du nom savant : ***Tuta absoluta***.

Il s'agit d'une mineuse qui engendre des dégâts notoires sur les tomates. Ce papillon affecte et attaque les plantes de la famille des solanacées. On trouve cette mineuse sur les tomates, les aubergines, les poivrons, le tabac, les pommes de terre, mais aussi sur les plantes ornementales de cette grande famille...

J'ai observé pour la première fois la chenille **Tuta** à l'état jeune sur des DATURA qui poussaient à l'entrée de ma serre.

Si ces différentes solanacées sont l'hôte de ce papillon, c'est dans les tomates que cet insecte cause le plus de dégâts.



***Mineuse sur Datura***



***Pénétration de la Mineuse sur tomate***



***Papillon TUTA absoluta***

**Cycle et Biologie.**

Le papillon est gris de 0,5 à 2 cm de long, avec de longues antennes.

Originaire d'Amérique du Sud.

La durée de vie des papillons femelles est de 10 à 15 jours et pour les mâles elle est de 6 à 7 jours. Sous serre, la femelle peut pondre plus de 200 œufs (jusqu'à 260) ; en plein air environ 50 œufs seulement par ponte.

Les papillons se cachent dans la journée. Ils sévissent en fin de journée et au lever du soleil.

Les larves, chenilles, ou mineuses de premier stade sont de couleur crème. Puis elles deviennent verdâtres et rose clair. Elles sont très actives surtout le soir ou durant la nuit. On les trouve principalement sur les jeunes pousses. C'est entre 20 et 25°C que le développement de l'œuf à l'adulte (imago) est le plus rapide, à peine 30 jours. En dessous de 20°C il faut environ 40 jours.

Les femelles pondent de préférence sous la face inférieure des feuilles ou au niveau des jeunes tiges tendres ou encore sur les tomates jeunes au niveau des sépales, lorsque les fruits sont petits et verts.

Je n'ai pas encore pu observer les œufs, même avec une loupe. Dès l'éclosion les larves pénètrent dans la tomate.

La chenille de premier stade est de couleur crème. En vieillissant elle grossit et devient verte et rose clair. Elle rejette énormément d'excréments, déjections grumeleuses noires. Les trous de sortie sur les fruits sont nettement plus petits que ceux de la noctuelle de la tomate (2 à 3 mm seulement). Les galeries creusées engendrent rapidement une pourriture de la tomate.



*Dégats sur les tomates qui ne sont plus consommables*

La mineuse de la tomate hiberne sous forme d'œufs, de larves ou de chrysalides, et son développement redémarre dès que les conditions sont redevenues favorables. Par contre toutes ces formes de conservation de l'espèce ne peuvent résister à des températures négatives de l'ordre de moins 10°C. Espérons des hivers avec moins 15°C.

Ce parasite a été introduit en Europe et chez nous en 2006 ou 2008 par des importations de tomates hors saison en provenance d'Amérique du Sud, via l'Espagne et le Maroc ! Voilà ce qui arrive lorsque l'on mange des tomates ou des fraises à Noël.

Chez nous, en 2021, les populations de papillons **Tuta** étaient encore supportables, mais si elles prennent le même chemin de prolifération que la Pyrale du buis il y a de quoi être pensif et inquiet.

### Remèdes :

Il faut rappeler que la mineuse après hibernation reprend son développement dès que les conditions sont redevenues favorables.

**Faire du sanitaire** : éliminer entièrement et scrupuleusement toutes vos tomates dès que vous ne récoltez plus. Déchèterie et surtout pas le tas de compost au fond du jardin.

Dès que vous avez planté vos jeunes tomates il faut traiter avec un insecticide à base de Pyréthrine (naturelles ou de synthèse). Ensuite, dès que vos tomates commencent à fleurir traiter avec *Bacillus Thuringiensis* (bacille de Thuringe) inoffensif pour les insectes utiles (traitement bio). Vos tomates peuvent être déjà contaminées lorsque vous achetez vos jeunes plants.

Eviter de faire cohabiter d'autres solanacées avec vos tomates.

En pleine terre, ne pas cultiver vos tomates là où elles étaient l'an passé (rotation des cultures).

Sous tunnel plastique non chauffé, bien travailler le sol durant l'hiver afin que le froid élimine le parasite.

Il n'y pas de variétés résistantes.

Enfin, observez très régulièrement vos pieds de tomates avec de bonnes lunettes et une loupe, et renouvelez le traitement si nécessaire.

**Le second** est une **Punaie verte**, puante, ponctuée, du nom scientifique : **Nezara viridula**.



**Dégâts de la punaise verte de la tomate avec ses points blancs sur le dos**



**Punaise *NEZARA viridula***

La punaise verte pique la base des boutons floraux ou les extrémités des pieds de tomates. On la trouve aussi sur les aubergines et les poivrons, les concombres et même les haricots, en provoquant la déformation des fruits.

Elle est originaire d'Afrique de l'est (Ethiopie).

Cette punaise se reconnaît avec ses petits points blancs sur ses hémélytres ; elle mesure 10 à 12 mm. Elle émet une odeur nauséabonde qui imprègne les tomates.

C'est un insecte piqueur-suceur qui avec son rostre provoque des nécroses sur les tomates (voir photos).

**Remèdes :**

Une mouche : **Trichopoda pennipes** parasite la punaise verte, mais pour le moment en Europe et en France rien n'est disponible dans le commerce. Reste à savoir si cette mouche n'a pas aussi un côté nuisible ?

Il faut faire la chasse aux punaises et les détruire avec une paire de ciseaux.

**Autre solution** : pulvérisation avec une macération d'ail. Hacher 100 grammes de gousses d'ail et faire macérer pendant 24 heures dans 2 à 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Y ajouter une cuillère de savon noir. Diluer à 10% (10 centilitres de macération pour un litre d'eau)

Comme pour le Tuta absoluta, en fin de culture, éliminer la totalité de vos pieds de tomates infestés.

***Le point fin août 2023.***

En 2023 le TUTA affecte les tomates partout et de façon inquiétante. On ne pourra plus récolter des tomates sans utiliser tous les moyens et traitements disponibles.

La punaise verte progresse aussi...

**Dernière info** : Chez TEFAL à Rumilly vous trouvez un couteau spécial pour peler les tomates. C'est très pratique. La tomate est finement débarrassée de sa peau.

Jean-Claude MOIRON  
Ingénieur, Officier du Mérite Agricole.  
Ancien Directeur des Espaces Verts de La Ville D'Annecy  
Mai 2024  
Document repris en août 2025