



**Voici le moment tant attendu par nombre de jardiniers. Le potager n'est plus un espace vivrier destiné à subvenir à une partie des besoins alimentaires de la famille, mais un lieu de découverte, de plaisir et bien souvent de partage familial où, en maîtresses incontestables trônent les tomates.**

Après un bref rappel des modes de culture, nous verrons en détail les 10 variétés que la rédaction des cahiers a sélectionnées pour vous. Il s'agit donc d'une liste tout à fait subjective, prenant à la fois en compte nos goûts respectifs et la possibilité d'acquiescer ces variétés soit en graines (il est un peu tard pour semer) soit en plants.

## Une saison au jardin

### LE SEMIS

Il s'effectue à chaud en terrine, en général du début à la mi-mars. Quand les pousses ont sorti leurs 2 premières vraies feuilles, elles sont repiquées en godets individuels et toujours maintenues au chaud.

# Tomates : Les

### LA PLANTATION

Elle ne se fait qu'en sol réchauffé. Inutile de planter tôt des pieds qui souffriront au démarrage, ou pires risquent une gelée. Excepté dans le sud de la France, on ne plante pas avant la mi-mai. Cependant nombre d'impatients ont avec succès trouvé des astuces permettant de gagner un peu de temps : cloches, mini tunnels, tuiles, etc.

Les tomates ont la remarquable faculté d'émettre des racines le long de leur tige si celle-ci est en contact avec la terre. La plantation allongée, en sol bien ameubli et bien nourri est idéale.

### LA TAILLE

Je ne m'attarderais pas sur ce sujet que nous avons longuement développé (cf cahiers n°8). Malgré tout je tiens à rappeler ce grand principe : La taille des tomates n'est pas obligatoire. Elle est destinée à augmenter la précocité et le calibre des fruits, avec pour conséquence néfaste d'accroître les risques de maladies cryptogamiques du type mildiou, se développant par les plaies que cette pratique provoque. Mon propos n'est pas de vouloir dissuader de toute taille, mais que chaque jardinier mesure bien pourquoi il le fait et ce que cela entraîne. Personnellement je mélange les 2, et ne taille que les précoces. Par expérience, je peux certifier que les variétés de mi-saison et tardives non taillées peuvent fournir très tard sans être malades.

### LES SOINS ET L'ALIMENTATION

Les tomates sont des plantes relativement exigeantes au jardin. Elles apprécieront au cours de la saison des passages de stimulants foliaires du type purins, qu'ils soient d'orties, de prêle (riches en silice) ou de consoude.

Plus que des quantités d'eau à n'en plus finir, elles préféreront sans conteste des apports

### Le repiquage en godets



moindres mais réguliers. Installez un épais paillage dès que le sol est bien chaud et qu'elles sont suffisamment développées pour faire fi de la concurrence des adventices.

### EN FIN DE SAISON

Repérez bien leur emplacement dans votre jardin afin de ne pas manquer l'indispensable rotation les années suivantes. De préférence, arrachez et brûlez les pieds ayant terminé leur production.

# ZOOM SUR UN LÉGUME

## 10 incontournables

### Notre sélection

#### ANDINE CORNUE OU CORNUE DES ANDES

Lors de vos achats de plants, ne vous fiez pas à son apparence trompeuse. Avec son port souvent « pleureur » et ses tiges grêles elle paraît souvent en piteux état bien qu'il n'en soit rien. Cette variété précoce, robuste et au fort développement vous donnera de délicieux fruits à la forme allongée, dont le poids varie entre 80 et 150 g. La chair est à la fois ferme et fondante, d'une excellente tenue. Idéale à couper en rondelles. (photo page de gauche)

#### CŒUR DE BŒUF ROSE

Amateurs de tomates à chair ferme, douces, sans acidité, idéales pour les coulis et autres cuissons, cette variété tardive aux fruits d'assez belle dimension (250 à 350 g) vous comblera. Comme pour nombre de ces variétés assez anciennes, vous apprécierez que sa peau fine et non adhérente à la chair n'altère sa texture. (non représentée)

#### DÉLICE DU JARDINIER



Impossible d'établir une liste à peu près sérieuse sans la mentionner. De petit calibre (fruits entre 20 et 30 g) cette tomate de mi-saison extrêmement vigoureuse et productive vous garantit abondance de fruits absolument délicieux : croquants, sucrés et très parfumés. Il est possible de tailler les pieds de manière classique par suppression des gourmands pour augmenter la taille des fruits sans altérer leur qualité.



#### GREEN ZEBRA

Extraordinaire tomate de mi-saison. Ses fruits d'un calibre moyen (100 à 150 g) prennent à maturité une magnifique teinte vert émeraude striée de jaune d'or. Green Zebra, même si elle n'est pas une variété ancienne, mais une obtention américaine relativement récente, n'en est pas moins plus qu'une belle tomate : à l'esthétique incomparable s'ajoute un parfum et une texture admirables.

#### NOIRE DE CRIMÉE



Si sa peau est d'un pourpre soutenu, sa chair elle, tire franchement sur le noir. Douce, sans acidité, elle est une de ces merveilleuses variétés permettant d'associer au plaisir du palais celui non négligeable des yeux. Cette tomate de mi-saison, aux fruits de 100 à 200 g est à cultiver « impérativement ».

#### PRUNE NOIRE



Une tomate de petite taille (fruits de 25 à 30 g) représentant à elle toute seule les avan-

tages qu'offrent en général les tomates dites « cerise » : résistantes, productives, ne demandant ni taille ni soins particuliers. Vous vous régalez avec cette variété de mi-saison, aux fruits doux et à chair ferme.

#### PURPLE CALABASH



Non cette tomate n'est ni une erreur de la nature, ni une plaisanterie. Même si effectivement, j'en conviens sa forme est disons...tourmentée. Soyons franc, de forme elle n'en a d'ailleurs pas vraiment. Le fruit de mi-saison, à la couleur pourpre, d'une bonne centaine de grammes environ donne toujours l'impression soit d'avoir été mal pollinisé, soit d'avoir été fortement contrarié pour se renfrogner à ce point... Délicieuse et surprenante tomate à cultiver pour le plaisir des yeux comme du palais.

#### RAISIN VERT OU GREEN GRAPE

Tomate de mi-saison offrant de nombreux petits fruits d'une vingtaine de grammes répartis en quantité de grappes. Très parfumée, idéale pour les apéritifs, brochettes, une tomate de petit calibre qui a vraiment du goût. Verte à maturité, ce qui est plutôt inhabituel, repérez-la dans votre jardin pour ne pas la manquer... (non représentée).

#### ROSE DE BERNE

Une des préférées à la rédaction des cahiers. Cette variété maintenant facile à se procurer a été « redécouverte » il n'y a que quelques années seulement par le Biau Germe, dont ce n'est là le moindre mérite. Cette tomate



de mi-saison, d'un calibre moyen (50 à 80 g) d'un magnifique rose profond est d'une douceur et d'un fondant remarquable. Cuite ou crue elle reste un vrai délice.

#### SAINT PIERRE

Même si bien sûr notre parti n'est pas d'être exhaustif, impossible de conclure cette liste sans citer une classique des classiques. De celle que des générations de jardiniers ont cultivée, appréciant à la fois sa productivité, ses qualités gustatives et ses capacités de résistance aux maladies. La tomate Saint Pierre est un beau fruit rouge de mi-saison au calibre moyen, (non représentée)

#### N'EXAGÉRONS RIEN

Tous les jardiniers n'ont pas forcément le temps, la compétence ou le matériel nécessaires pour faire eux-mêmes leurs plants de tomates. Malheureusement, il est encore difficile de trouver les variétés citées en plants, bien que la tendance soit à l'amélioration. Même si les grandes surfaces de jardinage y « arrivent », les amateurs doivent encore souvent quitter les réseaux de vente classiques au profit de fête des plantes plus spécialisées. Cependant, si à la rédaction des cahiers nous nous réjouissons de cette amélioration de l'offre, nous tenons à préciser qu'en jardinerie ou ailleurs, rien ne justifie les tarifs délirants que trop souvent nous constatons. De plus en plus, sous les fallacieux vocables « anciens », « oubliés », etc. on trouve tout et n'importe quoi à des prix exorbitants. Concrètement, un plant de tomates ne vaut pas 3 euros. Ceci quel qu'il soit, rare ou fréquent !

Dossier réalisé  
par Xavier Mathias.