Agriculture Canada

CULTURE DES TOMATES POTAGÈRES

PUBLICATION 1558 1975



LIBRARY
8 1975
CANADA DEPT

630.4
C212
P-1558
1975 c. 3.

On peut obtenir des exemplaires de cette publication à la
DIVISION DE L'INFORMATION
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
OTTAWA
K1A 0C7

©Information Canada, Ottawa, 1975

10M-38141-6-75
Cat. No. : A53-1558 F

TABLE DES MATIÈRES

LA TOMATE PRÉFÈRE UN CLIMAT CHAUD 3

CHOISIR UNE BONNE VARIÉTÉ 5
Inflorescence définie ou indéfinie 5

ACHETER DES PLANTS VIGOUREUX 8
Comment cultiver ses propres plants de tomate 9
Endurcir les plants avant de les repiquer 10

REPIQUAGE 10
Plantons les tomates dans un sol fertile 10
Appliquer un engrais de départ 11
Repiquer lorsque tout danger de gel est passé 11
Un faible espacement favorise une bonne récolte 12

CULTURE ET SOINS 12
Désherbage 12
Paillage 13
— les tomates ont besoin de beaucoup d'eau 13
— les tomates tuteurées exigent plus de soin 14
— lutte contre les maladies et les ravageurs 16

RÉCOLTE 17
Cueillir les tomates à pleine maturité 17
Récolte et entreposage des graines de tomate potagère 17

LES TOMATES SONT NOURRISSANTES 18

CULTURE DES TOMATES POTAGÈRES

Par Calvin Chong

La tomate est probablement le légume de jardin le plus cultivé. Même dans le plus petit potager, il y a toujours place pour quelques plants de tomates. Sa culture est facile et s'adapte à une grande diversité de sols et de situations. Originaire de l'Amérique tropicale, cette plante vivace herbacée est apparentée à la pomme de terre, au piment et à l'aubergine. Dans les régions tempérées, la tomate cultivée à l'extérieur, est détruite par la gelée avant d'avoir pu compléter sa première année de croissance. Dans l'Europe du XVI^{e} siècle, ce légume était connu sous le nom de « pomme d'amour » et, dans certaines régions, son fruit était considéré comme vénéneux.

La présente publication expose quelques-uns des points essentiels à observer pour produire de meilleures tomates potagères. Il faut avouer qu'il est impossible de traiter indifféremment toutes les variétés de tomates. Les façons culturales et le choix des variétés varient considérablement selon l'endroit et aussi selon leur disponibilité et les préférences personnelles. Il est impossible de fournir des données applicables à toutes les situations.

LA TOMATE PRÉFÈRE UN CLIMAT CHAUD

On attribue souvent une mauvaise ou piètre récolte de tomates à la variété ou à la semence utilisée, mais il faut se rappeler qu'aucune variété en particulier ne peut donner de bonnes récoltes dans toutes les conditions. La tomate exige une saison de croissance longue et chaude de 3½ à 4 mois pour compléter son cycle à partir de la graine jusqu'à la maturité des premiers fruits (fig. 1). Dans notre climat tempéré du nord, le semis en plein air n'est généralement pas recommandé. Les graines de la plupart des variétés ne germeront pas de façon satisfaisante dans un sol froid. À 50°F (10°C), les graines germeront en 25 à 30 jours, comparativement à 4 à 5 jours à 85°F (29°C). Dans la plupart des régions du Canada, les plants des variétés hâtives et de mi-saison, repiqués dans le jardin lorsque tout danger de gel est passé seuls donneront une récolte satisfaisante. Le semis direct de certaines variétés de tomates de transformation est restreint

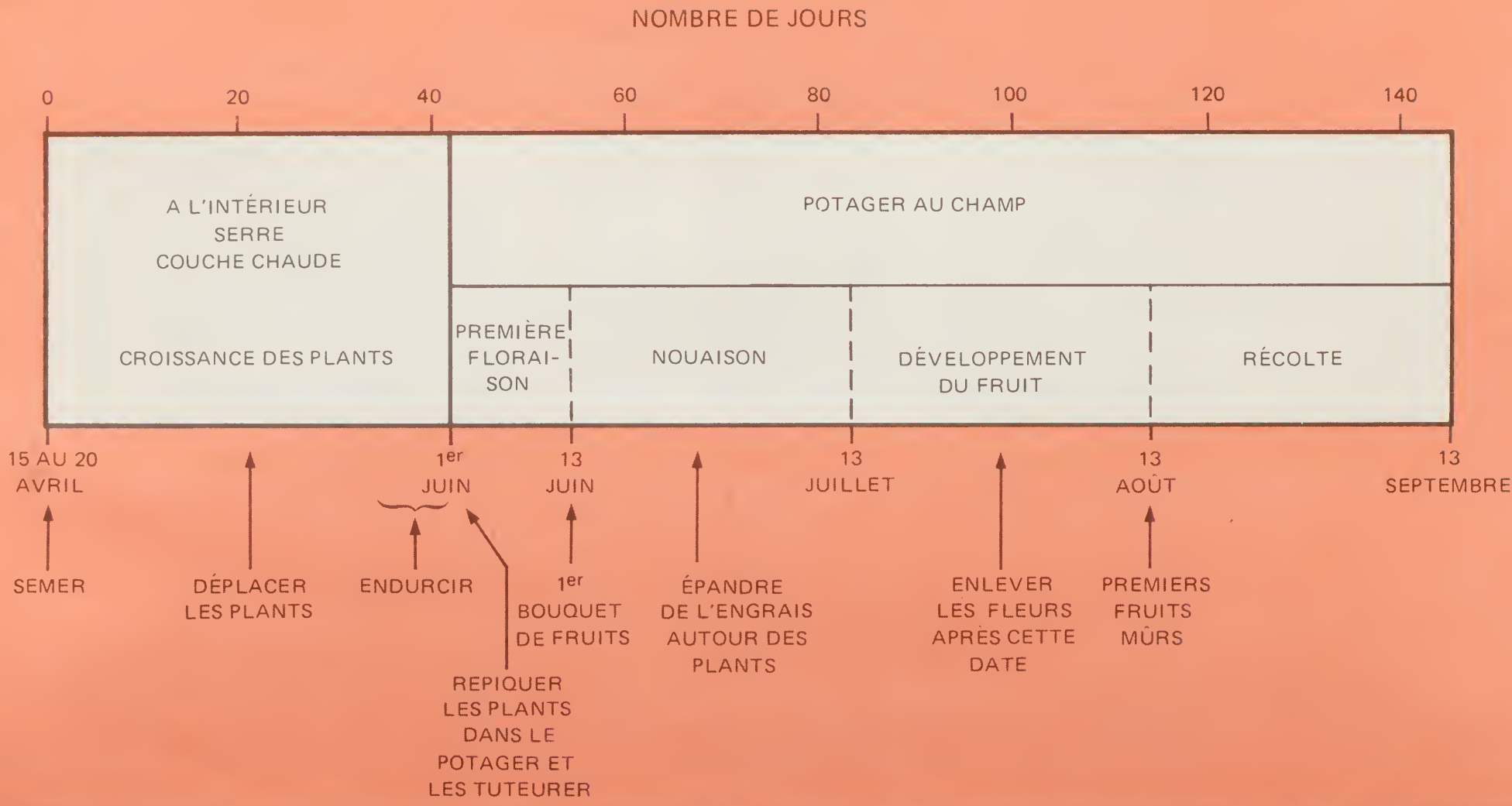


Fig. 1. Croissance et développement d'un plant typique de tomate potagère.

aux régions du sud-ouest de l'Ontario qui jouissent d'une saison relativement longue, il *n'est pas* recommandé pour les petits potagers.

Des températures modérées et uniformes de 65 à 85°F (18 à 29°C) sont les plus favorables à la croissance des plants de tomates. Selon la durée ou la rigueur de l'exposition au froid, les plants peuvent être temporairement ou gravement endommagés par des températures inférieures à 50°F (10°C). Les expositions aux refroidissements ont un effet cumulatif. Les tiges et les nervures foliaires ainsi exposées peuvent prendre une coloration violacée et les plants peuvent s'atrophier ultérieurement et produire des rendements médiocres. Si le froid n'est pas intense, les plants perdront graduellement leur coloration violacée et se rétabliront parfaitement. Assez souvent, la déformation des fruits, généralement du premier bouquet, est attribuable aux basses températures nocturnes à l'époque de la floraison et de la pollinisation.

Les plants continuent de fleurir et de nouer à moins que la maladie ou le gel n'arrêtent leur croissance. La floraison survient normalement dans les 12 jours après le repiquage dans le jardin et l'apparition subséquente du premier bouquet de fruits quelques jours plus tard (fig. 1). Le développement du fruit exige environ 60 jours du début de la nouaison jusqu'à la maturité. Selon la variété et le régime d'exploitation, on peut prévoir que 5 bouquets, soit environ 5 à 7 lb (2,25 à 3,20 kg) de fruits par plant, parviendront à maturité durant la période de la récolte. Chaque bouquet devrait produire de 1 à 1½ lb de fruits (500 à 750 g). Les variétés hâtives tendent à donner des fruits pendant une période plus courte que les variétés tardives.

CHOISIR UNE BONNE VARIÉTÉ

Les jardiniers amateurs ont souvent de la difficulté à choisir la variété qui leur convient en raison du grand choix de forme, couleur et taille des variétés offertes. Il importe avant tout de choisir une variété bien adaptée aux conditions locales de croissance. En cela vous pouvez vous fier à celles qui ont déjà fait leur preuves dans votre localité. Les variétés décrites dans les catalogues des pépiniéristes et grainetiers du Canada, où les plants de tomates vendus dans les centres de jardinage donnent d'habitude des résultats satisfaisants. Bien que la plupart des jardiniers fassent pousser des variétés rouges, les variétés roses sont populaires au Québec, tandis que les tomates jaunes et les petites tomates sont l'affaire des amateurs de grand style.

INFLORESCENCE DÉFINIE OU INDÉFINIE

Les tomates se classent en deux grands groupes, à savoir inflorescence définie et indéfinie.

Pour que les résultats soient les meilleurs, l'un et l'autre réclame des façons culturales particulières.

Les variétés à inflorescence définie poussent jusqu'à une certaine hauteur et le point de croissance se termine par un bouquet de fleurs. Ces plants sont généralement plus buissonnants et plus petits que ceux à inflorescence indéfinie. De plus ils ne réclament ni taille ni tuteur. Les fruits pèsent de 3 à 4 oz. (85 à 110 g) et sont du type préféré par les jardiniers commerciaux. Les variétés indéfinies peuvent pousser et produire des fruits indéfiniment. Bien que certaines soient tardives, elles sont plus populaires chez les jardiniers amateurs du fait qu'elles produisent de gros fruits de 6 à 8 oz (170 à 225 g), de bonne qualité qui conviennent fort bien aux sandwiches.

Les variétés indéfinies nécessitent moins d'espace par plants que les variétés définies et doivent être tuteurées et taillées pour obtenir les meilleurs résultats.

Puisque les catalogues de semences n'indiquent pas toujours si une variété est déterminée ou non, la liste suivante donne les mots et les phrases qui généralement permettent de savoir dans lequel des deux groupes se situe la variété indiquée.

Les variétés classées comme semi-définies peuvent être tuteurées ou non. Cependant, en raison de la courte saison de croissance il est préférable de les traiter comme si elles étaient du type « défini ».

Les agronomes de comté et les spécialistes ou chercheurs des Stations de recherches pourront vous aider pour choisir les variétés les mieux adaptées.

CARACTÉRISTIQUES	INFLORESCENCE DÉFINIE	INDÉFINIE
Forme du plant	Plants petits ou compacts tiges courtes	Grands plants, à longues tiges, touffus
	- Buissonnant, croissance déterminée, pas de grandes tiges.	- Vigoureux, très vigoureux - Prolifique, produit toute la saison
Rusticité	- Hâtive, précoce, très hâtive; extrêmement précoce ou très précoce; excellente pour récolte hâtive, mi saison	- Tardive, mûrit en fin de saison
	- Pour saison courte; aussi précoce que Fireball; parmi les plus hâtives - Donne des fruits à basse température - Fruits précoces	- Variété ordinaire, récolte principale
	- Mûrit en 50 à 65 jours après transplantation	- Mûrit en 65 à 85 jours après transplantation
Culture	- Buissonnant, sans tuteur	- À tuteur, tuteurer et tailler
	- Pas de tuteurage - Pas de taille	- À tuteurer à l'automne buissonnant à tuteurer, ou faire pousser sur treillis, tailler les gourmands
	- Peut être semé en pleine terre - Peut être semé en plein air - Germe en sol frais	
	- Adapté aux courtes saisons	- À forcer pour culture en serre
Grosseur des fruits	- Petites tomates	- Grosses ou très grosses tomates
	- Taille moyenne 3 à 4 onces (85 à 110 g)	- Type beefsteak, 6 à 8 onces (170 à 225 g)

ACHETER DES PLANTS VIGOUREUX

Il est habituellement plus pratique et plus économique pour l'amateur d'acheter dans les jardineries des plants de tomate cultivés en serre que de les cultiver à partir de la semence. Toutefois, se méfier des plants médiocres mis en vente. Il est généralement difficile pour l'amateur de fournir les conditions d'éclairage et de température requises pour assurer une bonne croissance des plants à l'intérieur. Toutefois, si l'on décide de cultiver ses propres plants à la maison ou dans une couche chaude, il faut viser à produire des plants trapus, d'un vert moyen et vigoureux, de 7 à 9 po (18 à 23 cm) de hauteur, avant de les repiquer dans le potager (fig. 2).

Fig. 2. Plant de tomate au bon stade de croissance pour le repiquage dans le potager.



COMMENT CULTIVER SES PROPRES PLANTS DE TOMATES

Démarrer les semences dans une caissette ou autre contenant peu profond munis de trous de drainage, 6 à 7 semaines avant le repiquage prévu dans le jardin. Les plants démarrés trop tôt peuvent commencer à nouer avant l'époque de la plantation. Une fois en place, ces plants démarrent lentement et produisent une récolte médiocre. Ensemencer au taux de 5 à 10 graines au pouce linéaire. (10 à 20 graines par 5 cm), en lignes espacées de 2 à 3 po (5 à 7,5 cm) et à une profondeur de ¼ à ½ po (6 à 12 mm).

Pour lutter contre les maladies des plants, utiliser des semences préalablement traitées avec un fongicide et les semer dans un substrat stérile ou quasi-stérile, comme un mélange à quantités égales de mousse de tourbe et de sable. Pour réduire le dessèchement de la surface du sol, recouvrir la caissette de papier journal et l'enlever aussitôt que les graines commencent à lever. Les graines de tomate germent le mieux entre 70 et 85°F (21 et 29°C), et lèvent généralement dans environ 4 à 7 jours. Il n'est pas nécessaire de les exposer à la lumière pour la germination, mais dès qu'elles lèvent, il faut leur donner le plus de lumière solaire ou artificielle possible, et les maintenir à des températures de 60 à 75°F (15,5 à 21°C). Maintenir le sol humide pour favoriser une croissance soutenue. Pour éviter la fonte des plantules, empêcher le sol de devenir et de rester trop humide.

Repiquer les plants dans de petits pots de tourbe carrés, de préférence de 2½ à 3 po (6 à 7,5 cm), dès l'apparition de la première vraie feuille entre les cotylédons, soit environ 3 semaines après le semis. Éliminer les plants faibles. Si l'on n'a besoin que de quelques sujets, il est peut-être plus facile de semer plusieurs graines directement dans chaque pot et de ne conserver que les plants les plus vigoureux après la germination. Ne pas trop les tasser. Les plants ayant besoin d'un espace de 16 à 20 po² (100 à 130 cm²) espacez les pots de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm).

Mélanger à l'eau d'arrosage un engrais complet soluble, c'est-à-dire contenant de l'azote, du phosphore et de la potasse, comme de 10-10-10 ou le 10-20-20, à la dose de ¼ à ½ cuillerée à thé par gallon d'eau (1 à 2 ml/5 litres). Mieux vaut réduire la dose si les conditions d'éclairage sont mauvaises car une quantité excessive d'azote provoquera une croissance luxuriante tout en hauteur. Une fertilisation excessive peut entraîner le rabougrissement ou endommager les plants.

Un endroit préféré comme un rebord de fenêtre ensoleillé peut assurer une éclairage suffisant aux plants si l'exposition est vers le sud, mais les hautes températures de 80°F (27°C) ou plus peuvent favoriser une croissance tout en hauteur. Pincer les

points de croissance si les plants tendent à s'étioler. Un éclairage supplémentaire à l'aide de tubes fluorescents combinés à des ampoules incandescentes ordinaires, favorise une bonne croissance. Ne pas exposer les plants à plus de 16 heures d'éclairement par jour. Une longueur du jour excessive ou un éclairement continu peuvent endommager les plants.

ENDURCIR LES PLANTS AVANT DE LES REPIQUER

Une semaine avant le repiquage, commencer le processus d'endurcissement en vérifiant périodiquement la croissance des plants, en réduisant la température à environ 60°F (15°C), en interrompant complètement la fertilisation ou en réduisant les arrosages de manière à maintenir le sol légèrement sec. Tout traitement qui ralentit la croissance favorise l'endurcissement. L'exposition graduelle aux conditions atmosphériques extérieures constitue une très bonne pratique. L'endurcissement permet aux plants de résister aux mauvaises conditions du milieu ambiant, comme le dessèchement par le vent ou les températures fraîches. Un endurcissement rigoureux est nuisible car les plants peuvent ne jamais retrouver complètement leur vigueur.

REPIQUAGE

PLANTONS LES TOMATES DANS UN SOL FERTILE

Les plants de tomate s'adaptent à une grande diversité de sols mais, à moins d'être bien approvisionnés de substances nutritives, ils donneront des rendements médiocres. La matière organique comme le fumier bien décomposé ou le compost améliore la structure physique du sol. Une bonne terre de jardin devrait toujours contenir une bonne quantité de matière organique dont la valeur, surtout en sols sableux et argileux, ne peut être sous-estimée.

Il est difficile de faire des recommandations précises en ce qui concerne les applications d'engrais à l'époque de la préparation du sol. Les besoins varient considérablement selon la fertilité initiale et la quantité de fumier ou de compost ajoutée. Une application de ¼ de chopine par plant (140 ml) ou de 25 lb/1000 pi² (12,2 kg/100 m²) d'un engrais complet comme le 5-10-10, le 10-10-10 ou le 6-12-12, devrait donner de bons résultats. Incorporer parfaitement l'engrais dans le sol bien avant la plantation.

Il est parfois recommandé d'épandre en un petit cercle autour du plant, une ou deux cuillerées à table d'un engrais, de préférence riche en azote comme le 33-0-0, lorsque les premiers fruits ont un

pouce de diamètre (2,5 cm). En sol pauvre ou sableux, répéter ce traitement une ou deux fois à intervalles de deux semaines. Il faut prendre soin de ne pas brûler les plants ou les racines.

Un loam sableux fertile est préférable à un sol plus lourd. Une terre sableuse légère se réchauffe plus rapidement au printemps. Le bon drainage des sols en pente permet d'éviter les dégâts par les gelées tardives du printemps, mais ces sols peuvent avoir besoin d'irrigation. Il faut chercher à éviter les dépressions gélives pour la plantation. De plus, les tomates ne viennent pas bien dans les endroits ombragés.

APPLIQUER UN ENGRAIS DE DÉPART

Dès la plantation, appliquer une solution d'engrais de départ. Ces solutions contiennent un engrais soluble dans l'eau, comme le 10-52-17 ou le 10-52-10. Préparer ces solutions à raison de 1 à 2 cuillerées à table par gallon d'eau (20 à 40 ml/5 litres), et en appliquer ½ chopine (285 ml) par plant. Les solutions de départ sont riches en phosphore mais contiennent également un peu d'azote et de potasse. Le phosphore favorise une croissance rapide des racines et accélère la fructification et la maturation. Il existe plusieurs formules de solutions de différentes marques avec leur mode d'emploi respectif.

REPIQUER LORSQUE TOUT DANGER DE GEL EST PASSÉ

Repiquer les plants de tomate dans le potager lorsque tout danger de gel est passé, soit vers la fin de mai ou le début de juin dans la plupart des régions du Canada. En protégeant les plants ou en choisissant des endroits abrités autour de la maison, on peut les repiquer plus tôt dans le potager. Pour une protection d'urgence contre une gelée, recouvrir les plants de papier journal ou de matière plastique, de boîtes de carton ou de paniers pour la nuit et les enlever le jour. Toutefois, il est peu avantageux de planter trop tôt car les températures de l'air et du sol sont généralement trop froides pour assurer une bonne croissance.

Les plants cultivés en pots de tourbe peuvent être repiqués directement dans le sol sans dépotage. Il est parfois souhaitable de percer des trous sur les côtés ou le fond du pot, ou simplement d'enlever le fond avant le repiquage. Faire un trou dans le sol légèrement plus grand que le pot et enterrer la tige principale à au moins 2 po (5 cm) plus bas que sa position originale.

Les plants haut-montés, de plus de 10 po (25 cm) doivent être repiqués plus profondément ou dans une position plus inclinée, laissant seulement les 5 à 6 premiers po au-dessus du sol (12 à 15 cm). Presser fermement le sol autour de la base du plant.

Avant de repiquer les plants cultivés en pots de plastique, d'argile ou de papier, les dépoter sans déranger les racines. Enlever soigneusement, à l'aide d'un transplantoir, les plants achetés en caissettes dans les jardineries, en laissant adhérer le plus de sol possible aux racines. Même si les plants retirés des caissettes, racines nues, peuvent résister à la transplantation, ceux dont les racines restent intactes poussent plus rapidement après le repiquage et peuvent produire des fruits plus tôt.

Les sols secs et un temps chaud ne favorisent pas le repiquage des tomates. Ne pas laisser les plants se flétrir durant l'opération. Si le temps est chaud ou ensoleillé, mieux vaut repiquer à la fin de l'après-midi ou le soir.

UN FAIBLE ESPACEMENT FAVORISE UNE BONNE RÉCOLTE

L'espacement des plants varie selon la variété, la fertilité du sol et selon qu'il faut tuteurer les plants ou non. Les tomates non tuteurées et à inflorescence définie exigent un espace de 9 à 12 pi² (0,8 à 1,1 m²) par plant. Les tomates tuteurées exigent beaucoup moins d'espace. Comme guide, espacer de 30 po (75 cm) les tomates non tuteurées et à inflorescence définie, en lignes distantes de 3 à 4 pi (90 à 120 cm), et espacer de 18 po (45 cm) les tomates tuteurées, en lignes distantes de 2 à 3 pi (60 à 90 cm). Planter les tomates naines à 12 po (30 cm) les unes des autres. Pour obtenir une production maximale dans un espace restreint, mieux vaux tuteurer et cultiver un plus grand nombre de plants plus rapprochés les uns des autres que de cultiver quelques plants très espacés. On recommande de cultiver trois plants par personne pour le consommation à l'état frais et deux fois plus pour la mise en conserve.

CULTURE ET SOINS

DÉSHERBAGE

Les mauvaises herbes font concurrence aux plants de tomate pour l'eau, les éléments nutritifs et la lumière, surtout au début de leur croissance. Ils hébergent également des ravageurs et des maladies. Les plantations familiales sont généralement trop restreintes pour justifier un désherbage chimique et, à cause du mélange des cultures, les herbicides sélectifs ne sont pas pratiques. Mieux vaut biner superficiellement le sol autour des plants, à moins de 2 po (5 cm) de profondeur, à l'aide d'une binette ou d'un cultivateur manuel. Les racines nourricières se développent généralement près de la surface du sol. Chaque fois que cela s'avère possible, désherber à la main et, au fur et à

mesure que les plants se développent, biner de moins en moins profondément et de plus en plus loin des plants pour éviter d'endommager les racines. Cesser de biner après que les fanes couvrent le sol.

PAILLAGE

Le paillage à l'aide de feuilles séchées, de paille, de vieux journaux et de matières synthétiques comme des bandes de polyéthylène noires ou de papier aluminum aident à lutter contre les mauvaises herbes (fig. 3). Incorporer parfaitement l'engrais dans le sol avant d'appliquer les paillis synthétiques. Pour ce qui est de paillis organiques, en appliquer une couche de 2 à 4 po d'épaisseur (5 à 10 cm) après un léger binage vers la mi-juin. Le paillage abaisse la température du sol, réduit l'évaporation, prévient l'érosion, réduit la fréquence des pourritures du fruit, conserve les fruits propres (fig. 4) et peut accroître le rendement ou hâter la maturation des tomates.

LES TOMATES ONT BESOIN DE BEAUCOUP D'EAU

Les tomates ont besoin d'une quantité suffisante d'eau pour assurer une croissance vigoureuse et uniforme. L'eau assure

Fig. 3. Culture de plants de tomate avec paillis de papier d'aluminium. Les bords de la bande de papier (vue partielle) ont été ancrés dans des sillons, laissant un paillis d'environ 24 pouce de largeur (60 cm) sur la ligne. Les trous circulaires ont été percés dans la bande de papier avant la plantation.





Fig. 4. Les tomates répondent bien au paillage. Les fruits qui reposen sur le paillis (au centre) sont moins exposés au pourrissement et son plus propres que ceux qui reposent sur le sol (partie inférieure droite).

également l'assimilabilité des éléments nutritifs du sol. Par temps sec, une teneur insuffisante en eau du sol pertube l'absorption de calcium par les plants et tend à provoquer une fréquence accrue de « pourriture apicale », un point brun imbibé d'eau qui s'élargit graduellement en une tache noire déprimée sur la pointe de la tomate. En général, le calibre des fruits est également plus faible. L'alimentation uniforme en eau est particuliêrement importante au temps où les jeunes fruits se développent à partir des premiers bouquets de fleurs. Par temps pluvieux, une quantité excessive d'eau favorise une plus grande fréquence de mûrissement en plaques, de fendillement, de maladies fongiques et de pourriture des fruits, particulièrement ceux qui viennent en contact avec le sol. La sensibilité des tomates au fendillement dépend dans une large mesure de la variété. Les sols sableux exigent des arrosages plus fréquents que les sols argileux et les autres sols lourds.

Comme guide général, les plants de tomate doivent recevoir un pouce d'eau (2,5 cm) par semaine. S'il ne tombe pas de pluie pendant une semaine, arroser les plants à froid. Les arrosages abondants à intervalles d'une semaine sont plus favorables que plusieurs petites applications. Mouiller le feuillage le moins possible.

LES TOMATES TUTEURÉES EXIGENT PLUS DE SOIN

La plupart des jardiniers semblent préférer les tomates à inflorescence indéfinie tuteurées qui prennent moins d'espace et

conviennent mieux si l'espace est restreint. Les plants tuteurés sont plus faciles à cultiver et à récolter, et les fruits sont plus propres et exempts des pourritures provenant du sol. Toutefois, une bonne formation des plants exige plus de travail manuel. Les tomates tuteurées tendent à subir de plus grandes pertes de fruits par la pourriture apicale, l'insolation et le fendillement.

On pratique diverses méthodes de treillage, de tuteurage et de conduite des plants. La conduite la plus commune est le tuteurage et la taille à un seul bras. De préférence à l'époque du repiquage, planter profondément dans le sol un bâton, un manche de balai ou un piquet (1 po × 5 pi) (2,5 cm × 1,50 m) à plusieurs pouces du plant. Au fur et à mesure que le plant se développe, attacher la tige principale au tuteur à l'aide d'une ficelle douce, d'un chiffon ou d'un vieux bas (fig. 5), sans la serrer contre le tuteur.

Tailler les plants en enlevant les petites pousses latérales qui se développent à l'aisselle des tiges foliaires et de la tige principale (fig. 5). Les bouquets de fleurs partent directement de cette

Fig. 5. Plant de tomate tuteuré. Pincer les pousses latérales au fur et à mesure qu'elles se développent. Attacher la tige principale lâchement au tuteur comme dans l'illustration ci-dessus.



dernière. Pour enrayer le développement des fruits qui ne parviendront pas à maturité durant la période de la récolte, enlever tous les bouquets de fleurs qui se forment après la fin de juillet ou moins de 60 jours avant la date prévue de la première gelée d'automne (fig. 1). Cette pratique conserve les nutriments fabriqués par la plante pour les fruits déjà noués. La méthode qui consiste à pincer l'extrémité de la tige lorsqu'elle atteint le bout du tuteur peut s'avérer peu avantageuse car l'enlèvement de la pousse terminale limitera la surface foliaire de la plante.

LUTTE CONTRE LES MALADIES ET LES RAVAGEURS

Les maladies des tomates sont causées par des champignons, des bactéries, des virus, ainsi que par un sol et un climat défavorable. Ces maladies et leurs moyens de lutte sont décrits dans la publication n° 1479 « Les maladies de la tomate » du ministère fédéral de l'Agriculture.

La rotation est la meilleure méthode de prévention des maladies et des ravageurs dans le jardin potager. Si possible, changer les tomates de place chaque année de façon à ne les cultiver qu'une fois tous les deux ou trois ans au même endroit. Dans l'intervalle, il ne faut pas planter de cultures apparentées comme les pommes de terre, les piments ni les pétunias dans l'espace destiné ultérieurement aux tomates. Planter de préférence des variétés résistantes aux flétrissure. Une humidité élevée, de fréquentes averses et une forte rosée, combinées à des températures favorables aux organismes pathogènes, favorisent le développement des maladies foliaires, surtout dans la dernière moitié de la période de croissance lorsque les maladies peuvent se propager très rapidement.

Le ver gris peut souvent endommager gravement les tomates potagères. Au niveau du sol, ce ravageur s'attaque à la tige des plants nouvellement repiqués et la coupe. Pour prévenir les dégâts par le ver gris, recouvrir la tige principale de chaque plant d'un morceau de papier d'aluminium, de papier journal ou de carton à l'époque du repiquage, et enterrer la base de la tige ainsi recouverte, ou utiliser un insecticide. Les ravageurs moins nuisibles, surtout les altises, les doryphores de la pomme de terre, les pucerons, le sphynx de la tomate, les arpenteuses du chou et les livrées peuvent causer de graves dommages dans certaines régions. Chaque fois que cela est possible, enlever les livrées à la main des plants de tomates.

Si les infestations prennent des proportions alarmantes, on peut se servir de bouillie ou de poudre du commerce pour lutter contre les maladies et les ravageurs des tomates de jardin. Ne pas pulvériser ni arroser les tomates à l'aide d'un appareil qui a déjà servi à appliquer du 2,4-D, 2,4,5-T ou des désherbants analogues, car il est extrêmement difficile d'éliminer, ne serait-ce que

d'infimes quantités de ces produits chimiques. Les tomates sont très sensibles à ces produits, même sous forme de brouillard qui peut provenir de la pulvérisation du bord des routes ou des pelouses du voisinage.

Pour de plus amples renseignements sur la lutte contre les maladies et les ravageurs, ou autres causes de mauvaises récoltes, consulter votre agent agricole ou votre agronome.

RÉCOLTE

CUEILLIR LES TOMATES À PLEINE MATURITÉ

Cueillir les tomates lorsqu'elles sont bien mûres pour obtenir les meilleures saveurs, couleurs et textures possibles.Les tomates mûries sur pied s'entreposent facilement pour plusieurs semaines dans le réfrigérateur. À l'automne, cueillir toutes les tomates mûres et à coloration vert mature avant l'arrivée des fortes gelées. La température influe beaucoup sur le mûrissement et la qualité des fruits. Les tomates à coloration vert mature peuvent mûrir de façon satisfaisante à la maison, à des températures de 60 à 75°F (15,5 à 21°C), même si la saveur des fruits mûris à l'intérieur n'est généralement pas aussi délicate que celle des fruits mûris sur pied. Un mûrissement plus lent à des températures moins élevées favorise le développement d'une chair plus ferme. Ne choisir que les meilleurs fruits pour le mûrissement.

L'exposition des fruits aux températures fraîches a un effet cumulatif. Les dégâts par le froid ne sont pas décelables au temps de la cueillette, mais se manifestent plus tard par des fruits de piètre qualité. La peau des tomates progressivement exposées aux nuits fraîches du début de l'automne s'altère graduellement. Par conséquent, les fruits récoltés durant cette période ont souvent une piètre qualité de conservation et sont très sensibles à la pourriture. Les tomates à coloration vert nature sont plus sensibles aux dégâts par le froid que les fruits partiellement mûrs. Ne pas entreposer les premières dans le réfrigérateur, car elles tendront à se décomposer rapidement lorsqu'on les fera mûrir à la température de la pièce.

RÉCOLTE ET ENTREPOSAGE DES GRAINES DE TOMATE POTAGÈRE

On peut conserver des graines pour les semis de l'année suivante. Il faut trancher simplement le fruit mûr, en retirer la pulpe et les graines et les laisser à la température de la pièce pendant 36 à 48 heures, dans un bocal en verre ou en plastique. Le développement de champignons ou de moisissures à la surface de la

pulpe fait normalement partie du processus de séparation des graines. Mettre la pulpe et les graines dans une passoire et y faire couler l'eau du robinet. La pulpe sera entraînée et les graines resteront dans la passoire. Étaler les graines et les laisser sécher à fond. Les graines humides commenceront à germer. Une once devrait contenir de 7000 à 15 000 graines. Au sec et dans un endroit frais, les graines demeureront viables et conserveront leur pouvoir germinatif pendant plusieurs années. Si on cultive des variétés hybrides, il faut obtenir de nouvelles semences chaque année car les plants issus de semences hybrides perdent leur pureté variétale.

La lutte contre les maladies commence avec la graine, et la plupart des semences commerciales ont déjà été traitées. Avant de semer des graines produites dans le potager, il est souhaitable de les sopoudrer de thirame pour les protéger contre les différentes maladies transmises par la surface de la semence.

LES TOMATES SONT NOURRISSANTES

Régal permettant d'infinis variations aux heures des repas, la tomate a une grande valeur nutritive. De plus, à cause d'une teneur faible en hydrates de carbone et d'une élevée en minéraux et en vitamines, sa composition est parfaitement conforme aux notions générales d'une bonne alimentation. Voici la composition [1] des tomates par 100 g (3½ oz) de portion brute comestible: eau, 93 g; énergie alimentaire, 22 cal; protéine, 1,1 g; matière grasse, 0,2 g; hydrates de carbone, 4,7 g; cellulose, 0,5 g; cendres, 0,5 g; calcium, 13 mg; phosphore, 27 mg; fer, 0,5 mg; sodium, 3 mg; potassium, 244 mg; magnésium, 14 mg; vitamine A, 900 u.i.; thiamine, 0,06 mg; riboflavine, 0,04 mg; et niacine, 0,7 mg.

Comparativement aux oranges et aux piments qui contiennent respectivement 3 et 10 fois plus de vitamine C (acide ascorbique), la tomate n'est tout au plus qu'une source passable de vitamine C qui varie de 15 à 25 mg par 100 g. Les petites tomates sauvages qui sont surtout cultivées par curiosité, ont une teneur en acide ascorbique beaucoup plus élevée (de 45 à 50 mg par 100 g) que les types cultivés. Un temps chaud et ensoleillé favorise une forte synthèse d'acide ascorbique. Les tomates retiennent bien l'acide ascorbique à la température de la pièce et en entrepôt frigorifique. Elles se conserveront dans le réfrigérateur pour des périodes d'au plus 3 semaines, sans pertes appréciables d'acide ascorbique.

[1] Magoon, C.E., 1969, Tomatoes. Fruit & Vegetable Facts & Pointers, Washington, D.C.

LIBRARY/BIBLIOTHEQUE
AGRICULTURE CANADA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00084941 6

FACTEURS DE CONVERSION VERS LE SYSTÈME

Unités impériales	Facteur de conversion	Résultat en:	
MESURES DE LONGUEUR			
pouce	x 25	millimètre	(mm)
pied	x 30	centimètre	(cm)
verge	x 0,9	mètre	(m)
mille	x 1,6	kilomètre	(km)
MESURES DE SURFACE			
pouce carré	x 6,5	centimètre carré	(cm^2)
pied carré	x 0,09	mètre carré	(m^2)
acre	x 0,40	hectare	(ha)
MESURES DE VOLUME			
pouce cube	x 16	centimètre cube	(cm^3)
pied cube	x 28	décimètre cube	(dm^3)
verge cube	x 0,8	mètre cube	(m^3)
once liquide	x 28	millilitre	(ml)
chopine	x 0,57	litre	(ℓ)
pinte	x 1,1	litre	(ℓ)
gallon	x 4,5	litre	(ℓ)
boisseau	x 0,36	hectolitre	(hl)
MESURES DE POIDS			
once	x 28	gramme	(g)
livre	x 0,45	kilogramme	(kg)
tonne courte (2000 lb)	x 0,9	tonne	(t)
MESURE DE TEMPÉRATURE			
degrés Fahrenheit	(°F-32) x 0,56 ou (°F-32) x 5/9	degrés Celsius	(°C)
MESURE DE PRESSION			
livre au pouce carré	x 6,9	kilopascal	(kPa)
MESURE DE PUISSANCE			
horsepower*	x 746	watt	(W)
	x 0,75	kilowatt	(kW)
MESURES DE VITESSE			
pied à la seconde	x 0,30	mètre à la seconde	(m/s)
mille à l'heure	x 1,6	kilomètre à l'heure	(km/h)
MESURES AGRAIRESE			
boisseau à l'acre	x 0,90	hectolitre à l'hectare	(hl/ha)
gallon à l'acre	x 11,23	litre à l'hectare	(ℓ/ha)
pinte à l'acre	x 2,8	litre à l'hectare	(ℓ/ha)
chopine à l'acre	x 1,4	litre à l'hectare	(ℓ/ha)
once liquide à l'acre	x 70	millilitre à l'hectare	(ml/ha)
tonne à l'acre	x 2,24	tonne à l'hectare	(t/ha)
livre à l'acre	x 1,12	kilogramme à l'hectare	(kg/ha)
once à l'acre	x 70	gramme à l'hectare	(g/ha)
plants a l acre	x 2,47	plants à l'hectare	(plants/ha)

Exemples. 2 milles x 1,6 = 3, 2 km, 15 bois /ac x 0,90 = 13 5 hl ha
*Le horsepower est une unité différente du cheval-vapeur
Le signe décimal est une virgule

INFORMATION
Edifice Sir John Carling Building
930 Carling Avenue
Ottawa, Ontario
K1A 0C7

Canada Post Postage paid
Postes Canada Port payé
Third class
Troisième classe
K1A 0C5
Ottawa

IF UNDELIVERED, RETURN TO SENDER
EN CAS DE NON-LIVRAISON, RETOURNER À L'EXPÉDITEUR