

Tomate

Nom botanique

Lycopersicon esculentum

Famille:

Solanacées

Origine : Amérique Centrale



EXPOSITION: Ensoleillée et abritée du vent

Semis Février/mars en serre ou en appartement, dans une caissette sur un radiateur.

Plantation Mai ou juin, enfouir la tige de 20 cm en la couchant, et en ramenant de la terre

pour laformation de racines secondaires

Sol Sol frais, léger, bien drainé, profond, humifère, Ph: 5,5-7,1.

Récolte Juillet à octobre Production moyenne : 5 à 12 kg/m2

CONSEILS de culture :

Plantation: Distance entre plants 50 à 70 cm sur le rang - Rang espacé de 80 à 100 cm. Prévoir

les tuteurs à la plantation

Fumure: Apport de fumier ou de compost mûr dans le trou de plantation au moment du

repiquage.

Entretien: Mi-juin, effeuiller le bas, couper les drageons au pied, pailler. Pincer les

gourmands qui naissent à l'aisselle des feuilles.

Taille: En juin/juillet. La taille à une tige est idéale pour les variétés précoces car elle

avance la récolte d'environ 15 jours. Mais la taille a deux tiges produit davantage

de fruits Enlever les feuilles malades, les feuilles qui jaunissent, les feuilles qui

touchent la terre.

Arroser de juin à août, de préférence le matin, en évitant de mouiller le feuillage.

Elle fut introduite en Europe au début du XVI^e siècle par les Espagnols.

D'abord considérés comme toxique et donc non comestibles, les feuilles, tiges et fruits immatures renfermant des gluco-alcaloïdes toxiques de type solanine et chaconine, l'espèce est initialement utilisée comme plante ornementale, et n'est cultivée pour son fruit qu'à partir du milieu du XVIII^e siècle. Il a fallu peut-être de sévères disettes pour qu'elle change de registre classificatoire et soit considérée comme comestible.

Voisinage propice - Plantes compagnes :

artichaut, courgette, concombre, œillet d'inde, capucine, souci, basilic, persil ou ciboulette

Voisinage néfaste - Plantes incompatibles :

pomme de terre, maïs et tous les choux