Tomate

BESOINS SPÉCIFIQUES DE CULTURE

Faut-il ou non enlever du feuillage pour faire mûrir nos fruits ? Et bien non, le feuillage donne de l'énergie au plant et contrairement à la croyance populaire, le fait d'enlever des feuilles pour laisser passer la lumière ne permet pas un mûrissement plus rapide. Par contre, je vous recommande de retirer les feuilles du bas en août lorsqu'elles commencent à se détériorer.

Récolte :

Récoltez les tomates dès que leur couleur est belle et que la tomate est encore ferme. Les tomates cerises peuvent fendre lorsqu'on les laisse trop longtemps sur le plant. Si des gels sont annoncés et que vous avez encore des tomates vertes sur vos plants, couvrez-les. Si ce n'est pas possible, retirez les tomates et laissez-les mûrir à la noirceur dans un endroit sec et bien aéré. Sinon, vous trouverez plusieurs recettes sur le Web pour concocter de délicieux gâteaux aux tomates vertes !

INFORMATION GÉNÉRALE	
Niveau de difficulté : Jardinier intermédiaire	**Type de légume :** Légume fruit
INFORMATIONS À LA MISE EN TERRE	
Tuteur : Tuteur à tomate	**Mycorhizes :** Oui
Type de culture : Plantation en plant en pot	**Engrais à la plantation :** Oui
Nombre de plants par 50 cm X 50 cm : 1 plant	**Compost et/ou fumier à la plantation :** Oui
INFORMATIONS EN COURS DE SAISON	
Éclaircissement : Non	
Engrais de culture : Oui (selon le mode d'emploi et la fréquence du fabricant)	
Compost et/ou fumier de culture : Oui	
Insectes et maladies courants : Altise, limace et escargot, puceron, ver gris, anthracnose de la tomate, mildiou, oïdium, pourriture apicale.	
Sensibilité au gel au sol : Oui	

Mjardiner, 2022 - Tous droits réservés

Nos coups de coeur

TOMATE 'MÉMÉ DE BEAUCE'

Tomate de gros calibre, c'est LA tomate pour une tranche = un sandwich! Chaque fruit peut peser près d'un kilo. Succulente et juteuse, cette tomate est à essayer si vous aimez les tomates de compétition. Port indéterminé. Récolte : 80-95 jours après la plantation au potager.

TOMATE CERISE 'SUNGOLD'

Des bonbons santé! Très sucrée, cette tomate cerise de couleur orangée deviendra un incontournable de votre potager. Vigoureuse, assurez-vous de lui fournir un tuteur solide pour la retenir. La quantité de petits fruits (moins de 25g) récoltés vous impressionnera! Taux de brix de 9.3. Port indéterminé. Récolte : environ 60 jours après la plantation au potager.

TOMATE 'CÉLÉBRITÉ'

Une belle tomate rouge passe-partout au goût exceptionnel. Fruits fermes et lisses de grosseur moyenne (environ 200g) sur des plants vigoureux. Port déterminé. Récolte : 68-70 jours après la plantation au potager.

TOMATE CERISE 'CHOCOLATE CHERRY'

Pour faire jaser, essayez cette petite tomate (25g) de couleur brun-rougeâtre, au goût doux et légèrement acidulé. Résistante au fendillement. Port indéterminé. Récolte : 65 jours après la plantation au potager.

Mjardiner, 2022 - Tous droits réservés

PORT DÉTERMINÉ VS INDÉTERMINÉ

Il y a deux grands types de tomates : celles dites 'déterminées' et celles dites 'indéterminées'. C'est quoi la différence?

Les tomates déterminées sont des tomates arbustives dont la croissance cesse à une hauteur définie (leur nom est assez évocateur). Très faciles d'entretien, elles sont parfaites pour les débutants au potager : elles ne demandent en théorie aucun tuteur, ni de taille.

Les tomates indéterminées, elles poussent en hauteur, sans vouloir s'arrêter (comme une liane). Elles ont donc absolument besoin d'un tuteur. Il est aussi recommandé de tailler quelques gourmands, question de restreindre la jungle ;-). Les récoltes sont plus abondantes et la période de cueillette plus longue avec ce type de tomate.

Habituellement, cette information est toujours indiquée sur l'étiquette lors de l'achat de vos plants en jardinerie.

SAVIEZ-VOUS QUE le taux de brix est la mesure utilisée pour déterminer le taux de sucre dans un fruit, comme pour la tomate? Plus le chiffre est haut, plus le fruit est sucré!

APPRÉCIATION DES DEGRÉS BRIX POUR LES TOMATES:

Voici l'appréciation personnelle d'un spécialiste :

4 à 5 °Bx: la majorité des tomates commerciales correspondent à ce taux.
6°Bx: c'est à ce taux que la tomate commence à goûter à une tomate.
8°Bx: une tomate notablement délicieuse.
10°Bx: un très bon goût.
12°Bx: on se rappellera longtemps de cette tomate.
14°Bx: l'un des plus hauts taux. Incroyable. On ne voudra plus s'en passer.

Notes prises dans l'infolettre de Rock Giguère du 11 octobre 2015.

Mjardiner, 2022 - Tous droits réservés