

# Nos 14 variétés de tomates bio

**Charnues, colorées, tendres et goûteuses, elles nous régaleront énormément depuis le début de l'été, et en plus elles sont vraiment belles, nos tomates de Saint-Gilles. Presque on devrait les peindre avant de les manger.**

Nos maraichers en ont planté de 14 variétés ! Famille **tomates traditionnelles**, vous avez la *Ronde* et la *Roma*. Du côté des **tomates-cerises**, deux sortes encore, les petites sœurs des précédentes en somme puisque l'une est *ronde* et l'autre *allongée*.



Tomate Costoluto

Pas moins de 10 variétés dans les **anciennes** : *Ananas* (jaune), *Cœur de bœuf* et *Costoluto* (rouges), *Green zebra* (verte), *Lemon boy* (jaune) et *Liguria* (rouge), *Marmande* et *Noire de Crimée* (rouge et rouge très sombre), *Rose de Berne* (rouge rosée) et *Russe* (rouge vermillon).

## La culture des tomates exige beaucoup d'attention

Si pour certaines tomates on les cultive en plein champ, c'est parce que ces plants de tomates font partie des espèces rampantes, qui ne craignent pas trop le vent, si présent dans nos contrées. La difficulté du plein champ, bien sûr, c'est qu'on ne maîtrise pas le climat et notamment la pluie. Or la pluie fait apparaître un champignon, le mildiou, contre lequel il faut mettre du soufre-fleur, non seulement après la pluie, mais aussi préventivement.

Pour toutes les variétés grimpantes elles sont élevées sous serre, tuteurées sur bambou naturel. On ébourgeonne aussi les plants de tomates.

L'arrosage se fait bien sûr au pied, par en bas et au goutte goutte et surtout pas par aspersion sur les feuilles, pour éviter le risque de pourrissement... sauf en cas de très forte canicule, parce qu'un excès de chaleur nuit au mûrissement des tomates et favorise le développement encore plus important de certains prédateurs qui craignent l'humidité.

Chaque semaine, des auxiliaires sont lâchés, notamment contre *Tuta absoluta*, lépidoptère originaire d'Amérique du Sud, dite "mineuse de la tomate", et qui dispose d'un fort pouvoir de dissémination et de reproduction. L'an passé, suite à une canicule persistante, sur certaines serres de tomates l'araignée rouge, parasite habituel des aubergines, concombres, etc., avait elle aussi causé des dégâts.

Parmi les auxiliaires utilisés : l'*Aphidius*, insecte hyménoptère parasite, un petit acarien, *Phytoligne P* (ou *phytoseius persimilis*)...



Tomate Lemon Boy

## Quand cueillir les tomates

Selon les variétés elles arrivent à maturité plus ou moins vite. Le terrain à Saint-Gilles étant légèrement en pente, et comme la chaleur monte, on ramasse cependant d'abord le haut de la serre. L'an passé, suite à un printemps absent et un été tardif et brutal, les conditions n'avaient pas été idéales. Cette année est partie sous de meilleures auspices. Éviter une longue et forte canicule serait maintenant une bonne chose. Dès que les tomates sont bien colorées, fermes et souples à la fois, c'est le bon moment pour les cueillir. Et selon le temps qu'il fait, le temps qui est annoncé et ses observations, le maraicher juge du moment le plus propice...



Tomate Roma

**C'est ainsi que nous avons d'aussi bonnes tomates, ainsi, c'est-à-dire... que ça ne se fait pas tout seul, ni comme par magie !**