

Vos trucs et astuces

3



Pratiquer



© Pixabay

Quelles sont vos
variétés préférées
de tomates ?

Vos trucs et astuces est une rubrique de la revue **Valériane** de *Nature & Progrès Belgique*. Elle rassemble les bons plans des membres de l'asbl sur des questions pratiques, pour renforcer l'autonomie de toutes et tous dans les domaines chers à l'association : alimentation, jardinage, habitat, énergie, décroissance.

Plus d'informations : www.natpro.be/revue-valeriane/

Avertissement : les conseils partagés dans cette publication restent sous l'entière responsabilité de leurs auteurs.

Question du jour

Quelles sont vos variétés préférées de tomates ?

Les tomates comptent parmi les premiers semis réalisés au chaud au printemps. Les semenciers nous en proposent des centaines de variétés ! Que choisir ? Quelles sont vos variétés fétiches et pourquoi ?



Avis d'expert : Didier et Valérie Crick, maraichers sous mention Nature & Progrès (Les Paniers Verts, Nivelles)



« A la ferme des *Paniers Verts*, la tomate est plus une passion qu'une culture. Avec plus de 140 variétés cultivées cette année et plus de 250 sous forme de graines, notre collection se peaufine petit à petit. Nous recherchons plutôt les tomates anciennes et riches en saveurs. Rouge, jaune, blanche, verte, noire, rose, bicolore, tricolore, petite ou grosse, la tomate se décline sur notre étal sous de multiples formes et saveurs.

Notre collection comprend de nombreuses variétés charnues (cœur de bœuf, ananas, beefsteak, chair de bœuf), des tomates pour coulis et sauces (liguriennes et pastes), des tomates classiques... Parmi nos favorites, on retrouve des variétés connues, comme la *Rose de Berne* ou la *Noire de Crimée*, mais aussi des tomates plus rares comme les *Cherokees* ou les *Orange Russian*. Pour les tomates cerises, on cultive chaque année *Black Cherry* et *Trixi*, et on adore les variétés à chair verte (1^{er} prix au *Brussel's Tomato Festival* en 2018 avec *Green Dr Frosted* et troisième prix en 2023 avec *Green Envy*). »



Avis des membres

Jacques Biston

Pour les tomates, il y a pour moi, une inconditionnelle c'est la **Money-maker**, car elle produit en abondance une tomate de taille standard, très résistante aux maladies. C'est ce dernier point qui en fait son principal intérêt.

En dehors de cette tomate passe-partout, il y a l'incontournable **Cœur de bœuf**, et la **Noire de Crimée** qui est la préférée des enfants pour son absence d'acidité.

Après chaque taille (tous les quinze jours), je pulvérise une fois de la poudre d'algues marines (lithothamne), la fois suivante de la poudre de roche et ensuite de la bentonite. Et on recommence. Dans la serre les tomates n'ont jamais souffert d'aucune maladie. A l'extérieur, cette année, ça n'a évidemment pas fonctionné.

Francis Baele

Je cultive des tomates depuis des lustres (plus de 30 ans). J'ai commencé avec des **Coeur de bœuf** et des italiennes, des rouges... comme tout le monde.

Puis j'ai découvert par hasard, en discutant avec un amateur, la **Noire de Crimée**, et j'en fais toujours. A partir de ce moment, les variétés colorées ne m'ont plus gênées, pour preuve la liste actuelle de mes favorites (l'ordre n'a pas d'importance) : **Black Cherry, Cornue des Andes, Muse, Noire de Crimée, Ananas, Brutus, Kiwanienne, Orange, Kumba, Kumato.**

D'une année à l'autre, je récupère mes graines. Mes cultures de tomates ne sont donc plus des variétés d'origine sauf pour les dernières arrivées : **Kumba, Kiwanienne, Brutus.**

Avec une quarantaine de plants, j'obtiens de 40 à 150 kg.

Thierry Van Hentenryk

Les **Vertes de Huy** ! Assez résistantes au mildiou et à l'oidium, ultra-productive, et la saison est looongue !

Patricia Martin

Préambule : je cultive en plein champ, je n'ai pas de serre. Depuis quelques années, j'ai transformé cette contrainte en condition d'expérience avec les variétés sélectionnées dans ce but. C'est mon petit défi et je sais dès le départ que "ça passe ou ça casse" (en 2023, zéro pointé, évidemment !)

Depuis que je cultive des tomates (assez récemment par rapport à de nombreux jardiniers...), j'utilise les semences de "Semailles". Je sème les graines à la maison et les élève dans mon living, avant la période d'endurcissement précédant la plantation, qui se déroule dans la cour. Chaque année, mes plants de tomates changent de parcelle au potager : la qualité du sol varie, ce qui a des effets sur la vigueur et la productivité des plants.

J'ai été déçue par **Triomphe de Liège** cette année, malgré son adaptation annoncée aux conditions humides et fraîches.

J'ai beaucoup aimé **Rose de Berne**, qui est passée au travers du mildiou ! Elle a produit, tardivement, de beaux fruits sains, qui auraient sans doute été plus goûteux s'ils avaient été à maturité plus tôt.

Mais cette année encore, celle qui me plaît énormément c'est **Joyau d'Idaho**, variété à ne pas tailler. Elle est vraiment très rustique ! Il m'en restait des plants "en trop" que j'ai simplement déposés sur le sol en recouvrant de restes de terre ; les plants étaient distants de 20 cm. Appuyés sur un grillage, sans aucun soin malgré la menace de mildiou, elles ont produit abondamment ! Un autre plant de la même variété a été installé dans de meilleures conditions. Il n'était pas sur la même planche que les autres, ce qui explique peut-être sa luxuriance. Il a formé, en quelques semaines, un vrai buisson, dont il faut soutenir les branches qui tombent au sol sous le poids des fruits. Les tomates sont petites, de la taille et la forme d'une prune, mais leur abondance et la longueur de la période de production compensent largement : j'ai cueilli près de 30 fruits hier (le 12 novembre !), ils étaient fermes, pas tout à fait mûrs certes, mais le plant est toujours vert alors que les autres ont déclaré forfait depuis des semaines...

Voilà un petit témoignage qui vaut pour 2024, chaque année rebat complètement les cartes pour la culture de tomates hors serre !

Michel Berhin

Les miennes, ce sont les **Cherokee** et surtout, plus difficile à trouver, les **Charbonneuses**, une variété de la **Noire russe**. Ces deux sortes de tomates, que mon palais a un jour sélectionnées, sont issues d'un hasard gustatif... D'où je les connais ? Je ne me souviens plus.

Leurs caractéristiques ? Elles me plaisent pour leur goût, bien sûr. Et comme on dit souvent, ce qui est rare est cher... à mon palais... Goûteuses, charnues mais pas sèches. Et puis (je sais, c'est paradoxale avec ce qui suit), pleines de graines. On ne les trouve pourtant pas beaucoup et je dois avouer que je n'en ai plus de semences ! Je les cherche donc auprès de reproducteurs amateurs...

Elles sont bien identifiées :

Cherokee : <https://www.lepotagerdesante.com/tomates-rouges-roses/175-tomate-cherokee-.html>

Charbonneuse : <https://www.tomatofifou.com/produit/charbonneuse/>

Ingrid

La **Green zebra** pour son goût légèrement acidulé, la **Black Cherry** pour sa résistance, son goût (et la quantité de fruits pour les gourmand.e.s) et la **Purple Kalabach** pour sa forme, son goût sucré et ses couleurs. En semences paysannes, bien entendu...

Christophe Pereau

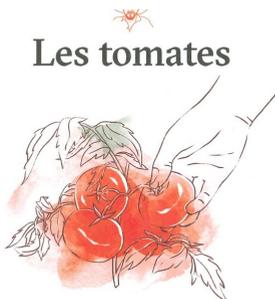
La **Grégory altaï** et la **Coeur de boeuf Jérusalem**. Très bonne production, assez précoce, pendant toute la saison.

Marc Debroux

Alors qu'à un moment, j'ai cultivé de nombreuses variétés de tomates, aujourd'hui, je n'en cultive plus que quelques-unes. Je me concentre plutôt sur des robustes adaptées aux conditions de mon jardin. Ainsi, depuis une trentaine d'années, je multiplie la variété **Sieger** qui est toujours au rendez-vous malgré les aléas du temps.

Carole et Dominique vous conseillent...

Les tomates



Les tomates

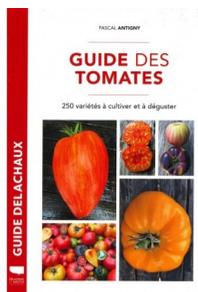
Jean-Martin Fortier, 2023, Ed. *Delachaux et Niestlé* (15,90 €*)

Jean-Martin Fortier livre ici tout son savoir-faire, partage ses variétés préférées et explique comment cultiver les tomates avec succès, que l'on soit jardinier amateur ou maraîcher professionnel. Préparation du sol, semis, repiquage, plantation, entretien, récolte, ennemis : c'est toute la méthode Fortier, particulièrement performante et respectueuse de l'environnement, qui est ici expliquée et appliquée aux tomates.

Guide des tomates

Pascal Antigny, 2021, Ed. *Delachaux et Niestlé* (24,90 €*)

L'ouvrage reprend de nombreux conseils pour la préparation des graines, pour cultiver les plants ainsi que pour identifier et soigner les maladies et les parasites. Pour chacune des 250 variétés de tomates décrites et photographiées sont précisés l'origine et l'histoire du cultivar, l'aspect du feuillage et du fruit (couleur, masse, forme) et son utilisation.



Ces deux ouvrages sont disponibles à la *Librairie écologique de Nature & Progrès*. Rue de Dave 520, 5100 Jambes, commande en ligne sur boutique.natpro.be

* -10 % pour les membres de *Nature & Progrès*

**Découvrez la revue *Valériane*
de *Nature & Progrès*.**

Valériane

Vivre la bio avec Nature & Progrès

www.natpro.be/revue-valeriane

