

# FICHE DE CULTURE SIMPLIFIEE – TOMATES



## SEMIS

**Température de semis minimum : 20°C de jour (baisse possible à 14/15°C la nuit), idéalement pour une germination plus rapide : 20 à 25°C 24H/24H.**

### Luminosité :

- **Avant et au moment de la germination : Au niveau d'une source de lumière telle qu'une fenêtre bien exposée peut suffire.**
- **Quelques jours après germination minimum 14 à 15 heures d'éclairage pour une intensité d'éclairage au moins égale à 7000 lux\*, idéalement au moins 15000 lux\*. En dessous de ces valeurs, les plants risquent de s'étioler (ou « filer »), phénomène aggravé avec l'augmentation de la température ambiante.**

**Si le rebord de fenêtre semble convenir, ne pas hésiter à tourner les bacs régulièrement car les semis, par phototropisme, se dirigent toujours vers la source de lumière la plus forte.**

*\*Avec un smartphone sous Android ou Apple, vous pouvez télécharger simplement une application qui estime la quantité de lumière en un endroit prévu. Vous serez surpris des mesures sous une fenêtre même très bien exposée.*

**Arrosage : on maintiendra humide le substrat sans le tremper. Un arrosage par le dessous (par capillarité) sera à privilégier face à un arrosage par le dessus.**

**Temps de germination : entre 3 à 7 jours en moyenne, parfois jusque 10 jours rarement plus.**

**Pourcentage de germination moyen : 85 à 90%**

**Période de semis : Environ 6 à 7 semaines avant la date de plantation.**

*Ex : Pour une plantation autour des Saints de Glace (11/13 mai), le semis pourra être effectué fin mars.*

### Support de semis :

- Utiliser du terreau très fin et/ou tamisé finement ou de type « semis » pour le semis.
- Pots individuels ou plaques de semis. Idéalement semés individuellement pour faciliter le repotage des plants lorsqu'ils auront 2 à 4 vraies feuilles afin d'éviter d'abimer les racines. En effet s'ils sont semés en groupes, le repotage nécessitera d'arracher les plantules et les fragilisera par leurs racines.

## REMPOTAGE

Un terreau de repotage de bonne qualité (ne sentant pas trop fort et avec peu de débris) sera utilisé lors du repotage. On enterrera alors la plantule jusqu'aux premières feuilles (cotylédons) afin que de nouvelles racines se forment et renforcer la plante.

*Remarque : Il est également possible de semer dans des pots individuels directement en ne remplissant que la moitié ce dernier de terreau de semis. Lorsque la plante dépassera du pot, il suffira de compléter le niveau avec le terreau de repotage.*

Le repotage permet de fortifier les plants qui, si ce n'était pas déjà le cas, pourront être placés en extérieur au moins de jour voire la nuit en veillant à ne pas descendre en dessous de 10°C trop régulièrement.

*Remarque 2 : L'utilisation de bouteilles d'eau recyclées permet d'avoir un grand volume de terreau pour le repotage ce qui fortifiera bien plus vos plants qui pourront tenir plus longtemps avant le repiquage définitif. L'inconvénient de cette technique est la place requise pour une quantité importante de plants et lors du repiquage il faudra se montrer délicat pour extraire la motte et prévoir un trou assez profond.*

## PLANTATION

Période de plantation : Quand les gelées ne sont plus à craindre.

- En pleine terre

Espacement des plants : Minimum de 50 cm entre chaque plant et 60 cm entre chaque rang.

Taille : Selon sa volonté mais en favorisant une bonne circulation d'air entre les tiges.

Possibilité de tailler à 1 seule tige en coupant tous les gourmands (tiges secondaires poussant à l'aisselles des feuilles) ou en laissant plus voire tous les gourmands.

- En serre

Espacement des plants : Minimum de 50 cm entre chaque plant et 60 cm entre chaque rang.

Taille :

Comme en pleine terre à l'extérieur, cependant :

**Attention à favoriser le plus d'air possible dans vos serres et tunnels en n'hésitant pas à tailler plus sévèrement et/ou plus espacer vos plants. On n'hésitera pas, surtout par temps humide, à aérer au maximum la serre même les jours de pluie afin d'éviter le développement de maladies comme le mildiou.**

## CONSERVER LES GRAINES

Après avoir récolté les graines (pour les méthodes de récolte des graines [CLIQUEZ ICI](#)) et vous être assuré qu'elles sont bien sèches, vous pouvez les conserver **au sec** dans un placard ou



Cette fiche de culture permet d'orienter votre choix de méthode de culture et évoque ainsi les généralités à connaître.

**mieux encore dans un réfrigérateur ou congélateur ce qui accroît considérablement leur durée de conservation :**

- 5 ans au moins à 20° **au sec**
- Plus de 10 ans au réfrigérateur **au sec\***
- Des décennies au congélateur **au sec\***

*\*Vous pouvez utiliser un récipient hermétique pour garantir une humidité basse.*

## COMBATTRE LES MALADIES (Mildiou, pied noir, alternariose ...)

Afin de ne pas surcharger les informations sur cette fiche de culture, vous trouverez les détails des remèdes que l'on peut utiliser pour prévenir ou combattre le mildiou [EN CLIQUANT ICI](#) :

[Purins, bicarbonate, huiles essentielles, décoction d'ail, eau de javel](#)