

2 Zoom sur: Les cultures légumières



- C'est parce qu'on souhaite cultiver en harmonie avec la nature qu'il faut apprendre à bien connaître ses légumes....



Les tomates

Famille: Solanacées au même titre que la pomme de terre, le poivron, l'aubergine, le tabac ou encore le pétunia, le piment.

Nom scientifique: *Solanum lycopersicum*

Caractéristique: plante annuelle

Origine: Mexique

La tomate vient de l'Amérique du Sud, avec des formes sauvages rencontrées au Pérou et en Equateur mais elle a été cultivée pour la première fois au Mexique par les Aztèques qui l'appelaient "tomalt". L'Europe ne l'a connue que vers le XVIe siècle lorsque les espagnols et les portugais l'ont ramenée après leur découverte de l'Amérique.

La tomate, plante d'ornement puis plante potagère.



► Fiche de culture:

Semis: sous châssis ou couche chaude (20°)
première quinzaine de mars

► Repiquage :

- un premier repiquage en godet s'effectue quand la plante a 2 feuilles (environ 15/20 jours)
- Un 2ème repiquage en pleine terre après les dernières gelées



La plantation en pleine terre:

Espacement 70x70

Trou creusé à la pelle en incorporant soit des feuilles d'ortie ou de consoude au fond du trou soit du purin ainsi que du compost bien mûr.

Le plant se pose en oblique pour augmenter la densité racinaire à partir de la tige centrale (meilleure résistance à la sécheresse et aux maladies).

Un paillage aux feuilles de consoude ou/et d'ortie est possible au départ, (apport nutritif) il sera suivi d'un paillage plus conséquent à partir du mois de juin afin d'éviter l'évaporation.



Les plants sont tutorés afin d'obtenir une production à la verticale (bambou, tuteur en spirale, ficelles suspendues...)

Les gestes d'entretien:

- Pailler
- Tutorer
- Tailler
- Effeuille
- Traiter
- Arroser

Association de cultures:

- **cultures bénéfiques:** Les plantes à associer à la culture de la tomate sont : le chou, l'œillet d'Inde, le souci, l'ail, la ciboulette, le basilic, la laitue, la carotte, l'asperge, l'épinard, le tétragone, le poireau...
- **Cultures néfastes:** le fenouil, le concombre, la betterave, le petit pois, le céleri.



Les maladies de la tomate:

- **Le Mildiou :** C'est un champignon qui se développe à la chaleur et à l'humidité.

Pour l'éviter:

- Espacer les plants pour une meilleure ventilation
- Ne pas arroser le feuillage
- Couper les parties malades le plus vite possible
- Abriter les plants de la pluie
- **L'Oidium:** tache blanche et feuille enroulée
- **L'Alternariose:** tache jaune sur les feuilles puis tache noire sur la tomate
- **Cul noir ou nécrose apicale:**
- Le "cul noir" n'est pas une maladie due à un agent pathogène : il vient d'un déséquilibre en calcium dans les tomates, généralement causé par un arrosage irrégulier (phases de stress hydriques alternant avec des arrosages très abondants). Le meilleur moyen d'éviter cela est de pailler le sol pour conserver l'humidité et d'arroser régulièrement.

Questions au sujet de la tomate

- Qu'est-ce qu'un gourmand ? Faut-il les enlever ?
- Faut-il tuteur toutes les tomates ?
- Faut-il effeuiller les tomates ?
- Faut-il arroser les tomates ?



Caractéristiques de la tomate:

- **La forme:** ronde, allongée, côtelée, lisse, aplatie , poire, ovale
- **La couleur:** rouge, noire , blanche, pourpre, verte, jaune
- **Le goût:** sucré, acidulé
- **La chaire:** ferme, juteuse, fine, charnue
- **La précocité:** de juillet à octobre
- **La taille:** cerise, cocktail, à farcir



Les variétés de tomates

► En fonction de la couleur:

► Rouge

► Petites:

► Reinette, Angevine, Miel du Mexique, tomates grappes

► Moyennes:

► Marmande, Merveille des marchés, Cornue des Andes, Téton de vénus

► Grosses:

► Rose de Berne, Cœur de Bœuf, Ananas, Géante du Canada



► Orange-jaune:

► Persimmon

► Verte:

► Green zébra

► Noire:

► Noire de Crimée, Cuban

► Les cocktails:

► Noire de Crimée

► Les cerises:

► Miel du Mexique

► En forme de poire jaune...

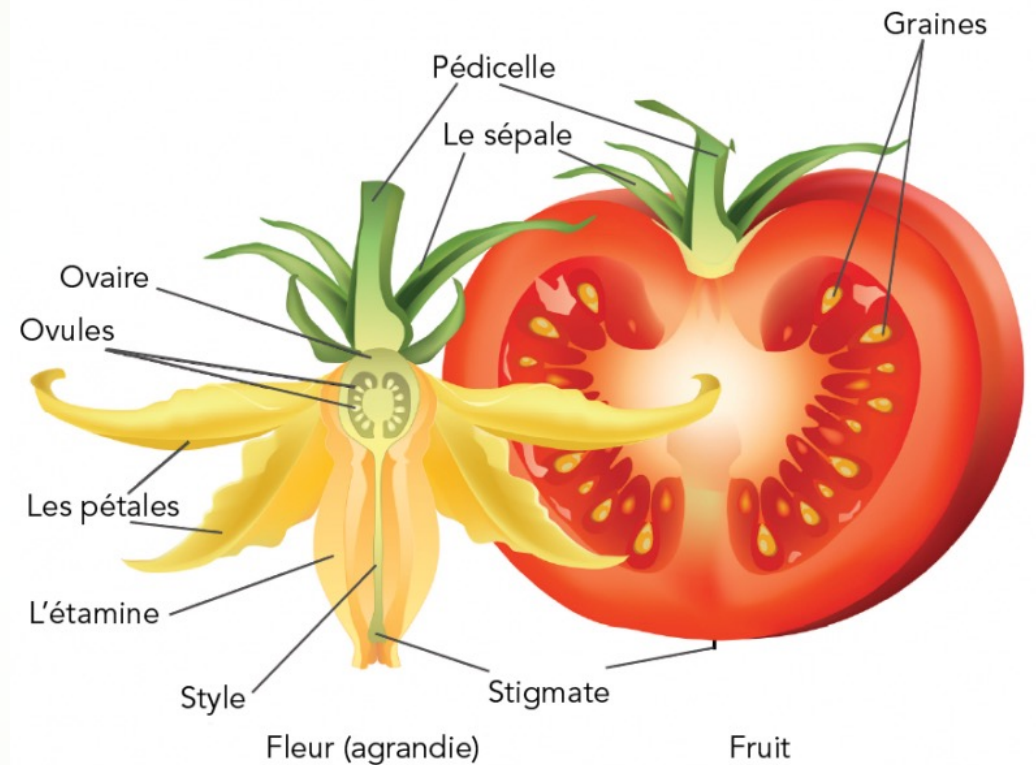


Reproduction de la tomate

Par ses fleurs hermaphrodites, elle est autofertile et principalement autogame. Cela résulte de la morphologie de la fleur,

le style est en effet inséré dans le tube formé par les étamines, les stigmates n'apparaissant généralement pas à l'extérieur. Cela limite fortement la pollinisation croisée, sans l'interdire totalement.

La pollinisation nécessite toutefois l'intervention d'un agent extérieur: le vent, certains insectes comme les bourdons, voire un vibreur, capables de faire vibrer les anthères et de libérer le pollen.





Le développement du fruit:

Pour que la fleur devienne le fruit de la tomate que nous mangeons, deux choses doivent se produire. Il s'agit de la pollinisation et de la fertilisation.

La pollinisation:

C'est le processus par lequel le pollen, libéré par les anthères, est déposé sur le stigmate.

La pollinisation vibratile se produit lorsqu'un insecte se pose sur une fleur et fait vibrer ses muscles du vol. Ce mouvement secoue la fleur et libère le pollen de l'anthère.

La fertilisation:

Il s'agit du processus par lequel les cellules reproductives mâles et femelles, appelées **gamètes**, se combinent. Chez les animaux, elles sont appelées spermatozoïdes et ovules.

Les salades

Famille: Astéracée

Nom scientifique:

La laitue : *Lactuca*

la chicoré *Cichorium*

La chicoré endive: *Cichorium endivia*

la mâche *Valerianella locusta*

Le mesclun

Caractéristiques: plantes annuelles
autogames



► La salade

C'est un terme générique désignant, en jardinage, diverses sortes de feuilles, c'est-à-dire de plantes potagères dont les feuilles, consommées crues, entrent dans la composition d'un mets froid dont elles ont pris le nom, la « salade ».

**Entre le Tigre et l'Euphrate
jusqu'aux romains ...**

La culture de la salade serait apparue probablement autour de l'an 5000 avant notre ère, en Asie Mineure entre autres.



► Les Laitues

Origine:

La laitue aurait pour ancêtre une petite salade aux feuilles dentelées et à la saveur amère. De son origine, elle aurait longtemps conservé cette caractéristique gustative. Selon les Saintes Ecritures, "la laitue figurait parmi les plantes dont Moïse avait prescrit aux Israélites d'entourer l'agneau pascal pour commémorer l'amertume de l'exil....

Les variétés de laitues (*Lactuca sativa*) on trouve :

- les laitues **pommées** (*Lactuca sativa* var. *capitata*) comprenant :
 - les laitues beurre
 - les laitues **batavia**
 - les laitues grasses (sucrine...)
 - les laitues **romaines**
- les laitues à couper telles que les laitues « feuille de chêne »
- les laitues tige, ou laitues asperge ou **celtuce**



Les chicorées

- Chicorée endive (*Cichorium endivia* L.)
- Chicorée frisée (*Cichorium endivia crispa*)
- Chicorée scarole (*Cichorium endivia latifolia*)
- Chicorée sauvage
- Barbe de capucin (étiolée après forçage en cave)
- Endive ou Witloof (Chicon en Belgique) (*Cichorium intybus* convar. *foliosum*)
- Chicorée pain de sucre



Les endives

- Le chicon, c'est-à-dire la racine de la chicorée Witloof (ou chicorée de Bruxelles), *Cichorium intybus* var. *foliosum*, après forçage, donne une salade pommée appelée endive, Witloof, ou chicon en Belgique et dans le nord de la France.
- La culture se fait en deux temps : semis en mai-juin pour aboutir à la récolte de racines de 3 à 4 cm de diamètre à l'automne.
- Ces racines, mises en terre humide et chaude, le collet bien recouvert dans une terre légère, produisent en 25 à 45 jours, l'endive qui est un gros bourgeon de couleur pâle.. De plus en plus, le forçage se pratique en plein champ, avec l'utilisation de câbles chauffants et de films plastiques de protection.
- Aujourd'hui les endives sont principalement cultivées en salles dans l'obscurité.



Le pissenlit



- Le nom « **pissenlit** » est attesté dès le XV^e siècle ;
- Il provient des propriétés diurétiques de la plante, littéralement « pisser en lit » soit uriner au lit.
- Le pissenlit commun est aussi connu sous le nom de dent-de-lion, lié à la forme recourbée de ses feuilles.
- Considéré comme une adventice en jardinage, le pissenlit est en revanche cultivé en marâchage ou fait l'objet de cueillette pour la consommation.

Qu'est-ce que la scarole ? Ou chicorée scarole

La scarole, est une salade qui, botaniquement parlant, correspond à une sous-espèce de la chicorée endive, au même titre que la chicorée frisée. Les feuilles extérieures sont d'un vert tendre qui vire au jaune puis au blanc à l'intérieur. Ses feuilles ondulées et dentelées d'une vingtaine de centimètres de long sont regroupées en une rosette de plus en plus serrée autour d'un cœur croquant.

Cette salade a une saveur légèrement amère.



- **La laitue batavia (*Lactuca sativa* var. *capitata*), la salade à croquer.**
- La laitue batavia appartient à la même espèce que la laitue pommée, elle porte le même nom *Lactuca sativa*.
- la batavia se distingue de la pommée par son feuillage cloqué et découpé et ses nervures épaisses qui la rendent plus croquante que fondante. La batavia forme également une pomme serrée qui peut être verte ou veinée de pourpre.
- La batavia est moins sensible à la montaison

Le mesclun

De quoi s'agit-il exactement ?

Le Mesclun n'est pas une espèce botanique à part entière, c'est un mélange de plusieurs espèces végétales consommées pour leurs feuilles. Il s'agit d'une association de cinq salades.

Le mesclun est le résultat d'un assortiment de:

laitue, de betterave, d'épinard, de roquette, de chicorée, de mâche ou de cresson.

Il est également possible d'y ajouter des herbes aromatiques ou des fleurs. Peu calorique, ce cocktail riche en vitamine C, en phosphore, en fer et en potassium, est excellent pour la santé.

Semis:

Semer le mesclun de février à septembre.

Le mesclun se sème à la volée ou en ligne, directement en pleine terre sans grandes précautions.. Ratisser légèrement pour mélanger les graines à la terre. Une à deux semaines plus tard, si le semis est trop dense, les jeunes plantules peuvent être transplantées.



D'autres salades:

Les Cressons (Brassicacé)

- Cresson Alénois (*Lepidium sativum* L.)
 - Utilisé comme condiment
- Cresson de jardin (*Barbarea Vera*)
 - Bisannuelle
- Cresson de fontaine (*Nasturtium officinale*)



- La mâche (*Valerianella locusta*)
- Pourpier (*Portulaca oleracea*)
- Roquette (*Eruca sativa* L.)



Reproduction des salades

Plante autogame

- Laisser plusieurs plants monter à graines
- Apparition d'un petit plumet au bout de la tige
- Tirer sur le plumet bien sec pour récupérer les graines.





Bernard et Jean
Atelier jardinage
Polen
2/24