



Tomates savoureuses : comment réussir leur culture

Jardin



Crédits photo : 89385950/Diana Taliun - Fotolia

VIDÉO - Un petit livre épatant nous dit tout sur la manière de produire au jardin, ou sur un balcon, de bonnes tomates juteuses et charnues.

Jamais fille de la terre ne nous a donné autant de tintouin! Depuis quelques années, cultiver ses tomates qui était un rêve de petit retraité tranquille est devenu un sport à haut risque. Entre les ravageurs qui se régalent, le mildiou qui flétrit, la grêle qui blesse et le manque de soleil, nos succulentes solanacées sont de plus en plus difficiles à réussir. À tel point que, dans les meilleurs jardins, on recule devant la myriade de déceptions à venir.

Il faut y croire rétorque Jean-Michel Groult qui publie aux éditions Ulmer un petit guide visuel extrêmement bien documenté sur ces demoiselles juteuses et charnues sans qui l'été ne vaut guère. Tout de la star y est passé en revue: ses composantes, douces à la santé; ses variétés botaniques, anciennes (vraies ou fausses), hybrides; sa dégaine, charnue ou minuscule; sa couleur qui va du vert ('Green Zebra') à l'orange ('Ivory Egg') en passant par tous les rouges et même le noir ('Noire de Crimée') de la terre. Cette terre qu'il faut préparer, amender, arroser, traiter...

» **À lire aussi: Recherche tomate 'Coeur de boeuf' désespérément...**

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Puis viennent les différents moyens de reproduction employés par le jardinier, du semis au repiquage des plants sans oublier le tuteurage, les «plantes amies» (œillet d'Inde, basilic, carotte...), la taille, la fertilisation et la conduite à tenir en cas d'attaque parasitaire. Protection, et maturation (parfois même jusqu'en janvier!), conserves et revue de détail de près de 100 variétés complètent ce vade-mecum qui ne devrait pas quitter la cabane de jardin de sitôt.

• *Tomates. Les variétés qui ont du goût et comment les cultiver*, de Jean-Michel Groult. Editions Ulmer, 200 illustrations, 120 p. 14,95 €.