



FICHE TECHNIQUE :

TOMATE

Centre pour le Développement de l'Horticulture – Cambérène
C.D.H. – I.S.R.A., B.P. 2619, Dakar, Sénégal (22.25.06).

La culture de la tomate donne de meilleurs résultats en saison fraîche et sèche (décembre à juillet). Il existe des variétés qui peuvent produire pendant l'hivernage, mais avec des rendements plus faibles.

La tomate préfère des sols pas trop lourds, profonds et meubles, riches en éléments nutritifs et en matières organiques.

VARIETES :

- « Hope nr.1-H » (croissance déterminée) et « UHN 52-H » (croissance indéterminée) pour la production de gros fruits ronds en saison sèche.
- « Small Fry-H » (croissance déterminée) pour la production, durant toute l'année, de tomates cerises.
- « Xeevel I Nawet » pour une production de fruits moyens pendant toute l'année (sélection CDH à ne cultiver qu'en l'absence de nématodes à galles dans le sol).
- « Romitel » et « Rotella » (sélections du CDH), « Roma VFN », « Roforto », « Rossol » comme variétés à fruits allongés et à croissance déterminée, aussi en vue de la transformation.
- pour les autres variétés que l'on trouve dans le commerce, il ne faut choisir que des variétés résistant aux nématodes à galles de même qu'à la fusariose et, de préférence, à croissance déterminée, en l'absence de matériel de tuteurage.

TECHNIQUES CULTURALES :

SEMIS

SEMIS	: de septembre à avril ou toute l'année pour les variétés d'hivernage.
PEPINIERE	: 3 grammes de graines semés sur 3 m ² de pépinière permettront de produire des plants pour 100 m ² de culture. Ecarter les lignes de semis de 20 cm.
DUREE	: entre 25 et 40 jours.
REPIQUAGE	: ne repiquer que des plants vigoureux, courts et trapus, d'environ 15 cm de hauteur, pourvus de 5 à 6 feuilles et ayant une tige de \pm 5 mm de diamètre.

PLANTATION

PERIODE	: d'octobre à mai, ou toute l'année pour les variétés d'hivernage.
FUMURE DE FOND	: pour 100 m ² de culture incorporer 200 à 300 kg de matières organiques et 4 kg d'engrais minéral (10.10.20) par un bêchage.
ECARTEMENTS	: planches avec lignes doubles écartées de 0,5 m pour les variétés à croissance déterminée, 1 m pour les variétés à croissance indéterminée. Plants écartés de 0,4 m à 0,5 m sur la ligne. Plantation en quinconce.
PROFONDEUR	: repiquer jusqu'à la hauteur de la première feuille.

ENTRETIEN

TUTEURAGE	: il est nécessaire de tuteurer les plants de tomate à croissance indéterminée et il est parfois utile de supporter ceux à croissance déterminée. Utiliser des piquets de 2 m (1,6 m au dessus du sol) dans le premier cas et de 1,1 m (0,8 m au dessus du sol) dans le deuxième, les placer à côté du plant à supporter. Attacher légèrement les tiges aux tuteurs au fur et à mesure de la croissance.
TAILLE	: vu les problèmes de viroses, coup de soleil, dégâts d'oiseaux, etc., la taille de la tomate est déconseillée. Dans le cas des variétés à croissance indéterminée, on supprimera une partie du feuillage en bas des plants pour obtenir une meilleure aération à l'intérieur des tuteurs.
FUMURE D'ENTRETIEN	: pour 100 m ² de culture incorporer par un léger griffage, 2 kg d'engrais minéral (10.10.20) après 15, 30, 50 et 80 jours de plantation. Eventuellement faire suivre cela par un léger buttage ce qui favorisera l'enracinement.

ARROSAGES : journaliers, surtout au moment du grossissement des fruits, mais diminuer les quantités vers la fin de la culture.

SARCLO-BINAGES : surtout en début de culture.

ENNEMIS :

NOM	DEGATS	TRAITEMENT
CHENILLES : le ver du fruit de la tomate est un ennemi important de la culture	- les chenilles coupent les bouquets floraux, rongent les feuilles et trouent les fruits	- acéphate - endosulfan - décaméthrine - cyperméthrine
ACARIOSE BRONZEE : dégâts causés par de toutes petites araignées, invisibles à l'œil nu.	- dessous des feuilles brillant, jaunissement apparaissant à la base des feuilles âgées, suivi du dessèchement du feuillage - brunissement des tiges	- dicofol - diméthoate
ALTERNARIOSE : maladie des feuilles, tiges et fruits causée par un champignon	- sur les feuilles on voit des taches brunes, arrondies à cercles concentriques ; ensuite jaunissement, brunissement et dessèchement du feuillage - taches brunes déprimées débutant au niveau du calice des fruits.	- captafol - manèbe - métirame - zinc - chlorothalonil
LE BLANC : maladie des feuilles provoquée par un champignon	- sur les feuilles on observe des taches chlorotiques avec duvet blanchâtre en dessous - nécrose des taches, brunissement et dessèchement du feuillage	- soufre - triforine - triadimefon - fenarimol - pyrazophos
CLADOSPORIOSE : maladie du feuillage provoquée par un champignon	- sur les feuilles on observe des taches vert pâle à jaunâtre avec, à la face inférieure, un duvet léger d'aspect velouté, brun verdâtre à violet.	- manèbe
STEMPHYLIOSE : maladie des feuilles provoquée par un champignon	- sur le feuillage apparaissent de petites taches brun rouge, parfois grises, rondes ou anguleuses qui peuvent confluer entre elles.	- captafol - manèbe - metirame - zinc - chlorothalonil - variétés résistantes
LA GALLE BACTERIENNE : maladie des fruits et des feuilles provoquée par une bactérie	- surtout en hivernage, on observe de petites taches aqueuses qui noircissent sur les feuilles ; ensuite jaunissement et dessèchement rapide du feuillage - petites taches liégeuses sur fruits	- cuivre micronisé - oxychlorure de cuivre
POURRITURE DU FRUIT :	- taches rondes à cercles concentriques aux endroits de contact des fruits avec le sol.	- éviter le contact des fruits avec le sol - captafol
NEMATODES :	- nodosités sur les racines, mauvais développement de la plante	- variétés résistantes - rotation
FLETRISSEMENT :	- maladie provoquée par un champignon du sol qui cause le flétrissement des plants	- variétés résistantes - rotation
NECROSE APICALE : problème physiologique des fruits	- à l'extrémité apicale du fruit apparaît une tache arrondie, brune, parfois blanchâtre qui s'agrandit, s'affaisse, durcit et noircit.	- irrigation régulière - chaulage
COUP DE SOLEIL :	- taches blanchâtres déprimées sur fruits	- éviter la taille
VIROSES :	- déformations et décolorations des feuilles	- éviter la taille - lutter en pépinière contre les vecteurs

RECOLTE ET CONSERVATION :

OCCUPATION DU TERRAIN	: entre 110 et 150 jours, première récolte après 60 à 80 jours, elle s'étale sur un à deux mois.
RECOLTE	: quand la couleur des fruits commence à virer, jaune-rose si la vente ou la consommation sont différées, orange-rouge pour la vente ou consommation directes et rouge vif pour la transformation. Prendre le fruit entre les doigts et tourner légèrement, le pédoncule se détache facilement. Récolter et transporter en emballages, la tomate supporte mal les manipulations excessives.
RENDEMENT	: 200 à 500 kg pour 100 m ² de culture, 100 à 250 kg en hivernage.
CONSERVATION	: peu ou pas à maturité complète des fruits, quelques jours dans un endroit frais avant maturité (fruits jaune-rose).
TRANSFORMATION	: séchage de rondelles au soleil, concentration du jus, confiture de tomates, saumure.