

Jardins

# < .es conseils de Bertrand Trinel pour > avoir de savoureuses tomates

Bertrand Trinel est président de l'association Des Paysages, des Jardins et des Hommes, qui organise chaque année la célèbre Fête de la tomate à Haverskerque. Il explique comment cultiver des tomates savoureuses, et cela le plus naturellement possible.

Par l'Indicateur des Flandres | Publié le 06/07/2021

Partager Twitter



L'association de Bertrand Trinel organise chaque année la fête de la tomate. Mais en raison de la crise sanitaire, l'édition 2021 est reportée à 2022.

De plus en plus de jardiniers font le choix de cultiver des tomates anciennes pour leurs qualités gustatives, ainsi que pour leur incroyable diversité. « Il y en a de toutes formes et de toutes couleurs, alors que dans les magasins la tomate est traitement uniforme et souvent sans saveur », explique l'hiverskerquien Bertrand Trinel. L'association P.J.H en possède environ 1 100 variétés.

Le jardinier donne quelques conseils pour les cultiver : « L'aventure commence par le semis vers mi-février, début mars. La graine a besoin de chaleur pour germer, 20 à 22°C ». Le premier stade, la germination, est souvent une belle réussite, « mais après souvent les petits pieds de tomate filent, ils poussent en hauteur et ressemblent à de fins fils fragiles ».



La fête de la tomate rassemble chaque année de nombreux visiteurs dans le village d'Haverskerque. Cet événement permet de découvrir une multitude de variétés de tomates et d'apprendre à les cultiver en respectant la nature.



RECHERCHE • Employé polyvalent DRIVE 14h - 18h - 19h • EPICERIE 14h - 19h • Agent entretien 14h - 19h

Merci d'envoyer cv et lettre de motivation [hyper.nieppe@systeme-l.fr](mailto:hyper.nieppe@systeme-l.fr)

Pour éviter cela, placer les pieds près de la fenêtre est bien insuffisant. « Les jeunes plants ont besoin de 12 à 14h de soleil. L'achat de lampe de croissance change complètement la donne et vous obtenez de beaux plants trapus et bien solides ».

Attention aussi à ne pas les repiquer trop vite, au risque de voir les pieds succomber à la fraîcheur de la nuit. « Jamais avant les saints de glace, du 11 au 16 mai ».

### Comment repiquer vos jeunes pieds

« Enlevez les feuilles du bas sur 20 à 25 cm, ce sera la profondeur à laquelle vous enterrer votre pied. La profondeur de plantation est importante surtout en cas de canicule, les racines ayant tendance à descendre pour trouver l'eau, elles auront alors beaucoup plus de chance de la trouver ».

Et de ce fait elle sera moins sensible à la maladie du cul noir qui est un manque de calcium, « non que le sol en soit dépourvu, mais parce que les tomates ont été repiquées en surface, les radicelles qui se trouvent à l'extrémité des racines se nécrosent et le calcium n'est plus absorbé ».



Il existe énormément de variétés de tomates, à découvrir et à déguster.

Lors de la plantation, Bertrand Trinel conseille donc de creuser un trou d'environ 25 à 30 cm de profondeur, de le remplir d'eau, de la laisser s'infiltrer complètement et de re-noyer de la même façon deux à trois fois, avant de planter le pied et de reboucher avec la terre « à laquelle vous aurez mélangé un peu d'engrais organique riche en potasse et phosphate ».

Placer ensuite un tuteur en fer à béton, « il va capter des particules électriques dans l'air pour les ramener dans le sol, favorisant ainsi la croissance des plantes ». C'est un peu reproduire ce qui se passe après une pluie d'orage, « tout pousse mieux, l'air est ionisé et les gouttelettes d'eau se chargent en électricité statique ». Le jardinier conseille d'espacer les plants de 70 cm au minimum, et d'enlever les feuilles du bas pour qu'elles ne touchent pas la terre. Vous pouvez ensuite couvrir le sol avec un paillis.

### Paillage et conseils d'arrosage

Ensuite, il n'est plus utile d'arroser, même en période de canicule, « sauf au début de plantation avec du purin d'ortie dilué à 20 %, il apporte l'azote nécessaire à la reprise et à la vigueur. Mais lorsque les fleurs apparaissent il faut stopper le purin d'ortie et arroser au purin de consoude dilué à 20 %, ce dernier apportera la potasse nécessaire à la grosseur du fruit et à la qualité gustative. Quelques arrosages à quelques jours d'intervalle suffiront ».

Bertrand Trinel recommande la prudence lors de la taille des gourmands : « C'est un risque d'entrée de virus et de maladie, procédez toujours par temps sec et ensoleillé en faisant une coupe franche qui cicatrisera plus vite, l'épamette est un outil qui convient bien ». Et si les gourmands sont à peu près de la taille d'un stylo, « vous pouvez les bouturer dans un pot rempli de terreau humide, c'est immanquable ».

Contrairement aux autres légumes, les tomates peuvent être plantées des années à la même place, « l'amélioration du sol peut se faire par l'apport de poudre de basalte ».

Grâce aux conseils de l'organisateur de la Fête de la tomate, vous aurez ainsi de grandes chances de savourer des tomates savoureuses tout au long de l'été.



## L'EXPERT

### Comment éviter le mildiou ?

**BERTRAND TRINEL, DE L'ASSOCIATION DES PAYSAGES, DES JARDINS ET DES HOMMES, À HAVESKERQUE.**  
« Le mildiou, cette terrible maladie qui en peu de temps anéantit tout espoir de savoureuses récoltes... Pour faire face à ce caducisme au potager, vous pouvez pulvériser en préventif une solution naturelle : deux à trois cuillères de bicarbonate de soude alimentaire que vous diluerez dans de l'eau très chaude. Ensuite ajoutez cette dilution à un litre d'eau.  
Puis préparez une cuillère de savon noir liquide, à défaut le liquide vaisselle fera l'affaire. Dans cette cuillère, ajoutez et mélangez 7 à 8 gouttes d'huile essentielle de tea tree.  
Ajoutez cette cuillère au litre de solution de bicarbonate soude, bien secouer, il ne reste qu'à pulvériser, dessus et dessous les feuilles.  
C'est une solution efficace et tout fait naturelle, à renouveler après une forte pluie.  
Certains pulvérisent de la décoction de piéle.  
D'autres de l'extrait de pépin de pamplemousse (c'est un antibiotique naturel : 8 à 10 gouttes par litre d'eau de pluie, convient également contre l'oïdium, à renouveler régulièrement.) »

