

Astuce 6

Ce que les tomates aiment :

1 - Avoir de l'espace

(50cm entre les plants,
70 entre les lignes)

9 - Etre pincées :

supprimer tous les gourmands et ne laisser que 6 grappes de fruits

8 - Etre paillées

et buttées pour permettre aux racines de se développer sur le tronc

7 - Un arrosage fréquent

au pied pendant toute la culture, un peu moins quand les tomates arrivent à maturité pour + de goût



6 - Un sol léger, drainant, riche en compost, humide

Du fumier bien décomposé (5kgm²), pas trop d'azote, beaucoup de phosphore



2 - Du soleil (6 à 8h par jour)

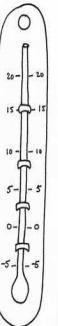
3 - De l'air sec



4 - Etre tuteurées



5 - Des températures comprises entre 18 et 28°C



En dessous de 13°C, elles ne poussent pas

Au dessus de 35°C, elles ne font pas de fruits

Aiment la compagnie : du basilic, de la sauge, du persil, des poireaux, des carottes, des radis, des oignons, du céleri, des poivrons, des épinards, des œillets d'inde, de la bourrache

N'aiment pas la compagnie : du fenouil, des pommes de terre, des aubergines, du maïs

Ne se plantent jamais après : l'aubergine, le piment, le poivron, le concombre, la pomme de terre (sensibles aux mêmes maladies)

L'espace entre les plants, le tuteurage et le pincement :

- augmente la lumière et la ventilation
 - évite que les feuilles ne se salissent
 - limite la quantité de fruits
- } pour moins de maladies
- } pour des fruits + gros

NE PAS MOILLER LES FEUILLES (toutes les plantes à feuilles duveteuses y sont sensibles)

Pour plus de renseignements vous pouvez contacter l'animateur des jardins familiaux,
Mairie Annexe — 20 rue Gallieni, 27.07.86