

Département d'Agronomie

Licence (L3) : Production Végétale 2019-2020

Module : Cultures Maraichères

TD N°4 Exemple de Fiche Technique pour production des cultures maraichères

Fiche technique pour la culture de la tomate (*Solanum lycopersicum* L.)

La culture de la tomate est possible toute l'année, mais elle donne les meilleurs résultats en saison sèche. Les températures idéales sont de 20 à 27°C. La tomate pousse sur une large gamme de sols, mais préfère des sols limoneux, riches en matières organiques, bien travaillés et drainés. Le pH optimum est de 6.0 et 7.0. La rotation culturale est une pratique importante : planter la tomate après les céréales. Eviter de cultiver la tomate après une culture de solanacées (tomate, piment, aubergine...).

La Pépinière

Le sol doit être profond, bien drainé et riche en matière organique. Epannage de fumier décomposé à raison de 3 kg /m². Incorporer 40 – 60 g / m² d'engrais NPK triple 15-15-15.

- **Semis** : Selon les variétés, un gramme de semences contient plus ou moins de 350 graines. On considère donc que la quantité de semences nécessaire pour réaliser un hectare de plantation est d'environ 250 à 300 gr, c'est-à-dire 2,5 à 3 gr pour une parcelle de 100 m².
- **Semer les graines en ligne** : écartement entre les lignes 15 à 20 cm et semer une graine tous les 1cm. Profondeur du semis : 0,5 à 1 cm.
- **Levée** : au bout de 7 à 10 jours. Séjour des plants en pépinière 30 à 45 jours.

La Fertilisation avant plantation :

Pour 10 m² de surface, 20 à 30 kg de fumier bien décomposé et 300 g d'engrais composé NPK (15- 15-15).

Le Repiquage

Le transfert d'un plant de la pépinière à la parcelle doit se faire le soir afin de profiter de la fraîcheur. Choisir des plants sains, vigoureux et courts, d'environ 15 cm de hauteur, ayant 4 à 5 vraies feuilles. Repiquer jusqu'à la hauteur de la première feuille pour favoriser le développement des racines adventives. La plantation sera immédiatement suivie d'une irrigation.

L'irrigation

- L'arrosage est journalier surtout au début du grossissement des fruits ;
- Les arrosages sont effectués tôt le matin ou le soir, surtout à partir de la floraison :

La Fertilisation d'entretien

Après 15, 30, 50 et 80 jours apporter 200 g d'engrais minéral (15-15-15) comme fumure d'entretien par surface de 10 m².

L'Entretien

- Sarclage : régulier surtout en début de culture. Pour limiter les mauvaises herbes, le paillage est recommandé dans la mesure du possible
- Buttage : quand les plants ont 20cm de hauteur, on fait un léger buttage, ce qui favorise l'enracinement.
- Le Tuteurage : il consiste à soutenir le plant et ses fruits afin que ces derniers ne touchent le sol. Cette opération est utile pour certaines variétés.

La Récolte

Le cycle de la tomate est de 80 et 120 jours. Les premiers fruits sont cueillis après environ 60 jours. Suivant le temps entre la cueillette et la commercialisation, récolter quand le fruit est à différents stades de maturité. Le rendement est de l'ordre de 20 à 60 tonnes par hectare.

Maladies et ravageurs

Ennemis	Symptômes	Moyen de lutte
Mildiou	Les branches et les fruits évoluent rapidement vers une brûlure totale du plant entier.	Traiter au fongicide
Acariose bronzée	Le dessous des feuilles, surtout âgées, jaunit et elles se dessèchent. Les tiges brunissent	Traiter avec un insecticide
Alternariose	Tâches brunes sur le collet, entraînant la mort. Les feuilles et fruits, jaunissent, brunissent et dessèchent	Traiter au fongicide
Noctuelle, chenilles, mouche	Les feuilles, les bouquets floraux sont rongés et les fruits troués.	Traiter avec insecticide
Nécrose apicale	Causée par un stress hydrique, (manque ou à excès d'eau subi par les plants de tomates) ou une carence en calcium	Apporter régulièrement de l'eau sans saturer le sol, Incorporer lors de la plantation du fumier bien décomposé au fond du trou de plantation