



Fiche n°3

J'apprends à prendre soin de mes plants, à réaliser quelques gestes d'entretien au jardin et à récolter

C'est en observant les plants au potager que l'on pourra identifier les problèmes, les besoins du plant et quand récolter nos fruits ou légumes. Dans cette fiche conseil, nous proposons de réaliser un focus sur 2 fruit et légume présents dans votre lasagne : la tomate et la courgette.



Comment m'en occuper ?

Supprimer les gourmands

Cette technique permet de limiter la masse végétale et ainsi, d'accélérer la croissance et le mûrissement des fruits.

Lorsque le plant de tomates se développe, un premier bouquet de fleurs se forme au niveau de la tige principale, les feuilles grandissent et des gourmands apparaissent à l'aisselle de chaque feuille.



Couper les gourmands (ou drageons) n'est pas obligatoire. Dans une lasagne, on préférera contrôler la croissance des plants et laisser de la place pour que les autres fruits et légumes se développent.



Lorsque le plant de tomates est jeune, on supprimera tous les gourmands.

Si le gourmand est encore petit, on pourra le retirer à la main. Il se détachera presque tout seul.

Si le gourmand est déjà bien développé, on utilisera une paire de ciseaux ou un sécateur pour effectuer une coupe nette : la plante cicatrisera mieux.

Lorsque le plant de tomates atteint environ 1 m, les gourmands pourront être laissés. Le plant se développera alors sur plusieurs tiges au lieu d'une seule ce qui nécessitera un nouveau tuteurage.

Vous pouvez également couper les feuilles en dessous des fruits en formation. Cette technique renouvelle la présence de feuilles, qui servent à fabriquer de la sève sucrée pour nourrir les fruits.



Comment prévenir les problèmes ?

Le mildiou

Le mildiou se développe lorsque que le temps est chaud et humide. Cette maladie est causée par le champignon "Phytophthora infestans". Les germes se propagent par les voies aériennes et l'attaque est souvent foudroyante : vous pouvez perdre vos pieds de tomates en quelques jours.

Comment le prévenir ?

Nous vous conseillons :

- d'espacer suffisamment les pieds de tomates et les tailler afin que le feuillage soit suffisamment aéré
- protéger les pieds de tomates de la pluie (abri, serre, housse de tomates)
- cultiver des variétés de tomates peu sensibles au mildiou, notamment des variétés locales qui se sont acclimatées à un territoire pluvieux...
- lorsque les conditions météorologiques (humidité et chaleur) deviennent favorables au mildiou, pulvériser sur les feuilles, de la bouillie bordelaise à dose réduite (2g/litre d'eau)

Comment le reconnaître et le soigner ?



Stade 1 du mildiou : Des tâches vert foncé apparaissent au niveau des feuilles et virent progressivement au noir. La feuille finit par se dessécher.

Si seules les feuilles sont touchées, vous devez les retirer pour éviter la propagation. Vous pouvez également supprimer les feuilles qui touchent terre qui sont plus à risque d'être en contact avec les spores du mildiou présentes sur le sol.

Les feuilles ne devront pas être laissées sur place ou jetées dans le compost pour éloigner le mildiou de vos plantations !

Stade 2 du mildiou : La tige est atteinte. Malheureusement, le plant va progressivement mourir. Si vos autres plants de tomates ne sont pas touchés, on jettera aussitôt le pied malade (dans une poubelle, pas dans le compost).



Si le mildiou s'invite lorsque les fruits se sont développés, vous pouvez jeter les fruits atteints et conserver les autres fruits qui pourront continuer leur développement sans être atteints par la maladie.

Le cul noir

Le "cul noir" de la tomate, appelé également nécrose apicale. Ce n'est pas une maladie mais une réaction physiologique. Elle est caractérisée par l'apparition d'une tache sèche



et noire au niveau de l'extrémité (le cul) de la tomate.

Elle survient lorsque la plante, par manque d'eau, n'arrive pas à assimiler le calcium présent naturellement dans le sol.

Les variétés "Roma" et "Cornue des andes" y sont particulièrement sensibles.

Comment le prévenir ?

Cette affection se résout très vite dès que l'on arrose les plants. En effet, l'apport d'eau permet d'aider le calcium à être absorbé par les racines.

Quand récolter mes tomates ?

Il y a plusieurs indicateurs pour reconnaître qu'une tomate est prête à être récoltée :

- la couleur. Elle varie selon la variété de la tomate mais, en général, la couleur est vive et uniforme.
- la fermeté. Lorsque vous touchez légèrement la tomate, celle-ci ne doit pas être dure mais ferme. Une tomate molle est souvent trop mûre et perdra en saveur.

conseils supplémentaires : Pour la récolter, vous pouvez la détacher délicatement de la tige en la tournant. Ne tirer pas sur la tomate afin d'éviter d'abimer le pied.

Faites preuve de patience ! Même si la tomate montre quelques signes de mûrissement, laissez-là sur le pied quelques jours pour qu'elle soit encore plus savoureuse.



Comment m'en occuper ?

La courgette est un légume très facile d'entretien :

- Elle ne nécessite pas de taille particulière sauf pour les variétés coureuses. Les variétés mises à disposition pour votre lasagne sont non coureuses.
- Comme toutes les courges, la courgette est gourmande en eau. Vous pouvez arroser régulièrement en période de sécheresse. Pailler le pied de courgette permet de conserver l'humidité et de limiter l'arrosage.

Comment prévenir les problèmes ?

L'oïdium

L'oïdium est une maladie caractéristique des courges. Elle est causée par 2 champignons microscopiques qui se propagent dans l'air principalement quand il fait chaud et humide.

Pour prévenir l'apparition de l'oïdium, nous vous conseillons :

- d'espacer suffisamment les pieds de courgettes
- cultiver des variétés plus résistantes à l'oïdium
- toutes les 2 semaines environ, pulvériser un purin d'orties (voir boîte à ressources)

L'oïdium est reconnaissable aux tâches circulaires blanches et poudreuses présentes sur les feuilles.

La maladie n'attaque pas les légumes, elle affaiblit simplement le plant ce qui peut réduire la production de courgettes. Vous pouvez donc enlever les feuilles atteintes ou attendre. Les feuilles malades se dessèchent rapidement.



Les courgettes produites sur un plant atteint par l'oïdium restent consommables et ne présentent pas de risque pour la santé.

Quand récolter les courgettes ?

Il y a plusieurs indicateurs pour reconnaître qu'une courgette est prête à être récoltée :

- la taille. Vous pouvez récolter la courgette quand celle-ci mesure 15 à 20 cm et 3 à 5 cm de diamètre. Une courgette plus grande sera plus creuse.
- la facilité à détacher la courgette du plant. Le pédoncule de la courgette doit se casser facilement au niveau de la tige.
- la fleur fanée. Cueillir la courgette dès que la fleur se fane.

conseils supplémentaires :

- Une récolte matinale, lorsque les températures ne sont pas trop élevées, permet de garder la fraîcheur et la saveur du légume.
- Récoltez régulièrement en évitant de laisser la courgette grossir. Cela permettra d'encourager la production continue de nouvelle courgette.



Il existe 2 types de fleurs : les mâles et les femelles (voir photo).

Les deux fleurs sont comestibles. Privilégiez la cueillette de la fleur mâle. Vous pourrez cueillir la fleur femelle lorsque le fruit s'est déjà développé et juste avant que la fleur ne fâne.

Vous trouverez de nombreuses recettes pour les cuisiner sur internet.



Boîte à ressources

Disponible sur le site internet de l'APC (<https://apcvilleneuvedascq.fr/>)
Rubrique Grainothèque

Tableau "besoins des graines & des plants" - ensoleillement, distance de plantation, arrosage.

Autres ressources

- Réaliser un purin d'orties

La recette du purin d'orties : recette et utilisation au jardin - site internet rustica - rubrique jardinage / permaculture :

<https://www.rustica.fr/permaculture/preparer-purin-ortie,1872.html>