

## LA CULTURES des TOMATES, AUBERGINES, POIVRONS, ...

M Ferrière

Groupe de plantes légumières à fruits pour les manger. Ce sont presque tous des cucurbitacées : plantes à fortes tiges rampantes et à gros fruits comme la citrouille, la courge, le melon, ...

Toutes ces plantes ont les mêmes exigences : une bonne température, un terrain riche en humus décomposé, un arrosage suivi et une date de plantation après le 15 mai.

### AUBERGINE.

Plante cultivée comme annuelle dans les pays tempérés, car elle craint le gel. Elle est originaire d'Asie méridionale ([Inde](#), [Birmanie](#)). La plante, à port dressé, atteint 50 cm à 1,2 m de haut. Les fleurs, de couleur blanche ou violette, solitaires, sont portées à l'aisselle des feuilles. Les fruits sont généralement allongés, de couleur violet sombre. La culture de l'aubergine nécessite de la chaleur (la croissance s'arrête en dessous de 12 °C) et de l'eau. La plantation se fait par repiquage de jeunes plants de 6 à 7 semaines. De nos jours, la culture se fait souvent hors sous abri. La récolte intervient environ 5 mois après la plantation.



Les aubergines sont de grands fruits pendants violets ou blancs. Le fruit cru a la texture d'une éponge. Cuit, il devient tendre et développe une saveur riche et complexe.

La culture se fait sous abri en veillant à bien aérer pour la fécondation.

Il existe de nombreuses variétés. 1 g de graines = 250 graines qui se gardent 6 à 7 ans. Mettre en semences fin mars début avril sous couvert. Les graines sont peu recouvertes et il faut semer très clair. Dès qu'il y a deux cotylédons, on repique et on garde en serre. Il est bon de pincer après 5 fleurs pour garder 4 à 5 fruits sur un plant.

### CONCOMBRE.

Le **concombre** est une plante herbacée annuelle, à tiges rampantes ou grimpantes, à section anguleuse, et munies de [vrilles](#). Les [fleurs](#) sont jaunes pâle. Fleurs mâles et femelles sont distinctes, mais portées par le même pied (plante [monoïque](#)). Les fruits allongés et charnus, au toucher rugueux, peuvent atteindre 30 cm de long et 5 cm de diamètre. Ce sont des [baies](#) contenant de nombreuses graines. Leur couleur à maturité varie selon les variétés du vert au blanc en passant par le jaune. La plante qui poussait naturellement au pied de l'[Himalaya](#) aurait été domestiquée pour la première fois en [Inde](#) il y a au moins 3 000 ans. Le fruit est récolté vert et se consomme cru, généralement en salade, ou cuit. C'est la même espèce qui produit les [cornichons](#). Le concombre et le cornichon sont faciles à cultiver. On peut les mettre en pleine terre un peu avant le 15 mai pour qu'ils germent après les saintes glaces. On peut aussi les faire germer en petits pots et les replanter après le 15 mai. On habituera le jeune plant à l'extérieur (sortir à l'ombre, à l'abri du vent) Après 3 ou 4 jours, on peut planter dehors : 2 à 3 tous les 40 cm sur la ligne.

**\*\* Les limaces adorent ces jeunes plantes.**

**\*\* L'araignée rouge** s'attaque aux feuilles. Pour combattre cet acarien, on maintiendra une forte humidité en aspergeant.



Pour le concombre, on mettra un support. Si on coupe la tête (pincer à deux mètres), on aura deux branches et plus de fruits. On voit une grosse fleur mâle pour une petite fleur femelle.

Beaucoup d'eau et une terre riche en humus. Il faut cueillir les cornichons tous les jours car ils grossissent très vite.

Les variétés traditionnelles produisent des boutons mâles d'abord, puis [femelles](#), dans des proportions à peu près équivalentes. Voisinage : le concombre apprécie le voisinage du [chou](#), de la [laitue](#) des [haricots](#), mais pas celui de la [tomate](#) et de la [pomme de terre](#).

## MELON.

Le melon est une plante [herbacée](#) annuelle à [tiges](#) rampantes assez longues munies de vrilles. Les feuilles sont généralement entières ou légèrement lobées. Les fleurs, jaunes, sont [monoïques](#) (sexes séparés sur des fleurs distinctes). Elles fleurissent tout l'[été](#) de mai à septembre.

Le fruit du melon, est généralement volumineux, de forme ovale ou ronde et porte sur sa peau des divisions nettement dessinées,

La peau est plus ou moins lisse, ou bosselée, côtelée, brodée ou galeuse, sa couleur varie de tous les tons du vert au jaune en passant par le blanc. La pulpe de couleur jaune à orangé est très juteuse et très parfumée à maturité. La cavité centrale, fibreuse, renferme de très nombreux pépins.



Pour le melon, il y a une taille spécifique (taille 2.4.4.2) On coupe après 2 feuilles. Les deux poussent et on coupe après 4 feuilles ... Il est préférable de respecter une distance de plantation de 1,5 m. garder de 5 à 7 fruits par plant. Cette plante demande une terre riche, beaucoup d'eau mais pas au pied et de la chaleur.

Pour les protéger, on conseille de mettre quelque chose sous les fruits pour isoler de la terre (morceau de verre, paille, planche, ...)

## POTIRON.

Le **potiron** est une [plante](#) de la famille des [Cucurbitacées](#), largement cultivée comme [plante potagère](#) pour son [fruit](#) comestible à maturité. Le terme désigne aussi ce fruit consommé comme [légume](#) qui est revenu à la mode ces dernières années. C'est l'une des cinq espèces de [courges](#) les plus couramment cultivées.



Nom commun : potiron, citrouille, giraumon, courge, grosse courge. Cependant, il ne faut pas confondre les potirons et les [citrouilles](#) qui appartiennent à deux espèces différentes. Le mot « potiron », apparu au [XVI<sup>e</sup> siècle](#), aurait désigné à l'origine un gros [champignon](#).

Il aime le compost et le vieux tas de fumier. Pour le ramifier, il faut pincer après 30 à 40 cm. Si je veux un énorme, je taille 3 à 4 feuilles au-dessus du fruit. Toute la force va dans le seul potiron. On se contente en général de 3 à 4 potirons pour un plant.

## PIMENT.

Le **piment** est une [plante](#) annuelle de la famille des [Solanacées](#) originaire d'[Amérique du Sud](#) et [centrale](#), cultivée comme plante potagère pour ses [fruits](#) aux qualités alimentaires et aromatiques



## POIVRON.



Plante annuelle en [climat](#) tempéré car elle ne résiste pas au [gel](#), mais pouvant vivre plusieurs années en climat tropical. Port dressé, presque arbustif, très ramifié. Les [tiges](#) de la base ont tendance à se lignifier. La plante atteint de 40 à 50 cm de haut en général. Les [feuilles](#), alternes, lancéolées, se terminant en pointe, sont d'un vert brillant. Les fleurs, nombreuses et petites, sont blanches, à pétales soudés et pointus, au nombre de 6 à 8. Le fruit est une [baie](#) d'un type particulier, la pulpe, relativement mince et formant une espèce de capsule entourant un [placenta](#) plus ou moins volumineux portant de nombreuses graines.

Extérieurement la peau est lisse et brillante, de couleur vert brillant avant maturité, elle prend à maturité une couleur vive, en général rouge, mais aussi jaune, orangé, violet, marron, noir... Les [graines](#) sont petites, plates, réniformes, de couleur crème.

Les poivrons se distinguent des piments par des fruits plus gros et plus charnus, et surtout dépourvus de substance piquante.

## TOMATE.



La **tomate** est une [plante](#) annuelle de la famille des [Solanacées](#), originaire d'Amérique du Sud. C'est l'un des [légumes](#) les plus importants dans l'alimentation humaine et qui se consomme  frais ou transformé. C'est l'ingrédient de cuisine le plus consommé dans le monde après la pomme de terre. Elle est cultivée sous presque toutes les latitudes, sur une superficie

d'environ 3 millions d'hectares, ce qui vaut près du tiers des surfaces mondiales consacrées aux légumes.

La tomate est une plante herbacée annuelle à port rampant, aux tiges ramifiées. Il existe trois ports : retombant, semi retombant et horizontal. De nos jours, il est difficile de déterminer la taille de la tomate puisqu'on utilise exclusivement des hybrides à croissance indéterminée. Il est nécessaire de les palisser car la tige est très peu ligneuse et a une section creuse. Pour palisser, on entoure un lien autour de la tige, lien que l'on accroche à un support ou à une bobine reliée à la charpente de la serre.

On peut la cultiver sous abri, en tunnel, en serre vitrée, en pot ou en pleine terre. On gardera 3 à 4 bouquets en pleine terre et 4 ou 5 en serre. Il existe une grande variété de tomates : avec beaucoup de chair, grosse, cerise, en poire, ...

- **Le mildiou** est un grand ennemi de la tomate. Si on les achète, elles ont été traitées. Quand elles sont bien reprises, on pulvérise toutes les 3 à 4 semaines avec un bon produit (bouillie bordelaise). Si on a pulvérisé, il faut 3 semaines avant de consommer.

Il faut enlever les feuilles des tomates qui touchent le sol. Il ne faut pas ôter les autres qui font vivre la plante.

Bonne récolte et bon appétit.