

## JARDINAGE

## La taille des plants de tomate divise

Joséphine Gretillat

**Faut-il tailler ou non? Les avis divergent sur la conduite à adopter pour les plants de tomate.**

Il y a ceux qui sont pour et ceux qui sont contre. La plupart du temps, on taille sans trop y réfléchir parce que c'est généralement ce qui est conseillé. Mais en fait, à quoi sert la taille?

Simple et pratique, la conduite sur une tige est ce qui se fait habituellement pour tou-

tes les tomates. Toutefois, elle n'est pas forcément obligatoire et certains jardiniers n'hésitent plus à laisser aller leurs tomates.

Les anciens manuels horticoles mettaient bien l'accent sur le meilleur compromis à trouver entre végétation et fructification et soulignaient à juste titre que la taille était utile surtout pour les variétés les plus tardives mais qu'elle devait se faire avec discernement et sans trop diminuer le feuillage. D'autre part, ils relevaient qu'une taille sévère était utile pour obtenir des fruits précoces. Pourtant, de nos jours, la pratique habituelle est de

supprimer systématiquement toutes les pousses latérales et de tailler le bourgeon terminal après la formation du quatrième ou du cinquième bouquet floral pour conduire la tomate sur une tige.

**Pourquoi tailler?**

Avec cette taille, la mise à fruit est hâtée et on obtient des fruits plus gros mais moins nombreux.

Cette technique sur une tige se pratiquait à l'origine chez les maraîchers pour leur permettre d'avoir des récoltes les plus précoces possibles. Le jardinier amateur n'a pas forcément besoin d'avoir toutes ses tomates le plus rapidement possible et peut envisager d'autres possibilités.

**Alternatives**

Certains taillent en fonction de la plante et gardent une, deux ou trois tiges, voire même ne taillent rien du tout. Les principaux avantages des tomates non taillées sont les suivants: les plantes ne sont pas stressées par la taille, n'ont pas de plaies et sont moins manipulées d'où un moindre risque sanitaire de transmission de maladies. Il y a moins de travail puisqu'il n'y a pas besoin d'ébourgeonner et les rendements sont supérieurs. Il y a aussi des inconvénients à cette méthode: le développement de la plante étant plus important, elle demande plus de place et, à cause d'une végétation abondante, certaines maladies peuvent se développer (botrytis, mildiou).

Le tuteurage de plantes non taillées nécessite plus qu'un



Les cages permettent aux tomates de se développer librement.



H. ZELL

C'est la conduite sur une tige qui se pratique habituellement.

simple tuteur, comme par exemple une cage. Les fruits arrivent à maturité plus tardivement et sont de plus petits calibres.

Quant à la conduite sur deux tiges, c'était une méthode couramment utilisée et elle est une solution intermédiaire entre la taille sur une tige et la non-taille. La plante est pincée à environ 20 cm du sol, au-dessus de deux ou trois feuilles. Seules les deux meilleures branches qui se développent sont conservées. Par la suite, les tiges sont ébourgeonnées régulièrement et après la formation de la quatrième ou de la cinquième inflorescence, elles sont pincées au-dessus de la feuille surmontant le dernier bouquet floral. La récolte obtenue est plus importante

et plus échelonnée que sur une seule tige.

**Tuteurage**

Si la conduite sur une tige ne nécessite qu'un simple tuteur, la conduite sur deux tiges ou les tomates non taillées demandent plus de soutien. Pour les tomates non ou peu taillées, les cages à tomate sont idéales. On utilise du grillage à mailles de 20 x 20 cm environ et on forme un cylindre de 45 à 75 cm de diamètre pour 1 à 1,5 m de hauteur. Les tiges de la plante non taillée traversent et reposent librement sur le maillage. On peut aussi utiliser une structure en forme de tipi ou palisser la tomate horizontalement (avec du fil de fer, du grillage ou des bambous). Sur des piquets plantés tous les 3

à 4 m est fixée une première hauteur à 40-50 cm et une autre à 80 cm.

**Choix à faire**

Le choix de la conduite de la tomate se fait en fonction de plusieurs paramètres: la place à disposition, la variété, sa vigueur et sa précocité, la région de production, le matériel à disposition, etc. Une variété tardive ou une région en altitude offre une période de fructification courte et le mieux dans ce cas est certainement la conduite sur une tige pour hâter la maturation des fruits. Sinon, on peut envisager de tailler sévèrement quelques pieds, de conduire les autres sans taille et sur deux tiges pour avoir une récolte bien échelonnée. Bref, le mieux est d'essayer!

## CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

## Signature de la sanguisorbe

Bernard Messerli

**Le raisonnement analogique permettait d'attribuer aux plantes des vertus curatives, en fonction de leur couleur, de leur forme ou de leur habitat.**

La théorie des signatures, très utilisée par le médecin suisse Paracelse au début du XVI<sup>e</sup> siècle, refait parfois surface dans le potager du château, très XVIII<sup>e</sup>. Avec les bonnes chaleurs, le vert terne des sanguisorbes se voit décorer d'émergences globulaires couleur de chair.

Sanguisorbe, son nom vient de ces sépales à bordure rouge qui, par la théorie des signatures, permettait d'attribuer à cette plante un pouvoir de stopper (absorber) les saignements. La couleur ou la forme d'une plante (ou d'un animal) indique, par analogie, à quelle partie du corps il peut servir de remède. *Similia similibus curantur*, «les semblables soignent les semblables», raisonnait-on dans la médecine du Moyen Âge.

**Sur les plaies**

On utilisait la poudre de sanguisorbe, en saupoudrage souvent renouvelé sur les plaies. Platéarius (médecin de Salerne qui vivait au XI<sup>e</sup> siècle) si-



B. MESSERLI

Le nom «sanguisorbe» vient des sépales à bordure rouge de la plante.

gnale un moyen de savoir si un blessé vivra ou mourra: «Piler une poignée de pimprenelle avec du sel dans du vin, faire boire au blessé. Si le breuvage sort par la plaie, il n'en réchappera point».

Cette pimprenelle, à valeur de poivre (*pipinella*, de *piper* = poivre), fut l'une des simples (plantes médicinales) les plus réputées avant de tomber dans l'oubli. Grâce à son astringence, elle possède une action hémostatique et permet l'arrêt des saignements. De plus, elle est diurétique et précieuse pour le tube digestif; sans oublier sa grande richesse en vitamine C.

**Les pieds dans l'eau**

Le potager abrite d'autres exemples. La grenade qui, fendue, ressemble à une mâchoi-

re doit résoudre des problèmes de dentition. La camomille des teinturiers, nommée parfois buphtalme (œil de bœuf), devrait soigner les affections oculaires. Ajoutons l'estragon, dont la forme serpentine de la racine faisait croire aux herboristes qu'il pouvait guérir les morsures d'animaux venimeux.

Au XVIII<sup>e</sup>, le raisonnement analogique s'élargit sur l'habitat de la plante: le saule, pieds dans l'eau, n'a pas de fièvre; alors qu'un humain serait bien mal en pareil lieu. Le saule doit donc posséder une substance qui combat la fièvre. C'est ainsi que le pasteur anglais Edward Stone participe à la découverte, dans l'écorce du saule, du plus célèbre médicament, l'Aspirine, via l'acide salicylique. Signé Lumières!

## À TABLE

## Verrines au jambon



J. GIRARDIN

Une manière rafraîchissante de manger de la mousse au jambon.

Recette pour 6 personnes en entrée.  
Temps de préparation: 30 minutes.  
Temps de cuisson: 3 minutes.  
Temps de repos: environ 1 heure.

2 cs de vinaigre balsamique  
1 cs d'aneth fraîche  
2 cs d'huile de noix

**Présentation moderne**

Que ce soit en apéritif, en entrée ou en dessert, la présentation de mets dans des verrines est moderne et du plus bel effet. Voici une manière rafraîchissante de manger de la mousse de jambon!

**Ingrédients**

300 g de jambon  
200 g de séré  
Sel, poivre  
1 cs de beurre  
1 échalote  
2 cs de crème  
1 concombre à salade

**Préparation**

Laver, peler, couper en petit dés le concombre. Le faire macérer dans le mélange vinaigre, huile, aneth, sel, poivre durant dix minutes.

Chauffer le beurre, faire revenir l'échalote hachée durant deux minutes, ajouter la crème, laisser en attente.

Hacher le jambon, mélanger avec le séré, la moutarde, le sel et le poivre. Ajouter à l'échalote et bien remuer. Mettre au frais.

Dresser dans des verrines, décorer et servir avec le pain de votre choix. Il est possible de préparer les verrines directement après la préparation et de les laisser reposer.

JOSETTE GIRARDIN (NE)