

Hécatombe dans les jardins privés

La tomate, vedette moisie d'un été pourri

Le mildiou attaque sévèrement après les pluies de juillet. Les jardiniers amateurs tirent un trait sur leurs tomates.

Luca Di Stefano

«Tout est foutu. C'est la catastrophe.» Des 105 pieds de tomate plantés par Alessandro Papa, rares sont ceux qui ont pu être sauvés. «Je commence à débarasser», dit-il, la mort dans l'âme. «Regardez, tout est moisi. Les tomates tombent ou ne mûrissent pas. Des heures de boulot partent à la poubelle.» Dans son jardin familial, l'Italien a tout de même de quoi faire quelques bouteilles de sauce. Mais le matin même, il a dû acheter un cageot de 10 kilos pour compléter sa maigre récolte. «C'est la première fois! Les autres années, je faisais 150 bouteilles!»

Dans ce groupement de jardins familiaux longeant la route d'Aire-la-Ville - le plus grand du canton avec 230 parcelles cultivées -, c'est le sujet de conversation de l'été. Les tomates noircissent puis tombent les unes après les autres. En parcourant les allées, les fruits rouges et charnus sont l'exception; la pourriture est la règle. Partout ou presque, les nécroses avancent sur les branches. Bruni, le feuillage se recroqueville avant de laisser le fruit seul, condamné à moisir. Les plants ont cessé de grandir. «Normalement, mes plants de tomate montent plus haut que moi», regrette Arminda Constantino, jeune retraitée et jardinière avertie. Là, ils n'atteignent même pas 1 mètre. Les variétés les plus petites «donnent» un peu, mais il n'y aura pas de cœur-de-bœuf dans son assiette. Les conserves de sauce sont également à oublier.

Descendant d'algues

Ce mal qui ronge si fort les tomates cet été se nomme mildiou. Un champignon? Pas tout à fait. «Les agents de mildiou sont des oomycètes. Ils ont évolué à partir d'algues brunes et sont devenus parasites», explique François Lefort, professeur au sein de la filière agronomie de la Haute École du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève (HEPIA).



Le parasite attaque les branches et les feuilles, puis fait brunir les fruits (en haut). Arminda Constantino (en bas à g.) désigne ses plants, très chétifs cette année. Manuel et Inês Esteves Dos Santos (en bas à dr.) ont réussi à sauver quelques tomates.



Déficit de lumière chez les professionnels

● Le mildiou, les professionnels de la tomate genevois savent le tenir à distance. Car les cultures ont lieu dans une large mesure sous serre et hors sol, afin d'allonger la période de production mais aussi pour se protéger des aléas climatiques et des maladies fongiques. Mais même sous serre, la tomate a besoin de conditions météorologiques

particulières. Et un été pluvieux est un été obscur. «Les plantes sont en bonne santé, mais nous avons manqué de lumière et les rendements sont légèrement inférieurs, de l'ordre de 3 à 4%», fait savoir Alban Jaquenoud, administrateur de l'entreprise familiale Jaquenoud SA, à Lully. Sur une production totale de 4500 tonnes, cela représente

une certaine quantité pour l'entreprise. Mais le producteur ne se plaint pas. «Des mois de septembre et octobre ensoleillés et nous compenserons», dit-il. Par ailleurs, la baisse de productivité dans les jardins privés pourrait doper les ventes dans les grandes surfaces, dont Jaquenoud SA - l'un des gros acteurs genevois - est un

fournisseur important. Reste la question des prix: la tomate locale est-elle plus chère sur les étals? «En règle générale, les prix baissent en juillet et août quand la production est à son maximum et que les clients sont en vacances, indique Alban Jaquenoud. Cette année, cette baisse au milieu de la saison n'a pas eu lieu.» **LDI**

Ces organismes sont les pathogènes des plantes les plus virulents.»

Bien aidé par l'essor de la tomate dans nos cultures dans les années 70, «le mildiou est toujours là», poursuit le professeur d'agronomie, également député écologiste au Grand Conseil. Ce qui fait qu'il se manifeste? «Les conditions climatiques: l'humidité et la chaleur.»

«Les agents de mildiou sont les pathogènes des plantes les plus virulents.»

François Lefort

Professeur au sein de la filière agronomie à la Haute École du paysage, d'ingénierie et d'architecture

Cet été, la pluie et les sols gorgés d'eau ont offert au mildiou des conditions exceptionnelles de développement. Et voici qu'il grignote les plants et leurs fruits. Alors, que faire? «Choisir des variétés résistantes au mildiou», suggère François Lefort. «La bouillie bordelaise permet également de se prémunir», poursuit-il, rappelant que la poudre bleue constituée de chaux et de sulfate de cuivre est autorisée en agriculture biologique. Enfin, le purin d'orties et la décoction de prêles sont d'autres moyens naturels permettant de fortifier les plants de tomate. Mais ces astuces sont préventives, elles s'appliquent donc au moment du repiquage du plant, avant l'été.

Il est souvent trop tard

À ce stade, il est donc souvent trop tard. Tailler les éléments noircis, voire les branches entières, voilà ce qu'il reste à faire pour sauver quelques fruits. À moins que le pied tout entier ne doive être arraché.

À Bernex, Manuel et Inês Esteves Dos Santos n'ont pas été épargnés. Avec de la bouillie bordelaise et en choisissant certaines variétés résistantes, quelques tomates bien juteuses poussent tout de même sur la partie la plus ensoleillée de leur jardin. Mais le mildiou avance à quelques centimètres de là. Les bonnes conditions du mois d'août n'y changent rien. «Tout meurt.»