



**HAL**  
open science

## **TOMATE : Pilotage de l'azote grâce aux gourmands pour être moins gourmand**

Frederique F. Bressoud

► **To cite this version:**

Frederique F. Bressoud. TOMATE : Pilotage de l'azote grâce aux gourmands pour être moins gourmand. Serre et Plein Champ (Pyrénées Orientales 66), 2006, 197, pp.2-3. hal-02653560

**HAL Id: hal-02653560**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02653560>**

Submitted on 29 May 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Tomate

## Pilotage de l'azote grâce aux gourmands pour être moins gourmand !

### Pas de risques pour la culture en cas de limitation raisonnée des apports

Depuis 2004, plusieurs essais ont été conduits à l'INRA d'Alénya afin d'étudier les possibilités de restrictions d'azote sur la culture de tomate. On a comparé de nombreux cas, combinant richesse plus ou moins grande de sol et gamme d'apports en culture. On couvre ainsi des disponibilités en azote (hors minéralisation du sol) variant de très faible à très excédentaire. On observe que les fortes disponibilités en azote n'engendrent pas de rendement supérieur. Avec une forte limitation en azote, on a constaté dans ces essais sans taille de bouquets un nombre de fruits précoces plus important, et de ce fait une diminution du calibre moyen.

La qualité des fruits est inchangée, sauf pour le blotchy qui est le défaut le plus pénalisant à Alénya.

On remarque que si le manque d'azote à la plantation favorise l'expression du blotchy, une fertirrigation très modérée en cours de culture en azote comme en eau peut donner de meilleurs résultats que des apports excessifs. Limiter les apports inutiles sur les cultures d'été peut permettre d'améliorer l'homogénéité des cultures de salades suivantes. Trop souvent, des emballements de plantes ou des hétérogénéités de croissance s'expliquent par des enrichissements excessifs du sol en nitrates, et conduisent à des pertes de produits ou des décalages dans les calendriers de récolte. Face aux interdictions de lessivage des sols, il est impératif de bien raisonner les apports.

### Une mesure sur les gourmands pour mieux raisonner les apports sur tomate

**serres & plein champ**  
Tél. 04 68 35 74 00 - Fax. 04 68 34 65 44  
E-mail : [accueil@pyrenees-orientales.chambagri.fr](mailto:accueil@pyrenees-orientales.chambagri.fr)

**Directeur de Publication** Michel BENASSIS

**Rédacteur et Responsable de rubriques** Damien GAUVRIT

**Collaboration** Frédérique BRESSOUD *Inra Alénya*  
Valentine FINAT *AgroÉmergences*  
Damien GAUVRIT *CA Roussillois*  
Chantal DUBOURG *Sica CENTRA*

**Secrétariat de rédaction** Edith ZAMBON

Édité par la Chambre d'Agriculture  
Cofinancement par l'Union Européenne

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation des auteurs



Si l'analyse de sol reste un outil indispensable pour ajuster les apports avant plantation, elle ne permet pas de prévoir ce qui se passera quand la culture sera plus développée. En effet, la mesure est faite sur environ 30

cm, alors qu'après un mois la plante est déjà capable de prélever jusqu'à près d'un mètre dans le sol.

Dans nos tunnels, avec des histoires culturelles très différentes, le stock d'azote sur 0-30 cm ne représente que 10 à 40% des réserves totales disponibles pour la plante. La meilleure manière de vérifier l'alimentation d'une plante est de faire des mesures directement dans sa sève. Ceci peut permettre de détecter très précocement des carences, bien avant que les premiers effets s'en fassent sentir sur la culture, et de corriger alors la fertilisation. À Alénia, nous avons vérifié que le prélèvement d'une douzaine de gourmands en tête de plante à travers toute la parcelle est bien représentatif de la culture. La tige de ces gourmands est pressée, et le jus recueilli est mesuré après dilution (au 1/20<sup>e</sup>) par bandelette nitrate. Cette valeur permet à tout moment de juger de l'alimentation d'une culture installée (1 mois après plantation) :

en dessous de 800 ppm, il y a un risque de carence. Il faut augmenter les apports d'azote, et vérifier s'il n'y a pas eu d'excès d'eau.

Entre 800 et 1 400 ppm, la culture est correctement alimentée.

Au-dessus de 1 400 ppm, les apports sont excessifs. Grâce à la sécurité que confère cette possibilité d'information très précoce sur le risque de carence, il est possible de limiter les apports en fertirrigation sur une culture de tomate, de profiter au mieux de la fourniture de chaque parcelle et d'éviter les excès sources de pertes ■ **Frédérique BRESSOUD**, Inra Alénia

## Captages d'eau privés

### Procédure d'autorisation des captages d'eau privés (hors réseau destinés à la consommation humaine)

Dans certaines conditions, les captages d'eau privés doivent être autorisés par le Préfet. Cette réglementation concerne les nouveaux captages et la régularisation de ceux existants. Aussi, afin d'aider les agriculteurs concernés, le Conseil Général a décidé d'ouvrir une nouvelle ligne de financement.

#### Dans quels cas l'utilisation d'un captage privé doit être autorisée par le Préfet ?

- Distribution de l'eau au public (fermes auberges, gîtes, campings, chambres d'hôtes...)
- Utilisation de l'eau dans les entreprises agroalimentaires (fromageries, conserveries, tueries...)
- Fabrication de glaces alimentaires et d'eau conditionnée.

L'autorisation préfectorale doit être préalablement obtenue avant toute distribution d'eau provenant d'un réseau d'adduction privé (source, forage, puits) au public ou toute utilisation de cette eau dans les entreprises agroalimentaires. Dans le cas où l'activité existe sans que l'autorisation ait été délivrée, une régularisation du captage devra obligatoirement être engagée dans les plus brefs délais. N'est pas soumise à la procédure d'autorisation, l'utilisation de l'eau prélevée dans le milieu naturel à usage personnel d'une famille.

#### Comment engager la procédure pour obtenir l'autorisation préfectorale d'utiliser sa source ou son forage ?

- Il faut prendre contact, dans un premier temps, avec le service Santé Environnement de la DDASS pour établir le dossier de demande et solliciter la désignation d'un hydrogéologue agréé. Ce dernier va émettre, suite à une visite de terrain, un avis portant sur les disponibilités en eau et proposer la délimitation de zones de protection et les prescriptions y afférentes.
- Dans un second temps, une analyse de première adduction (01 eso) devra, dans tous les cas, être réalisée par un laboratoire agréé par le Ministère de la Santé, afin de vérifier la qualité de l'eau.

En fonction de votre situation (commune d'implantation, volumes horaires et annuels prélevés, profondeur du forage) des études complémentaires pourront vous être demandées. Puis, la DDASS vous aidera à constituer votre dossier et à élaborer un mémoire explicatif décrivant le projet et son alimentation en eau. Ce mémoire sera adressé pour consultation aux services de l'État (DDAF, DDE, DRIRE) puis soumis à l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène. Enfin, le Préfet pourra alors prendre l'arrêté vous autorisant à distribuer l'eau. Cet arrêté précisera le débit que vous êtes autorisé à prélever et les mesures de protection à mettre en œuvre (zone de protection, travaux...), il pourra également autoriser la mise en place d'un traitement si ce dernier s'avère nécessaire. Même les captages ayant fait l'objet d'une déclaration ou d'une autorisation « loi sur l'eau » pour un autre usage (irrigation) sont soumis à cette autorisation « code de la santé » en cas de distribution d'eau pour la consommation humaine ●●● *A lire dans le prochain numéro : le programme d'intervention du département ? Les aides pour la desserte d'eau potable* ■ **Nathalie BAILLS**, CA Roussillon