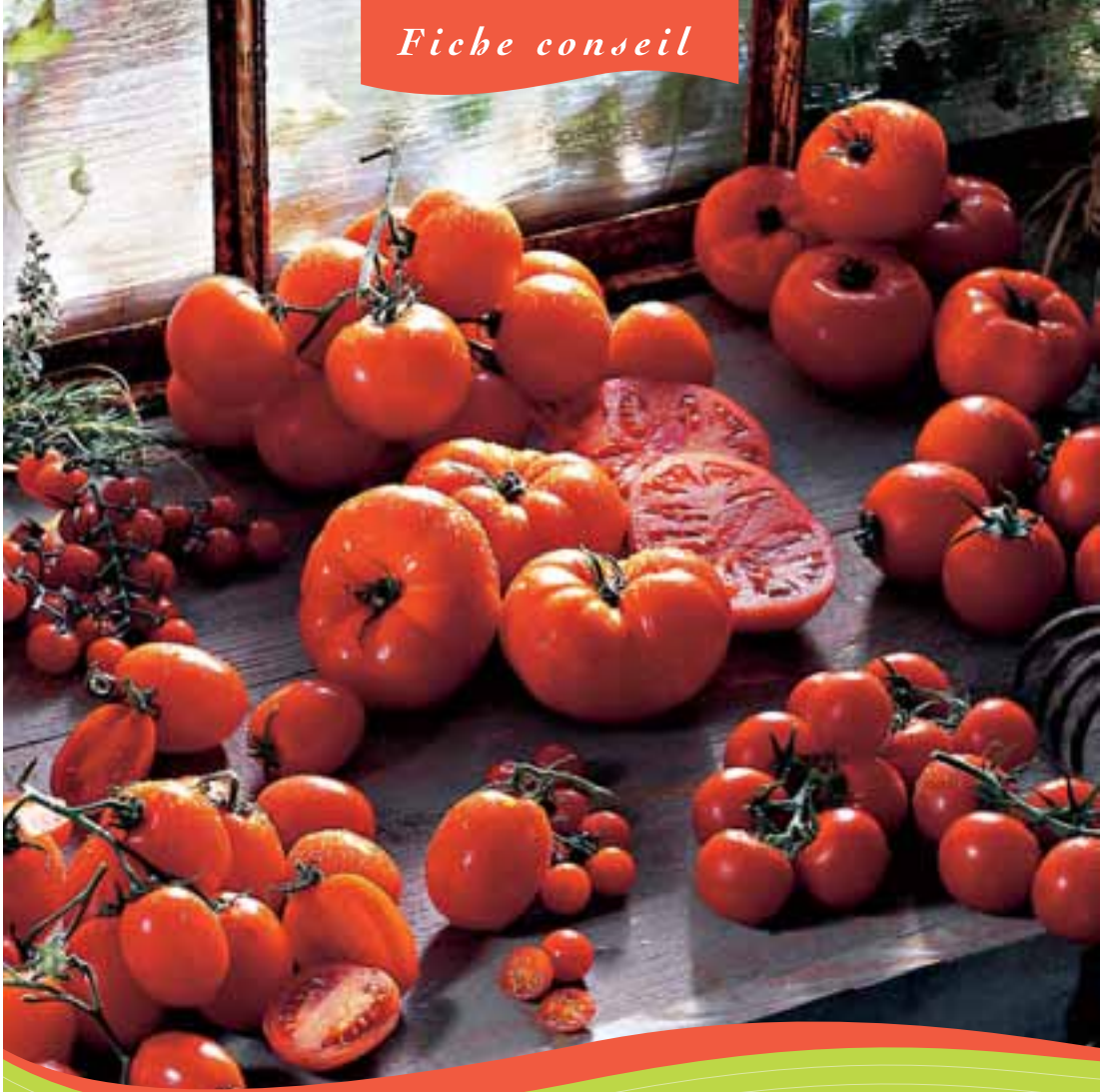


Fiche conseil



Comment réussir sa culture de tomates



TRUFFAUT
plus belle sera la terre



Comment réussir sa culture de tomates

Les tomates sont excellentes pour la santé !

Avec peu de calories et 95% d'eau , elles sont l'alliée des régimes, grâce à leur faible teneur en protides et en lipides.

Diurétiques et digestives, consommées cuites ou crues, elles offrent à l'organisme des fibres, qui favorisent la digestion, et permettent de faire le plein de vitamines.

La tomate

Nom commun : tomate nommée pomodoro "pomme d'or" en Italie et baptisée "pomme d'amour" dans le midi.

Nom latin : Lycopersicon esculentum.

Famille : Solanacées. Elle compte plusieurs centaines de variétés différentes.

Origine : La tomate est née au Pérou, dans une Vallée nichée entre le Pacifique et la Cordillère des Andes. Découverte par Christophe Colomb au XV^e siècle, la tomate arrive en Europe un siècle plus tard dans les soutes des navires espagnols.

Petite histoire : La tomate resta près de 3 siècles après sa découverte une simple plante d'ornement. C'est seulement à partir du XVIII^e siècle que le légume-fruit devient l'hôte des tables européennes. Synonyme de soleil de plaisir gourmand, elle est aujourd'hui le deuxième légume le plus consommé de la planète, après la pomme de terre.

L'hybridation : Les variétés hybrides F1 surclassent les variétés, classiques, par un accroissement de la vigueur et de la productivité. Elles sont naturellement plus résistantes aux maladies et leurs fruits sont d'une qualité exceptionnelle.



LA CULTURE

Exposition : une bonne exposition ensoleillée et chaude.

Plantez au bon moment

Une fois le gel passé, plantez des plants qui mesurent entre 12 et 15 cm.

En fonction des régions, la date de plantation diffère de quelques semaines.

- Régions Ouest-Midi, courant avril
- Régions Nord-Centre à la mi-mai

Les plants peuvent être plantés, sous abris protégé, à partir de mars. Le plant de tomate n'aime pas le froid : rien ne sert de planter trop tôt.

Plantation en pleine terre dans un sol meuble : enfouir dans le sol par griffage de l'engrais Biomarine potager "TRUFFAUT". Creusez des trous correspondant aux mottes à planter.

La tomate préfère les sols légers, perméables, légèrement acides et riches en humus. Elle est avide d'azote, de potasse et d'acide phosphorique.

Distance de plantation : 80 à 100 cm.

En pot : choisir un pot assez haut et large (au moins 30 cm), le remplir de terreau jardin "Terre de vie".

Arrosage : Il doit être régulier pendant l'été sans mouiller les feuilles.

Récolte : de fin juillet à fin septembre.

Petits conseils :

Un emplacement de choix pour une meilleure production et récolte.

Dans votre potager, plantez la tomate près du persil, du basilic, des radis, des choux et des poireaux. La tomate aidera la germination difficile du persil et le basilic protégera la tomate de certains parasites et maladies.

N'hésitez pas à planter aussi quelques pieds d'oignons d'Inde, qui par ses vertus insecticides stimulera la croissance et la production de vos tomates.

A éviter :

La tomate supporte mal le voisinage des cornichons, concombres, pommes de terre et céleri.

Plantations des plants en godets :

Baigner la motte entièrement dans de l'eau avant de l'enterrer. Choisir un tuteur solide de 1,50 m de haut. Attachez le plant au tuteur avec des liens. Arrosez après plantation.

Taille :

● Enlevez les gourmands qui sont à l'aisselle des feuilles, tout au long de la culture, afin de favoriser la production des fruits.

● Conservez des bouquets de 5 à 6 fruits maximum, afin de prolonger la production tout au long de l'été.



L'astuce TRUFFAUT



Utilisez un arrosage
type goutte à goutte idéal
pour assurer un arrosage
régulier.

Conseils d'entretien :

- La réussite de la culture dépend de la régularité de l'arrosage. Ne jamais laisser faner.
- Apportez un engrais spécial tomates et fruits "TRUFFAUT", quinze jours après la plantation et en juillet.

LES VARIÉTÉS

1/ LES TOMATES APÉRITIF ET COCKTAILS

Les "Cerises" : plante de type indéterminé, de forte vigueur, rustique, et très productive.

Fruit en forme de petites cerises, au coloris rouge intense, production très abondante, et d'excellente qualité gustative. Variété incontournable, très productive. Plante robuste et facile à cultiver en pot. Petits fruits savoureux juteux, au goût exquis.

Les "Prunes" : très original son fruit en forme de prune de 25 à 30 g existe en rouge ou jaune. Elle est très juteuse, à chair très ferme douce et fruitée.



Les "Poires" : fruit en forme de petites poires jaune ou rouge, elles sont délicieuses à consommer à l'apéritif ou directement nature dans le jardin. Les enfants les adorent.



Pour les types Cocktails : de bonne taille pour piquer sur une brochette à cuire ou en assortiment de crudités ; elle ravira vos salades composées, elle est excellente en bouche.



2/ LES TOMATES POUR SALADES

Une grande diversité de sélections variétales aux fruits de calibre 90 à 150 g. Variétés productives, au calibre homogène. Fruit à savourer en salade, à la croque au sel ou nature.

Tomate Grappe : du parfum dans la cuisine. Le pédoncule parfume la grappe de fruits.



3/ LES TOMATES POUR COULIS

Tomate aux fruits allongés, charnus, idéale pour les coulis et les sauces. Fruit à cuire et à conserver en bocaux. Elle ravira tous vos plats en sauce tout au long de l'année.



4/ LES TOMATES À FARCIR

Plusieurs sélections variétales aux fruits généreux de 180 g à 600 g environ, ayant une très bonne qualité gustative et une bonne vigueur de plantes. Très gros fruit à creuser pour garnir de farce.



5/ LES TOMATES ANCIENNES

Sélections variétales pour jardiniers nostalgiques. On y redécouvre des tomates de toutes les formes, et de toutes les couleurs, aux saveurs d'antan. Leur production reste inférieure à celle des tomates hybrides.



LA RÉCOLTE

- De préférence, effectuez la récolte des fruits lorsqu'ils sont bien mûrs et bien colorés par temps sec car les fruits humides supportent mal le stockage.
- La cueillette se fait à la main en coupant le pédoncule ou en faisant tourner le fruit sur lui-même.
- Même verte, une fois cueillie, la tomate continue de mûrir à condition de l'envelopper dans du papier journal et de la placer dans un local chaud.

Le saviez-vous : *Un pied de tomates vous donnera environ 5 à 15 kg par saison.*

LA CONSERVATION

- La tomate craint le froid, ne la conservez jamais au réfrigérateur. Elle n'en perdra que son goût, sa saveur et sa texture.
- Idéalement, conservez les tomates dans un endroit où la température est comprise entre 12 et 18 °C.

Le saviez-vous : *La conservation au froid inhibe le goût de la tomate.*

Astuces des fourneaux :



- Pour obtenir des tomates farcies qui tiennent debout, le secret est de saler l'intérieur des tomates et de les laisser dégorger pendant une heure, la tête en bas. Cela leur évitera de rendre trop d'eau pendant la cuisson.
- Afin d'éviter qu'une sauce ou un coulis ne soit trop acide, ajoutez une cuillère de sucre à la préparation.

*Nos vendeurs-conseil
sont là pour vous aider.
N'hésitez pas à les consulter.*
www.truffaut.com