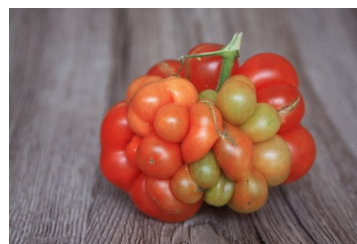


## Graines de Tomate Voyage AB

[STOMB130]



Semences biologiques de Tomate Voyage



## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	Lycopersicon esculentum
<b>Intérêt :</b>	Permaculture, Productif, Comestible
<b>Lieu de culture :</b>	Terrasse et Balcon, Verger et Potager, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda
<b>Origine :</b>	Amérique centrale
<b>Type :</b>	Annuelle
<b>Feuilles :</b>	Feuilles vert foncé, courtes et odorantes.
<b>Fleurs :</b>	Fleurs jaunes, groupées en bouquets, à la fin du printemps.
<b>Fruits :</b>	Très gros fruit (160 à 220 g) rose foncé à chair rouge vif.

## Culture

<b>Arrosage :</b>	2 Moyen
<b>Exposition :</b>	Plein soleil, Chaude
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Pucerons, Oïdium, Mouches blanches, Araignées rouges, Mildiou
<b>Substrat :</b>	Bien drainant, Léger, Humifère, Pauvre
<b>Culture au jardin :</b>	Paillez les pieds des tomates et arrosez fréquemment par petites quantités, l'idéal étant d'installer un goutte à goutte. Un excès d'eau fait le lit des maladies cependant l'arrosage doit être conséquent en période chaude. Pincez les pousses (gourmands), qui se développent aux aisselles des feuilles. Coupez la tige au dessus du 4° bouquet de fleurs ou pincez au dessus des deux premières feuilles afin d'obtenir deux branches principales qui seront taillées au dessus du 4° bouquet de fleurs. Tuteurez et supprimez également les feuilles qui font de l'ombre aux fruits. Les oeillets d'Inde la protègent contre l'alternariose, les nématodes, les pucerons et les mouches blanches, en retour la tomate éloigne la mouche du chou, la piéride, l'altise, la teigne des crucifères.
<b>Culture en pot :</b>	Oui
<b>Conseils du comptoir des graines :</b>	La tomate se cultive bien en pot de plus de 20 cm de profondeur, même si les variétés à petits fruits sont préférables, dans un substrat maintenu humide et fertilisant biologique spécifique ajouté régulièrement.

## Semis

<b>Facilité :</b>	2 Difficulté moyenne
<b>Mode de semis :</b>	<b>Période de semis pour les climats tempérés :</b> février - avril
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semer 4 graines par godet ou en plaques de culture sous abri ou en mini-serre à l'intérieur</li> <li>2. Installez entre 20 et 25°C et à la lumière</li> <li>3. Ne conserver qu'un seul plant par godet</li> <li>4. Si les semis sont en terrines, repiquer les plants de plus de 5 feuilles</li> <li>5. N'installer à l'extérieur que lorsque tout risque de gelée est écarté</li> <li>6. Afin de les endure, sortir les plants durant les belles journées d'avril et les rentrer le soir</li> </ol>
<b>Techniques de semis :</b>	Chaleur entre 21 °C et 25 °C
<b>Durée de germination :</b>	Quelques jours

## En savoir plus

<b>Associations défavorables au jardin :</b>	Pomme de terre, Tournesol
<b>Associations favorables au jardin :</b>	Rosier, Concombre, Géranium, Oeillet d'Inde, Camomille allemande, Cosmos, Pastèque
<b>Recolte :</b>	En juillet/août, récoltez les fruits bien colorés en plein été, puis les fruits verts en fin de saison (septembre).
<b>Conservation :</b>	En fin de saison, faites mûrir les fruits verts enveloppés dans du papier, derrière une fenêtre.
<b>Propriétés :</b>	La tomate contient seulement 3 à 4 % de sucres. Elle est très riche en provitamine A, vitamine B, magnésium, potassium.
	*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.