

Semences biologiques de *Solanum lycopersicum*

## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	<i>Solanum lycopersicum</i> , <i>Lycopersicon esculentum</i>
<b>Nom vernaculaire :</b>	Tomate <b>Variété :</b> Prune noire
<b>Intérêt :</b>	Permaculture, Comestible, Biodiversité ***, Fruits, Productif
<b>Lieu de culture :</b>	Terrasse et Balcon, Verger et Potager, Jardin tempéré, Serre chaude et Véranda
<b>Origine :</b>	Amérique du Sud
<b>Type :</b>	Annuelle
<b>Fruits :</b>	20 à 25 g

## Culture

<b>Arrosage :</b>	2 Moyen
<b>Exposition :</b>	Chaude, Plein soleil
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Maladies cryptogamiques, Araignées rouges, Aleurodes, Pucerons, Mildiou
<b>Substrat :</b>	Pauvre, Bien drainant, Léger, Profond, Humifère
<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 <sup>e</sup> bouquet de fleurs ou pincez au dessus des deux premières feuilles afin d'obtenir deux branches principales qui seront taillées au dessus du 4 <sup>e</sup> 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 (les variétés à petits fruits sont préférables), de plus de 20 cm de profondeur, substrat maintenu humide et fertilisant biologique pour tomates ajouté régulièrement.

## Semis

<b>Facilité :</b>	2 Difficulté moyenne
<b>Mode de semis :</b>	<b>Semis sous abri :</b> février à avril, entre 20°C et 25°C Trempage : 12 à 24h, eau tiède (renouveler l'eau toutes les 6h), jusqu'au gonflement des graines Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre Profondeur : 5 mm Couvert en surface : une fine couche de sable Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Repiquage individuel : les plants de plus de 5 feuilles Acclimatation à l'extérieur : pendant 1 à 2 semaines Plantation en place : après les dernières gelées, enterrer la base de la tige jusqu'aux premières feuilles pour renforcer l'enracinement des plants <b>Semis direct en place :</b> fin du printemps
<b>Techniques de semis :</b>	Trempage 24h, Mini-serre, Chaleur entre 21°C et 25°C
<b>Durée de germination :</b>	moins de 10 jours

## En savoir plus

<b>Recolte :</b>	Récoltez les fruits bien colorés.
<b>Conservation :</b>	En fin de saison récoltez les derniers fruits verts et faites les murir 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.