Graines de Tomate Poire jaune AB

[5TOMB111]

Semences biologiques de Solanum lycopersicum



Caractéristiques principales

Nom latin :	Solanum lycopersicum, Lycopersicon esculentum
Nom vernaculaire :	Tomate **Variété :** Poire jaune
Lieu de culture :	Culture en pot - Balcon & Terrasse, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin fôret, Potager & Verger
Type de plante :	Plante vivace non rustique (cycle de vie sur plusieurs années mais ne résiste pas au froid)
Feuilles :	Feuilles vert foncé, courtes et odorantes.
Fleurs :	Fleurs jaunes, groupées en bouquets, à la fin du printemps.
Fruits :	Fruits d'un jaune en poire, petits, ronds, réunis en grappes de 4 à 6 fruits.
Température minimale (Rusticité) :	*supérieure à 5°

Culture

Exposition :	Plein soleil, A protéger en hiver, Chaude
Substrat / Sol :	Bien drainant, Léger & Meuble, Riche, fertile & humifère
Arrosage (plante adulte) :	2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs :	Pucerons, Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Mouches blanches (aleurodes), Araignées rouges, Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide)
Culture au jardin :	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.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	La graine de tomate poire jaune se cultive bien en pot de plus de 20 cm de profondeur, substrat maintenu humide et fertilisant biologique spécifique ajouté régulièrement.

Semis

Facilité semis :	2 Difficulté moyenne - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	**Semis sous abri** : de février à avril, entre 20°C et 25°C Trempage : 12 à 24h, eau tiède (renouveler l'eau après 12h), 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 : 3 mm, tasser légèrement le substrat 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 **Semis direct en place** : fin du printemps
Durée de germination :	3 à 15 jours

En savoir plus

Origine :	Amérique centrale
Recolte :	En juillet/août, récoltez les fruits bien colorés en plein été, puis les fruits verts en fin de saison (septembre).
Conservation :	En fin de saison, faîtes mûrir les fruits verts enveloppés dans du papier, derrière une fenêtre.
Propriétés :	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 tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.

© L'intégralité du contenu de cette fiche est la propriété intellectuelle du Comptoir des graines - www.comptoir-des-graines.fr
La reproduction totale ou partielle est interdite.
L'usage de cette fiche est strictement réservé aux clients du Comptoir des graines pour les aider à manipuler et faire germer les semences acquises sur le site.