

Tomate Saint Pierre par Sylvie



Belle production de beaux fruits rouge vif, ne craquelant pas, à peau lisse et chair ferme. Vigoureuse, c'est une valeur sûre. Semis (au chaud) : de février à avril. Récolte : de juillet à octobre.

Note : Pas encore noté

Prix

[Poser une question sur ce sachet de graine](#)

Fournisseurs [RADIS ET CAPUCINE](#)

Description du produit

Conseils pratiques : On sème 3-4 graines, en général en godet, à l'abri et à une température idéale de 20°C. Les graines sont à recouvrir de très peu de terre légère, ou du compost mélangés à de la terre fine. On garde le plus beau plant de chaque godet. On repique en place lorsque les gelées ne sont plus à craindre, entre fin avril et fin mai en fonction des régions. Pour cela, prévoyez à chaque emplacement un tuteur. Préparer un trou profond d'une hauteur de bêche environ. Incorporez au fond une grosse poignée d'ortie broyée, couvrez de 10cm de terre puis installez le plant de tomate. Les racines du plant ne doivent pas être en contact à la plantation avec l'ortie, cela les brûlerait. L'ortie se sera décomposée le temps que les racines l'atteignent et rendra la tomate plus forte, ce qui la protégera en grande partie des maladies cryptogamiques. Veillez à enfoncer le plant suffisamment afin que les 2 premières feuilles se trouvent au niveau du sol car cela favorise la création de racines.

Entretien du sol : Binages et sarclages réguliers. Paillez est nécessaire, en veillant à ce que la paille ne soit pas en contact avec la tige, car cela favoriserait le pourrissement de la tige.

Taille éventuelle : Les variétés à croissance déterminée ne se taillent pas. Pour les autres, la taille consiste généralement à ôter les gourmands qui se développent à l'aisselle des feuilles.

Arrosage : Au repiquage, arrosez abondamment les trois premiers jours pour favoriser la mise en terre. Ensuite, ne pas arroser pendant quinze jours pour obliger la plante à faire une racine profonde. Arroser ensuite deux fois par semaine, de manière régulière, ou une fois tous les dix jours si vous avez effectué un bon paillage.

Récolte : Récoltez à maturité. En fin de saison, vous pourrez ramasser les fruits verts et les mettre dans un local entre 12 et 15°C où ils finiront leur maturation.

Conservation : Bien que les tomates se conservent quelques jours au bas du réfrigérateur, il est préférable de les consommer juste après la cueillette.

Unités dans le sachet : 3 graines ~