

Découverte plantes… tomates à faire pousser

Par: Émilie Gabias

Pas eu le temps de semer vos tomates? Pas de panique! Jusqu'à la fin mars ou au début d'avril, c'est encore le moment de réaliser vos semis. Pour semer vos tomates, cliquez ici.

Devant l'énorme choix de variétés de tomates offertes en jardinerie, il est facile de s'y perdre. Voici mes 3 coups de cœur, à découvrir si ce n'est déjà fait!



Tomate 'Sweet Treats'

Ma préférée! De jolis fruits roses de grosseur cocktail, au goût assez sucré. Résistante au fendillement, cette variété vous impressionnera par la quantité de fruits qu'elle produira: prévoir un tuteur assez fort. Maturité: 65 jours. Plant au port indéterminé.



Tomate ‘Sugar Gloss’

Parce que les tomates cerises, c’est toujours gagnant! Très sucrés, les fruits de ‘Sugar Gloss’ atteignent un taux de Brix (mesure du taux de sucre) de 12 %, ce qui en fait l’une des variétés les plus sucrées. Attendez-vous à voir des grappes pouvant contenir près de 50 à 60 fruits! Maturité: 55 jours. Plant au port indéterminé.



Tomate ‘San Marzano’

Les meilleures tomates italiennes pour cuisiner ou pour consommer fraîches. Tomates confites, sauce tomate, tomates séchées… elles s’utilisent parfaitement pour tous ces usages. Maturité: 80 jours. Plant au port indéterminé.

Je vous suggère fortement de semer des variétés que vous aimez. Rien ne vous empêche par contre de tenter des expériences et de découvrir de nouvelles saveurs et/ou couleurs dans les tomates. Les semences de tomates se conservent quelques années, si vous ne voulez pas vous retrouver avec 25 plants de tomates de la même variété dans votre potager.

Ces plants se retrouvent aussi facilement en jardinerie en mai si vous ne désirez pas les semer vous-même.

Émilie Gabias