

Tomates anciennes multicolores

Issues de semences paysannes



De la couleur dans vos assiettes !



Rouges, noires, jaunes, oranges ou vertes, nous nous sommes parées de nos plus belles robes pour mettre de la gaieté dans vos assiettes. **Nos chairs fermes, denses, charnues ou encore pulpeuses** nous permettent de garder toute notre fraîcheur pendant plusieurs jours durant.

Avec nous, tout le monde peut trouver son bonheur car tous les goûts sont dans la nature. **Sucrées, juteuses, acidulées, douces ou fruitées...** et pour les estomacs un peu plus fragiles : **sans acidité et avec peu de graines !**

Nos producteurs du Champ des Hérissons nous dorlotent depuis le **semis en mars-avril** jusqu'à mi-octobre, fin de la production ! Repiquage, plantation, égourmandage, tuteurage, taillage et arrosage... Ils doivent être patients car **nos premiers fruits arrivent à maturité mi-juillet**. A partir de cette période, vous pouvez nous retrouver dans des **magasins bio locaux** dont certains **magasins Biocoop** ainsi que dans les **Paniers Bio Solidaires**.



Nous sommes **8 variétés de tomates issues de semences paysannes** : Noire de Crimée, Beefsteak, Cornue des Andes Rouge, Cornue des Andes Jaune, Green Zebra, Moldave Orange, Coeur de Boeuf Reif Red et Cherokee Chocolate.

Un peu d'histoire...

A sa création en 2011, le Champ des Hérissons commence à tester une variété ancienne de tomate : la Noire de Crimée. Elle sera retenue pour sa bonne qualité gustative et sa douceur. En 2012, 8 nouvelles variétés de tomates anciennes sont testées afin d'apporter de la diversité et de proposer un plateau de fruits multicolore. Certaines seront retenues, d'autres non et de nouvelles seront testées les années suivantes. Depuis 2011 et chaque année, ils sélectionnent les plus beaux fruits des variétés retenues pour en récupérer les semences. Après plusieurs tests gustatifs, le Champ des Hérissons sélectionne, en 2016, ses 8 variétés définitives issues de semences paysannes : Noire de Crimée, Beefsteak, Cornue des Andes Rouge, Cornue des Andes Jaunes, Green Zebra, Moldave Orange, Coeur de Boeuf Reif red et Cherokee Chocolate qui seront proposées chaque année.



Paroles de producteurs :

« Le fait d'utiliser les graines de notre production permet de sélectionner les plus beaux fruits sur les plants les plus sains et vigoureux. Nous acquérons ainsi une autonomie en matière de semences. Sélectionner ses propres semences demande du temps et un soin particulier aux cultures. »



L'EARL du Champ des Hérissons est adhérent à Bio Loire Océan, groupement de producteurs des Pays de la Loire, et très actif dans le programme de sélection participative qui fait la part belle aux semences paysannes.



Ce programme de sélection participative est co-financé par la Région des Pays de la Loire.