



Redécouverte du
PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



La tomate 'Côte-Saint-André'

Lycopersicon esculentum

Description de la variété

Très gros fruits rouges, légèrement côtelés, aplatis, pouvant aller de 300 grammes à un kilogramme ! Ils mûrissent sur une période de 65 à 80 jours, ce qui fait de cette tomate une variété plutôt tardive.

Port de la plante indéterminé, à très forte croissance (parfois plus de deux mètres) qu'il ne faut pas hésiter à tailler pour faciliter la maturité des fruits. Les plantes ont une bonne productivité et sont adaptées à la culture en région fraîche. Cette variété semble peu adaptée aux régions chaudes, elle a donné de mauvais résultats lors de nos essais dans le sud de la Drôme, ce qui paraîtrait logique vu sa région d'origine, les « terres froides » du département de l'Isère.



Il était une fois...

Variété originaire de la ville de La Côte-Saint-André en Isère, elle est surtout connue et cultivée en région Rhône-Alpes.

Son histoire est peu connue. Le CRBA - Centre de Ressources de Botanique Appliquée - a retrouvé cette variété dans l'Ain, chez un habitant qui la cultivait depuis plusieurs décennies. Elle a intégré les conservatoires du CRBA en 2012.

Les enquêtes de terrain effectuées à la même époque ont permis de retrouver une autre variété appelée « tomate Beurepaire ».

Très similaires dans leur apparence, il s'agit de deux tomates de type « Russe », provenant de deux communes proches en Isère (Beurepaire et La Côte-Saint-André).

Nous ne savons pas s'il s'agit de deux variétés différentes ou identiques.

La tomate ' Côte-Saint-André '

Lycopersicon esculentum

SEMIS

Mars - avril selon le climat, en godet et au chaud (au moins 20°C) ou directement en pleine terre début mai.

PLANTATION

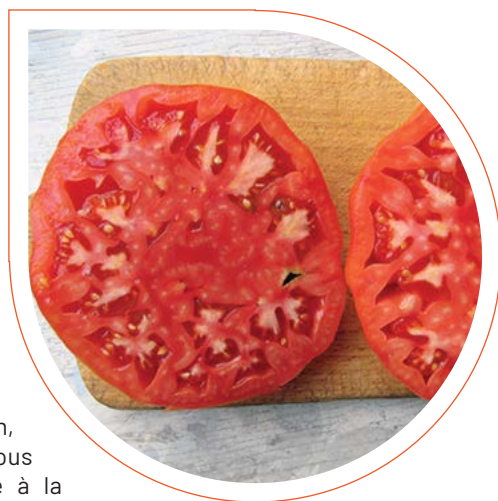
Planter dans une bonne terre de jardin, les tomates sont gourmandes. Vous pouvez ajouter une poignée d'ortie à la plantation, elle libérera l'azote nécessaire à la culture des plantes.

Arroser copieusement à la plantation (4 ou 5 litres d'eau) puis couvrez le sol avec de la paille ou des déchets végétaux. Maintenez le paillage pendant toute la durée des cultures.

Ensuite ne plus arroser (sauf sécheresse intense), vous endurcirez vos plants et les fruits auront meilleur goût. Les tomates savent s'adapter au manque d'eau en allant la chercher profondément dans la terre. Plus vous arrosez, plus les racines restent en surface et plus la plante consomme d'eau !

RÉCOLTE

Après le 15 août.



Toute crue !

Les fruits ont un goût excellent et peuvent être utilisés aussi bien dans les plats froids, les salades, que chauds pour la préparation de coulis, de sauce ou de tomates farcies grâce à leurs très gros fruits.

La tomate Côte-Saint-André reste cependant et de loin, une variété à consommer crue.



Redécouverte du
PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



Parc naturel régional de Chartreuse
Place de la Mairie
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse
Tél. 04 76 88 75 20
accueil@parc-chartreuse.net
www.parc-chartreuse.net