



TRANSGOURMET
fruits & légumes

Le retour de la tomate de plein champ !

Soutenir l'agriculture de nos régions

Jardins de Pays **l'innovation locale, la qualité durable**

Votre marque de produits locaux vous propose plus de 80 variétés de fruits et légumes de saison, cultivés de façon responsable dans un rayon de 200 km de nos plates-formes.

Nous maîtrisons la vie du produit de A à Z

Nous nous inscrivons dans une véritable démarche de filière durable avec nos partenaires producteurs. Du champ à l'assiette, nous sélectionnons les terroirs, les méthodes culturales, les produits et parfois jusqu'aux semences.

Notre innovation pour vous depuis 4 ans : **une tomate locale de plein champ !**

Nous avons mis en place une filière unique dans notre secteur : nous avons choisi un de nos producteurs locaux Jardins de Pays, sélectionné avec lui un de ses champs dans l'Yonne et privilégié les meilleures variétés. Pour vous, la possibilité de servir à vos convives un produit de saison, qui a poussé à son rythme, pour un goût unique dans vos menus et cartes.

Résultat : une production de tomates en saison, à partir de fin juillet/début août avec des volumes en hausse régulière, avec des produits locaux riches en goût. Et bien sûr, toujours le même soin apporté aux critères de qualité et de traçabilité.



Les Vergers de Noslon, un producteur soigneusement sélectionné

Ce n'est pas par hasard si nous avons fait le choix des Vergers des Nolson, situés à Cuy (Yonne), pour cultiver nos tomates de pleine terre sur 1000 m² réservés exclusivement à notre production.



Vincent Lorne fait partie de la 3^{ème} génération à travailler dans cette exploitation agricole familiale. Très engagé dans la **culture durable**, c'est un acteur majeur de la troisième voie des filières agricoles responsables :

- son exploitation est certifiée pour ses pommes et poires en Vergers Ecoresponsables,
- il a atteint le niveau 2 de la Certification Environnementale des Exploitations Agricoles pour ses vergers,
- il souhaite obtenir le niveau 3 l'an prochain, et donc obtenir la HVE (Haute Valeur Environnementale).

- il est en pleine démarche de réduction des intrants et pratiques alternatives (lutte intégrée, insectes auxiliaires...).

Bien sûr, ses bons principes sont également appliqués sur ses tomates :

- Uniquement de l'eau en goutte à goutte afin d'éviter le gaspillage,
- Aucun apport d'intrants.

6 variétés de **tomates de plein champ** majoritairement sélectionnées parmi un catalogue de plants bio :

Toutes choisies pour leur haute qualité gustative, elles sont récoltées mûres à point, et proposées en panaché dans leurs habits rouge vif.



Tomate Paola

Ronde, lisse.
Excellente qualité gustative.



Tomate Liguria

Gros fruit piriforme.
Chair exceptionnelle.



Tomate Supersteak F1

Fruit énorme, régulier. Plante vigoureuse.
Idéale en tranches. Très parfumée.



Tomate Maestria

Très forte tolérance au mildiou.
Plante très vigoureuse.
Bonne qualité gustative. Chair fondante.



Tomate Fleurette F1

Plante très vigoureuse. Fructification régulière sur toute la plante. Collet vert disparaissant à maturité. Excellente qualité gustative. Dans le vrai type du Coeur de Boeuf.



Tomate Cornabel F1

Hybride d'Andine Cornue. Très régulière. Bonne nouaison. Fruits charnu à chair fondante.

Mélange de tomates - Plateau de 50x30 cm d'environ 4,25 kg

Pour toute commande, contactez le

0 826 96 91 15

Service 0,15 €/min
+ prix appel

www.transgourmet-fruitsetlegumes.fr



TRANSGOURMET

fruits & légumes