



# La Poire Jaune des Sables

*Issue de semences paysannes*

## UNE TOMATE ORIGINALE À DÉGUSTER !



Variété du 19<sup>ème</sup> siècle originaire d'Italie, l'histoire raconte que c'est en hommage à Umberto I de Savoie, roi d'Italie, lors de sa première visite à Naples en 1878 que cette tomate voit le jour.

Sortie d'un conservatoire en 2010 par les producteurs de Bio Loire Océan dans le cadre des programmes de recherche et de sélection participative cette variété est observée à l'EARL Des Sables à COUFFÉ (44) parmi une dizaine d'autres.

Cette tomate séduit Thierry puis Vincent et Robin qui décident de la multiplier et de la sélectionner. Depuis plus de 10 ans ils perpétuent cette sélection pour vous proposer cette tomate d'exception !

Bien adaptée aux sols sableux cette tomate cocktail jaune en forme de poire, légèrement dorée lorsqu'elle arrive à maturité est un régal. Acide et légèrement sucrée elle s'appréciera principalement en salade mélangée avec d'autres tomates et apportera sa touche d'originalité.



Contrairement aux hybrides, la poire jaune des sables est une variété population. Elle peut être sélectionnée puis multipliée l'année suivante par mon maraicher.

Pour une tomate ancienne, je me conserve relativement bien, vous me retrouverez sur vos étals de juin à octobre.

## UNE VOLONTÉ DE RETROUVER DES VARIÉTÉS ADAPTÉES

L'association Bio Loire Océan, travaille depuis de nombreuses années sur les semences paysannes. La poire jaune des sables s'inscrit dans ce travail et rejoint les autres espèces sélectionnées depuis plus de 10 ans comme : le poireau brainois d'hiver, la carotte violette de la Loire, la tomate cerise noire du Layon, nos tomates et poivrons multicolores...

### Paroles de producteurs :

*« La Poire Jaune des Sables est une petite tomate d'exception qui mérite d'être connue et conservée. »*

Thierry, Vincent et Robin de l'EARL des Sables (COUFFÉ, 44)



## CONSEIL DE PRÉPARATION...

Cette tomate douce et légèrement acidulée se déguste en salade où elle apporte une touche de couleur très appréciée des connaisseurs. Les petits calibres pourront aussi trouver pleinement leur place autour d'un apéritif sain et gourmand !



Notre association, adhérente au réseau Semences Paysannes, regroupe une cinquantaine de fermes en Pays de la Loire. Très active dans le programme de sélection participative qui fait la part belle aux semences paysannes, retrouvez nos travaux sur notre site : [www.bioloireocean.fr](http://www.bioloireocean.fr)

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