



CHEMIN



- **Synonyme** : "Tomate de Paris", "Chemin Rouge", "Chemin Extra".
- **Couleur du fruit**: fruit rouge avec côtelage léger en partie haute. Collet vert présent.
- **Forme du fruit**: rond, légèrement aplatis. En bouquet de 6 à 8 fruits.
- **Taille du fruit** : de 60 à 100g.
- **Nombre de loges**: 2 à 3.
- **Croissance** : indéterminé.
- **Feuilles** : type normal, rugosa (feuilles gaufrées) port retombant, longueur longue, limbe à nervation pennée.
- **Hauteur moyenne**: ± 1,2 à 1,7 m.
- **Origine** : variété très ancienne française déjà citée en 1890 dans le Catalogue E. Forgeot à Paris. Cette variété a été développée en 1890 par Georges Chemin (1841-1919) d'Issy, près de Paris. (Source: Guy Dirix)
- **Saveurs**: Saveur douce de tomate d'antan, non sucrée, pas d'acidité.
- **Maturité** : hâtive. (Dates de maturité calculées à partir de la date de transplantation).
- **Productivité** : variété vigoureuse et productive.
- **Usage culinaire** : salade.



Contact: © <http://www.infos-tomates.com>