

Bon conditionnement des tomates

Une fois la récolte effectuée, la qualité des tomates diminue. Un bon conditionnement pendant la récolte et le transport se traduit par un meilleur profit.

Pour obtenir des tomates de qualité, il faut d'abord de bons cueilleurs. Cueillez-les le matin, lorsqu'il fait encore frais, pour éviter qu'elles ne se détériorent. Lorsque vous récoltez, cueillez soigneusement et placez les tomates dans des paniers. Ne jetez pas les tomates. Conservez les tomates à l'ombre après la cueillette.

Transport des tomates

Utilisez de préférence des caisses en plastique pour le transport et couvrez-les lorsque vous utilisez des paniers pour éviter de les endommager. Évitez d'empiler les tomates pour sauver les plus en bas. Conservez-les à l'ombre, ne laissez pas tomber les conteneurs sur le sol et évitez tout contact des tomates avec la terre.

Triez-les avant le transport pour éliminer les tomates abîmées et fissurées. Ensuite, emballez-les soigneusement. Transportez-les la nuit ou tôt le matin lorsque les températures sont basses.

Période de récolte

Cela dépend si les tomates sont destinées au marché immédiat ou à la vente à distance. Pour le marché immédiat, récoltez-les lorsqu'elles sont rouges. Pour le marché lointain, mélangez les tomates rouges et celles qui commencent à rougir.