

De la terre à la table

Le magazine de **tompress**

Mars-Avril 2014

SPÉCIAL JARDIN

COMPOST FACILE

Graines : des variétés riches en goût

Produire plus tôt et plus longtemps

Arrosez moins !

Des outils qui préservent votre dos



DOSSIER
Fromage, crème
et beurre "maison"

Outils traditionnels de nos régions



Outils forgés en France



05 63 71 90 65 numero
non
surtaxé

www.forgesetjardins.com

Forges
& *Jardins*

Recommandé par **tompress**

Sommaire

4 **Compost :**
le vert et le brun



5 **Des sols vivants**

9 **Cultivez le goût**

11 **Produire plus tôt,**
plus longtemps

12 **DOSSIER**



21 **Arrosez bien,**
arrosez moins

23 **Fabriquez des vitamines**

24 **Solutions**
récolte

27 **Conservez au naturel**

31 **LES LIVRES**

C'est le printemps !

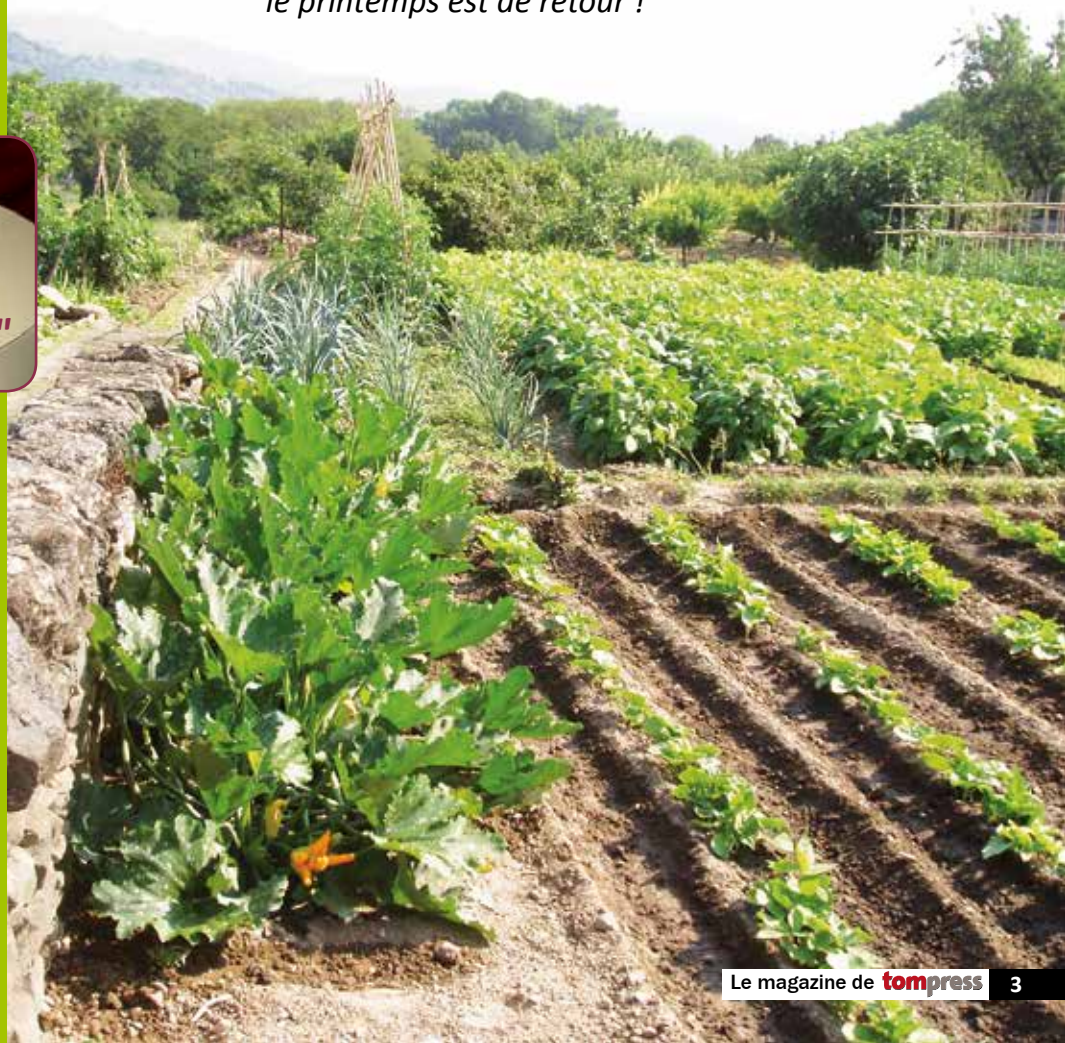
Les beaux jours reviennent, la nature prépare son explosion annuelle et forcément, ce nouveau joué sur le moral.

Pour nous, c'est l'occasion rêvée de vous présenter ce spécial jardin "nouvelle mouture".

Vous y trouverez de bons outils, des infos pratiques, des recettes mais aussi des idées pour faire plaisir et se faire plaisir...

Bref, nous voulions partager avec vous ce que nous aimons.

*Tournez la page, oubliez l'hiver,
le printemps est de retour !*



Compost : le vert et le brun

Déchets ménagers, tontes, feuilles mortes, petites branches : à peu près tous les végétaux peuvent être compostés et devenir un engrais de première qualité pour votre jardin.

Terminés les mouches et le gros tas de déchets malodorant qui trônait autrefois au fond des jardins. L'or noir d'aujourd'hui ; c'est le compost. Avoir une terre plus légère et plus fertile, arroser moins et récolter de beaux légumes n'est pas un "acte militant". C'est juste logique ! *Éviter de polluer et prendre soin de la nature aussi me direz-vous.* Si vous examinez la question en pensant aux récoltes, le compost est un excellent investissement.

Le secret, c'est de bien alterner les couches de "végétaux verts" et de "végétaux bruns".

Le vert : c'est tout ce qui se décompose rapidement, les tontes, les épluchures, les mauvaises herbes.

Le brun : ce sont les végétaux secs comme les feuilles mortes, la paille ou les brindilles.

Ces végétaux secs pourrissent beaucoup moins vite mais ils sont indispen-



sables. Ils structurent votre compost, ménagent des passages d'air, logent une multitude de petits animaux et de champignons. C'est grâce au brun que le vert se décompose correctement. Avant de remplir votre composteur, faites tremper vos brindilles ou vos feuilles dans l'eau pour qu'elles soient bien imbibées. Une couche de brun, une couche de vert. Rien de plus simple. Humide et bien aéré, votre compost va se faire tout seul. Tout juste aurez-vous à le retourner quand il commencera à être fait.

Pour savoir si votre compost est prêt à l'usage, sentez-le. Dès qu'il dégage une bonne odeur, vous pouvez l'utiliser.


Le silo composteur

Pour transformer rapidement les déchets végétaux en un compost utilisable pour fertiliser la terre, il faut favoriser la prolifération des bactéries, le développement des champignons et permettre le travail des insectes. Le compost doit être aéré et humide. C'est pourquoi ce silo en bois étuvé (imputrescible) et acier galvanisé à chaud laisse passer l'air et un peu d'eau de pluie. Il produit rapidement un engrais riche et naturel qu'il est préférable de mélanger avec de la terre ou du sable avant utilisation.



Fabriqué en France 
470 litres. Couvercle en 2 parties et grande trappe de récupération. Bois traité en autoclave classe 4. Acier galvanisé à chaud.
Dim. 75x75x90 cm. Poids 24 kg.
Réf. jarcompg - 259,00 €



Aérateur de compost
Fabriqué en France 
Permet de retourner le compost pour aérer et accélérer la décomposition bactérienne. Dim. 95x21 cm.
Réf. jaraerco - 23,00 €



Composteur de 200 litres
Extra résistant !
Pour faire votre propre engrais organique. En plastique rotomoulé, ce bac à compost est d'une grande résistance aux chocs, à l'acidité, aux intempéries, aux UV...
Hauteur 96 cm. Ø haut 38 cm
Ø bas 65 cm. Poids 14 kg.
Réf. jarcomp7 - 279,00 €



Je réussis mon compost et lombricompost
Comment réduire ses déchets et en faire le meilleur des engrais ?
Sur le balcon ou dans votre jardin, quelle que soit la quantité, composter est à la portée de tous ! Pas à pas, des "maîtres-composteurs" nous expliquent clairement comment procéder... Par P. MARTIN, L. MARTIN et E. PREDINE. Broché, 80 pages couleur.
Dim. 21x21 cm.
Réf. liidtvcom - 12,00 €



Le chevalet de sciage

Introduisez le bois à couper entre les mâchoires : c'est fixé. Si vous êtes seul, vous immobilisez rapidement n'importe quel type de bois à scier ou à tronçonner. Son utilisation vous fera gagner du temps. Le chevalet de sciage convient pour des pièces jusqu'à 3 mètres de long. Une fois la pièce fixée, vous travaillerez à bonne hauteur, sans fatigue inutile du dos et en toute sécurité (le bois n'est manipulé qu'une seule fois). Stable et robuste, ce chevalet en acier se plie rapidement pour le transport et se range dans un minimum de place.

Dim. 120x40x95 cm. 12 kg. Réf. jarsubuc - 129,00 €



Chariot à bûches

Fabriqué en France 

Vous transportez facilement vos bûches et les stockez près de la cheminée dans un minimum d'espace.

Supporte 100 kg de charge.

Dim. 56x35x88 cm.

Réf. jarchabu - 49,90 €



Des sols vivants

La terre de votre jardin est pleine de vie. Avec les beaux jours qui reviennent, elle va sortir de son hibernation : c'est le moment de lui donner un petit coup de pouce.

Des milliers de petites bêtes, des champignons, des bactéries par milliards : la moindre pelletée de terre respire, digère, se décompose ou naît. Et plus cette vie est riche, plus elle foisonne et plus votre terre est fertile.

Dès qu'il commence à faire assez beau, l'envie d'aller au jardin se fait pressante. C'est le signal ! Nous percevons tous cette renaissance, nous l'attendons et avant de penser à vos plantations, je vous propose d'aider votre sol à bien redémarrer. La première des choses à faire, c'est de préserver la couche superficielle. Les jardiniers que nous sommes sont d'abord des "éleveurs de petites bêtes", et il n'est pas question en cette saison d'enterrer vivants nos plus précieux alliés en retournant le sol. Par contre, nous pouvons les nourrir, les réchauffer et les aider à respirer.

Décompactez ! En quelques coups d'aérobêche, vous allez ameublir votre sol. C'est très vite fait. Les grandes dents s'enfoncent sans effort et, quand vous tirez sur les manches, vous avez ouvert une multitude de brèches. Comme le sol n'est plus tassé, l'eau y pénètre et la couche fertile est régulièrement humidifiée. Les végétaux, les vers et autres insectes respirent, ils ont de la place pour se développer. Votre sol se réchauffe aussi plus rapidement. Bientôt le printemps et bientôt les semis. Dans une terre bien aérée, vous ne tarderez pas à voir vos rangs se dessiner en vert...

J-M Laporterie



L'aérobèche

Déclinée en 4 largeurs de 2 à 5 dents, l'aérobèche permet de travailler rapidement la terre en respectant ce qui la rend naturellement fertile.

La fourche fonctionne aussi dans les terres dures ou très dures. Dans des conditions normales d'utilisation, elle peut être manipulée efficacement par un enfant de 10 ans !

Fabriqué en France

Manche en bois. Écartement des dents : 11,5 cm. Longueur des dents 24 cm.

Fourche à 2 dents. Dim. 51,5x8x136 cm. 3 kg. [Réf. jaraero2](#) - **153,00 €**

Fourche à 3 dents. Dim. 51,5x8,5x136 cm. 3,9 kg. [Réf. jaraero3](#) - **164,00 €**

Fourche à 4 dents. Dim. 57x8,5x136 cm. 4,2 kg. [Réf. jaraero4](#) - **174,00 €**

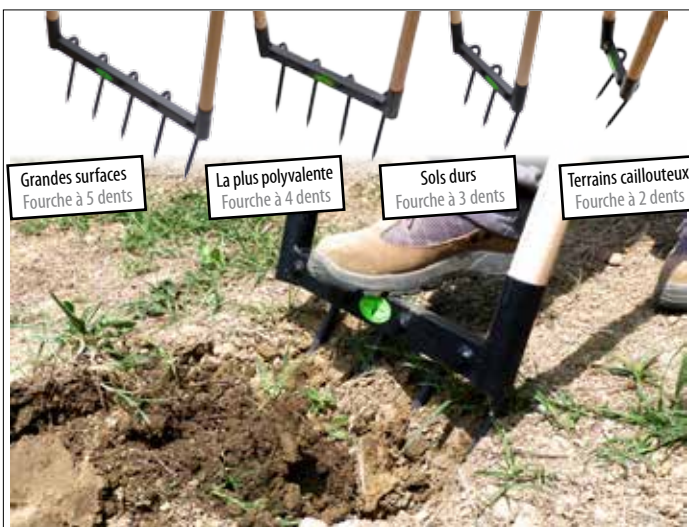
Fourche à 5 dents. Dim. 57x8,5x136 cm. 5,4 kg. [Réf. jaraero5](#) - **184,00 €**

LE + CULTURE

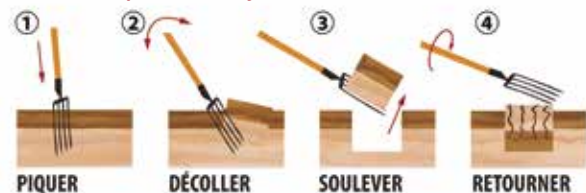
- Ne détruit pas l'humus en enterrant les organismes qui créent la couche fertile
- Aère et enrichit les sols en favorisant la décomposition des végétaux par l'oxygène et les micro-organismes
- Favorise la fixation de l'azote et du phosphore
- Favorise la rétention d'eau et, par conséquent, évite le lessivage des sols

LE + CONFORT

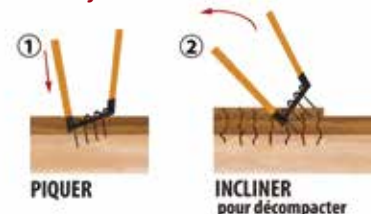
- Travail dos droit
- Pas de terre à porter
- Dents fines s'enfonçant facilement même dans les sols durs ou caillouteux



Bèche classique : couche fertile enterrée



Aérobèche : couche fertile aérée



La sarceuse à roue

Légère et robuste. La roue transmet toute l'énergie du corps à l'outil ce qui permet de travailler rapidement et sans efforts. Équipée de 3 fers différents, la sarceuse passe sans difficultés entre les rangs étroits pour les travaux de désherbage. Équipée du soc à butter, elle s'utilise pour ouvrir les sillons et butter les cultures.

Livrée avec 3 sarcloirs de 13,5 - 20 et 32 cm.
Acier laqué protection anti-corrosion. H.115 cm. 5,5 kg.
Réf. jarsarcl - **78,00 €**

Grâce à la roue, tout le poids du corps est transmis à l'outil.



LE + CULTURE

- Favorise l'arrosage en profondeur et la rétention d'eau
- Les végétaux désherbés, coupés par l'outil, se décomposent rapidement et enrichissent le sol
- Permet les cultures en rangs serrés

LE + CONFORT

- Travail rapide dos droit
- Réglable pour s'adapter à toutes les morphologies
- Utilise le poids du corps et non la force musculaire

SOUS VIDE...

Conservez jusqu'à 5 fois plus longtemps !



LE VIDE DANS TOUS LES POTS EN VERRE !



tompress

Les semoirs

Une fois la terre préparée, il suffit de tirer le semoir vers vous pour ouvrir un petit sillon et déposer les graines à intervalles réguliers.

Fonctionnement :

Les roues crantées font tourner un axe dans lequel sont creusées de petites cavités qui correspondent à la taille d'une graine. Les graines contenues dans la trémie tombent dans les trous et, comme l'axe tourne, les graines sont libérées à distances régulières (4 cm). C'est simple et parfaitement efficace.



LE + CULTURE

- Distance égale entre les graines
- Profondeur régulière

LE + CONFORT

- Travail dos droit en tirant
- Le semoir ouvre le sillon



3 tailles de graines possibles. Diamètre des trous sur l'axe : 1,5 - 3 et 4 mm. Réglage par brosse. À utiliser en tirant vers soi. Vendus sans manche.

Semoir 1 rang - 1 distributeur. Réf. [jarsem01](#) - **29,90 €**

Semoir 2 rangs - 2 distributeurs indépendants. Espacement entre les rangs : 14,5 cm. Réf. [jarsem02](#) - **49,00 €**

Les graines

"Rouge comme une tomate"

Contient 5 sachets de graines bio :

- Tomate Miel du Mexique
- Tomate Noire Russe
- Tomate Andine
- Tomate Ananas

+ 1 sachet de graines de Tagete Erecta

Les tagetes, en plus d'être très décoratives, permettent de réduire l'action néfaste des nématodes (petits vers blancs), parasites des racines de nos plantes. Réf. [jarcorto](#) - **9,90€**



Haricot Autan

Variété de type Fin de Bagnols, gousses très fines, sans fil, même avec un ramassage tardif. Boîte de 70 g (env. 370 graines).

Réf. [jarqhara](#) - **5,90 €**



J F M A M J J A S O N D

Carotte Rothild

Très grosse, elle produit en abondance des carottes massives, lourdes, très parfumées et juteuses. Sachet de 2 g (env. 900 graines).

Réf. [jarqcaro](#) - **3,90 €**



J F M A M J J A S O N D

Melon ancien vieille France

Culture facile, en plein champ, sans taille, il produit de beaux fruits avec un cycle végétatif assez court pour être cultivé au nord de la Loire. Il est également juteux et fortement parfumé. Sachet de 0,55 g (env. 15 graines).

Réf. [jargmavf](#) - **3,90 €**



J F M A M J J A S O N D

Laitue express

Laitue pommée qui pousse très vite, feuilles tendres et savoureuses. On peut aussi la semer en août pour une récolte en automne. Sachet de 0,5 g

(env. 435 graines). Réf. [jarqlaie](#) - **3,90 €**



J F M A M J J A S O N D

Les insolites

Concombre à confire

Variété de petit concombre rayé qui peut se déguster nature, avec des crudités, ou encore être confit au vinaigre à la manière des cornichons. Sachet de 0,07 g (env. 20 graines).

Réf. [jarqconc](#) - **3,90 €**

J F M A M J J A S O N D

Piment Red Cherry Small

Variété très fruitée qui produit des boules de la taille d'une noix prenant leur couleur rouge intense à la mi-septembre. Ce piment fait état d'une parfaite conservation. Sachet de 0,13 g (env. 80 graines). Réf. [jarqprcs](#) - **3,90 €**

J F M A M J J A S O N D

Epinard-fraise

L'épinard-fraise est un légume-fruit très original. On utilise ses jeunes feuilles crues ou cuites à la façon des épinards, elles ont un goût de noisette. Après floraison, apparaissent des fruits rouges, acidulés et juteux que l'on déguste nature, en salade ou en confiture. Peut se cultiver en pleine terre ou en pot. Cette annuelle se resème spontanément. Sachet de 0,15 g (env. 200 graines). Réf. [jarqepif](#) - **3,90 €**

J F M A M J J A S O N D

Moutarde Rouge de Rode Amsöim

Moutarde de Chine de couleur pourpre. Elle a une saveur forte et piquante qui disparaît à la cuisson. Sachet de 1 g (env. 500 graines). Réf. [jarqmrra](#) - **3,90 €**

J F M A M J J A S O N D

Stevia Rebaudiana

Plante originaire du Paraguay où les indiens guaranis en font un usage séculaire. Elle est appelée «Ka'á eirete» : «feuille comme miel» ou «azuca-ka» : «herbe sucrée». On lui prête, entre autres vertus, des propriétés médicinales. Sachet de 0,02 g (env. 55 graines). Réf. [jarqstev](#) - **3,90 €**

J F M A M J J A S O N D





Tomate beefsteak

Variété tardive, donnant des fruits de 200 à 700 g. La chair est ferme, épaisse, parfumée, fondante et ayant l'aspect et la couleur de la viande. Sachet de 0,15 g (env. 40 graines). Réf. [jarqtomb](#) - **3,90 €**

J F M A M J J A S O N D



Tomate andine

Une des meilleures variétés sur le plan gustatif et productif. Variété rustique, précoce, donnant des fruits de 80 à 150 g. Chair ferme, juteuse, sans acidité, très digeste et parfumée. Sachet de 0,15 g (env. 60 graines). Réf. [jarqtoac](#) - **3,90 €**

J F M A M J J A S O N D



Courgette grisettes de Provence

Variété non coureuse, précoce et productive. La chair est blanche, tendre, fine et d'excellente qualité gustative. Sachet de 1,6 g (env. 15 graines). Réf. [jarqcoap](#) - **3,90 €**

J F M A M J J A S O N D

Cultivez le goût

La plupart des variétés cultivées actuellement ont été retenues pour leur rendement, pour leur aspect ou leur capacité à supporter la culture intensive. Mais pour nous, quel intérêt ?

Dans nos jardins, nous cherchons d'abord à cultiver de bons légumes ou des fruits qui ont du goût. Le terroir et le mode de culture jouent beaucoup. Il y a de bonnes années et des étés "pourris", mais quoi qu'il en soit, autant mettre toutes les chances de notre côté en diversifiant nos plantations et en choisissant des variétés réputées pour leurs saveurs.

Pour commencer, il y a la qualité des semences. Rien de plus décevant qu'un rang qui ne lève pas et les escargots ne sont pas toujours à incriminer. Mais notre recherche de saveurs authentiques peut nous amener à choisir des variétés anciennes, réputées moins productives. Quelle importance ? Plantez quelques pieds supplémentaires. Diversifiez les variétés. Alternez tardives et précoces. Et surtout, persévérez. Ce n'est pas parce qu'une année une variété n'a pas donné les résultats escomptés qu'il faut

l'écarter définitivement.

Et les tomates ?

Incontournables, indispensables, irremplaçables ; les tomates trônent en stars dans tous les potagers de France. C'est notre "légume" d'été préféré, et il y a une telle différence entre les tomates du jardin et les tomates industrielles que nous sommes toujours récompensés des soins que nous leur avons prodigués. Raison de plus pour varier les plaisirs. Semez plusieurs variétés dès maintenant dans de petits pots ou une caissette et surtout, gardez vos plans au chaud ; 18-20°C, c'est l'idéal.



Toutes nos graines sont issues de l'agriculture biologique. Variétés sélectionnées pour leur intérêt gustatif. Les variétés de fleurs proposées participent à la préservation de l'environnement en protégeant les cultures contre les nuisibles ou en participant à la pollinisation.

Période de semis
J F M A M J J A S O N D
Période de récolte

Les rubans présemés

Posez le ruban, arrosez-le, recouvrez-le de terre et terminé, c'est semé !

Après, vous n'avez plus qu'à arroser de temps en temps ...



Ruban de radis de 18 jours présemé

Rose à bout blanc, sa chair est croquante et savoureuse. Variété précoce et résistante aux maladies et parasites. Ruban de 3 m x 2,5 cm (150 graines env.).

Réf. [jarura18](#) - 4,90 €



Ruban de radis en mélange présemé

Récoltez tout au long de la belle saison des radis avec diverses formes et couleurs : longs blancs, ronds rouges et allongés roses à bout blanc. Ruban de 3 m x 2,5 cm (150 graines env.).

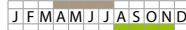
Réf. [jaruradm](#) - 4,90 €



Ruban de carotte de Chantenay à cœur rouge présemé

Belle racine allongée et volumineuse à la chair rouge sucrée. Excellente conservation. Ruban de 3 m x 2,5 cm (200 graines env.).

Réf. [jarucccr](#) - 4,90 €



Ruban de mesclun oriental présemé

Assortiment de jeunes pousses de Chou mizuna (15%), Chou pak choi tai sai (15%), Cressonnette marocaine (15%), Epinard d'Amérique (10%), Laitue red salad bowl (15%), Moutarde osaka segal (15%), Poiree à carde rouge (15%). Ruban de 3 m x 2,5 cm (300 graines env.).

Réf. [jarumeso](#) - 4,90 €



Ruban de mesclun niçois présemé

Assortiment de jeunes pousses de Cerfeuil commun simple (5%), Chicon panaché (15%), Cressonnette marocaine (15%), Epinard d'Amérique (10%), Laitue batavia la brillante (10%), Laitue romaine rouge oreille du diable (15%), Laitue de Saint Vincent (15%), Roquette cultivée (15%). Ruban de 3 m x 2,5 cm (300 graines env.).

Réf. [jarumesn](#) - 4,90 €



Ruban mélange de fleurs utiles présemé

Association de fleurs comestibles aux couleurs variées : bleuet, achillée, oeillet d'Inde, souci et cosmos. *Achillea millefolium* (20%), *Calendula officinalis* (20%), *Centaurea cyanus* (20%), *Cosmos bipinnatus* (20%), *Tagetes patula* (20%). Permettra l'installation des coccinelles et autres auxiliaires. Participera à limiter les populations de pucerons, d'oryctophores et nematodes. Ruban de 3 m x 2,5 cm (150 graines env.).

Réf. [jarumflu](#) - 4,90 €



Toutes nos graines sont issues de l'agriculture biologique. Variétés sélectionnées pour leur intérêt gustatif. Les variétés de fleurs proposées participent à la préservation de l'environnement en protégeant les cultures contre les nuisibles ou en participant à la pollinisation.

Période de semis
J F M A M J J A S O N D
Période de récolte



Les tarières à main

Planter des piquets pour clôturer, soutenir un rang de vigne ou vos espaliers devient tout à fait aisé si l'on dispose d'une tarière. Cette sorte de grosse mèche se visse dans le sol et coupe la terre pour faire un trou.

Fabriquée en France - En acier.

Ø 10 cm. Dim. 63x35 cm. Réf. [jartar10](#) - 23,90 €

Ø 15 cm. Dim. 104x50 cm. Réf. [jartar15](#) - 39,90 €

LE + CONFORT

- Pas d'effort, il suffit de tourner
- Peu de charge à soulever pour sortir la tarière (le poids de l'outil + le poids de la terre contenue dans la vis : en tout moins de 10 kg avec une terre lourde)



La pelle à forer

Elle s'utilise en tenant les 2 manches, d'abord en tapant verticalement pour couper la terre, puis en resserrant les manches pour prélever la terre au fond du trou.

Manches en bois, acier peint.

Longueur totale 145 cm. Réf. [jarptrou](#) - 109,00 €

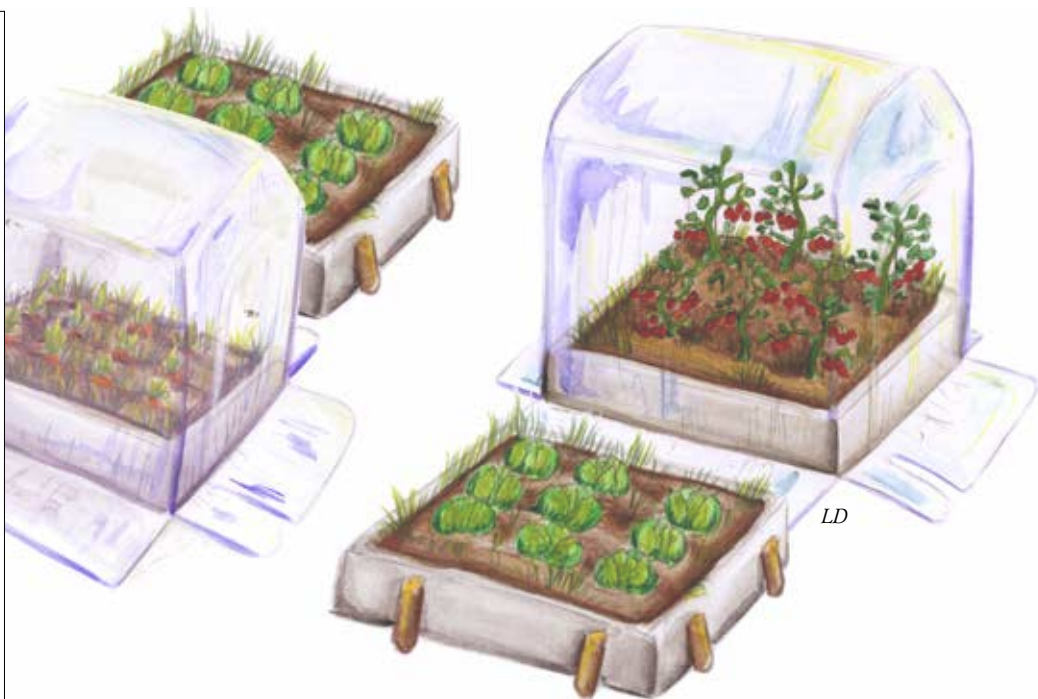


LE + CULTURE

- Les bords du trou sont tranchés sans être tassés ce qui favorise l'enracinement
- Permet les plantations jusqu'à 1 m de profondeur

LE + CONFORT

- Travail dos droit
- 4 fois moins de terre à soulever comparé au travail avec une pelle normale



Produire plus tôt, plus longtemps

Pour produire plus tôt, protéger les plantes fragiles ou récolter plus tard dans la saison, utiliser des serres déplaçables est une excellente solution.

Installer une serre en fixe peut être contraignant. Surtout si vous avez peu de place. Ce type d'installation demande une surveillance constante, vous ne pouvez plus assurer une véritable rotation des cultures. Votre sol s'appauvrit. L'idéal sur des surfaces réduites, c'est de planter en pleine terre et de protéger vos cultures avec une serre légère. Avec du matériel léger et facilement déplaçable, il devient possible de "booster" la croissance des plants en les protégeant du froid mais surtout en augmentant la température du sol. Alors qu'elle aurait végété, la plante se développe en attendant des journées véritablement propices : la production commence plus tôt. Quand la serre n'est plus nécessaire, il est facile de la soulever et de la mettre ailleurs. En fin de saison par exemple, quand vos tomates plantées un peu tardivement ne mûrissent plus, vous

pouvez encore les couvrir et récolter longtemps.

Rallongez la belle saison grâce aux serres déplaçables : vite montées, vite démontées, légères et faciles à déplacer, vous profiterez plus longtemps de votre jardin.



Serre de jardin "maisonette"

Bâche en polyéthylène sur tubes en acier. Protection époxy.

L. 3,30 m. / l. 1,60 m. / H. 2,10 m.

Poids 21,8 Kg.

Réf. [jarser33](#) - 279,00 €

Et si vous faisiez du fromage ?

Une petite tomme de vache maison, ça vous tente ?
Faire son fromage, c'est absolument magique.
Un peu de lait, quelques gouttes de présure pour faire cailler
et vous entrez dans un monde merveilleux.



CE QU'IL VOUS FAUT

5 litres de lait frais entier

1 yaourt qui servira de ferment

15 gouttes de **présure** (en pharmacie)

1 louche

Formes à fromage ou faisselle (12 de 250 g)

1 thermomètre

1 marmite en inox ou en acier émaillé



Il existe des milliers de recettes de fromage.

Celui que vous ferez à la maison ne ressemblera pas forcément à ce que vous achetez dans le commerce. Peu importe, vous aurez fait votre fromage. Vous l'aurez vu se transformer, changer de couleur, mûrir et s'affiner, jusqu'au jour où vous allez le goûter. Et ça, croyez-moi, c'est un moment unique. Si vous n'avez jamais fait de fromage, je vous propose de commencer par une petite recette toute simple : celle de Christian Zaplana.



JOUR 1

Tout commence avec le lait. Du lait entier et cru, c'est-à-dire, un lait qui n'a subi aucun traitement thermique pour le conserver. Il ne faut pas confondre avec le "lait frais" qui, lui, a été pasteurisé donc chauffé.

Versez votre lait dans la marmite et chauffez-le si nécessaire. Il doit être environ à 25°C.

Ajoutez le yaourt, mélangez au fouet, ajoutez la présure et mélangez de nouveau.

Couvrez avec un torchon et laissez reposer 24 heures dans un endroit un peu frais sans bouger la marmite.



JOUR 2

Le lendemain, votre lait est pris. Il a la consistance d'un flan. Avec une louche, ôtez tout le petit-lait* que vous pourrez sans "blesser" le caillé puis, très délicatement, prélevez à la louche pour remplir vos faisselles.

10 à 12 formes de 250 g devraient suffire. Elles doivent être bien pleines.

Égouttez 24 h sans laisser "barboter" le fond dans le petit-lait*. Une température de 18 à 20°C donne de bons résultats.



* Petit-lait (ou lactosérum) : c'est le liquide qui reste quand le lait a coagulé.

JOUR 3

Le 3^{ème} jour, vous démoulez. Une pincée de sel et hop, vous retournez votre forme à fromage sur une grille ou un paillon. Le fromage va sortir de son moule. Salez à nouveau. Il ne vous reste qu'à placer votre grille ou le paillon dans un lieu frais et légèrement humide pour l'affinage.



JOUR 4

Voilà, vous avez vos fromages.

Retournez-les, salez-les, surveillez-les, goutez-les à différents stades d'affinage et surtout : régalez-vous !

Le lait cru ou "lait de ferme"

Par Madame Bonheure, éleveuse de bovins
et productrice de lait dans le Tarn.



Après la traite, le lait est simplement réfrigéré. Comme il n'a subi aucun traitement thermique de conservation, ses qualités gustatives et nutritionnelles sont intactes. Légalement, on peut le consommer 72 heures mais, conservé au réfrigérateur, il se garde facilement 5 ou 6 jours.

Faut-il faire bouillir le lait cru ?

Non ! Surtout pas ! Vous perdriez tout l'intérêt.

Autrefois, par prudence, on faisait bouillir le lait, principalement pour se prémunir de la Brucellose bovine. La maladie est aujourd'hui complètement éradiquée et, sauf si vous souffrez d'une pathologie particulière ou que vous êtes enceinte, vous pouvez consommer du lait cru sans aucun problème. Dans le doute, appelez votre médecin, mais il y a de bonnes chances qu'il vous le recommande.

Vivant !

Le lait cru est un aliment vivant.

Il convient de prendre quelques précautions élémentaires pour le conserver mais il faut savoir que les producteurs de lait sont maintenant soumis à des réglementations draconiennes. Non seulement le lait est soumis à des contrôles stricts, mais la qualité sanitaire du lait en détermine le prix d'achat. Un lait propre à la consommation mais qui contiendrait trop de bactéries peut perdre jusqu'à 40% de sa valeur, voire être refusé par la laiterie ! Dans la conjoncture actuelle, aucun producteur laitier ne peut financièrement prendre un tel risque.

Allez à la ferme, discutez avec les producteurs, ils vous expliqueront avec passion un métier que nous adorons. N'oubliez pas votre bidon !



La crème

Pour faire du beurre, il vous faut de la crème liquide entière.

Vous pouvez l'acheter ou la faire vous-même en partant du lait cru entier.

2 solutions :

- soit vous attendez une journée que la crème remonte toute seule à la surface de votre lait et vous la prélevez délicatement avec une cuillère,
- soit vous passez votre lait à l'écumeuse qui centrifuge le lait. L'eau, qui est plus lourde, est projetée à l'extérieur alors que la crème est prélevée au centre de l'appareil.

ASTUCES ET INFOS

Laissez votre crème "mûrir" un peu.

Le beurre est meilleur si elle est légèrement acide.

Pour baratter efficacement, la crème doit être à environ 14°C.



ASTUCES ET INFOS

Quand les grains de beurre sont formés, videz le babeurre*. Remplacez-le par de l'eau froide et baratter de nouveau. Vous obtiendrez un beurre plus compact.

Ne remplissez pas complètement votre baratte !

Faire son beurre... à la maison

En battant énergiquement de la crème liquide, on fait du beurre. L'astuce consiste à précipiter les molécules grasses les unes contre les autres pour les souder et obtenir des grains de beurre. Pour cela, le mieux, c'est la baratte.

Il en existe de différentes formes, elles sont plus ou moins grosses, mais le principe est toujours le même : il faut agglomérer le gras pour séparer le liquide contenu dans la crème. Avec une petite baratte à manivelle comme celle que nous vous présentons ici, la crème est violemment projetée par l'hélice contre la paroi du bocal. Les molécules se soudent et forment des grains de beurre qui nagent dans le babeurre*. L'opération prend environ ¼ d'heure.



Baratte
Palette de battage en inox. Récipient en verre, poignées en bois. Avec 80 cl de crème, on obtient environ 160 g de beurre. 1,6 L. Dim. 11,5x11,5x40 cm.
Réf. frobar01 - 65,50 €

Laver et malaxer le beurre

Une fois les grains formés, il faut les rincer et bien malaxer pour éliminer le babeurre*. On verse le contenu de la baratte dans une passoire fine et on passe sous l'eau froide. Reste à façonner une motte et à bien la malaxer car, à ce stade, votre beurre est encore plein de petites poches d'eau. Avec une solide spatule, ou mieux, avec une spatule à beurre, étalez la motte et reformez une boule un peu comme si vous pétrissiez une pâte à pain.

Voilà, votre beurre est fait !

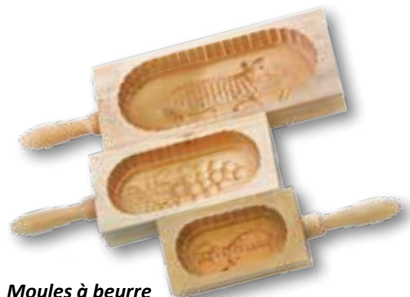


Palettes à beurre striées

En bois de hêtre.

Petit modèle. Dim. 17x6 cm. Réf. [fropalpm](#) - **5,20 €**

Grand modèle. Dim. 30x9 cm. Réf. [fropalqm](#) - **11,50 €**



Moules à beurre

En bois de hêtre sculpté.

Forme ovale avec poignée. Motifs sur le fond.


125 g. Dim. 23,5x8x4 cm. Réf. [frobe125](#) - **28,00 €**

250 g. Dim. 27,5x10x4 cm. Réf. [frobe250](#) - **33,00 €**

500 g. Dim. 35x12x4 cm. Réf. [frobe500](#) - **47,00 €**



Fil à beurre ou à fromage

Fabriqué en France 

Découpez de fines tranches de beurre ou de fromage. Poignées en plastique, fil inox. 60 cm.

Réf. [fprofil60](#) - **3,00 €**



ASTUCES ET INFOS

Malaxez de préférence avec une spatule striée dans un saladier pour bien souder les grains et extraire l'eau qui est encore présente (à 13°C, c'est le mieux). Mais ne "frottez" pas, vous garderez à votre beurre la texture appétissante des beurres authentiques.

* Babeurre : liquide aigrelet qui subsiste dans l'appareil après la formation du beurre.

Fromage, crème, beurre : le matériel



Fromages frais maison au lait bio

De la "mozza" maison, une faisselle de chèvre frais, du kéfir ou des petits suisses ? Avec ce livre, vous saurez tout pour faire vos fromages et vos produits laitiers à la maison....

70 pages de recettes et de conseils précis pour transformer le lait chez vous, faire votre fromage, vos yaourts ou vos petits suisses. Ce livre clair et bien pensé donne des informations concrètes mais surtout, il donne envie. Faire cailler du lait avec un peu de présure et égoutter n'a rien de compliqué. À partir de là, commence l'immense univers des fromages....

Broché, 71 pages couleur.

Dim. 22x16 cm. [Réf. livlpfrf](#) - 9,95 €



Transformer les produits laitiers frais à la ferme

Ce livre détaille les recettes pour les yaourts, les crèmes desserts, les fromages blancs, les crèmes, le beurre, les crèmes glacées et le Sérac mais aussi les règles d'hygiène, la réglementation sur les produits laitiers...

235 pages. Dim. 21x12,5 cm.
[Réf. livedlai](#) - 19,00 €

Écrémeuse électrique 100 l / h

Bâti en aluminium et bol en inox.
Puissance 60 W.
Livrée avec un cône et 2 assiettes supplémentaires.
Hauteur 52 cm - 5,4 kg.
[Réf. froecel1](#) - 449,00 €



Écrémeuse manuelle 50 l / h

Très démultipliée (env. 10 000 tr/m). Cette écrémeuse (corps plastique) vous permet d'extraire 50 l/h. Hauteur 46 cm. [Réf. froecma5](#) - 249,00 €

Écrémeuse manuelle 50 l / h avec accessoire baratte

Identique au modèle "froecma5". La partie supérieure s'équipe très rapidement de l'accessoire baratte et vous permet de transformer 5 litres de crème en beurre en 6 à 15 mn. [Réf. frospbar](#) - 289,00 €



Bidons à lait en aluminium

3 litres. [Réf. frobid03](#) - 39,00 €
5 litres. [Réf. frobid05](#) - 79,00 €
10 litres. [Réf. frobid10](#) - 99,00 €
25 litres. [Réf. frobid25](#) - 149,00 €



Formes à fromage en plastique

Pour 100 g. Ø sup. 6 cm. [Réf. frofor06](#) - 0,70 €
Pour 250 g. Ø sup. 9 cm. [Réf. frofor09](#) - 1,20 €
Pour 900 g. Ø sup. 13 cm. [Réf. frofor13](#) - 2,00 €
Pour 1 kg. Ø sup. 14,5 cm. [Réf. frofor14](#) - 2,40 €
Pour 2 kg. type roquefort. Ø sup. 20 cm.

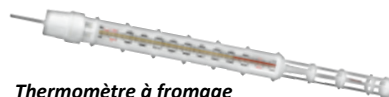
[Réf. frofor20](#) - 7,90 €




Étamine à fromage

En coton, vendue au mètre.
Largeur 150 cm.

[Réf. froetcot](#) - 15,20 € le mètre



Thermomètre à fromage

Fabriqué en France 
Gradué de -10 °C à +120°C.

Longueur 34 cm. [Réf. frotherm](#) - 13,90 €



Seau de traite 12 litres

Léger et stable, ce seau en aluminium vous permet de verser précisément le lait sans renverser ou "goutter". Poids 1 kg.

[Réf. frosta12](#) - 52,00 €



Bouteille 1 litre "milk"

Production artisanale en verre épais 100% recyclé, bouchon mécanique et déco moulée de vache à la traite.

Goulot large de 3 cm, épaisseur du verre au goulot 7 mm.
Hauteur 31 cm.

Lot de 6. [Réf. boibtm1](#) - 59,00 €



Bouteille "frigo" 2 litres

Section rectangulaire, bouchon mécanique, poignée de préhension : une jolie bouteille pour stocker vos liquides en un minimum de place. Verre recyclé épais. Hauteur 31,5 cm.

[Réf. boibtfr2](#) - 9,90 €



Yaourtière programmable

Livrée avec 7 pots en verre à couvercle vissé. 13 W.
Tableau de programmation avec écran rétro-éclairé.

Réf. matyaou7 - **59,90 €**



Yaourtière ET fromagère :

Faites vos fromages frais et vos yaourts "maison" !

Un seul bouton permet de basculer de la fonction yaourt à la fonction fromage.

Programmable 15 heures. Écran avec affichage du temps restant. Arrêt automatique avec sonnerie d'alarme en fin de travail. 17 W.

Fromages : 4 petites faisselles de 0,25 litre ou 1 grande faisselle d'1,5 litres. **Faisselles avec système d'égouttoir incorporé.**

Yaourts : 7 pots en verre de 185 g. avec couvercle personnalisable (feutre effaçable fourni).

Livrée avec mode d'emploi et recettes.

Réf. froyaou47 - **79,90 €**



14 petites bouteilles pour yaourt à boire

Livrées avec entonnoir et goupillon de nettoyage
+ 1 livret de recettes.

S'utilisent par 7 directement dans les yaourtières
"matyaou7" et "froyaou47".

Réf. matyaou7bou - **26,90 €**

**7 pots supplémentaires pour yaourtières
"matyaou7" et "froyaou47"**

Pots en verre avec couvercle vissant personnalisable
(feutre effaçable fourni).

Réf. matyaou7pot - **19,90 €**

Fumage "maison"

Découvrez et savourez



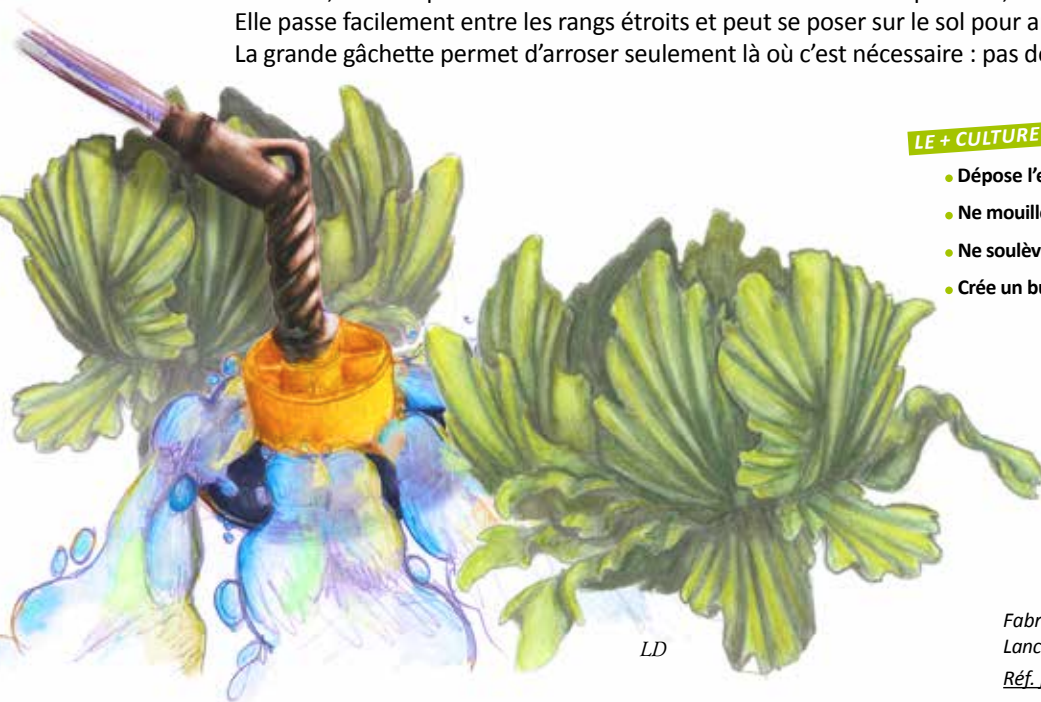
Plus de 20 modèles de fumoirs, sciures, grilles et crochets :
tout ce qu'il vous faut pour le fumage "maison" sur www.tompress.com

tompress



La canne d'arrosage ultra légère

Elle ne pèse que 265 g et peut distribuer l'équivalent de 3 arrosoirs à la minute sans mouiller les feuilles. La forme, étudiée pour délivrer un maximum d'eau sans aucune pression, évite de soulever la terre. Elle passe facilement entre les rangs étroits et peut se poser sur le sol pour arroser. La grande gâchette permet d'arroser seulement là où c'est nécessaire : pas de gaspillage !



LE + CULTURE

- Dépose l'eau au pied de la plante
- Ne mouille pas les feuilles
- Ne soulève pas la terre
- Crée un bulbe de terre humide

LE + CONFORT

- Ultra léger
- Travail dos droit
- Se pose au sol pendant l'arrosage

Fabriquée en France 
Lance de 110 cm de long. 265 g seulement !
Réf. jarvitar - **35,60 €**



Jusqu'à 200 m !

Dévidoirs d'arrosage.*
Fabriqués en France 
Tubes protégés anti-corrosion
intérieur-extérieur par
cataphorèse.
Livrés montés sous film
plastique.

200 m.
Roues gonflées de 26 cm.
Châssis en tube acier de
Ø 2,5 cm Dim. 63x58x99 cm.
10,5 kg.

Réf. jarlsa20 - **198,00 €**

70 m.
Châssis en tube acier de Ø 2 cm.
Dim. 63x47x65 cm. 5,6 kg.

Réf. jarlau07 - **105,90 €**

*Vendus sans tuyau

Récupérer l'eau de pluie



Kit raccord de cuve - Pour raccorder les cuves en polyéthylène avec une sortie en Ø 60 à votre système d'arrosage. Écrou sortie de cuve en bronze.

Vanne quart de tour en ¾". Sortie mâle-mâle 20/27.
Réf. jark2027 - **30,90 €**

Vanne quart de tour en 1". Sortie mâle-mâle 26/34.
Réf. jark2634 - **33,90 €**

Vanne quart de tour en 1 ¼". Sortie mâle-mâle 33/42.
Réf. jark3342 - **49,90 €**



Arrosoir rond

9 litres. Modèle "lyonnais".
Grille à semis en laiton, 2 poignées.
Ø 22 cm. Longueur 62 cm. H. 40 cm.
1,8 kg. Réf. [jaralyon](#) - **28,00 €**




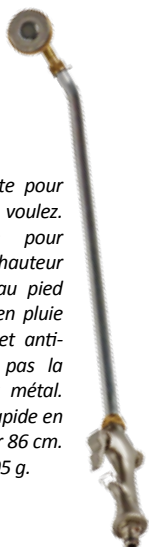
Lance d'arrosage en laiton

Fabriquée en France 
D'une fiabilité absolue, le jet se règle du crachin au jet puissant par vissage/dévissement de la tête. Raccord 20/27 à emmanchement pour tuyaux Ø 15 mm. Longueur 8,5 cm.
Réf. [jarlance](#) - **11,90 €**




Lance d'arrosage magique

Fabriquée en France 
Il suffit d'appuyer légèrement pour faire couler l'eau et de relâcher la pression pour fermer. Jet réglable, sortie 20/27 avec raccord rapide en laiton mâle fourni. Réf. [jarlamaq](#) - **37,00 €**



Perche d'arrosage articulée bi-jet

Fabriquée en France 
Vous pouvez tourner la tête pour l'orienter comme vous voulez. Particulièrement pratique pour arroser les suspensions en hauteur ou, au contraire, arroser au pied des plantes. La dispersion en pluie fine spéciale semis ou le jet anti-éclaboussures ne soulève pas la terre. Débit réglable. Tout métal. Sortie 20/27 avec raccord rapide en laiton mâle fourni. Longueur 86 cm. Ø de la tête 5,5 cm. Poids 705 g.
Réf. [jarperbi](#) - **89,90 €**



Arrosez bien, arrosez moins

4 conseils de Jean-Marie.



À vouloir trop bien faire...

Vous vous occupez de vos plantes avec amour, vous les arrosez, vous les bichonnez et, à vouloir trop bien faire, vous les empêchez de développer leurs défenses.

Favorisez un enracinement profond

Plantez dans une terre bien décompactée, vous favoriserez le développement racinaire et quand, avec les beaux jours, la terre va commencer à sécher, modérez les arrosages pour "forcer" la plante à s'enraciner profondément et acquérir ainsi une résistance au stress hydrique.

Limitez l'évaporation

Durant le jour, par temps chaud, les plantes développent une stratégie d'évitement qui leur permet de limiter leur évapotranspiration, et donc leur consommation en eau. Les feuilles s'affaissent, s'enroulent sur elles-mêmes mais la nuit ou le matin, elles retrouvent fière allure. C'est normal. Il faut "laisser souffrir". Une plante qui développe bien sa stratégie d'évitement devient plus résistante et ne stresse pas d'un court manque d'eau.

Paillez, vous limiterez efficacement l'évaporation des sols,

surtout s'il y a du vent. Sans paillage, l'eau des couches profondes remonte par capillarité vers la surface et s'évapore ; c'est « l'effet buvard ». Votre paillage fait écran et l'eau reste à la disposition de vos plantes.

Irriguez selon la "dose maximale"

C'est la quantité d'eau requise pour humidifier tout le volume de sol exploité par les racines. Cela diminuera la fréquence de vos arrosages. Arrosez en fin de journée au pied de la plante et non sur sa partie aérienne (moins de perte par évaporation et bonnes conditions sanitaires pour le feuillage).

J-M Laporterie

Lacto-fermentation

Pots de lacto-fermentation rotomoulés

Polyéthylène. Très résistants avec joint d'eau. Livrés avec disque plastique.

15 L. Réf. potcho15 - 52,90 €

25 L. Réf. potcho25 - 91,90 €

50 L. Réf. potcho50 - 126,90 €

Pilon en bois

Hêtre. Pour tasser avec facilité les légumes lacto-fermentés dans les pots. Haut. 62 cm, Ø 7 cm.

Réf. potpilon - 22,90 €

GARANTIS SANS PLOMB

Pots de lacto-fermentation en grès verni

Couvercle à joint d'eau. Livrés avec 2 pierres de pressage.

5 L. Réf. potlac05 - 45,00 €

10 L. Réf. potlac10 - 69,00 €

15 L. Réf. potlac15 - 79,00 €

20 L. Réf. potlac20 - 109,00 €

25 L. Réf. potlac25 - 139,00 €

30 L. Réf. potlac30 - 149,00 €

40 L. Réf. potlac40 - 189,00 €

Coupe-choux

Tranche les choux et légumes pour la lacto-fermentation.

Lames inox 17/10°. Chariot coulissant en bois.

Dim. 60x22,5x5 cm. Chariot de 15,5x15 cm intérieur.

1,8 kg. Réf. potccpor - 56,00 €

Fabriquez des vitamines !

Améliorer les propriétés gustatives et nutritionnelles des aliments, conserver sans chauffer ni refroidir et fabriquer des vitamines n'est plus un rêve depuis au moins 2000 ans. Pourtant, de tous les modes de conservation, la lacto-fermentation est le moins pratiqué.

Le nom "lacto-fermentation" n'évoque pas la gourmandise. Il conviendrait d'en trouver un autre ! C'est pourtant un moyen de transformation et de conservation naturel qu'il serait bon de réhabiliter.

Le procédé est très ancien, on en trouve des traces chez les chinois 6000 ans avant notre ère, et alors que les aliments fermentés furent pendant des siècles une base essentielle de notre alimentation, la lacto-fermentation disparaît. Or, contrairement aux autres modes de conservation, ce procédé enrichit l'aliment et le rend plus assimilable par l'organisme. Non seulement la "lacto" conserve mieux certaines vitamines mais elle en crée.

La choucroute par exemple : + 60% de vitamine C !

Favoriser les bonnes bactéries lacto-fermentées est à la portée de tous.

Pour commencer, il faut comprendre que les bactéries responsables de la fermentation lactique sont naturellement présentes sur le produit. Il suffit de favoriser leur développement pour qu'elles empêchent les mauvaises bactéries de prendre le dessus. Dans l'eau salée, en l'absence d'oxygène, nos bactéries lactiques prospèrent. Elles se nourrissent du sucre présent dans l'aliment et le transforment en acide lactique. Quand nos bactéries n'ont plus grand chose à manger le milieu devient stable et l'aliment se conserve.

Concrètement, on serre les légumes dans un pot, couverts d'eau salée. Le couvercle spécial à joint d'eau empêche les organismes indésirables d'entrer, les pierres spéciales maintiennent les légumes sous l'eau. Reste à attendre que le processus naturel s'enclenche et quelques fois à l'aider un peu en jouant sur la température, ce qui revient à placer le pot dans un lieu plus ou moins chaud.

Rien de plus !

Les choses les plus simples sont bien souvent les meilleures...



Des aliments aux mille vertus

Pain, yaourt, bière, choucroute, saucisson, tous les jours, nous consommons des aliments fermentés. Non seulement les processus de fermentation transforment les aliments pour leur donner de délicieuses saveurs mais c'est surtout un extraordinaire moyen de conservation qui rend les aliments plus digestes, plus riches en vitamines, en antioxydant, en probiotiques...

Par C. AUBERT et J-J. GARREAU.

Broché, 128 pages couleur.

Dim. 15x21 cm. Réf. lidtvamv - 14,00 €

Méthode pratique de lacto-fermentation

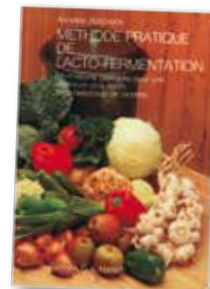
Ce petit ouvrage, un des rares à traiter concrètement le sujet, explique très clairement comment procéder. Il donne de nombreuses recettes pour bien débiter en lacto-fermentation et développe l'idée d'une nourriture saine et riche appliquée à la cuisine d'aujourd'hui.

Par Annelies Schöneck. 48

pages brochées.

Illustrations couleur. Dim. 21x15 cm.

Ref. lichafer - 18,90 €





*Fer forgé
Artisanal
de grande qualité*

Ramasse pommes de terre

Sortez facilement vos pommes de terre. Sans fatigue, vous piquez l'outil dans le sol et vous soulevez la motte en tirant sur les manches. La partie courbe vous sert de point d'appui pour secouer et faire tomber la terre.

Fabriquée en France . 5 branches en acier mangano-silicieux et manches en bois.
Distance de 5,5 cm entre les branches. Longueur des branches 26 cm.
4,3 kg. Dim. 52x14x136 cm. Réf. [jarampat](#) - **215,00 €**

Resserres à pommes de terre



Resserre à pommes de terre et légumes 50 kg

Fabriquée en France
Permet de bien ventiler pour conserver vos pommes de terre toute l'année. Une partition sur le haut de la resserre sert de casier à légumes. Acier revêtu époxy.
Capacité 50 kg. Garantie 2 ans.
Dim. 51x35x60 cm. 5,5 kg.
Réf. [jarespt5](#) - **85,00 €**



Resserre à pommes de terre 100 kg

Fabriquée en France
Bien ventilée pour conserver vos pommes de terre toute l'année. Acier revêtu époxy.
Capacité 100 kg. Garantie 2 ans.
Dim. 72x44x62 cm. 7 kg.
Réf. [jarespdt](#) - **114,00 €**



Filet ramasse-olives

À étendre autour des oliviers pour faciliter la récolte.

Largeur de 2 mètres.

Vendu au mètre.

Réf. [olifilet](#) - **2,00 €** le mètre



①

②

1) Caisse à cueillette ventrale

Fabriquée en France

La caisse se porte avec une sangle passée autour du cou pour garder les mains libres. Sangle réglable. Contenance 15 l. Polyéthylène.

Dim. 43,5x29x20 cm. 1kg.

Réf. [jarvenpl](#) - **51,00 €**

2) Panier à cueillette ventral

Forme haricot pour être porté sur le ventre et garder les mains libres.

Livré avec sangle. Polyéthylène rotomoulé. Dim. 47x29x23,5 cm. 1,4 kg.

Réf. [jarvenro](#) - **69,90 €**



Caisse ajourée empilable

Fabriquée en France

Robuste, cette caisse en polyéthylène haute densité a un fond légèrement ondulé et résistant pour éviter les déformations. Convient au transport des fruits et des olives.

34 litres. Dim. 49,5x30x26,5 cm. 1,3 kg.

Réf. [bacajo34](#) - **9,90 €**

La récolte



L'échelle arboricole

Sa forme pointue est très sécurisante : deux points d'appui bien campés au sol et le troisième calé dans une fourche ou sur une branche. L'échelle arboricole ne "bringuebale" pas. Elle passe facilement entre les branches, reste bien stable et ne glisse pas !

Fabriquées en France

Châtaignier brut.

Hauteur 220 cm. 7 barreaux.

Réf. [jarechpm](#) - 122,00 €

Hauteur 300 cm. 10 barreaux.

Réf. [jarechqm](#) - 177,00 €

Hauteur 350 cm. 13 barreaux.

Réf. [jarech35](#) - 209,00 €



Croc à fruits

Fabriqués en France

Pour manche conique ou manche télescopique "jarmante". Acier protégé anti-corrosion. Dim. 20x16 cm. Ø 2,5 cm.

Réf. [jarcrofr](#) - 6,50 €

Manche télescopique en aluminium

Fabriqués en France

De 1,42 m à 3,58 m ! Vendu avec un adaptateur pour douille conique. 1 kg. Réf. [jarmante](#) - 44,00 €



Ramasse-noix à ressorts

Pour ramasser les noix sans avoir à se baisser. S'adapte sur un tube en PVC non fourni (type tube d'évacuation en PVC gris Ø 50 mm). Très simple d'utilisation : posez l'embout au sol sur la noix en tenant le tube. À chaque pression, les ressorts capturent une noix.

Elles s'accumulent dans le tube. Quand ce dernier est plein, retournez-le dans votre panier. Réf. [jaramnoi](#) - 8,90 €

Tube en PVC pour ramasse noix
Ø 5 cm, longueur 1m.

Réf. [jaramnoitub](#) - 4,50 €



Peignes à myrtilles. Fabriqués en France

Corps et poignée en hêtre, peigne métal.

Petit modèle. Dim. 19x13x5 cm. Réf. [jarpemyp](#) - 10,50 €

Grand modèle. Dim. 19x17x5 cm. Réf. [jarpeimy](#) - 11,90 €

Le cueille-fruits

Quand le fruit est à pleine maturité et qu'il a développé toutes ses saveurs, il est prêt à tomber... On place le fruit dans "l'époussette" et on tire doucement.

S'il se décroche, c'est gagné : il est à 100% de ses vertus.

Se fixe sur un manche de Ø 2,5 cm en bois ou en alu (non fourni).

Ø 12,5 cm. Espacement de 1,5 cm entre les dents.

Réf. [jarfruit](#) - 7,50 €



Le filet collecteur

Il amortit le choc et les fruits mûrs roulent en périphérie : il n'y a plus qu'à ramasser.

6,25 m². Il protège le fruit des chocs lorsqu'il tombe, isole du sol et simplifie considérablement le ramassage. Le filet à récolte se fixe très facilement au tronc de l'arbre et se maintient tendu par des piquets. Le filet est perforé et laisse donc passer l'eau et la lumière pour ne pas endommager la pelouse. En polyester 50 deniers.

Réf. [jarcolfr](#) - 54,00 €

1, 2, 3 ...

Les petits champignons "fait maison"

1 On laisse le mycélium au chaud

2 On perce le sac à terreau pour le faire tremper 30 minutes dans ½ litre d'eau et on égoutte une ½ heure

3 On recouvre le mycélium avec le terreau

4 On couvre avec le couvercle et on laisse au chaud (20-25°C) pendant 5 à 8 jours

5 Quand la terre est recouverte de flocons blancs, on place au frais (15/18°C). Une cave, c'est l'idéal... On pulvérise de l'eau sur la surface de la terre pour la garder fraîche.

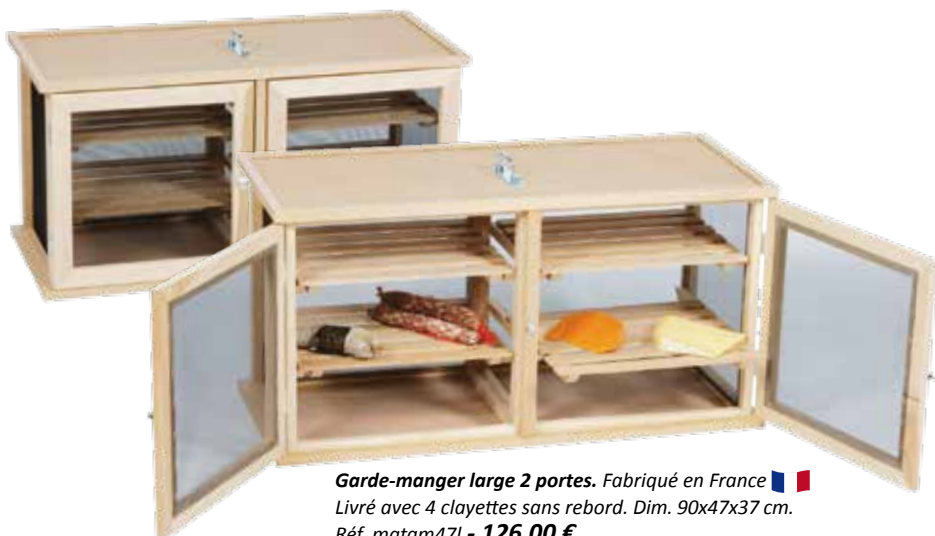
Les champignons ne vont pas tarder à apparaître...




Terreauensemencé de champignons


Champignonnière comprenant un bac de terreau et un sachet de mycélium à déposer sur le terreau fourni. Le lieu de culture doit être obscur et humide. Vous pouvez ainsi faire 3 à 5 récoltes avec un seul bac et, avec de la pratique, récolter plusieurs kilos de champignons.


Réf. [iarchamp](#) - 15,90 €



Garde-manger large 2 portes. Fabriqué en France 
Livré avec 4 clayettes sans rebord. Dim. 90x47x37 cm.
Réf. [matgm47l](#) - 126,00 €



Garde-manger grand modèle. Fabriqué en France 
Dim. 52x37x47 cm. Réf. [matgm47t](#) - 81,00 €

Garde-manger très grand modèle. Fabriqué en France 
Dim. 60x35x55 cm. Réf. [matgm055](#) - 89,00 €



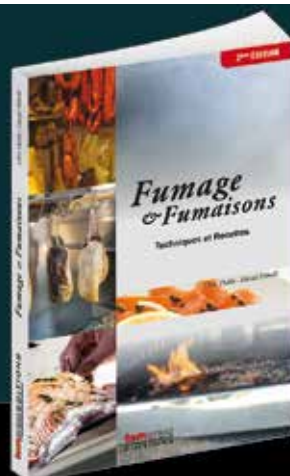
Clayettes avec rebord

Pour garde-manger [matgm47t](#). Dim. 43,6x30x6 cm.

Réf. [matgm47tclr](#) - 8,40 €

Pour garde-manger [matgm055](#). Dim. 47,5x28x6,5 cm.

Réf. [matgm055clr](#) - 9,00 €



Fumage & fumaisons

Techniques et recettes

Si la fumée est utilisée depuis toujours pour conserver viandes et poissons, les gastronomes d'aujourd'hui recherchent surtout d'irremplaçables saveurs. En procédant à un fumage doux et respectueux vous allez faire des merveilles.

Broché, 200 pages. Dim. 23x15 cm. Réf. [livtofum](#) - 19,90 €

tompres
EDITIONS

Conservez au naturel

Gardez les arômes !

Au fruitier, vous préservez les parfums et les arômes et, dans certains cas, vous les développez.


À la récolte, les fruits comme les poires doivent être fermes pour se conserver. Elles ont atteint leur maturité organique, leur taux de sucre est suffisant, mais, elles n'ont pas encore développé toutes leurs saveurs. C'est là tout l'intérêt du fruitier : vos fruits vont se conserver sans bloquer le processus de maturation des saveurs.

Une fois cueillis, la pêche, l'abricot, la tomate, le melon, la pomme et d'autres fruits dits climactériques restent vivants. Ils respirent et plus ils mûrissent, plus ils dégagent de l'éthylène. Or, ce gaz est un puissant agent de maturation ! Pour conserver vos fruits et éviter ce cercle vicieux qui mène rapidement au pourrissement, il faut simplement ventiler et conserver dans un endroit frais et assez sombre. En utilisant un fruitier, vos fruits continueront à développer leurs parfums et arômes sans se gâter prématurément.

La conservation au réfrigérateur bloque la respiration et la production d'éthylène. Les fruits se conservent mais le froid tue les arômes. Selon les chercheurs de l'INRA d'Avignon, en conservant nos tomates au frigo, on perdrait jusqu'à 2 tiers de leurs saveurs. Mais ils ont aussi démontré que le processus n'est pas irréversible. Si vos tomates ont séjourné moins d'une semaine au frigo, elles peuvent retrouver leur goût. Il suffit de les laisser 24 ou 48 heures au fruitier avant de les manger.




Tiroir en hêtre spécial pommes de terre

Fabriqués en France 
2 poignées. Fond incliné et bec permettant de prendre les pommes de terre du dessous. Stockez 10 kg de pommes de terre. Prend la place de 2 tiroirs standards.

Réf. jarlegtp - **33,00 €**




Tiroir en hêtre

Fabriqués en France 
Tiroir supplémentaire.
2 poignées.

Réf. jarlegti - **23,00 €**

Les fruitiers / légumes

Fabriqués en France  Tout en hauteur ou double porte, en hêtre massif, ils conservent les récoltes bien aérées et à l'abri des insectes. Tiroir spécial pommes de terre en option.

Modèle haut 12 emplacements. Livré avec 6 tiroirs. Dim. 50x150x59 cm. Réf. jarleg12 - **329,00 €**

Modèle bas 12 emplacements. Livré avec 6 tiroirs. Dim. 97x81x59 cm. Réf. jarlegdb - **359,00 €**

Modèle bas 6 emplacements. Livré avec 3 tiroirs. Dim. 50x81x59 cm. Réf. jarleg06 - **189,00 €**

Protégez vos récoltes



Effaroucheurs tête de chat

Vendues par 2, ces têtes de chat ont la particularité d'avoir des yeux en billes qui laissent passer la lumière. Les oiseaux se sentent menacés et préfèrent se tenir à distance. En plastique. Dim. 14 x 13,5 cm. Réf. [jarefcha](#) - **4,90 €**



Effaroucheur à oiseaux

La fréquence est modulée automatiquement pour éviter l'accoutumance des oiseaux (technologie suisse). Couvre de 25 à 50 m² sur 5 à 10 mètres, ce qui permet de protéger un verger, une voiture, un rebord de fenêtre... Fonctionne sur pile 1,5V LR6 non fournie. Dim. 5,5x4x1,5 cm. Réf. [jarstopb](#) - **28,50 €**




Pièges à limaces

Lot de 4 pièges en plastique. Ils permettent de placer l'anti-limaces à l'abri de la pluie et d'éviter que les hérissons ou les poules aillent manger le poison. Vendu sans produit anti-limaces. Dim. 18x9x10 cm. Réf. [jarpilim](#) - **4,70 €**




Tire-botte scarabée en fonte

Fabriquée en France  Aussi efficace qu'esthétique, le scarabée stylisé dont les antennes forment une fourche prend la botte au talon. Il suffit de tirer. Style Art Nouveau. Peinture polyester recuite au four. Vert anglais. Dim. 26x13,5x8,5 cm. 1,7 kg. Réf. [jarbotsc](#) - **44,00 €**




Grille gratte-pieds

Fabriquée en France  L'authentique gratte-pieds en acier galvanisé à chaud. Conçu pour rester en extérieur sans rouiller. Dim. 60x30x2cm. 2 kg. Réf. [jarqriqp](#) - **67,00 €**



Fût alimentaire 25 l

Fabriquée en France  Polyéthylène haute densité. Pour tout protéger et conserver à l'abri de l'air, de l'eau, de l'humidité ou des insectes. Fermeture par grenouillère. Qualité alimentaire. Dim. 30x30x46 cm. 1,8 kg. Réf. [tonfa025](#) - **27,00 €**



Fûts alimentaires étanches

Polyéthylène alimentaire. Couverture double gorge et fermeture par grenouillère.
30 L. Poignées de portage encastrées. H. 52 cm. Ø ouverture 23 cm. 1,9 kg. Réf. [tonfu030](#) - **24,00 €**
60 L. Poignées de portage rabattables. H. 62 cm. Ø ouverture 30 cm. 3 kg. Réf. [tonfu060](#) - **33,00 €**
120 L. H. 80 cm. Ø ouverture 38 cm. 5,5 kg. Réf. [tonfu120](#) - **53,00 €**



Balances "romaines" à crochet

Fabriquées en France  Pour les fruits, le gibier... Un système précis et intemporel.
 De 0 à 5 kg par 50 g et de 5 à 20 kg par 100 g. Réf. [pesroc020](#) - **139,90 €**
 De 0 à 18 kg par 500 g et de 20 à 100 kg par 1 kg. Réf. [pesroc100](#) - **269,00 €**
 De 0 à 40 kg par 500 g et de 40 à 200 kg par 1 kg. Réf. [pesroc200](#) - **428,00 €**

L'élevage



Fourche traditionnelle

Souples, légers et résistants, les outils en bois sont très efficaces. Les fourches sont particulièrement appréciées pour la manipulation du foin, du duvet, de la laine, des fleurs séchées. Elles sont antistatiques et ne blessent pas les animaux. 3 dents. En bois de micocoulier. Haut. 140 cm.

Réf. [jarfchb3](#) - 49,00 €

Râteau à faner

Fabriqués en France. Fonctionnel ou décoratif. Manche en pin, peigne en hêtre (60x17,5 cm). Longueur 160 cm.

Réf. [jaratfan](#) - 22,70 €



Biberon 5 agneaux

Fabriqués en France

Tout aluminium avec couvercle et poignée rabattable. Grande ouverture (14 cm de Ø) pour faciliter le nettoyage et le placement des tétines. Réf. [elebiba5](#) - 63,00 €

Tétine de rechange

Réf. [elebiba5tet](#) - 1,90 €



Moulin concasseur à céréales et pain dur

Réduit toutes les céréales, le fourrage sec ou le pain dur. 4 grilles pour une mouture plus ou moins fine. Rendement de 90 à 250 kg / heure. Conforme aux Normes CE et double protection de sécurité. Garantie 2 ans. 750 W. Dim. 61x71x99 cm. Trémie 49x43x30 cm.

Réf. [moufamaq](#) - 499,00 €



Râpes à pommes

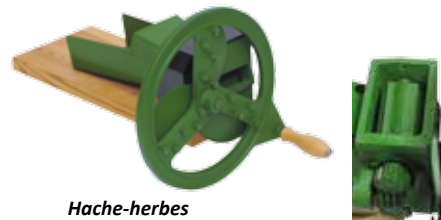
Pour préparer les racines à l'alimentation animale, les pommes au pressage, les légumes à la lacto-fermentation...

La manivelle actionne un tambour comme une grosse "râpe à fromage". Rendement jusqu'à 40 kg/heure. Structure en tôle peinte de 2 mm d'épaisseur. Dim. tambour 20x24 cm. H. 80 cm.

Modèle trémie en tôle peinte avec tambour en acier. Réf. [bro0rape](#) - 72,00 €

Modèle trémie en tôle peinte avec tambour en inox. Réf. [bro0rati](#) - 94,00 €

Modèle trémie et tambour en inox. Réf. [bro0rain](#) - 109,00 €



Hache-herbes

Lames en acier trempé, réglables en fonction de la finesse souhaitée. Corps, volant et rouleaux crantés en fonte. Volant Ø 27 cm avec poignée en bois. Trémie d'alimentation métallique. Long. tot. 45 cm. 5,8 kg. Réf. [jarherbe](#) - 105,00 €

L'indispensable panier

Il y en a de toutes les formes, de toutes les matières et de toutes les couleurs. Certains paniers ont même été détournés de leur utilisation originelle et continuent à faire notre bonheur. C'est le cas des resses grillagées qui servaient autrefois de mesure pour le charbon. Pour nous, les resses en grillage n'ont rien perdu de leur intérêt. Vous y transporterez vos bûches, vos bouteilles, vos récoltes et au jardin, vous les utiliserez pour nettoyer les légumes terreux d'un coup de jet. Pour la même raison, les paniers en grillage sont très utiles au potager alors qu'ils ont surtout été conçus pour transporter les coquillages. Ce que n'avaient pas prévu les artisans, c'est que leurs paniers "industriels" en fil de fer ou en grillage deviendraient un jour très tendance !



À SALADE



Ø 22,5 cm. H. 28 cm.

Réf. matess22 - 24,90 €



7 L. Rouge. Dim. 33x21x26 cm. Réf. jarpan7r - 10,90 €

15 L. Vert. Dim. 41x27x29 cm. Réf. jarpa15v - 15,90 €



À CHAMPIGNONS

Rotin. Dim. sans anse 40x29x25 cm.

Réf. jarpcham - 49,00 €

À RÉCOLTE



7 L. Dim. 33x21x22 cm. Réf. jarpan07 - 26,00 €

15 L. Dim. 43x25x26 cm. Réf. jarpan15 - 29,00 €

25 L. Dim. 52x32x34 cm. Réf. jarpan25 - 38,00 €



Ø 36 cm. H. 45 cm.

Réf. jarpansa - 43,20 €

À BÛCHES



50 L. Dim. 62x45x20 cm.

Réf. jarres50 - 69,90 €

Osier. Dim. sans anse 45x27x19 cm.

Réf. jarpvi02 - 24,50 €



LES LIVRES DU MOMENT



Les plantes associées au jardin potager

Par D. CANIOU. 24 pages. 20x14 cm.

Réf. [lidutplt](#) - **6,00 €**

Quelles sont ces plantes amies qui protègent vos cultures, les nourrissent ou les aident à se développer dans les meilleures conditions ?

Un petit ouvrage très pratique qui sait aller à l'essentiel...



Je démarre mon potager bio

Par J-P. THOREZ et S. LEFRANCOIS.

Broché, 120 pages couleur. 21x21 cm.

Réf. [lidtvdpb](#) - **12,00 €**

Choisir les bons outils, apprendre à pailler ou à cultiver les engrais verts, favoriser l'installation des «petites bêtes» alliées du jardinier : voilà entre autres ce que vous propose cet ouvrage pratique. Pas à pas, les auteurs détaillent la manière de s'y prendre pour obtenir de belles récoltes. Ce sont des scientifiques de terrain qui mettent ici leur expérience au service des débutants.



Je sème des engrais verts

Par P. ASPE. Broché, 96 pages couleur.

21x21 cm. Réf. [lidtveng](#) - **12,00 €**

Excellent pédagogue, Pascal Aspe nous propose ici un mode d'emploi simple et clair de neuf engrais verts et tous les conseils pour faire son choix. Un potager sain et productif, c'est ce dont nous rêvons tous !



J'élèverais bien des poules !

Par M. AUDUREAU et P. MÉAILLE

96 pages. 21x21 cm.

Réf. [lidtv pou](#) - **12,00 €**

Des poules et des oeufs frais même dans un petit jardin, c'est un vrai bonheur ! Pour tous ceux qui souhaitent débiter un élevage familial ou se perfectionner : les races, comment installer le poulailler et le parcours, comment nourrir, soigner vos poules, les protéger des prédateurs, etc.



L'ABC de la pollinisation

Accueillez les butineurs !

Par V. ALBOUY. Broché, 192 pages couleur.

15x20 cm. Réf. [liftvpou](#) - **19,30 €**

Cet ouvrage nous explique comment et pourquoi aider la nature. Il présente clairement les enjeux de la pollinisation des cultures au potager et au verger et les avantages que nous pouvons en attendre pour améliorer la qualité de nos récoltes.



Je prépare mes potions pour le jardin

Par B. LAPOUGE DEJEAN.

119 pages couleur. 21x21 cm.

Réf. [lidtvppj](#) - **12,00 €**

Décoctions, purins, macérations, badigeons et autres pansements permettent, selon les cas, d'agir comme des répulsifs, des insectifuges, des stimulants, des fertilisants, des cicatrisants... Soignez en douceur votre jardin, une bonne façon de faire des économies tout en chouchoutant la planète.



Agissez pour le recyclage des papiers avec Tom Press et Ecofolio.

Tom Press SARL (siège social) ZA de la condamine - 81540 Sorèze Standard : 05 63 71 44 99 - Communication : 05 63 71 44 99 - E-mail : infos@tompress.com - www.tompress.com

Directeur de la publication : François LOUBERSAC
Coordination et rédactions : Philippe BRACQUEMOND
Direction artistique et maquette : Elise RABAUDY

Graphisme : Elise RABAUDY, Laurianne DA SILVA
Illustrations : Laurianne DA SILVA
Photographies : Angélique SEGUIS, JL. SARDA, F. LEJOYEUX

Régie publicitaire : Jessica BLACHON
Marketing et partenariat : Jessica BLACHON, Guillaume CHABAL
Impression : EINSA - Madrid - Espagne

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels.



En 1921, mes grands-parents ouvraient une quincaillerie « pour servir la ménagère, l'agriculteur et l'artisan ». À l'époque, le service au client était un dû !

Le monde a bien changé en 93 ans ! La quincaillerie de village est devenue tompson, nous vendons par internet, mais nos valeurs restent les mêmes. Je suis fier d'avoir pu conserver la qualité de notre service. Je suis fier de vous proposer des articles méticuleusement sélectionnés. Chez tompson, nous vous conseillons avant et après la vente, nous savons ce que nous vous vendons.

Ces valeurs simples et humaines, nous sommes de plus en plus nombreux à les partager et je m'en réjouis. Pour moi, l'avenir est au durable.

PS : 98% de nos clients sont prêts à recommander tompson (Enquête par questionnaire auprès de 3 600 clients tompson sur l'année 2012)

Qui sommes-nous ?

Implantés en France, dans le Tarn, nos bâtiments regroupent toutes nos activités. Les prises de commandes et le service client, la réception, le stockage et l'envoi des marchandises, même notre service après-vente.

Tout est fait chez nous, par nous, pour vous !

Comment commander ?

INTERNET www.tompson.com
 Paiement par chèque ou carte bancaire.



COURRIER à Tom Press SARL
 ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE
 Je joins mon règlement à la commande

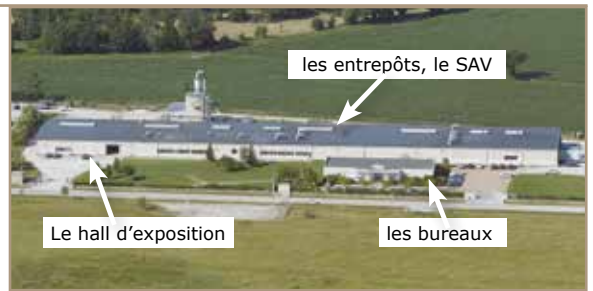
TÉLÉPHONE au 05 63 71 44 99.
 Du lundi au vendredi de 9h à 18h.
 Contact direct avec un conseiller tompson et choix du mode de paiement.

FAX au 05 63 71 44 98
 J'envoie le bon de commande



HALL D'EXPOSITION

Ouvert du lundi au vendredi
 de 9h à 12h et de 14h à 18h.
 ZA de la Condamine - 81540 - Sorèze



Les plus tompson

* Voir les conditions générales de vente



Conditions générales de vente (réservées aux particuliers non commerçants)

PREAMBULE - Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SARL Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et sise à Sorèze, Tarn, ZA de la Condamine et, d'autre part, les personnes effectuant un achat via le site Internet, le catalogue de Tom Press, par téléphone... (ci-après dénommées « client »). Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

OBJET - Les présentes conditions visent à définir les modalités de vente entre Tom Press et son client, de la commande aux services, en passant par le paiement et la livraison. Elles régissent toutes les étapes nécessaires à la passation de la commande et assurent le suivi de cette commande entre les parties contractantes.

COMMANDES et PRODUITS - Nous acceptons les commandes passées par téléphone, par fax, par e-mail, par courrier ou sur le site Internet. Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiés. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Nous nous efforçons d'expédier dans les meilleurs délais. Dans le cas de rupture momentanée ou définitive d'un article nous contacterons le client afin de lui indiquer la date d'approvisionnement prévue et lui demander son accord ou lui proposer le remboursement (pour ce faire, le client devra mentionner un moyen rapide de contact sur le bon de commande : numéro de téléphone ou une adresse email). Toute commande engage de plein droit l'acceptation de nos conditions générales de vente par l'acheteur.

PRIX - Les prix de nos produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises éco-participation incluse hors participation aux frais de traitement et d'expédition. Nos offres de produits et de prix sont valables jusqu'au 30/04/2014, dans la limite des stocks disponibles. Tom Press se réserve le droit de modifier ses prix en cas d'erreur typographique ou d'impression. La participation aux frais de traitement et d'expédition pour une livraison en un point en France continentale dépend du montant de la commande (Forfait de 4,90 € pour toute commande inférieure ou égale à 40 €, forfait de 7,90 € pour toute commande comprise entre 40 € et 120 €, gratuit pour toute commande atteignant 120 €). Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger le calcul des frais de livraison est en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs.

PAIEMENT - Le paiement est effectué à la commande de 4 façons au choix - Chèque postal ou bancaire - Carte bancaire - Mandat cash postal (ou mandat international) - Contre-remboursement (un acompte de 25% sera exigé à la commande, le solde + 15 euros forfaitaires devront être réglés en espèces au livreur ou au facteur) - Lieu de paiement : Sorèze (81540). Nous attendons le règlement complet avant d'expédier la marchandise (ou l'acompte pour le contre-remboursement). A partir de 200 € d'achat, des vérifications complémentaires peuvent être faites. Nous sommes susceptibles de vous demander des justificatifs de domicile, d'identité ou de paiement (copie de la carte bancaire, de la carte d'identité). Cette demande peut être faite avant la validation de la commande, ou au moment du paiement, voire après paiement. La collecte de ces informations respecte les dispositions de la loi du 6 janvier 1978 dite « informatique et libertés ». La conservation de ces données sera limitée au temps de la vérification. Il peut également vous être demandé de régler ces achats par virement bancaire ou mandat cash.

TRANSPORT et LIVRAISONS - Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée sur le bon de commande. Si l'immeuble présente des difficultés d'accès, celles-ci doivent être impérativement mentionnées lors de la commande pour en informer le transporteur. Celui-ci peut refuser ou exiger un surcoût pour la livraison. En cas d'absence du client à la livraison, un avis de passage est délivré. Le délai de réception constaté des produits disponibles après expédition est de 3 jours en moyenne pour la France continentale. Pour les DOM-TOM et l'étranger : nous consulter. Les risques de perte en cours de transport sont assurés, le client est remboursé après enquête de la poste ou du transporteur. Le destinataire devra vérifier sa livraison en présence du transporteur. En cas de manquants ou d'avaries, il doit refuser le colis ou faire les réserves d'usage sur le récépissé et avertir immédiatement notre service client (Attention : les mentions du type « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de vérification » ne sont pas retenues par les assurances

et n'ont donc aucune valeur). Si le livreur refuse d'assister au déballage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison « le livreur a refusé d'assister au déballage du produit ». Le client est informé que l'absence de réserves écrites sur le bon de livraison vaut présomption de livraison conforme des produits sauf application des dispositions de l'article L.211-7 du code de la consommation sur la garantie légale de conformité.

RESERVE DE PROPRIÉTÉ - Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Les risques afférents à la marchandise vendue sont cependant transférés à l'acheteur dès la livraison.

LITIGES - Une éventuelle contestation sur la nature ou la quantité des articles reçus doit nous être formulée dans les 72 heures par courrier suivant la réception de la marchandise. Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est la langue française. En cas de litige, les tribunaux français seront seuls compétents. En cas de litige avec des professionnels et/ou commerçants, les tribunaux dont dépend notre siège social (Sorèze - Tarn) seront compétents.

GARANTIES - Nous appliquons les trois garanties définies par la loi. - La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation). - La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil) - La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée d'un an à compter du jour de facturation. Tout matériel sous garantie ou envoyé hors garantie pour être réparé ne sera accepté, pour la sécurité et l'hygiène du personnel, que propre et sec (attention à replacer les bouchons adéquats sur les carters d'huile des moteurs !). Tous les retours doivent être en port payé, (tout envoi en port dû sera refusé sauf application des garanties légales de conformité et des vices cachés) et accompagné de la facture ou de sa photocopie et du « code retour » (à demander avant le retour et le mentionner visiblement sur le colis).

RETRACTATION et RETOUR DE MARCHANDISE - Conformément à la loi, le client dispose de 7 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bordereau de livraison du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client au 05 63 71 44 99 ou à infos@tompson.com et nous retourner le ou les produits ne correspondant pas à ses attentes. Afin de faciliter le traitement du retour de marchandise, notre service client attribuera un « code-retour » à inscrire sur le colis. Tout matériel neuf, propre, non endommagé et dans son emballage d'origine sera échangé ou remboursé. En cas d'exercice du droit de rétractation dans le délai susvisé, seuls le prix du ou des produits achetés et retournés et les frais d'envoi au tarif transport standard seront remboursés (les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode standard proposé ne seront pas remboursés) ; les frais de retour restant à la charge du client.

Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'avis. Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les produits seront acceptés sous réserve du respect des conditions énoncées dans les conditions de retour (rubrique « SAV garanties retour » sur www.tompson.com). Les frais de retour restent à la charge du client.

RESPONSABILITE - Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'inexécution du contrat conclu en cas de force majeure, de perturbations ou grève totale ou partielle notamment des services postaux et moyens de transport et/ou communication, inondation, incendie. Les photos sont communiquées à titre illustratif. Nous vous invitons à vous reporter au descriptif de chaque produit pour en connaître les caractéristiques et, en cas de doute ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au 05 63 71 44 99. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant (loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés) qui peut être exercé par courrier à l'adresse suivante : Tom Press ZA de la Condamine - 81540 Sorèze. Nous pouvons être amenés à céder, louer ou échanger votre adresse, sauf opposition de votre part notifiée par écrit à notre adresse. N° CNIL : 1112226



Envoyez le magazine **tompress** à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir le magazine **tompress** à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SARL - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** le magazine **tompress** à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Envoyez le magazine **tompress** à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir le magazine **tompress** à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SARL - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** le magazine **tompress** à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Envoyez le magazine **tompress** à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir le magazine **tompress** à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SARL - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** le magazine **tompress** à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Envoyez le magazine **tompress** à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir le magazine **tompress** à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SARL - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** le magazine **tompress** à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Envoyez le magazine **tompress** à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir le magazine **tompress** à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SARL - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** le magazine **tompress** à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

L'univers tompress,



c'est d'abord le vôtre !

C'est grâce à vous que les savoir-faire traditionnels restent vivants...

Pour partager vos expériences, vos tours de main ou recettes, nous mettons à votre disposition la boîte mail : partage@tompres.com. Envoyez-nous vos astuces et photos, cette adresse vous est dédiée !

www.tompres.com

Faire soi-même La charcuterie, le fumage, le cidre, la choucroute...

Comment ça marche Un bon hachoir, la lacto-fermentation, une épépineuse, l'Aluinox..

Conseils et astuces Bien cuire son pain, réussir sa crème anglaise, culotter une poêle en fer...

Et plus de 3500 articles pour tout faire "maison"

tompres

HUROM[®]
Slow Juicer

**60 %
DE VITAMINES
EN PLUS***

**RAPIDE ET
SILENCIEUX**



Extracteur de jus à rotation lente - 299,00 €
Blanc - Réf. herjuhbl / Noir - Réf. herjuhno

www.tompres.com



*Par rapport à une centrifugeuse classique. Tests certifiés par : ISO/IEC17025 - USDA (United States Department of Agriculture) - FDA (US Food & Drug Administration) - USDA National Nutrient Database