

Site web : <https://planteure.com/>
Contact : <mailto:contact@planteure.com>
06 21 20 09 68



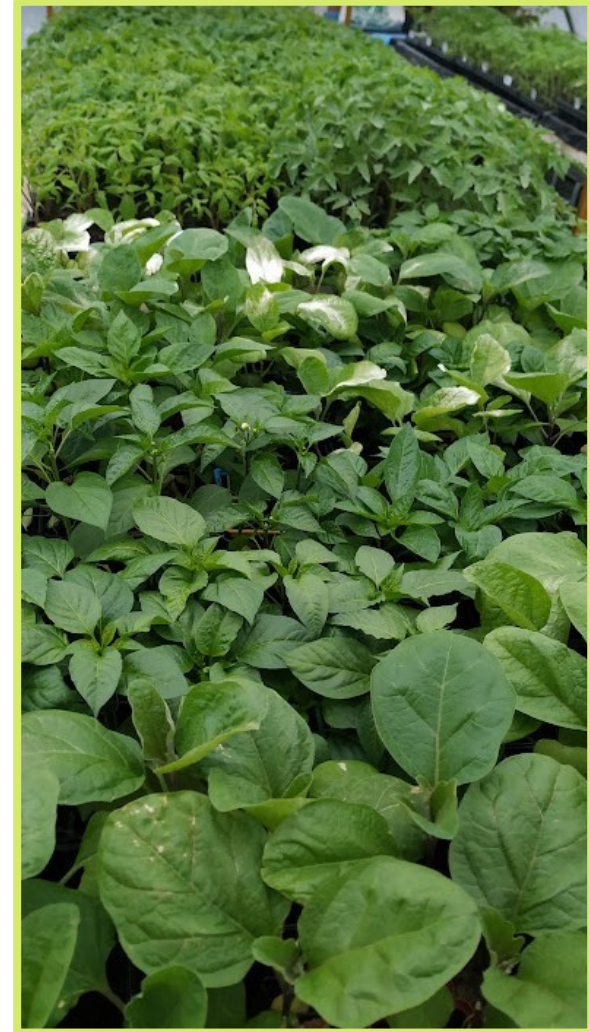
*Producteurs normands de
plants potagers d'été*

Catalogue 2025





Tomates
Aubergines
Poivrons
Piments
Courgettes
Concombres
Plantes
aromatiques
légumes vivaces



Présentation

Nous sommes installés à Bourg-Achard dans l'Eure, et nous pratiquons le jardin avec des convictions agroécologiques et citoyennes. Passionnés, nous voulons proposer des plants de qualité avec notre micro entreprise agricole en complément d'activité. La réalisation et la vente de plants de légumes d'été, de plantes aromatiques ou comestibles resteront cependant à une échelle locale.

L'ensemble des plants que nous proposons sont issus de semences reproductibles que je m'efforce de sélectionner chaque année pour leurs qualités gustatives, mais également pour leur génétique naturellement saine et résistante, ainsi que leur adaptation au terroir local. Nous ne sommes pas certifiés, cependant, nous utilisons un terreau bio et nous excluons l'emploi de phytosanitaires.

Le produit star est la tomate, ancienne ou de collection issues de croisement, retrouvé, préservé, effectué et stabilisé par des passionnés du monde entier. Les photographies et les descriptifs des variétés sont empruntés à l'association Tomatofifou avec leur accord. Retrouver les sur leur site : <https://www.tomatofifou.com/> - Merci de les soutenir

Cette association fait un travail remarquable de sélection/reproduction et de vente de semences, mais également une activité documentaire incroyable. L'histoire et le patrimoine génétique que cela représente sont des choses précieuses qu'il nous faut entretenir.

Les fiches de ce catalogue sont classées par catégories de couleurs et dans le même ordre que le bon de commande.

En fonction des quantités disponibles, il y aura peut-être lieu de faire des ajustements à vos commandes, selon vos recommandations. Je me permettrai pour cela de vous contacter pour recueillir vos souhaits. Merci de bien vouloir documenter vos coordonnées sur le bon de commande pour cette raison.

Les plants devraient être disponibles à partir de la mi-avril environ soit à la serre sur rendez-vous, soit sur des foires et des marchés de la région.



LES POIVRONS ET PIMENTS

Poivron Yolo wonder

Variété originaire des USA, issue du croisement de "California Wonder" et de "Elephant Trunk" réalisé en 1952. Amélioration de "gros carré d'Amérique".

Gros fruit cubique de 10 à 12 cm de long, en forme de cloche, 4 lobes.

Mûrit de vert à rouge.

Chair épaisse et ferme à la saveur douce et sucrée.

Plant vigoureux de +/- 0,70 m au feuillage dense qui protège les fruits des brûlures

Variété au très bon rendement et résistante.



Crédits photo Tomatofifou

Poivron yellow Marconi

Heirloom originaire d'Italie.

Gros fruit allongé pouvant atteindre 25 cm de long et peser jusqu'à 250 grammes.

*Il mûrit du vert au jaune orangé,
Chair à paroi peu épaisse. Excellente saveur sucrée.*

*Plant très robuste de +/- 80 cm, feuillage et tiges verts.
Utilisation en frais, cuisson et séchage.*

Maturité +/-80 à 90 jours (jaune).



Crédits photo Tomatofifou

Poivron Chocolat

Variété Issu de plusieurs variétés, telles que les poivrons "Merrimack Wonder", "Burlington" et l'accession numéro "PB9-49-134".

Variété précoce développée en 1965 par le centre de recherche New Hampshire Agricultural Experiment Station aux États-Unis

Le poivron Chocolat produit des fruits allongés, charnus et légèrement côtelés de couleur rouge chocolat une fois arrivés à maturité

saveur douce et sucrée, appréciée pour leur qualité gustative, se déguste en salade, farcie au four ou en ratatouille.



Crédits photo Biau germe

Poivron California wonder orange

Vieil héritage des USA, variété très populaire cultivée depuis 1928.

Gros fruit de type bloc cubique à 3 ou 4 lobes d'environ 12 centimètres de haut pour 10 centimètres de large.

Mûrit du vert au jaune d'or.

Chair tendre à parois épaisses. Saveur douce, dénuée de chaleur.

Plant robuste et trapu de +/- 70 centimètres.

Abondante production.

Variété facile à cultiver et tolérante aux conditions météo défavorables



Crédits photo la ferme de sainte Marthe

Poivron doux long des Landes

Variété originaire de la région d'Anglet, Sud Ouest de la France.

Fruit fin et allongé, souvent tordu/vrillé/compressé en partie haute, pouvant atteindre 15 à 25 cm de long.

Chair peu épaisse à la saveur douce et fruitée. Piment doux dénué de piquant à réserver pour les sauces sucrées. Aliment de base de la "piperade" plat régional basque.

Plant à grand développement au port buissonnant.

Généreuse production dès la mi-saison mais bien meilleure en seconde partie de saison.



Crédits photo Tomatofifou

Piment type Espelette

*Héritage originaire de la région d'Espelette, Pays Basque,
Sud-Ouest de la France.*

*Fruit conique et allongé parfois légèrement recourbé de 7 à
10 cm de long.*

Mûrit du vert au rouge foncé.

*Saveur fruitée et aromatique, chaleur moyenne de 1000 à
5000 SHU. Pratiquement exclusivement séché et réduit en
poudre.*

Plante à grand développement pouvant atteindre un mètre.

Bonne production de mi-saison.



Crédits photo Tomatofifou

Piment habanero orange

Originnaire de la région amazonienne, il est très répandu au Mexique.

Version orange de la famille des "Habanero" qui se déclinent en plusieurs couleurs: rouge et orange les plus courantes mais également aussi en chocolat/blanche/jaune/lemon/noire et rose.

Cette version est considérée par beaucoup comme étant le "vrai Habanero".

Fruit au port pendulaire de type lanterne, gousse allongée et fripée/nervurée de 3 à 5 cm de long.

Mûrit du vert à l'orange.

Chaleur comprise entre 100K et 350K SHU.



Crédits photo la ferme de sainte Marthe

Piment Feherozon

Variété hâtive originaire de Hongrie.

Fruits coniques et lisses de 10 cm de long.

Mûrit de blanc-crème à orange puis rouge en 90 jours.

De saveur fruitée, les fruits sont consommables à tous les stades de maturité.

Son domaine de prédilection est les salades.

Plant vigoureux et productif de 70 à 100 cm de haut au feuillage et aux tiges verts.

Synonymes : Feher, Feher Ozon paprika.



Plant Eure 2023



Crédits photo Piments.zone



LES AUBERGINES

Aubergine rotonda bianca

Fruit charnu d'environ 150 grammes, de forme ronde à ovale, parfois lobé, de +/- 10 à 15 cm de diamètre.

Épiderme blanc crème se couvrant progressivement d'un blush rose lavande plus ou moins intense à maturité.

Chair blanche, ferme à la texture onctueuse. Saveur douce dénuée d'amertume.

Variété rustique et productive +/- 90 à 120 jours.



Aubergine violette de Barbentane

Variété traditionnelle de plein champ, précoce et productive.

Rustique, facile à cultiver. Fruits allongés, de 20 à 25 cm de couleur violet foncé, très brillants, 8 à 10 par plants.

Chair ferme, tendre et parfumée.

Le feuillage ovale est épineux et duveteux.



Aubergine listada de gandia

Variété très ancienne, héritage originaire d'Italie.

Fruit ovale de 12 à 20 cm de long.

Épiderme blanc crémeux recouvert de rayures rose violacé, ou inversement.

Chair ferme à la saveur douce, il est préférable de consommer les fruits plutôt jeunes.

Plant compact au petit développement, 30 à 40 cm, apte à la culture en pot.

Variété préférant un climat chaud et résistant bien à la sécheresse.



Crédits photo 'Essem'bio



LES TOMATES



LES TOMATES

Cerise

Cocktail

Groseilles

Miel du Mexique

Héritage originaire du Mexique, inscrite au GNLIS.

Fruit rouge de 20 à 30 grammes de type cerise ronde réuni en grappe de 10 à 15 fruits.

Chair bien juteuse.

Saveur très douce relevée d'une pointe d'amertume.

Plant vigoureux au grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Très bonne variété pour les récoltes tardives de fin de saison.

Résistance à l'éclatement et à la sécheresse.

Variété aussi bien adaptée au climat frais, au climat chaud et humide et aux régions chaudes et sèches.



Plant'Eure 2023

poire rouge

La tomate-cerise Poire Rouge, est une variété ancienne précoce, originaire de France.

Elle fut introduite avant 1865 et mentionnée dans l'ouvrage Les Plantes Potagères de Vilmorin-Andrieux de 1883.

Tomate-cerise à croissance indéterminée s'adapte à tout type de sol.

Elle offre des grappes de petits fruits de couleur rouge, en forme de poire. Leur chair ferme et juteuse, d'une excellente saveur douce, est aussi appréciée en apéritif qu'en conserve.



Black cherry

Variété originaire des USA, développée par Vince Sapp à partir d'un croisement naturel, présentée au public en 2003.

Fruit pourpre très sombre de type cerise de 20 à 25 grammes en grappe de 10 à 12 fruits.

Chair brune, juteuse, goût équilibré, sucré.

Plant vigoureux, au grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Abondante et régulière production de la mi-saison jusqu'aux gelées.

Bon comportement dans les régions à saison courte ou à été frais mais également dans les régions chaudes et sèches.



Champagne

Variété qui serait d'origine française.

Fruit de type cerise, de calibre intermédiaire entre la "cerise" et la "groseille".

Robe jaune très pâle à la peau translucide ce qui la fait ressembler au Champagne.

Saveur douce et sucrée dépourvue d'acidité: excellente.

Plant vigoureux à très grand développement produisant de nombreux gourmands, feuillage régulier dense, croissance indéterminée.

Abondante production de la mi-saison jusqu'aux premières gelées.



Crédits photo Tomatofifou

Paulina's secret

Variété d'origine du Danemark, hors type d'une cerise noire apparu dans le jardin de Camilla Priem-Balle

Petit fruit de type cerise de forme oblongue.

Robe rouge sombre/pourpre.

Chair craquante et juteuse, saveur excellente douce et sucrée, un vrai bonbon!

Plant très vigoureux qu'il faudra conduire en semi déterminée pour éviter l'envahissement. Feuillage régulier.

Abondante récolte dès la mi-saison et jusqu'aux gelées.



Crédits photo Tomatofifou

Black opal

Variété originaire de Grande Bretagne, serait une amélioration de Black Cherry.

Fruit rond de type cerise d'environ 20/25 grammes.

Epiderme original, chocolat.

Chair juteuse à l'excellente saveur riche.

Plant à grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Abondante production dès la mi-saison.



Crédits photo Tomatofifou

Rose quartz multiflora

Mutation en multiflora de la variété "Rose Quartz" apparue, en 2002, dans le jardin de Carolyn Curry, Massasuchetts, USA.

Fruit rose de type cerise de 15 à 25 g et de 2 cm de diamètre, en forme de prune oblongue.

Enormes grappes de plusieurs dizaines de fleurs.

Chair juteuse et parfumée, bonne saveur fruitée.

Très grosse production, plusieurs centaines de fruits.

Croissance semi déterminée pour éviter un envahissement .



Crédits photo Tomatofifou

Yellow centiflor hypertress cherry

Variété originaire des USA. Issue du croisement accidentel entre 'Sungold' et 'Red Centriflor' développée par Alan Kapuler.

Fruit jaune de 15 à 30 grammes de type prune ronde à légère tendance ovale se terminant par un petit téton/point sur son extrémité apicale.

Énormes grappes pouvant contenir jusqu'à une centaine de fruits.

Saveur excellente, douce et fruitée.

Plant vigoureux au port compact et buissonnant. Très bons rendements et excellente résistance à l'éclatement.



Crédits photo Tomatofou

Vesuvio

Variété ancestrale originaire de Campanie, traditionnellement cultivée sur les pentes sombres et fertiles du Vésuve. Elle bénéficie d'une AOP qui rassemble d'anciens cultivars locaux comme "Principe Borghese", "Re Umberto", "Fiaschella" et Patanara" qui sont cultivés depuis des siècles dans cette zone d'origine.

Petit fruit n'excédant pas 30 grammes, ovale ou en forme de prune avec une pointe, nervures fréquentes vers la tige et peau épaisse rouge vermillon. Variété ayant la particularité de pousser même en absence d'eau.

Chair type paste rouge à la saveur intense. Les fruits sont conservés suspendus par un fil dans des fruitiers ventilés pendant tout l'hiver favorisant une maturation lente ainsi au fil des mois la tomate prend une saveur unique et délicieuse.

Elle est particulièrement appréciée pour la confection de sauces délicieuses et elle est un ingrédient clé de la cuisine napolitaine.



Green doctor's frosted

Variété originaire d'Amérique du Nord. Mutation de "Green Doctors" découverte en 2009, indépendamment par Jeff Casey au Canada et Neil Lockart en Illinois.

Petit fruit rond type cerise de 15 à 20 grammes pour les plus gros. Fruit jaune/vert clair parsemé de points blancs minuscules au niveau des épaules, le faisant ressembler à un fruit givré.

Chair juteuse à la peau fine, tendance à l'éclatement. Saveur exceptionnelle d'autant plus que l'on avance dans la saison.

Plant robuste buissonnant au large développement, feuillage régulier abondant, croissance indéterminée.

Abondantes et régulières récoltes de la mi-saison jusqu'aux gelées.



Précoce de quimper

Variété française originaire de Quimper en Bretagne

Tomate rouge, petit fruit de 50 à 100 grammes à chair juteuse et acidulée, très bonne saveur.

Résistante et productive. Adapté à nos climats Bretons, comme son nom l'indique.

La Tomate 'Précoce de Quimper' est particulièrement précoce comme son nom l'indique (55 à 60 jours).



A close-up photograph of a basket filled with a variety of tomatoes. The tomatoes are in different stages of ripeness and colors, including bright yellow, vibrant red, soft pink, and green. Some are round, while others are pear-shaped or oblong. The green stems and leaves are still attached to many of the tomatoes. The basket's grid pattern is visible in the background.

LES TOMATES
rouges et roses

Marmande de Montpellier

Variété récente issue du croisement de "Marmande Garnier" et "Feuerwerk" effectuée et développée par Eric Pedebas.

Gros fruit de 250 à 400 grammes parfois beaucoup plus, de type beefsteak, ondulation en partie haute ainsi qu'un côtelage plus ou moins prononcé selon les fruits.

Épiderme rouge tigré d'or, présence de traces liégeuses.

Chair de bœuf ferme et juteuse au bon goût de tomate ancienne.

Plant au grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonne et régulière production de seconde partie de saison.



Saint Jean d'Angely

Vieil héritage originaire de France.

Fruit rouge de type cornue des Andes, de 200 à 400 grammes.

Bouquets de 3 à 4 fruits.

Chair pleine de type paste contenant peu de gel et de graines.

Excellente pour réalisation de coulis et autres conserves.

Plant à grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Très bonnes récoltes, régulières, de la mi-saison jusqu'aux gelées.

Pour beaucoup meilleure que la "Cornue des Andes", plus productive et plus gros fruits.



The dutchman

Vieil héritage du légendaire Merlin Glecker de Glecklers Seedmen en 1958. Don à l'USDA en 1965.

Gros fruit rose de 300 à 500 grammes de type beefsteak. De forme variable le plus souvent ronde, aplatie et au côtelage bien marqué aux épaules, ondulation aux épaules pour les gros calibres. Dépression à l'attache pédonculaire large et profonde, trace d'ombilic en dépression ceinturé par un cercle.

Chair de boeuf ferme et dense contenant peu de graines, excellente saveur acide.

Variété polyvalente apte à la cuisson et à la réalisation de sauce ainsi qu'en salade.



Crédits photo Tomatofifou

Rose de Berne

Variété originaire de France, inscrite au G^NIS.

Fruit rose foncé à rouge, de 120 à 180 grammes, rond légèrement aplati, léger côtelage en partie haute. Bouquet de 4 à 6 fruits.

Chair juteuse et peau fine. Saveur sucrée et parfumée.

Plant au développement moyen , feuilles régulier aux folioles longues et très dentelée, croissance indéterminée.

Longue et régulière production dès la mi-saison



Crédits photo Tomatofifou

Roman striped

Variété fixée originaire des USA

Croisement de « Antique Roman » et « Banan Legs », inscrite au G.N.I.S.

Fruits rouge avec des raies oranges, allongé avec téton très prononcé, certains fruits sont côtelés en partie haute.

Bouquet de 5 à 7 fruits de 150 à 300 grammes.

Chair dense de bonne saveur, adapté au séchage.

Plant trapu, croissance indéterminée, très bonne conservation des fruits.



Crédits photo Tomatofifou

Red brandywine

Variété très ancienne, venant probablement des Amish, repérée dans le Comté de Chesteren (Pennsylvanie), en 1885, et transmise par Ben Quisenbury. Celui-ci a vécu en Nouvelle Angleterre et a conservé des centaines de variétés de tomates de 1910 à 1960 : il est mort à l'âge de 95 ans et a légué toutes ses variétés au Seed Savers Exchange.

Fruit rouge lisse de type "chair de bœuf", forme parfaite.

Saveur de tomate intense, excellente, un peu sucrée. Tomate juteuse.

Bonne productivité. Pieds vigoureux.

Feuillage régulier, contrairement aux autres variétés de Brandywine qui ont des feuilles de pomme de terre.

Peu sensible aux maladies.

Maturité à 75 / 85 jours.



Plant'Eure 2023

Cornue des Andes

Variété d'origine française, malgré son nom !

Fruit rouge de 150 à 250 grammes de type piment, cylindrique étiré finissant en pointe. Grappes de 3 à 5 fruits.

Chair dense de type "paste", contenant peu/pas de gel et de graines.

Bonne saveur, à réserver pour la réalisation de coulis.

Plant à grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Production de mi-saison.

Cette variété étant très sensible à la pourriture apicale, veiller à bien arroser régulièrement.



Crédits photo Tomatofifou

Cœur de bœuf Reif red

Variété ancienne fixée originaire d'Italie, transmise par J.Reif de Pennsylvanie.

Fruit ferme et charnu de 250 à 500 grammes de type cordiforme à tendance contondante.

Chair de bœuf dense contenant peu de graines.

Saveur douce, excellente.

Plant à la forte vigueur, feuillage régulier vapoureux, croissance indéterminée.

Généreuse production de mi-saison, régulière jusqu'aux gelées.

Bonne résistance à l'éclatement.



Plant 'Eure 2023

Goliath

Gros fruit rose de type beefsteak de 500 à 900 grammes à la forme irrégulière, légèrement aplati, côtelé en partie haute et aux épaules incurvées.

*Chair de bœuf dense et charnue contenant peu de graines.
Excellente saveur de tomates anciennes, un goût franc et riche .*

Plant à très grand développement, très vigoureux, grosses tiges, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Récoltes abondantes et régulières jusqu'aux gelées.



Crédits photo Tomatofou

Sainte Colombe

Variété rare qui serait originaire de Sainte Colombe sur l'Hers dans le département de l'Aude, France.

Fruit rose en général de 250 à 600 grammes mais pouvant atteindre le kilo.

De type beefsteak à la forme irrégulière d'autant plus que le fruit sera de gros calibre, le plus généralement aplati aux pôles, plus ou moins profondément côtelé en partie haute et aux épaules rebondies voir lobées et/ou incurvées pour les plus gros.

*Chair de bœuf juteuse et charnue à la texture très dense, petites loges contenant peu de graines et de gel.
Saveur riche aux arômes des meilleures tomates d'antan.*

Plant robuste et très vigoureux à grand développement, feuillage régulier et croissance indéterminée.

Bonne production de la mi-saison jusqu'aux gelées.



Amish paste

Variété héritage originaire du Visconcin mais découverte en Pennsylvanie au cœur du pays Amish, cela remonte aux années 1870. Introduite au Seed Savers Yearbook de 1987.

Fruit rouge orangé de 120 à 240 grammes forme de prune allongée. Dépression à l'attache pédonculaire faible.

Elle n'est pas d'un type paste car la chair est beaucoup trop juteuse. Chair rouge charnue juteuse et douce contenant peu de graines. Saveur plutôt bonne crue mais c'est en sauce et pâte qu'elle sera le mieux utilisée.

Feuillage peu abondant, gare "au coup de soleil" en région chaude.

Excellente productivité, +/- 7 kg/plant. Une certaine tendance à l'éclatement.



Crédits photo Tomatofifou

Chemin

Variété rare, développée en 1890, par Georges Chemin, près de Paris.

Variété régulièrement citée dès 1900 dans les catalogues des semenciers.

Fruit de 80 à 150 grammes lisse, ronde, légèrement aplati aux pôles.

Saveur de tomates anciennes, neutre ni trop douce ni trop amère.

Plante vigoureuse à croissance indéterminée, ne dépassant pas 1,70 mètre.

Rendement élevé et très tôt dans la saison.



Crédits photo Tomatofou

Cœur rose

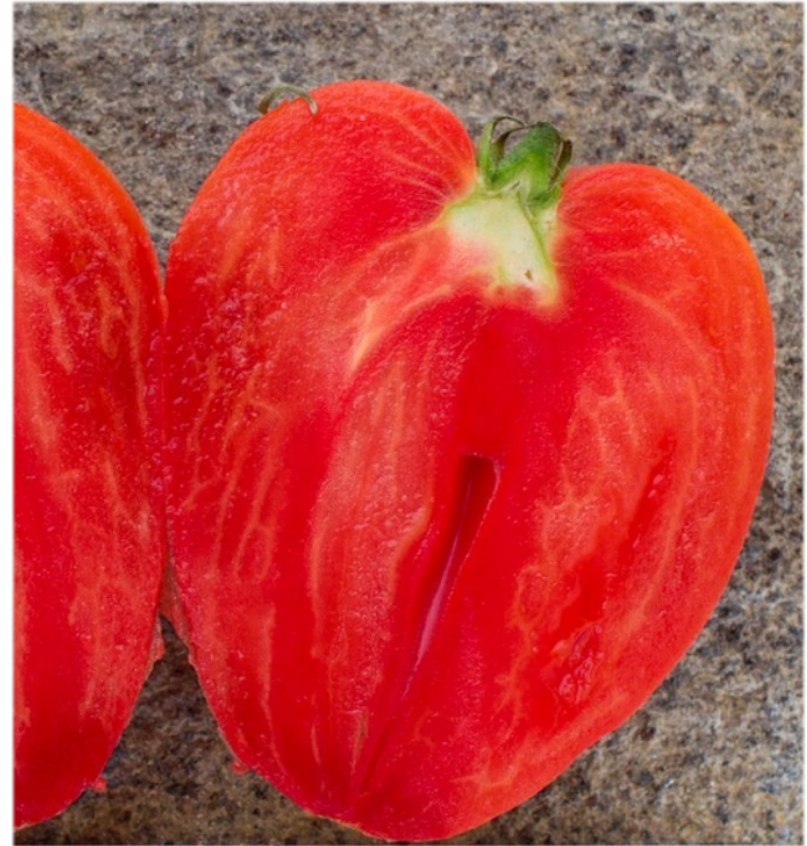
Variété dont l'origine n'est pas établie formellement.

Gros fruit lisse rose rougeâtre de 200 à 500 grammes de type cordiforme.

Chair dense contenant peu de graines. Saveur douce. Variété apte à la cuisson, coulis sauce etc...

Plant à grand développement au port étroit tout en hauteur, feuillage vapoureux, conduite indéterminée.

Excellente production longue et régulière de la mi-saison jusqu'aux gelées.



Crédits photo Tomatofifou

Moya

Variété originaire d'Espagne, importée par les colons au Maroc et en Algérie où elle fut largement cultivée.

Gros fruit de 300 à 900 grammes, de type beefsteak rond légèrement aplati aux pôles et côtelé aux épaules. Épiderme lisse et brillant rouge vif.

Chair de bœuf charnue à la texture moelleuse, contenant peu de graines.

Saveur suave et très sucrée. Elle est parfaite pour les tartares ou carpaccios, elle a été souvent utilisée par les grands chefs.

Plante robuste à grosse tige feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonne production surtout de seconde partie de saison. Supporte bien la chaleur.



Crédits photo Tomatofifou

Beaurepaire

Variété héritage originaire de la ville de Beaurepaire en Isère, elle est surtout connue et cultivée en région Rhône-Alpes.

Fruit rouge de 250 à 400 grammes, de type beefsteak rond légèrement aplati aux pôles supérieur et côtelé en partie haute.

Chair de bœuf dense et charnue à la belle texture.

Excellente saveur douce et sucrée.

Plant à grand développement, feuillage régulier, croissance déterminée à semi déterminée pour éviter l'envahissement.

Excellente production de seconde partie de saison.

Variété rustique et bien résistante à la chaleur et à la sécheresse.



Crédits photo Tomatofifou

Costoluto Genovese

Variété originaire du Piémont Italien et plus précisément de la région de Gènes.

Fruit rouge vif de 150 à 300 grammes, fortement plissé et aplati.

Chair ferme et dense à la saveur complexe mais bien équilibrée, idéale pour la confection de sauce tomate.

Plant vigoureux au très grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonne et régulière production de la mi-saison et jusqu'aux gelées.



Crédits photo Tomatofifou

Sainte Lucie

Variété très ancienne dont l'origine serait Française.

Gros fruit rouge orangé de 300 à 800 grammes, de type beefsteak légèrement aplati et côtelé plus ou moins fortement en partie haute.

Chair de bœuf dense et charnue à la belle texture onctueuse.

Excellente saveur très prononcée de tomate ancienne.

Plant à grand développement et au feuillage abondant et buissonnant, croissance indéterminée.

Bonne production de seconde partie de saison, bonne homogénéité du calibre des fruits, que des gros!



Crédits photo Tomatofifou

Château de Chartres

Variété rare et surtout peu connue, originaire de la région Centre - Val de Loire, France.

Gros fruit rouge intense de 500 à 800 grammes de type beefsteak renflé aux épaules rebondies voire incurvées pour les plus gros calibres.

Chair de bœuf charnue contenant peu de graines. Bonne saveur de tomate d'antan.

Plant au grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Production moyenne dès la mi-saison, bonne homogénéité du calibre des fruits, que des gros !



Plant 'Eure 2023

Riccio di Parma

Variété héritage originaire de la région de Parme, Emilie Romagne, Italie.

Gros fruit rouge écarlate fortement plissé et plus ou moins aplati de 250 à 900 grammes. Importante dépression à l'attache pédonculaire.

Chair de bœuf ferme à l'excellente saveur gustative. Autrefois essentiellement utilisée pour la fabrication de sauce par l'industrie de transformation locale.

Variété très résistante et productive.



Crédits photo Tomatofifou



LES TOMATES

blanches, jaunes, oranges

Cœur de bœuf orange

Variété russe introduit en Amérique du Nord par Andrey Baranovski de Minsk en Biellorussie au début des années 2000.

Gros fruit orange de 250 à 500 gr, cordiforme plus ou moins émoussé au côtelage discret aux épaules.

Importante dépression à l'attache pédonculaire.

Chair de boeuf juteuse à l'agréable texture lisse et fondante, contenant plus de graines que les autres variétés cordiformes.

Saveur douce et sucrée.

Variété très productive.



Plant 'Eure 2023

Cidre d'été

La variété cidre d'été est une variété de tomate originaire des Pays-Bas.

Grosse orange vif lumineuse

Les fruits côtelés de type ananas pèsent en moyenne 250 à 450g. Ils mûrissent jusqu'au orangé-rose-jaune sur une période d'environ 80 à 85 jours.

Les tomates charnues ont un goût délicieux avec peu de graines.

*Les plantes ont un très bonne productivité de mi-saison.
(Croissance indéterminé)*



Dr Wyche's yellow

Héritage familial d'Oklahoma, qui tient son nom du Dr Wyche qui l'a développée pendant de nombreuses années.

Elle fait partie des 100 variétés décrites dans l'ouvrage de Carolyn Home "100 heirloom tomatoes for the american garden".

Gros fruit jaune d'or de type beefsteak de 250 à 900 grammes, aplati et côtelé irrégulièrement aux épaules.

Chair de bœuf de belle texture, dense et ferme contenant peu de graines, saveur très riche, une des meilleures jaunes pour certains.

Plant vigoureux au grand développement, facile à conduire, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Généreuse et régulière production dès la mi-saison.



Crédits photo Tomatofou

White queen

Vieil heirloom originaire des USA, introduit en 1941 par "Earl May Seed Co". Présentée au Seed Saver Yearbook de 1995.

Fruit de 250 à 350 grammes de type beefsteak, aplati aux pôles, au côtelage plus ou moins prononcé en partie haute et aux épaules rebondies voire incurvées si le calibre est important.

Robe blanc crémeux se couvrant d'un blush teinté de rose et jaune pâle en mûrissant. Dépression moyenne à l'attache pédonculaire. Omphalic torturé et liégeux.

Chair de bœuf très douce et juteuse à l'agréable texture. Saveur douce mais excellente, une des meilleures "blanches".

Variété résistante à l'éclatement et à la production abondante. C'est une des plus belles variétés de "blanche" et vraisemblablement la plus "blanche"!



Tomate mangue

Originnaire de la région Val de Loire, c'est une variété rare

Tomate hâtive, de 100 à 200g, lourde, à la peau tendue orangée au départ, qui devient jaune à maturité.

L'intérieur est surprenant, coupée en deux, les loges de formes bicornues dessinent une espèce de statue maya. Sa chair orangée de qualité exceptionnelle évoque la mangue.

Elle est juteuse juste ce qu'il faut, de fermeté moyenne, sucrée, peu acide et son goût est délicieux.

Variété productive et rustique, on peut la manger encore tard dans la saison et elle se conserve bien.



*Crédit photo
mille variétés anciennes / tomate de charme*

Bleue du Cotentin

Nouvelle variété présentée en 2020 de JC Boscher dans la Manche.

Fruit de 250 à 450 g, chaire de type ananas, elle a une couleur exteieur jaune, rose, striée de rouge avec des stries bleutées sur le dessus.

Bonne production de tomates douces, parfumées et savoureuses



Crédit photo « infos tomates »

Bochka mioda

Variété russe dont le nom traduit signifie 'baril de miel'!

Fruit jaune orangé de 250 à 400 grammes de type beefsteak, aplati aux pôles, cotelage plus ou moins prononcé en partie haute et aux épaules légèrement rebondies.

Chair de boeuf dense et épaisse. Saveur sucrée de fruits exotiques (mangue).

Plant vigoureux à grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonne production meilleure en seconde partie de saison.



Crédits photo Tomatofifou

Peaches and cream

Variété héritage Amish, originaire du Missouri.

Fruit de type beefsteak, de 300 à 600 grammes, aplati et discrètement côtelé aux épaules.

Épiderme bicolore plus ou moins voilé jaune/orange.

Chair de bœuf dense et charnue, à l'excellente saveur.

Plant au développement modéré, feuillage régulier peu dense, croissance indéterminée.

Bons rendements de seconde partie de saison.



Belle Maurinoise

Variété récente, croisement de Noire de Crimée et Ananas développée par Eric Pedebas, France.

Fruit de 180 à 350 grammes, de type beefsteak, aplati, côtelé en partie haute, les épaules ayant tendance à s'incurver à l'intérieur du fruit pour les plus gros d'entre eux.

Épiderme jaune orangé, parfois apparition d'un blush rose sur l'extrémité apicale à pleine maturité.

Chair de boeuf juteuse, jaune parfois marbrée de rose en son centre. Saveur excellente.

Plant au grand développement, vigueur moyenne, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonnes et régulières récoltes de la mi-saison jusqu'aux gelées.

Bonne résistance aux maladies.



Crédits photo Tomatofou

Tc Jones

Variété héritage originaire des USA, légué par la famille Jones de Creswood, comté de Cumberland, Kentucky.

Fruit de 150 à 300 grammes, de type beefsteak aplati avec un début de côtelage en partie haute et aux épaules plus ou moins rebondies suivant le calibre.

Epiderme jaune se teintant légèrement de rose, à maturité, au niveau de l'ombilic, plus visible en seconde partie de saison.

Chair de bœuf charnue et juteuse. Saveur douce et parfumée.

Plant au développement moyen, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonnes et régulières récoltes de seconde partie de saison.



Crédits photo Tomatofifou

Marina's praiize

Variété récente issue du croisement de Variegated PL x Orange Russian 117, développée par Jason Haynes, USA.

Fruit de 120 à 180 grammes de type prune allongée se terminant en pointe.

Épiderme jaune orangé se voilant d'un blush rouge/rosé à maturité.

*Chair juteuse, bicolore jaune orangée veinée de rose.
Excellente saveur héritée de Orange Russian.*

*Plant très vigoureux au grand développement (une vraie liane),
feuillage panaché (plus visible en début de saison), croissance
indéterminée.*

Excellente et régulière production assez tôt dans la saison.



Kellogg's breakfast

Hors type de "Kellogg's breakfast" à feuille de pomme de terre apparue, en 2003, dans dans le jardin de Martha Hufford, USA.

Gros fruit de 300 à 900 grammes, jaune/orangé, aplati et incurvé, avec un fort côtelage aux épaules.

Chair de bœuf juteuse consistante avec peu de graines, gel orange semblable à du jus d'orange. Excellente saveur.

Plant robuste à grand développement, abondant feuillage de pomme de terre aux larges folioles, croissance indéterminée.

Production dès la mi-saison mais meilleure en seconde partie, bonne homogénéité du calibre des fruits.



A close-up photograph of a basket filled with a variety of tomatoes. The tomatoes are in different stages of ripeness and colors, including bright yellow, vibrant red, and dark purple. Some are round, while others are pear-shaped or oblong. The green stems are still attached to many of them. The basket's grid pattern is visible in the background.

LES TOMATES
foncées

Charbonnière du Berry

*Variété originaire de France, aussi référencée sous le nom:
Charbonneuse du Berry.*

*Gros fruit de 300 à 800 grammes de type beefsteak, aplati et
côtelé. Bouquets de 6 à 8 fruits.*

Robe rouge brun aux épaules vertes.

Chair de bœuf fine et ferme à la saveur inhabituelle, forte.

*Plant compact n'excédant pas 0.80 m à la croissance
déterminée.*

Tendance à l'éclatement.



Crédits photo Tomatofifou

Noire Russe charbonneuse

Héritage originaire de France.

Fruit, de 250 à 500 grammes, de type beefsteak, aplati aux pôles et aux épaules ondulées voir incurvées.

Épiderme rouge brun, traces vertes aux épaules disparaissant à pleine maturité.

Chair de bœuf dense et juteuse,

Saveur sucrée, riche et parfumée, goût corsé.

Plant robuste au développement moyen, feuillage régulier abondant, croissance indéterminée.

Généreuses récoltes dès la mi-saison et jusqu'aux gelées.



Crédits photo Tomatofifou

Cherokee purple

Originaire des USA, variété transmise par la tribu des Cherokee, inscrite au catalogue du GNS.

Fruit de 200 à 500 grammes et de 8 à 10 cm de diamètre, de type beefsteak, légèrement aplati aux pôles, côtelé en partie haute et aux épaules rebondies.

Robe rouge sombre aux épaules vertes.

Plant assez frêle, feuillage clairsemé peu de fruit mais gros, rouge sombre.

Chair est nuancée de brun chocolat violet et rose, saveur très prononcée riche et savoureuse excellente en salade.

Production jusqu'à l'automne.



Chocolate stripes

Originaire des USA, croisement de «Schimmeig Creg» et d'une variété à chair rose.

Fruit de 200 à 350 grammes de type beefsteak, plus ou moins aplati aux pôles, côtelé en partie haute et aux épaules pouvant être fortement rebondies, suivant le calibre.

Épiderme brun acajou zébré de stries vertes.

Chair dense et juteuse à la saveur très prononcée riche et savoureuse excellente en salade.

Plant de moyenne vigueur, feuillage régulier peu dense, croissance indéterminée.

Production moyenne mais régulière jusqu'à l'automne.

Variété à recommander!!!



Crédits photo Tomatoffou

Arbuznyi

Variété originaire de Russie, nom signifiant "comme la pastèque".

Fruit de 150 à 300 gr, rond et côtelé en partie haute, couleur framboise très sombre presque noir avec des lignes radiales vert foncé partant des épaules.

Chair juteuse, charnue et fondante.

Magnifique saveur légèrement sucrée avec du caractère presque sanguine.

Variété productive et résistance, bien adaptée aux régions à été frais ou/et à saison courte.



Zapotec brown flesh

Originnaire du Mexique porte le nom d'une civilisation amérindienne précolombienne qui s'est épanouie dans la vallée de l'Oaxaca.

Variété bien fixée.

Fruit de 150 à 300 grammes plat et très côtelé. Côtelage très fort et élégant sur tout le corps.

Couleur irisée dans les bruns orangé rose et vert . L'ombilic multiple très torturé dit en face de chat ou de singe .

Production très abondante, régulière et longue (rare pour une grosse tomate).

Fructifie sur des bouquets de 4 fruits, sa chair est charnue et juteuse. 7 sépales.



Daniel Burson

Variété récente issue du croisement supposé de 'Indian Stripe' et 'Daniel' qui s'est produit chez Bill Jeffers.

Fruit de 180 à 300 grammes de type beefsteak, rond, aplati aux pôles et aux épaules plus ou moins rebondies.

Épiderme sombre rouge pourpre, épaules vert foncé.

Chair dense, charnue et juteuse. Saveur riche et fumée, excellente.

Plant à grand développement, feuillage de pomme de terre, croissance indéterminée.

Production exceptionnelle de mi-saison se prolongeant jusqu'aux premières gelées.



Crédits photo Tomatofifou

Ananas noire

Variété développée par Pascal Moreau collectionneur à Stave en Belgique. Présentée en 1998.

Fruit de plus de 300 grammes de type beefsteak, aplati aux pôles, plus ou moins profondément côtelé en partie haute et aux épaules rebondies.

Robe multicolore vert foncé à orangé en passant par le rouge très sombre.

Chair de bœuf marbrée verte et jaune avec des stries roses. Gel vert et graines blanches.

Excellente saveur, riche et aromatique!

Plant à développement moyen, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonne production, par vagues, dès la mi-saison.



Crédits photo Tomatofifou

Carbon

Variété fixée originaire des USA.

Fruit de 200 à 350 grammes de type beefsteak rond et légèrement aplati.

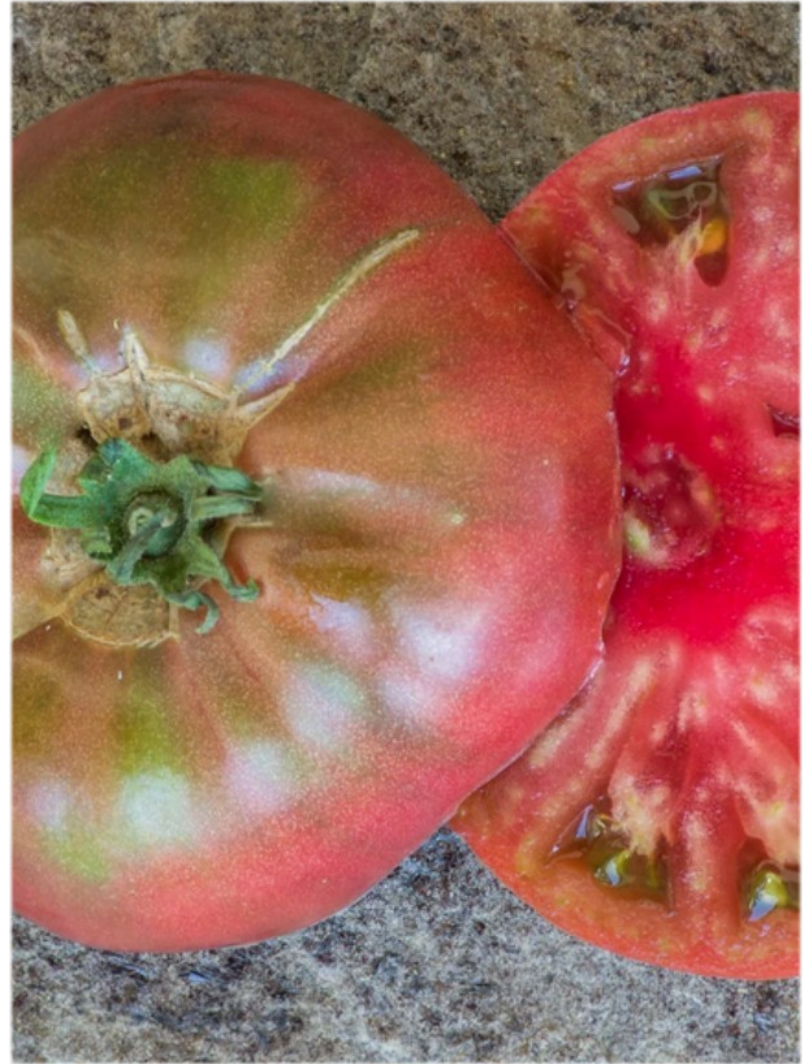
Robe de couleur rouge foncé, brunâtre avec épaules vertes présentant parfois un certain reflet gris noir, d'où son nom.

Chair de bœuf dense et charnue. Bonne saveur riche de tomate noire.

Cette variété aurait gagné plusieurs concours de dégustation.

Plant à la vigueur et au développement moyen, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonnes récoltes dès la mi-saison. 75-80 jours.



Crédits photo Tomatofou

Cassandra

Variété originaire d'Autriche.

Fruit rond et lisse de 120 à 200 grammes pour les plus gros.

Épiderme camaïeu de jaune orangé et de pourpre zébré de vert.

Chair framboise cramoisi, ferme et juteuse. Saveur riche et corsée.

Plant à grand développement, feuillage de pomme de terre aux larges folioles, croissance indéterminée.

Généreuse production dès la mi-saison.



Flor de Balabre

Variété originaire d'Espagne. Il existerait deux orthographes: "Balabre" et "Baladre" qui désigneraient la même variété.

Gros fruit rose pourpre de 250 à 500 grammes aplati et plus ou moins côtelé sur sa moitié supérieure. Peau lisse et fine, assez délicate.

Chair de bœuf charnue et très juteuse contenant beaucoup de graines, 6/7 loges. Saveur agréable de tomate ancienne.

Plant robuste au grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Très bonne et régulière productivité assez tôt dans la saison et jusqu'aux gelées.



Crédits photo Tomatofifou

Polaris

Variété récente création de Karen Olivier (Ladysmith, Canada), une spécialiste des variétés à feuillage de pomme de terre.

Fruit de 150 à 500 grammes, de type beefsteak, le plus souvent rond, plus ou moins côtelé en partie haute et aux épaules rebondies. Épiderme pourpre plus ou moins soutenu, traces vertes aux épaules.

Chair de bœuf rouge pourprée dense et juteuse contenant peu de graines. Excellente saveur riche et complexe mais demeurant douce.

Plant peu vigoureux au développement filiforme, étroit, feuillage de pomme de terre peu abondant et aux larges folioles, croissance indéterminée.

Généreuse production dès la mi-saison, +/- 70jours, se prolongeant jusqu'aux gelées.

Variété bien adaptée pour les régions à saison courte et/ou à été frais.



Crédits photo Tomatofifou

Tundra

Variété récente issue du projet "True North Tomato", croisement de "Ludmilla Pink Heart" avec "Captain Lucky" réalisé et développé par Karen Olivier, Canada.

Fruit de 250 à 500 grammes, de type cordiforme contondant.

Robe pourpre aux épaules demeurant vertes.

Chair dense, et juteuse. Saveur riche et fumée typique des "noires".

Plant moyennement vigoureux au développement tout en longueur, feuillage de pomme de terre aux larges folioles, croissance indéterminée.

Bonne et régulière production +/-70jours.

Variété bien adaptée pour les régions à saison courte et/ou à été frais.



Crédits photo Tomatofifou

A close-up photograph of a basket filled with a variety of tomatoes. The tomatoes are in different stages of ripeness and colors, including bright yellow, orange, red, and green. Some are round, while others are pear-shaped or cherry-sized. The basket's grid pattern is visible in the background.

LES TOMATES

vertes

Verte de Huy

Vieille et rare variété originaire de la région de Huy en Belgique.

Fruit de 150 à 300 grammes, rond au côtelage discret en partie haute.

Robe verte se couvrant d'ambre à maturité avec apparition quelquefois d'un léger blush rosé sur l'extrémité apicale. Collet demeurant vert.

Chair jaune verdâtre, juteuse à la saveur parfumée douce et sucrée.

Variété à développement modéré n'excédant pas 1.30m,

très productive et de mi-saison. Tendance à la fissuration circulaire.



Ananas zebra verte

Mutation spontanée au niveau de la couleur de Ananas Zebra, sélectionnée par Cordula Novak, Pologne et Jean Pierre Tejero, France.

Fruit de 250 à 450 grammes de type beefsteak rond côtelé en partie haute et aux épaules rebondies.

Épiderme vert zébré se couvrant d'ambre à maturité, apparition d'un blush rouge sur la partie apicale à pleine maturité..

Chair de bœuf dense et juteuse de couleur verte/jaunâtre marbré de rose/rouge en son centre.

Bonne saveur typique des "vertes" plutôt plus sucrée.

Plant au développement modéré, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonne et régulière production surtout de seconde partie de saison.



Crédits photo Tomatofifou

Evergreen

Variété ancienne dont l'origine demeure inconnue, inscrite au GNAS.

Fruit de 180 à 300 grammes, de type beefsteak, aplati aux pôles, côtelage en partie haute.

Épiderme vert se couvrant légèrement d'ambre à maturité.


Chair de bœuf ferme et juteuse à l'excellente saveur relevée d'une pointe d'amertume, excellente pour conserve et coulis.

Plant au grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonne et régulière récolte de la mi-saison et jusqu'aux gelées.



Crédits photo Tomatofifou

A close-up photograph of a basket filled with a variety of colorful tomatoes. The tomatoes are in different stages of ripeness and colors, including bright yellow, orange, red, and green. Some are round, while others are more elongated or pear-shaped. The basket is made of dark plastic with a grid pattern. The text "LES TOMATES multicolours" is overlaid in the center in a black, italicized serif font.

LES TOMATES
multicolours

Lover's lunch

Variété récente développée par Brad Gates, Wild Boar Farms.

Gros fruit de 250 à 400 grammes de type beefsteak à la forme variable le plus souvent rond, légèrement aplati aux pôles et au cotelage plus ou moins discret en partie haute.

Épiderme, en début de saison, jaune rayé radialement de rouge puis s'inversant au fil du temps pour devenir rouge rayé de jaune.

Chair bicolore, charnue et juteuse.

Saveur fruitée et sucrée d'une excellente qualité gustative.

Plant à grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Très bonne production de mi-saison.



Harvard square

Variété originaire des USA, peut être liée à "Copia" dont elle pourrait être une mutation spontanée.

Fruit de 150 à 300 grammes, de type beefsteak rond légèrement aplati et côtelé en partie haute. Épiderme bicolore, rouge strié de vert.

Chair de bœuf verte marbrée de rouge, charnue et juteuse.

Très bonne saveur, bien équilibrée, 1er prix au concours de Bruxelles 2014.

Plant à vigueur moyenne, petite tige, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonne et régulière production dès la mi-saison.

Variabilité au niveau du calibre des fruits.



Ananas

Origine du Kentucky, USA.

Fruit gros à très gros pouvant atteindre les 800 grammes de type beefsteak, aplati, côtelé en partie haute et aux épaules plus ou moins incurvées.

Robe bariolée camaïeu de jaune orangé et de rouge.

Chair de bœuf marbrée de rouge, charnue et juteuse saveur douce, excellentes qualités gustatives.

Plant modérément vigoureux, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Production tardive régulière qui se poursuit tard dans la saison, peu sensible aux maladies.

Nouaison délicate sous climat frais, préfère les situations chaudes et ensoleillées.



Crédits photo Tomatofifou

Captain lucky

Variété originaire des USA, croisement de "Lucky Cross" et une variété inconnue, stabilisée par Millard Murdock.

Fruit rond de 200 à 300 grammes légèrement côtelé au niveau de l'attache pédonculaire et aplatie en partie basse.

Robe assez originale: mélange de vert et de rose.

Chair de bœuf, charnue et juteuse à la saveur exceptionnelle et complexe.

Plant au grand développement, feuillage de pomme de terre, croissance indéterminée.

Bonne production de seconde partie de saison.



Crédits photo Tomatofifou

Big zebra

Variété issue d'une mutation spontanée, trouvée dans une plantation de Copia.

Fruit de 300 à 450 grammes, de type beefsteak, rond sensiblement aplati aux pôles, ondulation sur tout le corps.

Épiderme jaunâtre à rougeâtre avec des stries vertes.

Chair de bœuf verte marbrée de rouge en son cœur, juteuse et charnue. Bonne saveur citronnée.

Plant au développement modéré, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Production bonne et régulière de la mi-saison jusqu'aux gelées. Bonne homogénéité du calibre des fruits.



Crédits photo Tomatofifou

Big rainbow

Heirloom du comté de Polk, Minnesota, USA. Variété inscrite au GNIS.

Gros fruit de 300 à 800 grammes de type beefsteak, plus ou moins aplati, discrètement côtelé en partie haute et aux épaules rebondies.

Épiderme jaune voilé de rouge de façon plus intense sur la partie apicale.

Chair de bœuf jaune marbrée de rose, dense mais tendre et fondante, contenant peu de graines.

Saveur délicieuse bien équilibrée entre douceur et amertume.

Plant à grand développement, feuillage régulier abondant qu'il faudra conserver pour bien protéger les fruits du soleil, croissance indéterminée.

Excellente productivité dès la fin de mi-saison et jusqu'aux gelées.



Crédits photo Tomatofifou

Striped of yore

Variété récente création de Tom Wagner, encore sujette à des variations en ce qui concerne la taille des fruits et l'intensité de la coloration bleue.

Fruit rond de 80 à 150 grammes jaune zébré de bleu violacé (trace d'anthocyane) plus présent sur le haut du fruit.

La saveur est meilleure lorsque les fruits sont bien exposés au soleil.

Plant à grand développement, petites tiges, feuillage régulier peu abondant, croissance indéterminée.

Bonne production dont l'essentiel se fait en seconde partie de saison.



Crédits photo Tomatofifou

Red belly

Variété dont l'origine est inconnue.

Fruit de 250 à 400 grammes de type beefsteak, aplati discrètement côté en partie haute, légère ondulation des épaules.

Épiderme jaune orangé se voilant de rouge à maturité en commençant par sa moitié apicale d'où son nom "ventre rouge".

Chair de bœuf dense et charnue avec de petites loges contenant peu de semences.

Saveur excellente douce et sucrée.

Plant au développement moyen, feuillage régulier, croissance indéterminée.

Bonnes récoltes dès la mi-saison.



Crédits photo Tomatofifou

Amazing grace

Variété rare et peu connue.

Gros fruit bicolore de type beefsteak, de 250 à 400 grammes, aplati et plus ou moins côtelé en partie haute et aux épaules rebondies.

Épiderme bicolore jaune orangé/rouge rosé.

Chair bicolore, ferme et juteuse, saveur extra du niveau des meilleurs bicolores.

Plant vigoureux au grand développement, feuillage de pomme de terre, croissance indéterminée.

Variété très productive en seconde partie de saison et jusqu'aux gelées.

Bonne uniformité du calibre des fruits.



Crédits photo Tomatofifou



LES COURGETTES

Blanche de Trieste

La courgette Bianca di trieste est une variété ancienne non coureuse qui produira de nombreux fruits assez courts, ventrus, très savoureux, de couleur pâle ivoire vert à la chair épaisse.

Cette variété très appréciée est productive aussi bien pour ses fruits que ses fleurs.



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Gold rush

Plante productive.

Fruits jaune d'or, à la chair de couleur crème tendre et savoureuse et légèrement sucrée à consommer jeunes



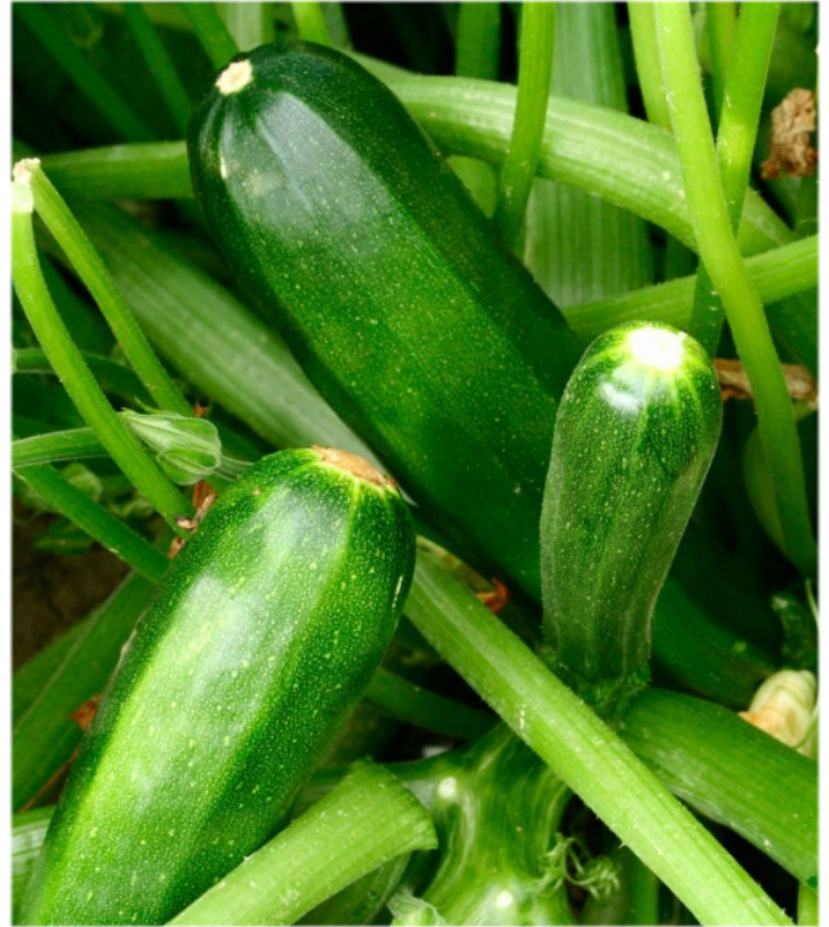
Crédits photo Biau germe

Verte de Milan

Variété ancienne, non coureuse, très productive et précoce.

Elle produit de beaux fruits de couleur vert-sombre.

On la consomme cuite en ratatouille, farcie ou en gratin.



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Verte non coureuse d'Italie

Plante compacte, robuste et très productive.

*Fruits vert brillant lignés de crème à chair blanche et fine,
d'excellente qualité gustative.*



A photograph of a cucumber plant with several cucumbers hanging from the vines. The text "LES CONCOMBRES" is overlaid in the center.

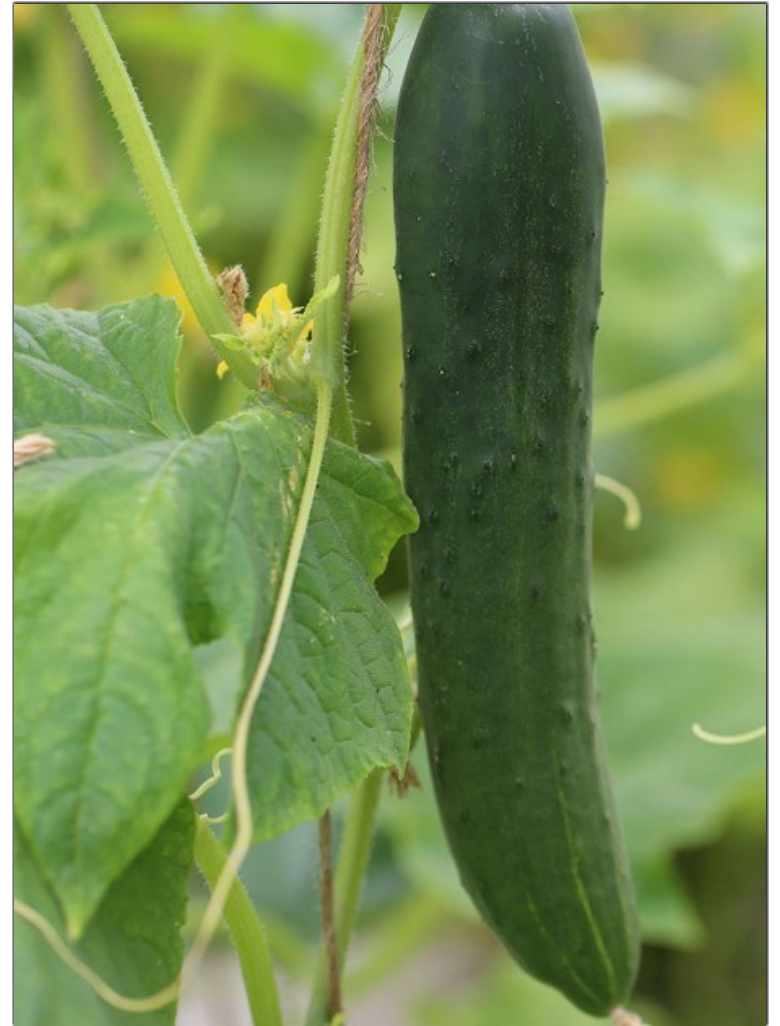
LES CONCOMBRES

Rollison's télégraph

Variété coureuse, ancienne et très productive.

Ses fruits de 30 à 50 cm de long sont fermes, denses et comportent peu de graines.

La chair est blanche, sans amertume et de bonne qualité gustative.



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Lemon

variété ancienne, peu sensible à la rouille et nécessitant peu d'arrosage.

produit jusqu'aux gelées une abondance de fruits jaunes en forme de gros citron.

Ils offrent une saveur très appréciée par les enfants.



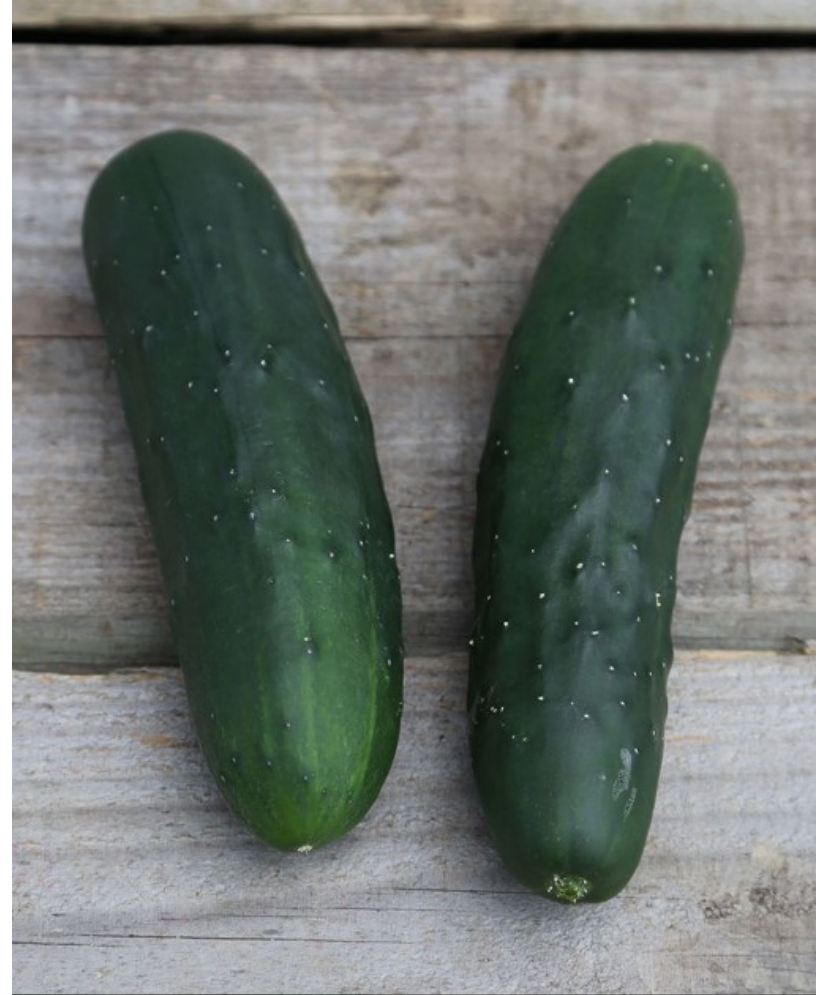
Crédits photo Kokopelli

Genereux

Variété ancienne, hâtive, rustique et productive.

Il donne des fruits cylindriques demi-longs d'environ 20 cm de long.

Sa peau est lisse et vert moyen..



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Boothby's blond

Cette variété compacte produit une abondance de fruits de 15 à 18 cm de longueur qu'il est préférable de cueillir jeunes.

Leur épiderme blanc devient jaune-orange à maturité complète.

Leur chair croquante offre une saveur douce sans amertume.





LES PLANTES AROMATIQUES

Basilic Genovese

Le Basilic Genovese est originaire de Gênes en Italie.

Ses feuilles, gaufrées et brillantes sont grandes et larges.

*Une variété au parfum intense très intéressante à cuisiner,
notamment pour réaliser le fameux pesto alla genovese.*

Parfois appelé Basilic génois.



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Basilic fin vert nain

Le Basilic fin vert nain compact est une variété naine à port en boule.

Il est reconnu pour sa saveur prononcée et son fort parfum aromatique.



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Basilic citron Mrs Burn

Variété aux feuilles dégageant une forte odeur et saveur de citron. Belles hampes florales blanches.



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Basilic sacré - Tulsi

Basilic à feuilles vertes, au port buissonnant et compact.

Les fleurs sont violettes et blanches.

Utilisé en Inde depuis des siècles, notamment en médecine ayurveda, comme détoxifiant anti-stress, anti-infectieux, anti-inflammatoire...

On l'utilisera donc préférentiellement en infusions pour toutes ses vertus.



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Basilic Thaï

Le basilic thaï est une variété (Ocimum basilicum var. thyrsiflora) du basilic à la saveur très épicée proche de celle de l'estragon ou de l'anis.

Présente en Asie du Sud-Est, elle a des feuilles vertes fines et pointues avec ses tiges et des inflorescences pourpres.

Elle est très utilisée dans la cuisine thaïlandaise.

On l'utilise dans des plats à base de viandes ou poissons et pour le thé.



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Basilic rouge osmin

Le basilic rouge Osmin est une plante aux feuilles pourpres, dentelées et particulièrement parfumées.

C'est une variété aromatique haute de 40 cm, vigoureuse, au parfum puissant qui se situe entre le poivre et le gingembre.

On le consommera plus particulièrement crues, finement coupées sur les salades et autres assaisonnement.



Crédits photo La ferme de Simplaromat'

Perilla - Shiso vert

Annuelle, pouvant atteindre 45 à 60 cm de haut.

Très ornementale. Appelée Shiso au Japon et Zi-su en Chine.

Les feuilles de Périlla se consomment crues ou cuites, pour parfumer riz, poissons, soupes, nems et légumes. Sa saveur indéfinissable comporte des notes de basilic, de poivre, de mélisse...



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe

Perilla - Shiso pourpre

Plante aromatique aux vertus antiseptiques, elle est utilisée traditionnellement au Japon pour la conservation des aliments.

Elle est minéralisante. Elle est utilisée crue comme le persil. Les feuilles se confondent souvent avec celle du basilic pourpre.

Hauteur : 80 cm.



Crédits photo semilles

Tagète lucida – estragon mexicain

L'estreron du Mexique ou œillet anisé est une plante vivace qui possède un arôme et un goût puissant, très anisés. Une très belle plante au feuillage lancéolé et aux magnifiques fleurs jaune-orangé en été.

Cette plante aromatique est très appréciée avec les desserts, les poissons, les infusions et partout où l'on souhaite apporter une touche anisée.

L'estreron du Mexique doit être protégé du froid l'hiver.

Cette plante possède aussi des vertus médicinales.



Crédits photo Kokopelli

Tagète citron

Cette plante annuelle aromatique au parfum de citrus est remarquablement florifère et mellifère. Elle forme un coussin fleuri de mai à octobre. Elle est très appréciée au jardin, en particulier à proximité des plants de légumes.

Ses feuilles finement découpées et ses multiples petites fleurs aux couleurs vives jaune, orange et rouge peuvent être utilisées en cuisine. Les Mayas en connaissent les vertus médicinales depuis des siècles.

Recommandée aux pieds des tomates, la plante diffuse un parfum puissant qui inhibe efficacement les nématodes et de nombreux insectes ravageurs.



Crédits photo Semaille

Souci officinal

Le souci ou encore calendula est une plante annuelle comestible, médicinale et répulsive qui mesure 50 cm de hauteur.

Ses fleurs de couleur orange vif apparaissent d'avril à l'hiver selon les régions.

Les fleurs jeunes se consomment en salades, en confitures, les pétales peuvent être utilisés comme colorant alimentaire pour le beurre, les sirops ou le riz.

Plante compagne remarquable, le souci éloigne les mouches blanches et les pucerons.

En plante médicinale le souci est une plante cicatrisante par excellence, aux vertus anti-inflammatoires, anti-oedémateuses et antibactériennes.



Crédits photo La ferme de Sainte Marthe