

<p>N°01 Aubergine</p> <p>Lao Lavender</p>  <p>Variété très productive, port compact, fruits ronds jusqu'à 10 cm de diamètre, violet pâle. Chair blanche, très douce, sans amertume. Maturité du fruit lorsqu'il passe du blanc au violet.</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : DR</i></p>	<p>N°2 Aubergine</p> <p>Black Bell</p>  <p>Plante de taille moyenne, magnifique floraison et feuillage violet pourpre très décoratif. Fruit mauve foncé, de saveur douce environs 15cm.</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : DR</i></p>	<p>N°3 Aubergine</p> <p>Longue Blanche</p>  <p>Variété mi-précoce, productive. Longue de 16 à 18 cm et de couleur blanc ivoire. Saveur douce et boisée.</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : Ferme sainte-Marthe</i></p>	<p>N°4 Poivron</p> <p>Italian sweet</p>  <p>Superbe variété ancienne d'origine italienne, très productive, fruits longs, peau fine, mûrissant de vert à rouge vif et très savoureux. Salade, grill et ratatouille</p> <p>Plants compacts de 40 à 60 cm.</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : JV</i></p>
<p>N°5 Poivron</p> <p>Doe Hill Golden Bell</p>  <p>Coup de cœur ! Magnifique ancienne variété hongroise, fruits ronds, pouvant être farcis, de 5-7 cm de diamètre. Mûrit du vert au jaune doré. Chair épaisse, croquante, saveur délicieusement fruitée et douce. Variété précoce (60 à 75 jours). Plant compact, peut se cultiver en pot.</p>	<p>N°6 Piment fort</p> <p>Espelette</p>  <p>Variété traditionnelle du Pays Basque. Fruit rouge à maturité, forme conique. Croissance vigoureuse. Bonne conservation. Saveur délicatement piquante.</p>	<p>N°7 Tomate cerise indigo</p> <p>Blue berries</p>  <p>Fruits indigo devenant rouge à maturité sur les parties ombragées du fruit, très riches en anthocyanes. Chair douce et parfumée, de couleur rouge-brun. Variété très vigoureuse et résistante. Croissance indéterminée. 75 jours.</p>	<p>N°8 Tomate cerise rouge</p> <p>Matt's wild Cherry</p>  <p>Coup de cœur ! Plante superbe à fort développement tout au long de la saison et jusqu'aux gelées. Abondance de fruits d'environ 2 cm de diamètre. Très belle texture et forte teneur en sucre. Très précoce.</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : Kokopelli</i></p>
<p>N°9 Tomate cerise noire</p> <p>Chocolate pear</p>  <p>Extrêmement productive sur une longue saison, délicieuses petites poires cramoisies, croquantes et fruitées. Croissance 70 jours. Production maison. Un régal !</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : Backer Creek</i></p>	<p>N°10 Tomate cerise jaune</p> <p>Galapagos</p>  <p>Plantes d'1 à 2.5 mètres. Une abondance de tout petits fruits jaunes-oranges vif. Chair ferme, croquante et riche en jus, mi-saison. Se congèle bien entière et rejoindra un ragout hivernal avec bonheur...</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : Kokopelli</i></p>	<p>N°11 Tomate cerise verte</p> <p>Green Grape</p>  <p>Petits fruits abondants de couleur vert-jaune, en grappes. Chair de couleur vert émeraude, saveur douce et épicée. Croissance indéterminée, mi-saison. Plant compact, peut se cultiver en pot.</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : JV</i></p>	<p>N°12 Tomate indigo</p> <p>Indigo Apple</p>  <p>Fruits ronds de 60 à 120 g de couleur rouge, se teintant de bleu violet au soleil. Résistant à l'éclatement, aux brûlures du soleil et aux maladies. Chair juteuse, rouge, délicieuse et sucrée. De bonne conservation, mi-saison.</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : Kokopelli</i></p>
<p>N°13 Tomate rouge</p> <p>CB Abengo de ligure</p>  <p>Variété rouge, côtelée, fruits d'environ 200 g, très productive. Contient peu de graines. De très bonne saveur, convient parfaitement en coulis ou sauces. « LA » tomate italienne.</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : Ferme de sainte marthe</i></p>	<p>N°14 Tomate rouge</p> <p>Spagnoletta del golfo di Gaeta e di Formia</p>  <p>A découvrir absolument ! Super productive et unique en son genre. Port plutôt rampant mais peut s'attacher. Fruit aplatis côtelé, rouge à maturité. Délicieuse en salade ou séchée, mais sa quintessence s'exprime en sauce. Elle accompagne traditionnellement les poissons imprudents...</p> <p style="text-align: center;">Mi saison</p>	<p>N°15 Tomate jaune</p> <p>Anawine</p>  <p>Délicieux gros fruits, type "Ananas", couleur jaune marquée de rouge. Jusqu'à 1 kilo. Chair très ferme, de couleur jaune striée de rouge, Fruits non sensibles à l'éclatement. Obtention de Didier Meunier entre Ananas et Brandywine. Une merveille !</p>	<p>N°16 Tomate rouge</p> <p>des Andes Cornue</p>  <p>Fruits très allongés peuvent atteindre 15-18 cm et 500-700g Une des meilleures tomates. Très bonne saveur, très peu de graines et de jus, pas d'acidité De mi-saison, 75 jours. À découvrir impérativement.</p>
<p>N°17 Tomate rose</p> <p>Fuzzy</p>  <p>Tomate très sensuelle ! Fruits lisses et ronds, de couleur rose foncé. Peau de pêche veloutée. Texture ferme, tomate unique en son genre, se conserve très longtemps.</p>	<p>N°18 Tomate cuivrée</p> <p>Thorburn's Terra Cotta</p>  <p>Peau brune, miel-cuivré, chair rose orangée. Arôme floral, goût délicat et très fruité. Bonne productivité. Une tomate d'exception, discrète aux airs d'aristocrate...</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : Baker creek</i></p>	<p>N°19 Tomate rouge</p> <p>Bogus Fruchta</p>  <p>Variété à croissance déterminée de 65 cm de haut particulièrement adaptée à la culture sur balcon. Fruits ronds et sucrés.</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : Baker creek</i></p>	<p>N°20 Tomate rose</p> <p>CB sweetheart</p>  <p>Tomate cœur de bœuf aux fruits de 100 à 250g, chair ferme, douce et sans acidité. Bonne productivité. 60 jours après la plantation. Une tomate qui tient ses promesses !</p> <p style="text-align: right;"><i>Photo : Baker creek</i></p>

<p>N°22 Tomate verte Green Velvet</p>  <p>Une des tomates les plus douces et savoureuses. Fruits de type « chair de bœuf » de 120 g. Chair de couleur vert chartreuse. Coloration jaune or à pleine maturité. Une merveille qui rentrera dans notre liste de Hits !</p> <p><i>Photo : jv</i></p>	<p>N°23 Tomate indigo Russian Cossack</p>  <p>Une de nos préférées ! Fruits de taille moyenne, chair noir/fumé, saveur riche et douce. Epiderme strié de vert et de rose, indigo foncé au collet. Très bonne productivité. Croissance indéterminée. Attention aux yeux et aux papilles !</p> <p><i>Photo : jv</i></p>	<p>N°24 Tomate rose Gregory Altai</p>  <p>Variété précoce, saveur délicieuse. Chair ferme. Fruits de 240-300 gr. de couleur violacée Croissance indéterminée. Cœur très dense, permet de couper en très fines tranches cette tomate de type "beefsteak". 67 jours.</p>	<p>N°25 Tomate orange Caro Rich</p>  <p>Fruits de couleur rouge-orange. Concentrent une teneur en vitamine A 10 fois plus élevée que la moyenne. Fruits ronds de 120 à 150 g de très bonne saveur. Ne nécessite pas de tuteurage.</p>
<p>N°26 Tomate bigarrée Oaxacan Jewel</p>  <p>Un joyau précolombien. Originaire des montagnes d'Oaxaca (Mexique). Fruits 200-400 gr. de type « chair de bœuf », couleur jaune-or striée de rouge. Chair marbrée à la saveur délicieuse. Roberto passes-moi le pesto !</p> <p><i>Photo : JV</i></p>	<p>N°27 Physalis Tomatillo verde</p>  <p>Le Physalis Toma verde ou Tomatillo du Mexique, très populaire dans la cuisine traditionnelle mexicaine (la salsa verde). Fruits, de 60 à 100 g, 1.5 à 5 cm de diamètre, vert pâle. Chair dense, ferme et acidulée. Se consomme pour diverses préparations.</p> <p><i>Photo : engraine toi</i></p>	<p>N°28 Physalis Coqueret du Pérou</p>  <p>Se cultive comme la tomate. Peut hiverner en intérieur avec taille sévère au printemps pour gagner en précocité. Haut. 1.50m. Floraison dès août. Fruits gros et ronds comme une cerise, jaune orange. Chair douce et savoureuse (goût de groseille)</p>	<p>N°29 Physalis Cerise de terre</p>  <p>Petite cousine du Coqueret du Pérou, plante plus petite, plus précoce et plus productive. Le fruit est jaune orangé, au léger goût d'ananas, il est d'1 cm de diam. env. et tombe lorsqu'il est mûr.</p> <p><i>Photo : Ferme de Sainte-marthe</i></p>
<p>N°30 Basilic Citron</p>  <p>Variété aux petites feuilles pointues savoir citronnée très prononcée et très aromatique. Fleurs de couleur blanche. Le parfum et la saveur se conservent au séchage. Petites plantes de 30 à 40 cm. En pot ou en pleine terre.</p>	<p>N°31 Basilic Red Rubin</p>  <p>Magnifique variété aux fleurs violettes. Très savoureuse et ornementale. Facilite la digestion et combat les ballonnements. En pot ou en pleine terre. Colore les vinaigres et autres condiments.</p>	<p>N°31 Basilic Ararat</p>  <p>Feuillage vert taché de pourpre, savoir de réglisse, légèrement anisé. 40/60 cm de haut. Originaire de la région de Mt. Ararat.</p> <p><i>Photo : JV</i></p>	<p>N°33 Basilic Sacré-Tulsi</p>  <p>Une plante de protection et une panacée ! Adaptogène, anti-inflammatoire, calmante, détoxifiante et beaucoup plus encore. Reine des plantes ayurvédiques. Saveur très épicée et délicieuse en tisane. Port très ramifié de 30 à 60 cm. Croissance vigoureuse.</p>
<p>N° 35 Tagètes Lemon Gem</p>  <p>Profusion de petites fleurs de couleur jaune au parfum exquis de citrus. Fleurit durant plusieurs mois. Plante indispensable au jardin de senteurs. Vertus : fongicide, bactéricide et insecticide, digestive. Elle aromatise délicieusement les plats et desserts.</p> <p>En pot ou en pleine terre.</p> <p><i>Photo JV</i></p>	<p>N° 36 Tagètes Sparkler</p>  <p>Plantes de 1m à 1m20 de hauteur, aux nombreuses fleurs doubles aux pétales rouges à bordure jaune. C'est une création variétale d'Alan Kapuler en Oregon. Très belle fleur</p> <p><i>Photo JV</i></p>	<p>N° 37 Tagètes Estragon du Mexique</p>  <p>Annuelle sous nos climats, cette tagète « lucida » produit des tiges dressées de 30 à 40 cm de hauteur. Abondance de fleurs jaune-orangé vif au parfum puissant et feuillage au goût anisé proche de l'estragon. Plante majeure dans la pharmacopée Maya</p> <p><i>Photo :JV</i></p>	<p>N° 38 Arcotis Venusta</p>  <p>Fleur de type marguerite aux délicats pétales clairs de lune, cœur bleu lavande, feuillage argenté. Remarquable fleur à couper. Hauteur 50 cm. Le port est gracieux et le feuillage gris-bleu, très esthétique. La floraison est généreuse et infatigable.</p> <p><i>Photo :DR</i></p>
<p>N° 39 Patate douce Patate douce</p>  <p>Liane herbacée de la famille des ipomées (liseron) riche en bêta-carotène, lutéine et vitamine A. fournit aussi une énergie de longue durée, dû à l'amidon qu'elle renferme. Se prête à de multiples préparations</p> <p><i>Photo : DR</i></p>	<p>Nous mettons tout en œuvre pour vous proposer un assortiment varié et de la meilleure qualité possible.</p> <p>Les séries sont cultivées dans la limite de nos installations et moyens et la nature décide de ce qui sera finalement possible.</p> <p>Chaque plant est produit artisanalement en bio et avec amour !</p> <p>Il a fait l'objet de soins attentifs tout au long de sa croissance.</p> <p>Merci de votre compréhension...</p> <p>Nous vous souhaitons de belles récoltes et beaucoup de plaisir !</p> <p>Prix des plantons ResSources 2021 :</p> <p>4.80 pièce 4.50 dès 12 pièces</p>		<p>Vente et horaires : Journée Plantons : 8 et 9 mai 2021 De 09h à 16h.</p> <p>Dès le 15 mai : libre-service du lundi au dimanche 9h-19h.</p> <p>Horaires boutique dès le 23.04 : Mercredi : 09h - 12h/13h30-16h30 Samedi : 10h - 16h00.</p> <p>Ou sur RDV au : 024 453 12 91 Rue du Puits 10</p>