

## Bulletin de commande - Assortiment Boutique

Pour nous permettre un traitement optimal de vos commandes merci de:

- ☛ N'utiliser que la liste **à jour**, à télécharger de notre site : [www.association-ressources.ch](http://www.association-ressources.ch)
- ☛ Remplir lisiblement **toutes** les rubriques ci-dessous
- ☛ Nous renvoyer le présent bulletin **par courrier postal ou email** à l'adresse suivante :

**Association ResSources - Rue du Puits 10 - 1329 Bretonnières**  
**(024 453 12 91) info@association-ressources.ch**

Nom :	Prénom :	
Rue :	N° :	
N° postal :	Ville :	
Téléphone :	E-mail :	
Membre de l'Association ResSources ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	No de membre :
<b>Si certaines variétés que j'ai choisies sont indisponibles ou épuisées, je souhaite que vous les remplacez par d'autres approchantes :</b>		
<b>OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/></b>		
J'ai déjà commandé des semences chez ResSources par le passé :      OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>		
Vous recevrez une facture et un bulletin de versement à régler dans les 10 jours suivant réception de votre commande.		

### Aromatiques - Médicinales - Florales

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
A204-515-2022	<b>Agastache</b>	<b>Rugosa</b>	
Plante vivace, mellifère et très ornementale. Fleurs bleues-violettes. Parfois aussi appelée "Menthe de Corée". Très odorante, les feuilles peuvent être dégustées en tisane.			
G121-513-2020	<b>Amaranthe à grains</b>	<b>Golden</b>	
Variété de 1.5 m de haut, uniforme, à panicules de couleur jaune doré. Très décorative. Jeune on consomme les feuilles à la façon des épinards. Les graines, riches en protéines, peuvent être utilisées pour la fabrication du pain et des pâtisseries.			
G119-514-2020	<b>Amaranthe à grains</b>	<b>Golden Giant</b>	
Plante de 2 à 2.7 m de haut, portant de très grandes panicules orange doré, produisant jusqu'à 500 graines dorées clair ou brun. Les feuilles vertes veinées de brun peuvent aussi être consommées comme l'épinard.			
G100-515-2022	<b>Amaranthe à grains</b>	<b>Népalaise</b>	
Variété originaire du Népal, aux panicules rouges. Une des plus productives. Hauteur : jusqu'à 3m. Pousse mieux en altitude. Riche en protéines, vitamines et oligoéléments. Contient par exemple 15 fois plus de fer que les tomates. Une plante à connaître dans le cadre d'une alimentation sans gluten ! Consommer comme une céréale (grillée, bouillie, moulue, ...). Semis en pleine terre.			
G122-132-2022	<b>Amaranthe à grains</b>	<b>Opoepo</b>	
Magnifique variété très productive à panicules rouges pouvant atteindre 2m. On consomme les feuilles fraîches ainsi que les graines. Germination à plus de 20 degrés.			
G120-514-2020	<b>Amaranthe à grains et feuilles</b>	<b>Red Army</b>	
Plante à croissance rapide, jusqu'à 1.8m, entièrement rouge foncé : tige, feuilles, fleurs et graines. Les jeunes feuilles et les graines peuvent être consommées. Variété très décorative			
A226-238-2022	<b>Ancolie</b>	<b>En mélange de couleurs</b>	
Plante indigène vivace, typique des jardins champêtres. Fleurs en différentes nuances de couleur, appréciées des insectes butineurs, nombreuses dès le printemps. Convient aux emplacements ensoleillés comme plus ombragés. Hauteur : 30 - 90 cm.			
A146-507-2024	<b>Calendula</b>	<b>Snow Princess</b>	
Profusion de fleurs aux couleurs uniques. Jaune clair en bouton puis blanc crème à l'ouverture. Ne pas trop mouiller le feuillage pour éviter l'oïdium. Couper les fleurs fanées pour faciliter la remontée. Les soucis se ressèment spontanément. La famille Calendula Officinalis est connue comme antioxydante, hydratante et possède des propriétés de régénération cellulaire en cas d'inflammation, d'irritation et de gercure. Utilisée en pommade, crème, baume ou huile pour ses vertus dermatologiques.			

## Aromatiques - Médicinales - Florales

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
A349-238-2023	<b>Campanule</b>	<b>À feuilles de pêcher / Bâton de Jacob</b>	
	Plante vivace aux feuilles d'1 cm de large et aux élégantes fleurs bleues en forme de cloche, de 2,5-4 cm de long. Hauteur : 40-100 cm. Pousse dans des emplacements ensoleillés ou mi-ombragés. Attire les abeilles sauvages. Semis en pleine terre.		
A346-238-2023	<b>Coquelourde</b>	<b>Des jardins / Goutte de sang</b>	
	Vivace mellifère à cultiver en massifs ou rocailles. Une fois bien installée, elle résiste à la fois à la chaleur et au froid, et se ressème spontanément. Préfère les emplacements ensoleillés. Feuilles argentées, délicats boutons allongés et nombreuses fleurs rose vif. Semis en godet ou directement en place. Maintenir les semis humides, levée en 20 jours.		
A113-515-2022	<b>Cosmos</b>	<b>Sulfureux</b>	
	Plante très décorative au port buissonnant. La plante est annuelle, mellifère et tinctoriale. Elle craint le gel. Semis sous abri. Haut. 60 à 150 cm. Les fleurs orange vif apparaissent de juillet à septembre. Un coucher de soleil dans votre jardin ou sur votre balcon!		
A149-515-2022	<b>Echinacée</b>	<b>Pourpre</b>	
	Plante ornementale et médicinale, vivace, aux pétales rose-pâle à violets autour d'un cœur marron pourpre et haute de 60-150 cm. Fleurit dès la 2ème année. Utilisée pour améliorer le système immunitaire et traiter les infections des voies respiratoires.		
A182-222-2023	<b>Ipomée Liseron bleu</b>	<b>Bleue</b>	
	Plante rustique grimpante, volubile à fleurs aux pétales soudés. Semis en place après les dernières gelées en mai. Les fleurs sont de courte vie mais se renouvellent sans cesse.		
A342-238-2023	<b>Julienne des dames</b>		
	Fleur bisannuelle de 40 à 80 cm de haut dont le parfum, proche de la violette, est très intense le soir. Emplacements mi-ombragés. Fleurs mauves aux quatre pétales typiques des brassicacées constituant une importante source de nourriture pour différentes espèces de papillons de nuit... et pour nous ! Pour décorer salades et crudités. Cueillir peu de temps avant de déguster.		
A162-507-2020	<b>Lavande</b>	<b>Officinale</b>	
	Plante vivace et arbustive au feuillage persistant pouvant atteindre 40 à 60 cm de haut. Semis en terrine de mars à juin puis repiquage en godet. Mise en place en exposition ensoleillée à 40-50 cm de distance. Plante aromatique, condimentaire, ornementale, médicinale et mellifère. Longue floraison.		
A156-238-2023	<b>Lunaire</b>	<b>Monnaie du Pape</b>	
	Plante bisannuelle appréciée des papillons et des abeilles. Atteint 90 cm. Préfère la pleine terre aux pots. Se ressème spontanément. La première année, semer en godet au printemps puis planter à la fin de l'été. La deuxième année, floraison de fin avril à juin. Fruits plats originaux, aux membranes translucides une fois séchées, très délicats et décoratifs en bouquets séchés.		
A233-238-2022	<b>Œillet de Poète</b>	<b>En mélange de couleurs</b>	
	Variété produisant de belles grappes d'environ trente fleurs roses, rouges et bicolores très parfumées. Vivace facile à cultiver et très attractive pour les oiseaux, les papillons et les pollinisateurs. Hauteur : 30-60 cm. Semer sous abri. Mise en place définitive en automne, à 20 cm en tous sens. Pour une floraison étalée dans le temps, tailler les fleurs fanées quotidiennement.		
A232-238-2022	<b>Onagre bisannuelle</b>		
	Plante sauvage et médicinale d'Amérique du Nord, à la haute teneur en acide gamma-linolénique. Racine : goût proche du salsifis, à récolter le premier hiver. Jolies fleurs jaunes apparaissant la deuxième année. Les graines séchées, au goût de noisette, s'utilisent comme le sésame. Hauteur : 50-100 cm. Semis en pleine terre.		
A350-238-2023	<b>Pavot</b>	<b>Petit pavot jaune</b>	
	Variété rustique aux jolies fleurs jaune citron, toutes en subtilité et simplicité. Parfait pour les climats frais et les zones plus sauvages du jardin ! Facile à cultiver, se ressème spontanément. Préfère les emplacements mi-ombragés. Hauteur : 40 cm. Les racines supportant mal la transplantation, on le sème en pleine terre. Ne pas recouvrir les graines.		
A207-515-2022	<b>Pavot de Californie</b>	<b>Orange</b>	
	Plante médicinale, annuelle ou vivace selon le climat original de Californie. Plateaux de fleurs jaune-orangé lumineuses à 4 pétales très ouverts hautes de 20 à 40 cm qui ressemblent à celles du coquelicot. Feuillage argenté, finement découpé. Supporte bien la sécheresse et les sols pauvres. Se ressème spontanément. Les parties aériennes de la plante sont utilisées à des fins thérapeutiques, notamment comme somnifère naturel.		
A351-238-2023	<b>Rose trémière</b>	<b>Jaune pâle</b>	
	Plante élégante pouvant atteindre jusqu'à 2 m de hauteur. Floraison généreuse, colorée et s'étalant dans la durée. Jolies fleurs en forme de trompettes et boutons comestibles. Semis direct en pleine terre.		
A347-238-2023	<b>Salicaire</b>		

## Aromatiques - Médicinales - Florales

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
	Plante vivace et mellifère aux longs épis érigés de fleurs rose carmin. Aime les sols humides. Semis en pleine terre. Les feuilles se consomment crues en salade ou cuites comme des épinards, les fleurs pour décorer les plats ou en tisane. Propriétés médicinales : usage externe sur des blessures (cicatrisante), interne contre les diarrhées – entre autres.		
A225-507-2022	<b>Sauge</b>	<b>Scalarée</b>	
	Espèce à part originaire d'Eurasie aux vertus médicinales proches de celles de la sauge officinale. Très mellifère. Fleurs blanches et violettes parfumées. Feuilles gris-bleu très aromatique à sécher ou consommer frais pour un usage culinaire ou médical. Peut aussi être semée en pleine terre dès mai. Se ressème naturellement.		
A214-515-2021	<b>Tagète</b>	<b>Sparkler Marigold</b>	
	Somptueuses plantes de 1 à 1,20m de hauteur. Innombrables fleurs doubles aux pétales rouges, marrons à bordure jaune, dans une multitude de variations. Création variétale d'Alan Kapuler en Oregon.		
A199-514-2020	<b>Tournesol</b>	<b>Henry Wilde</b>	
	Variété avec de nombreuses ramifications, très florifère, jusqu'à 2 m. Fleurs jaune vif de 10 à 20 centimètres de diamètre, cœur foncé brun noir. Très mellifère.		
A221-231-2022	<b>Tournesol</b>	<b>Rosana</b>	
	Belle variété pouvant atteindre 1,50 m à 2 m, aux fleurs et au cœur d'un jaune lumineux. Longs pétales élancés. Les graines de tournesol sont très nutritives, et riches en fer, calcium et potassium. Semis direct en pleine terre après les dernières gelées, ou en terrines.		
G608-515-2022	<b>Tournesol à graines</b>	<b>Mammoth</b>	
	La tige de ce tournesol peut atteindre 4 m et sa fleur a un diamètre d'environ 55 cm. Les graines sont comestibles et très appréciées des oiseaux.		
A336-238-2023	<b>Zinnia</b>	<b>Tapis persan</b>	
	Magnifique variété de zinnia aux fleurs jaune citron, orange vif, violet profond ou acajou teinté d'or. Produit énormément de fleurs. Hauteur : 50 cm. Semis direct en pleine terre possible dès fin avril, quand le sol est bien réchauffé.		

## Potagères

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
A223-507-2022	<b>Aneth</b>	<b>Mammuth</b>	
	Plante condimentaire, médicinale et mellifère éloignant du jardin mouche de la carotte, pucerons, teigne du poireau et araignée rouge. Semis en pleine terre. Les feuilles délicates et très aromatiques se consomment fraîches ou séchées, excellentes avec du concombre. Laisser les graines sécher sur la plante – usage médical. Cette variété originaire d'Allemagne peut atteindre 1 m de hauteur.		
S118-515-2022	<b>Aubergine</b>	<b>Bianca Oval</b>	
	Fruit ovoïde de petite taille, blanc pur puis jaune à maturité complète. A consommer à 8 cm de long. Saveur très douce. Plant de 80 cm de haut, adapté à la culture en pot.		
S109-515-2022	<b>Aubergine</b>	<b>Dourga</b>	
	Fruit blanc allongé de 15 à 22 cm et de 200 à 400 g. Chair dense au goût proche du champignon. Perd peu d'eau à la cuisson. Variété précoce adaptée aux climats frais, résistante aux maladies. Bonne productivité.		
S120-513-2020	<b>Aubergine</b>	<b>Japanese Pickling</b>	
	Variété rustique et vigoureuse, haute productivité uniforme. Très attractive par sa couleur pourpre et brillante. Fruits longs, minces et incurvés pouvant atteindre 30 cm de long et 2,5 à 5 cm de diamètre. Chair blanche, douce et moelleuse. Cuisson sur le grill très rapide. Une des meilleures.		
S121-515-2023	<b>Aubergine</b>	<b>Rosa bianca</b>	
	Variété ancienne, rustique, très productive, originaire d'Italie. Les fruits sont ronds, blancs teintés de rose lavande, mesurant env. 15 cm de long pour 10-15 cm de diamètre. Chair ferme, sans amertume, saveur douce et délicate.		
S124-515-2023	<b>Aubergine</b>	<b>Violette de Toulouse</b>	
	Variété précoce et très productive. Les fruits sont allongés, cylindriques et mesurent 20-22 cm. La chair est blanche et très douce.		
S117-515-2020	<b>Aubergine</b>	<b>Zahara</b>	
	Fruit violet, long de 15 à 20 cm et de 5 à 6 cm de diamètre. Variété hâtive, 70 jours.		
S123-513-2020	<b>Aubergine</b>	<b>Zebrina</b>	
	Variété d'aubergine vigoureuse, à fruits piriformes, mi-longs 15-20 cm, de couleur mauve zébré de blanc. Chair blanche d'excellente qualité. Peut se cultiver en pot.		
S208-504-2020	<b>Aubergine amère</b>	<b>Rouge de Turquie</b>	
	Variété africaine. Elle produit des petits fruits ronds (3-5 cm diam.), côtelés, d'un rouge orange lumineux. Forte en goût. Enlever la peau amère avant la cuisson.		
A222-507-2021	<b>Basilic</b>	<b>Lake Victoria</b>	

## Potagères

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
	Nouvelle variété de basilic vert de type "Genovese", aromatique. Usage frais, pesto, etc. Hauteur: 30-50 cm. Semer à l'intérieur 6 semaines avant la mise en place. Planter dans une terre bien réchauffée et espacer de 25 cm entre les plantes et 30 cm entre les rangs.		
A224-507-2022	<b>Basilic</b>	<b>Rubin</b>	
	Magnifique variété d'origine danoise aux fleurs et feuilles violettes. En pot ou en pleine terre. Hauteur : 50-60 cm. Très parfumée et très aromatique aussi séchée. Facilite la digestion et combat les ballonnements. Colore superbement les vinaigres et autres condiments. A utiliser crue ou en infusion.		
L322-211-2023	<b>Berce</b>	<b>Commune</b>	
	Plante indigène aux superbes ombelles de fleurs blanches ou rosées. Attire de nombreux insectes. Comestible : les graines fraîches ou séchées aromatisent les desserts d'une délicate note d'agrume. Ne pas confondre avec la berce du Caucase, sa cousine exotique envahissante qui peut causer de graves brûlures.		
L210-513-2020	<b>Betterave</b>	<b>Crapaudine</b>	
	Ancienne variété très rustique. La racine est longue, conique. La chair est rouge, sucrée, ferme et délicieuse. A consommer crue ou cuite.		
L211-513-2020	<b>Betterave</b>	<b>Cylindra</b>	
	Racine rouge précoce, de 15-25 cm, cylindrique qui dépasse le niveau du sol de plusieurs centimètres. Saveur sucrée. Très bonne conservation. Récolter jeune. Consommer crue ou cuite.		
L212-513-2020	<b>Betterave</b>	<b>Noire Plate d'Egypte</b>	
	Racine rouge ronde et plate, posée sur le sol. La chair est rouge sang foncé. Se consomme crue ou cuite.		
L213-513-2020	<b>Betterave</b>	<b>Robuschka</b>	
	Racine bien ronde, à peau lisse et rouge. La chair est rouge grenat, fruitée et sucrée. Très bonne conservation en cave.		
L209-514-2020	<b>Betterave</b>	<b>Rot Kugel</b>	
	La racine est en forme de boule et de taille moyenne. Variété résistante à la montaison.		
L250-112-2018	<b>Cardon épineux</b>	<b>Epineux Argenté / de Plainpalais</b>	
	Plante vivace et très volumineuse. Feuillage bleu argenté à côtes épineuses. C'est la seule variété de légume bénéficiant d'une AOC en Suisse. Dès octobre procéder au blanchiment pendant 4 semaines avant de les consommer. Gélique.		
L251-112-2018	<b>Cardon inerne</b>	<b>Argenté de Genève</b>	
	Plante vivace et très volumineuse. Feuillage bleu argenté à côtes non épineuses. Dès octobre procéder au blanchiment pendant 4 semaines avant de les consommer sur place ou en motte en cave pour éviter le gel.		
L368-211-2024	<b>Carotte</b>	<b>Kyoto red</b>	
	Variété japonaise rouge à saveur très sucrée et fruitée. Longues racines effilées atteignant 25 à 40 cm de long. Elles résistent au gel.		
L610-513-2020	<b>Chicorée amère</b>	<b>Grumolo Verde</b>	
	Cette variété ancienne est très rustique. Elle forme des pommes lâches, très proches du sol, aux feuilles vertes, rondes et épaisses. Elles offrent une texture tendre ainsi qu'une saveur douce. A consommer jeune avant qu'elles ne deviennent amères.		
L612-513-2020	<b>Chicorée amère</b>	<b>Palla Rossa</b>	
	Variété italienne précoce formant une belle pomme compacte aux feuilles rouge carmin veiné de blanc. Résiste au froid et à la montaison.		
L614-231-2024	<b>Chicorée frisée</b>	<b>Wallonne race Lorca</b>	
	Belle salade verte rustique, fournie et croquante, garnie de fines feuilles frisées. Variété vigoureuse recommandée pour les récoltes d'automne et d'hiver. Très bonne résistance au froid et à l'humidité. Son cœur se forme rapidement et sa pomme est très volumineuse. Arrosage régulier ou paillage conseillé.		
L613-513-2020	<b>Chicorée scarole</b>	<b>Bubikopf 3</b>	
	Scarole d'automne rustique, lourde et régulière, elle blanchit facilement. Le cœur est serré, les feuilles vert clair, larges et érigées. Très résistante à la montée en graines et très bonne adaptation au froid.		
L608-514-2020	<b>Chicorée scarole</b>	<b>Ysbrächer</b>	
	Variété à cœur plein, à croissance plate, à larges feuilles de jaune au centre à vert en périphérie. Résistante aux climats froids et humides. Convient à l'encavage.		
L459-513-2020	<b>Chou brocoli</b>	<b>Calabrais Hâtif</b>	
	Variété ancienne, précoce et productive. La pomme est vert moyen et de 15 cm de diamètre. Nombreuses pousses latérales en plus du bouquet central.		
L447-513-2020	<b>Chou brocoli-Raab</b>	<b>Cima di Rapa Sessantina</b>	
	Ancienne variété possédant les qualités de la moutarde et du brocoli. Feuilles, tiges et boutons floraux se consomment crus ou légèrement cuits. Saveur douce et amère à la fois.		
L415-514-2020	<b>Chou frisé</b>	<b>Noir de Toscane</b>	

## Potagères

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
	Variété originaire de Toscane, non pommé. Les feuilles sont longues, finement cloquées, de couleur vert sombre presque noire. La plante, très majestueuse, peut atteindre 1.2 m. Résiste au gel.		
L437-514-2020	<b>Chou frisé ou chou de Milan</b>	<b>Paradiesler (Zefa)</b>	
	Chou à tête ronde, dense et bien recouverte. Feuilles légèrement frisées. Variété suisse résistante à la gelée, très appréciée pour son goût exceptionnel et sa chair très fine.		
L446-513-2020	<b>Chou navet rutabaga</b>	<b>Helenor</b>	
	Racine ronde, jaune, violette dans sa partie supérieure. Productive, uniforme, convient bien pour la conservation.		
C112-504-2019	<b>Concombre</b>	<b>Des Antilles</b>	
	Chair douce et sans amertume. Consommation crue en vinaigrette ou cuit à la poêle avec du beurre ou de l'huile, tomates, oignons, ail, bouquets garnis. A consommer jeune.		
C115-507-2022	<b>Concombre</b>	<b>Tanja</b>	
	Variété produisant des fruits longs de 30 à 35 cm, croquants et sans amertume. Peau très fine. Variété rustique facile à cultiver.		
C105-515-2020	<b>Concombre / Melon</b>	<b>Arménien</b>	
	Melon qui a plutôt le goût et l'aspect du concombre. Plante courueuse, ayant besoin de chaleur. Fruits de 0.5 à 1m de long, vert-gris bleuté, cannelés longitudinalement. Les fruits se récoltent jeunes et bien fermes (20 à 40 cm) pour être consommés comme un concombre.		
L267-211-2023	<b>Corète</b>	<b>Potagère</b>	
	Plante annuelle de la famille des malvacées, dont le goût mucilagineux des feuilles rappelle celui de l'épinard ou du gombo. Dans la cuisine libanaise et égyptienne, mais aussi en Asie et en Afrique tropicale, elle est utilisée séchée pour aromatiser les ragoûts de viande, le poisson et les bouillons. Tropicale, elle a besoin de chaleur pour germer (25°-35°C).		
A161-507-2021	<b>Coriandre</b>	<b>Coriandre</b>	
	La coriandre produit de petites fleurs blanches ou rose pâle ainsi qu'un feuillage très aromatique, elle monte vite à graines. Elle est très appréciée et utilisée dans la cuisine asiatique. Récolter les feuilles jeunes. Etaler les semis pour en profiter longtemps.		
L231-514-2020	<b>Côte de bette</b>	<b>Berac</b>	
	Variété précoce et vigoureuse à côtes blanches, plates et très larges (jusqu'à 10 cm). Excellente tenue à la montaison et bon comportement au froid. Peut être cultivée en hiver sous abri.		
L224-504-2020	<b>Côte de bette</b>	<b>Brilliant</b>	
	Variété rustique à croissance vigoureuse. Les feuilles sont vert foncé, les côtes sont charnues et blanches. Peut être cultivée en hiver sous abri.		
L232-514-2020	<b>Côte de bette</b>	<b>Charlotte</b>	
	Variété à port dressé à cardes rouges et à feuillage vert foncé, brillant et cloqué. Elle est particulièrement appropriée pour le marché des jeunes pousses de salade (baby leaf). Variété très décorative.		
L219-513-2020	<b>Côte de bette</b>	<b>En mélange</b>	
	Mélange de bettes (aussi appelées blettes ou poirées) à cardes jaunes, rouges ou blanches. Feuillage vert foncé et brillant. Très bon rendement. Peut être cultivée en hiver sous abri.		
L233-513-2020	<b>Côte de bette à couper</b>	<b>Liscia Verde da Taglio</b>	
	Variété à cardes fines, vertes et courtes. Le feuillage est vert. Les feuilles se récoltent au fur et à mesure de la pousse. Jeunes, elles se consomment en salade, à maturité elles se consomment comme les épinards.		
C321-507-2022	<b>Courge maxima</b>	<b>Kroshka</b>	
	Originaire de Russie. Résiste au froid. Type grimpant. Poids entre 2,5 à 3 kg. Ecorce ligneuse gris clair (parfois presque blanche) avec des taches rosâtres à peine visibles. Forme plate à ronde. La pulpe dense orange vif n'est pas fibreuse. Goût sucré. Parfaite conservation à l'intérieur. Maturité après 90 jours. Hauteur: 2-3 m.		
C322-515-2021	<b>Courge maxima</b>	<b>Ukrainskaya Krupnoplodnaya</b>	
	Ancienne variété ukrainienne aux fruits bleutés de 6-10 kg. Chair orange vif de bonne saveur. Semis sous abri 3 semaines avant la mise en place, ou directement en pleine terre après les dernières gelées, dans un sol bien réchauffé.		
C408-515-2024	<b>Courge moschata</b>	<b>Butternut</b>	
	Variété tardive et courueuse. Elle produit 4 à 7 fruits par pied, de 8 à 12 cm de diamètre pour la partie cylindrique, de 1,5 à 3 kg. La peau est blanc crème, la chair est jaune orangé, beurrée et fondante. Excellente conservation.		
C422-515-2024	<b>Courge moschata</b>	<b>Violina</b>	
	Ancienne variété italienne de type "Butternut" verrueuse, de 30 à 50 cm et de 1,5 à 4 kg. Chair ferme, sucrée, orange. Excellente saveur pour mets sucrés ou salés. Excellente conservation. Une référence chez les chefs.		
C610-507-2020	<b>Courgette</b>	<b>Cocozelle</b>	
	Fruit vert foncé strié de nuances plus claires à consommer de préférence jeune avant qu'il n'atteigne 20 cm. La chair est délicate, savoureuse et très tendre. Variété ancienne, précoce, au port buissonnant.		
C612-507-2022	<b>Courgette</b>	<b>Lebanese White Bush</b>	

## Potagères

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
	Très ancienne variété semi-buissonnante originaire du Liban. Beaux fruits vert pâle à blancs, chair jaune crème. S'ils sont récoltés au fur et à mesure, la plante est très productive. Jusqu'à maturité, ils se gardent plusieurs mois et sont parfaits pour soupes et ragoûts. Excellent qualité gustative. Une des meilleures.		
C611-507-2021	<b>Courgette</b>	<b>Lemon squash</b>	
	Non courueuse, buissonnante. De bon rendement. En forme de gros citron ou de petite courge. Délicieux fruits jaune vif-orange, d'un diamètre de 6 à 10 cm et pesant de 50 à 200 g. Jeunes, peuvent être dégustés crus, en carpaccio, arrosés d'un peu d'huile d'olive et parsemés de gros sel. Délicieuse mais à consommer rapidement après récolte.		
C606-505-2020	<b>Courgette</b>	<b>Tondo di Piacenza / Ronde de Piacenza</b>	
	Courgette précoce, vigoureuse, buissonnante. Fruits ronds, légèrement côtelés, vert foncé moucheté de blanc. Chair ferme et savoureuse. Récolter jeune, max. 8 cm de diam. Semis en godet à 20°C ou en place en poquets de 2-3 graines lorsque la terre est suffisamment réchauffée.		
C608-507-2022	<b>Courgette</b>	<b>Zuboda</b>	
	Ancienne variété, aux côtes bien marquées, tardive et courueuse. Produit 4 à 7 fruits par pied. Partie cylindrique de 8 à 50 cm de diamètre, pesant de 1,5 à 5 kg, peut atteindre 40 cm de long. La peau passe du vert à l'ocre et la chair exquise est beurrée, sucrée et fondante. Se conserve 4 à 9 mois.		
L332-211-2022	<b>Epazote</b>	<b>Thé du Mexique</b>	
	Plante médicinale aux petites fleurs vertes, utilisée par différents peuples amérindiens pour ses propriétés fébrifuges, sédatives, antiseptiques, etc. Vermifuge le plus employé traditionnellement (en décoction). Également très présente dans la cuisine mexicaine, où on l'associe aux haricots pour faciliter la digestion. Hauteur : 1-1,50 m. Semer directement en pleine terre. Ne pas la laisser monter en graine, cette plante présente un risque d'envahissement. Risque de propagation en milieu naturel si manque de précaution.		
L227-211-2021	<b>Epinard arbre / Chénopode</b>	<b>Magenta Géant</b>	
	Variété ancienne décorative atteignant 2,50 m de haut. Les feuilles se consomment cuites comme des épinards ou crues en salade. Jeunes pousses d'un étonnant rose magenta, à pincer pour tenir la plante compacte. Éclaircir à 60 cm. Attention : peut devenir envahissante, éviter de laisser monter en graines.		
F230-192-2023	<b>Haricot à écouser nain</b>	<b>Vandana Shiva</b>	
	Très jolie variété, avec ses grains roses, tachetés et ses multiples gousses zonées de rose d'une quinzaine de centimètres. Plant vigoureux à fort développement pour un haricot nain pouvant atteindre 60 à 80 cm, facile à cultiver. Excellent consommé en mi-sec.		
F340-507-2024	<b>Haricot mangetout à rames</b>	<b>Goldmarie</b>	
	Maturité précoce. Variété vigoureuse et saine. Les gousses jaune doré sont tendres et d'un très bon goût.		
F302-507-2024	<b>Haricot nain mangetout ou à écouser</b>	<b>Comtesse de Chambord</b>	
	« Haricot riz », variété naine à demi-grimpante (si tuteuré, elle monte à 80 cm de haut) : elle produit des petits grains blanc allongés, d'un cm de long, à peau fine, fondants et délicieux. Semis en terre bien réchauffée à partir de mi-mai et jusqu'à mi-juin, en rangs espacés de 1 m, en poquet de 5-6 graines tous les 50 cm.		
L537-507-2021	<b>Laitue à couper</b>	<b>Merlox</b>	
	Variété très résistante au bremia et au sclerotinia. Peut se cultiver comme une salade à tondre ou comme salade entière. Semis sous abri un mois avant la mise en place ou en pleine terre d'avril à octobre. Produit des feuilles type « feuille de chêne » très rouges. Cœur clair. Texture croquante et saveur excellente. Convient également pour la culture en pot.		
L519-507-2022	<b>Laitue à couper (à tondre)</b>	<b>Cressonnette Marocaine</b>	
	Cette laitue d'origine italienne est aussi appelée Radicetta ou Cerbiatta. Feuillage de couleur vert pâle très découpé comme des feuilles de pissenlit. Goût de mâche et de laitue. Grande rusticité. Se ressème spontanément en fin d'automne et croît durant l'hiver.		
L538-507-2022	<b>Laitue batavia</b>	<b>Cardinale</b>	
	Belle laitue Batavia facile à cultiver. Les feuilles sont froissées, rouge vineux en bordure, vert clair au centre.		
L525-507-2022	<b>Laitue batavia</b>	<b>Lattughino rosso / Blonde à bords rouges</b>	
	Variété à feuilles vertes teintées de rouge, ondulées et croquantes. Très rustique, supportant le gel, elle peut être produite toute l'année, même l'hiver en plein champ ou sous abri non chauffé. Culture comme salade à tondre possible.		
L539-507-2022	<b>Laitue pommée</b>	<b>Black Seeded Simpson</b>	
	Grande pomme vert clair, sans cœur, aux feuilles larges, frisées, croustillantes et juteuses. Ancienne variété américaine de 1850 toujours très appréciée outre Atlantique.		
L550-507-2023	<b>Laitue pommée de printemps</b>	<b>Flashy Green Butter Oak</b>	
	Laitue de printemps de type "feuille de chêne". Jolies feuilles vertes marbrées de rouge formant une pomme compacte. Texture tendre et croquante. Semis sous abri un mois avant la mise en place ou en pleine terre d'avril à juin. Le semis en pleine terre permet d'obtenir des plants plus résistants et moins sensibles à la montaison.		
G526-169-2022	<b>Mais à éclater</b>	<b>Fraise</b>	

## Potagères

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
		Le plant de 1m de haut porte de petits épis rougeâtres semblables à de grosses fraises allongées. Cette variété très ornementale peut être cultivée en pot. Les grains sont consommables en popcorn.	
G527-211-2022	<b>Maïs à farine</b>	<b>Montana Cudu</b>	
		Variété de maïs amérindien sacré, le Cudu. Cette variété du Montana produit de beaux et longs épis à grains blancs tâchés de bleu, sur lesquels apparaissent parfois l'effigie d'un aigle. Farine au goût de noisette.	
G525-245-2022	<b>Maïs à farine</b>	<b>Osage Brown Corn</b>	
		Ancienne variété amérindienne, le plant ne dépasse pas 160 cm et porte 2-3 épis. Maturité à 75-95 jours. Les grains sont brun foncé. On peut obtenir une belle farine dorée.	
G524-234-2022	<b>Maïs à farine</b>	<b>Po'suwaeggeh blue</b>	
		Ancienne variété amérindienne de Pueblo Pajoaque dont le nom veut dire "Lieu où il y a de l'eau en abondance". Très longs épis de 25-30 cm aux grains bleu foncé, savoureux et très nutritifs. Farine - boisson "Atole". Parfois épis de plus de 1000 grains.	
G536-243-2024	<b>Maïs doux</b>	<b>Bronze Orange</b>	
		Variété assez compacte. Peut atteindre 1,2 m de haut. Peut offrir jusqu'à 5 épis garnis de délicieux grains bronze orangé qui se consomment aussi bien frais, au stade laiteux, qu'à complète maturité, sous forme de farine.	
G528-235-2024	<b>Maïs doux</b>	<b>Indigo Blue Jade</b>	
		Cette petite variété de moins de 1 m produit de 4 à 6 épis contenant des grains de couleur bleue riche en anthocyanes et offrant une texture douce.	
C699-505-2020	<b>Melon</b>	<b>Variétés de Bourgogne</b>	
		Plusieurs variétés anciennes originaires de Bourgogne. Laissez-vous surprendre ! Les melons peuvent être verts, jaunes ou violets, lisses, brodés ou côtelés ! Ronds, ovoïdes, petits ou gros.	
C737-515-2020	<b>Melon</b>	<b>Vert Grimpant</b>	
		Variété ancienne précoce. Les fruits sont de petite taille (10 à 12 cm diam), vert foncé, à côtes marquées et plus claires. La chair est verte, fondante, juteuse et très sucrée. Idéal pour une conduite en treille.	
L440-513-2020	<b>Navet</b>	<b>Des Vertus Marteau</b>	
		Ancienne variété de navet à racine cylindrique, blanche, de 12 à 16 cm de long. La chair est blanche, tendre et sucrée. Récolter les racines jeunes car elles ont tendance ensuite à devenir creuses.	
L441-513-2020	<b>Navet</b>	<b>Petrovski Early Round Yellow</b>	
		Navet jaune rond, légèrement aplati. La chair est blanc crème, délicate, sucrée lorsque la racine est jeune. Ancienne variété allemande précoce.	
C814-520-2023	<b>Pastèque</b>	<b>De Sibérie / Sweet Siberian</b>	
		Ancienne variété originaire de Sibérie à la chair jaune et juteuse. Fruits atteignant 60 cm de longueur et 4 kg. Petites graines brunes. Semis en pleine terre possible dans un sol bien réchauffé, une fois le risque de gelée écarté.	
C806-515-2022	<b>Pastèque</b>	<b>Quetzali</b>	
		Variété américaine, adaptée aux climats frais. Les fruits sont petits (4-5 kg) ronds, l'épiderme épais. La chair est rouge vif et particulièrement sucrée. Bien arroser pendant tout le développement.	
S209-211-2023	<b>Physalis</b>	<b>Lanterne Japonaise</b>	
		Plante ornementale haute de 60-80 cm. Peut être vivace ou annuelle, en fonction du climat. De petites lanternes oranges très jolies apparaissent à l'automne. Prisée pour les bouquets secs et les compositions florales, un classique de décoration automnale. Cueillir en fin de saison.	
S332-515-2022	<b>Piment doux (poivron)</b>	<b>Ampuis</b>	
		Ancienne variété originaire de la région Française d'Ampuis, (Rhône). Plante restant assez petite, jusqu'à 50 cm, adaptée à la culture en pot. Petits fruits rouge lobés en forme de lanterne, fripés, à la peau fine, de 20 à 50 g. Excellent pour farcir ou à sécher. Saveur sucrée et fruitée.	
S329-515-2022	<b>Piment doux (poivron)</b>	<b>Corno di bue rosso</b>	
		Spectaculaire et exquis, d'origine italienne. Plantes hautes à tuteurer. Croissance très vigoureuse. Une quantité de très longs fruits savoureux qui passent du vert foncé au rouge carmin mûrs. Peau fine, délicieux confit, au grill, au four, en salade.	
S320-515-2021	<b>Piment doux (poivron)</b>	<b>Mini red bell</b>	
		Plant compact (40 cm) à fruits cubiques ou légèrement allongés, petits (4-6 cm), passant de vert à rouge à maturité, à la chair charnue et sucrée. Culture en pot possible.	
S328-504-2021	<b>Piment doux (poivron)</b>	<b>Petit Bec Biquinho</b>	
		Variété brésilienne dont les fruits rouges ont la forme d'une toupee ou d'une goutte avec un bec saillant. Chaque fruit est long de 2-3 cm. Fruit très aromatique, fruité et doux.	
S315-515-2022	<b>Piment doux (poivron)</b>	<b>Quadrato d'Asti rosso</b>	
		Variété italienne produisant de gros fruits cubiques à 3 ou 4 lobes, mûrissant de vert à rouge. La chair est épaisse et charnue, la saveur douce et sucrée. Croissance vigoureuse.	
S400-515-2022	<b>Piment fort</b>	<b>Aji Amarillo</b>	

## Potagères

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
	Variété originaire d'Amérique du Sud. Les fruits allongés mûrissent de vert à jaune vif, de 10-12 cm. Peut être récolté vert, alors qu'il est peu fort. Si on le laisse mûrir à sa couleur jaune (amarillo), il devient brûlant. Retirer les veines pour moins de force. Les plants sont de 90 à 180 cm, tolérants aux climats frais, peuvent être hivernés. Chair peu épaisse et très fruitée. À sécher et réduire en poudre		
S433-515-2021	<b>Piment fort</b>	<b>Gorria "type Espelette"</b>	
	Variété traditionnelle du Pays Basque. Le fruit est rouge à maturité, de forme conique. Croissance vigoureuse. Bonne conservation.		
S326-515-2022	<b>Piment peu fort</b>	<b>Babura</b>	
	Plante buissonnante originaire d'ex Yougoslavie, d'une hauteur de 70cm offrant des fruits courts et pointus qui mûrissent de presque blanc à rouge vif à maturité. Chair très pulpeuse, légèrement piquante. Intéressant à farcir, en sauce, à griller. Un des meilleurs, passé au four se pèle très facilement.		
S318-515-2022	<b>Piment peu fort</b>	<b>Boldog hungarian spice</b>	
	Variété ancienne hongroise donnant de longs fruits de 15 cm, à la peau peu épaisse, mûrissant de vert à rouge foncé. Traditionnellement utilisé pour préparer du vrai paprika.		
S341-211-2024	<b>Piment peu fort</b>	<b>Bonnet d'Évêque</b>	
	Variété originaire du brésil. Fruits de type "Rocotillo", forme atypique de bonnet d'évêque. Ils mûrissent de vert à rouge. Saveur très fruitée.		
S399-515-2022	<b>Piment peu fort</b>	<b>Numex Big Jim</b>	
	La plante est vigoureuse, haute de 60 à 90 cm mais relativement petite par rapport aux nombreux fruits qu'elle produit qui sont étroits et longs de 20 à 30 cm (jusqu'à 30 gousses par pied!). Les fruits mûrissent de vert clair à rouge. La peau est épaisse		
S403-515-2024	<b>Piment peu fort</b>	<b>Padron</b>	
	Variété traditionnelle espagnole, cultivée en Galice, offre une multitude de fruits coniques de 3 à 5 cm de long, se consommant couramment verts et cuits, mais ils sont aussi très bons rouges et crus. Jeunes et verts, avant qu'ils n'atteignent 5 cm, ils dévoilent une saveur douce et deviennent brûlants passé ce stade. Leur puissance est changeante avec la maturité, cependant des piments immatures peuvent toutefois se révéler piquants !		
S398-515-2022	<b>Piment peu fort</b>	<b>Peperoncini</b>	
	Piment de type "Cuban". Variété vigoureuse à port compact. Fruits coniques, longs de 7 à 12 cm, mûrissant de jaune-vert à rouge. Plantes de 80cm de hauteur très productives. Saveur sucrée, peu piquant, arôme subtil. En vert et petits en salade au vinaigre, à sécher. Produit beaucoup en fin de saison.		
S448-515-2023	<b>Piment très fort</b>	<b>Aji Angelo</b>	
	Variété rouge vif originaire d'Amérique du sud poussant rapidement jusqu'à 1,50 m. fruits juteux, croquants, très sucrés, aux saveurs rappelant les agrumes. Nécessite un tuteurage.		
S434-515-2022	<b>Piment très fort</b>	<b>Fiesta</b>	
	C'est une plante au port compact (40 à 60 cm) dont les fruits sont érigés, allongés et pointus. Ils mûrissent de ivoire à jaune, puis orange et enfin rouge. Idéal pour la culture en pot. Mi-saison, très fort.		
S447-515-2023	<b>Piment très fort</b>	<b>Hot Portugal</b>	
	Variété ancienne de 1920, précoce, américaine plus que portugaise, offrant une abondance de piments de type « Cayenne » au port érigé. 15-20 cm de long, pointus, mûrissant de vert à rouge foncé. Saveur piquante, peau fine. Décrit en 1935 par Harris & Co (NY) comme étant l'un des meilleurs piments. À utiliser séché ou pour la confection de sauce piquante.		
S451-515-2023	<b>Piment très fort</b>	<b>Tabasco</b>	
	Brûlant ! Ancienne variété. Chair juteuse, fruitée et fumée. Hauteur : environ 50 cm. fruits de 5-10 cm de longs, dressés vers le ciel, rouge brillant à maturité complète.		
L727-211-2023	<b>Poireau</b>	<b>Mélange de Belgique</b>	
	Variété-population de poireaux : diverses tailles des fûts, de couleurs et de feuillage. Parfaits pour les amateurs de sélection ou les jardiniers recherchant de la diversité ! Semis en pleine terre en avril-mai, possible dès mars sous abri - dans ce cas, repiquer quand les plants font la taille d'un crayon.		
F501-132-2022	<b>Pois chiche</b>	<b>Brown Sonoran noir</b>	
	Variété rare aux graines brun-jaune. Le pois chiche est riche en protéines, vitamines du groupe B et minéraux essentiels. Très utilisé dans la cuisine méditerranéenne et orientale. Semis en pleine terre, en poquet de 3-4 graines, en lignes espacées de 40 cm. Recouvrir de 2-3 cm de terre, plomber, tenir le sol frais. Ne garder que 2 plants par poquet et butter, comme les pois ou les haricots.		
G118-169-2022	<b>Quinoa</b>	<b>Colorado Black Shelly 25</b>	
	Cette variété vigoureuse de courte saison est peu sensible au froid et peut atteindre 1.5 m de haut. Elle produit de grandes panicules offrant en abondance des grains multicolores en majorité noirs		

## Tomates cerise

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
T332-515-2022	<b>Tomate cerise bigarrée mi-saison</b>	<b>Pink Tiger</b>	
	Variété à croissance indéterminée, pouvant atteindre 2m. Bonne production. Tomates cerises allongées rose-rouge striées de orange à maturité. Saveur douce et fruitée.		
T323-515-2020	<b>Tomate cerise blanche mi-saison</b>	<b>Cherry Ghost</b>	
	Grosse tomate cerise de 4 cm de diamètre, de couleur blanche teintée de jaune et de rouge. La peau est légèrement duveteuse. La chair a une saveur douce. Feuillage vert gris.		
T325-515-2020	<b>Tomate cerise indigo mi-saison</b>	<b>Pansy Ap</b>	
	Fruit rond et légèrement aplati de 50 à 90 grammes. La peau est duveteuse, jaune tachée de bleu indigo. Saveur agréable, sans acidité. Variété très productive.		
T802-515-2020	<b>Tomate cerise jaune précoce</b>	<b>Sauvage Groseille Jaune</b>	
	Variété hâtive. Elle produit des petits fruits jaunes de 1.5 à 2 g, ronds en grappes allongées. La chair est ferme, de saveur acidulée. Variété très résistante au mildiou et à l'oïdium.		
T348-515-2023	<b>Tomate cerise jaune mi-saison</b>	<b>Barry's Crazy</b>	
	Variété produisant une abondance de grappes de petits fruits ovoïdes se terminant par une pointe plus ou moins émoussée. Port buissonnant, peut atteindre 1,60 m de hauteur. Feuilles aux lobes très découpés. Couleur des fruits : jaune. Chair croquante et juteuse. Saveur très douce, avec une pointe d'acidité.		
T346-515-2023	<b>Tomate cerise jaune mi-saison</b>	<b>Blush</b>	
	offre une abondance de fruits type « prune » de 30 à 50 grammes, à la peau jaune orangé veinée de rouge, se conservant longtemps sur la plante. Variété adaptée aux régions froides ou à la saison courte. Chair ferme et juteuse à la saveur douce et sucrée, voire très sucrée à pleine maturité.		
T327-505-2020	<b>Tomate cerise jaune mi-saison</b>	<b>Mirabelle Blanche</b>	
	Cette variété produit une quantité impressionnante de grappes de petits fruits blanc crème aux reflets rose doré. Chair ferme au goût sensiblement acidulé.		
T322-515-2020	<b>Tomate cerise multicolore mi-saison</b>	<b>Brad's Atomic</b>	
	Cerises moyennes allongées en grappes. Rayures multicolores. Intérieur vert olive et rouge. Fruits exquis ! Constitution robuste et très bonne productivité. Croissance 75 jours. Championne toutes catégories à Bretonnières en 2019. Peut fendiller si arrosage trop abondant.		
T324-515-2020	<b>Tomate cerise noire mi-saison</b>	<b>Chocolate Pear</b>	
	Petite tomate ovale ou en forme de poire, de couleur rouge brun avec des traces vertes aux épaules et à l'inoubliable goût de chocolat ! Chair ferme et juteuse. Variété productive, résistante à l'éclatement.		
T328-505-2020	<b>Tomate cerise noire mi-saison</b>	<b>Garnet</b>	
	Variété produisant de nombreuses grappes de tomates cerises rondes, rouge foncé. Excellente saveur légèrement acidulée. Bonne résistance aux craquelures.		
T801-515-2021	<b>Tomate cerise orange mi-saison</b>	<b>Sauvages des Galapagos</b>	
	Tomate sauvage endémique à l'Archipel des Galapagos. Les plants buissonnants et très ramifiés produisent de très nombreuses petites tomates jaune orange en forme de goutte. Goût excellent et sucré.		
R111-515-2020	<b>Tomate cerise rouge très précoce</b>	<b>Sauvage Matt's Wild Cherry</b>	
	Cette variété produit, même par saison froide, sur des plantes de moins d'1m50 de hauteur. Elle croît à l'état sauvage à l'est du Mexique. Elle produit en abondance des fruits d'environ 2 cm de diamètre, de belle texture et à la saveur sucrée.		
R110-211-2020	<b>Tomate cerise rouge très précoce</b>	<b>Stupice</b>	
	Grosse tomate cerise de type cocktail très adaptée pour un climat tempéré à humide. Cette variété donne du début de l'été à l'automne des fruits ronds à ovales de 3 cm de diamètre		
R108-505-2017	<b>Tomate cerise rouge précoce</b>	<b>Ambrosia Red</b>	
	Cette variété produit des tomates-cerise de 2-3 cm de diamètre. C'est une variété extrêmement sucrée de saveur excellente. Plantes de plus de deux mètres d'amplitude. Croissance indéterminée. Maturité : 60 jours après transplantation.		
T330-515-2021	<b>Tomate cerise verte mi-saison</b>	<b>Green Grape ou Raisin Vert</b>	
	Variété ancienne. Elle produit des grappes de 30 cm de long. Les fruits sont sucrés, parfumés et juteux. Plante très productive, adaptée au climat frais. Port buissonnant et compact.		
T329-515-2021	<b>Tomate cerise verte mi-saison</b>	<b>Verde Claro</b>	
	Variété de type "raisin vert" développée en 2011 par Tom Wagner. Donne de petits fruits ovales, translucides, vert clair; ils tombent au sol lorsqu'ils sont mûrs. Saveur exceptionnelle. Une des meilleures tomates pour les enfants. Plante vigoureuse à croissance indéterminée.		

### Tomates

Code	Nom français de l'espèce	Variété	Qtité sachets
T122-515-2020	<b>Tomate bigarrée mi-saison</b>	<b>Ananas Noir</b>	

	Gros fruits charnus multicolores, vert foncé à orangé en passant par du rouge sombre. La chair est marbrée vert jaune avec des raies roses. Croissance indéterminée, productivité moyenne.	
T119-515-2022	<b>Tomate bigarrée mi-saison</b>	<b>Berkeley Tie Dye</b>
	Gros fruit de 300 g jusqu'à 1 kg, vert rayé de jaune et rouge, de forme aplatie et renflée. La chair est verte marbrée de rouge et jaune, très savoureuse, épicee avec une pointe d'acidité. Variété résistante aux maladies.	
T117-515-2020	<b>Tomate bigarrée mi-saison</b>	<b>Cosmic Eclipse</b>
	Petit fruit de 60 à 90 g rond à ovale à la robe multicolore : zébrée de vert foncé à clair, de rouge, éclaboussée d'indigo, voire de noir. Chair rouge, juteuse et goûteuse. Bonne conservation. Variété très productive.	
T120-515-2020	<b>Tomate bigarrée mi-saison</b>	<b>Dark Galaxy</b>
	Très beaux fruits en grappes, de forme ronde, de couleur rouge orange moucheté d'or, épaules indigo. Goût équilibré entre douceur et acidité. Feuillage dense	
T118-515-2020	<b>Tomate bigarrée mi-saison</b>	<b>Lucid Gem</b>
	Fruit de 120 à 150 g de couleur jaune à orange à indigo. Chair jaune orangé marbré de rouge au centre, douce et fruitée, très charnue, peu de graines. Bonne tolérance à la chaleur. Croissance indéterminée.	
T106-515-2020	<b>Tomate bigarrée mi-saison</b>	<b>Oaxacan Jewel</b>
	Gros fruit de type « chair de bœuf » jaune orangé et rouge, côtelé. La chair est jaune marbrée de rouge, juteuse et délicieuse. Plant à grand développement, bonne production.	
T121-515-2021	<b>Tomate bigarrée mi-saison</b>	<b>Russian Cossack</b>
	Fruit de 60 à 120 g, rond, aplati, fortement côtelé, rouge brun zébré de vert. Chair de type « chair de bœuf », rouge pourpre et très juteuse. Goût fumé. A consommer en salade.	
T133-515-2023	<b>Tomate bigarrée mi-saison</b>	<b>Striped Cavern</b>
	Variété adaptée aux régions plus Fraîches. Plants vigoureux au grand développement, croissance indéterminée. Magnifiques fruits creux en forme de poivrons, rouges striés d'orange, 120-250g, lobes bien marqués. Idéals pour farcir. Excellente conservation.	
T123-505-2020	<b>Tomate bigarrée mi-saison</b>	<b>Violet Jasper</b>
	Variété originaire de Chine, aussi appelée Tzi Bi U. Elle produit d'abondants fruits rouge violacé striés de vert, de 30 à 90 g. Belle saveur.	
T205-515-2020	<b>Tomate blanche mi-saison</b>	<b>Halfmoon China</b>
	Fruit de type "chair de bœuf", de couleur blanche à jaune pâle, teinté de rose à maturité. Saveur riche au léger goût de melon. 200 à 300 grammes.	
T526-515-2023	<b>Tomate bleue mi-saison</b>	<b>La Cadéro</b>
	Variété moderne d'un bleu aubergine intense. Une des rares variétés bleues qui a véritablement du goût!	
T515-515-2021	<b>Tomate indigo mi-saison</b>	<b>Apple</b>
	Petit fruit de 60 à 150 g, rouge virant au noir sur les parties exposées au soleil. La chair est juteuse, sucrée et savoureuse. Plante à fort développement, productive jusqu'aux gelées. Résistante à la fissuration.	
T459-515-2023	<b>Tomate jaune mi-saison</b>	<b>Drapée</b>
	Etonnante tomate de type « poivron », fortement plissée et complètement creuse. Croissance indéterminée, très productive. fruits de 120-200g, jaune crème avec quelques taches vertes. Farineuse crue, à utiliser pour les sauces et les coulis, auxquels elle donne un côté crémeux.	
T460-515-2023	<b>Tomate jaune mi-saison</b>	<b>Persimmon</b>
	Très ancienne variété aux fruits ronds orange vif, aplatis, de 300g à 1kg. Une des meilleures tomates oranges. Chair ferme contenant peu de graines. Plants vigoureux à la croissance indéterminée, jusqu'à 2m de haut.	
T427-515-2022	<b>Tomate jaune mi-saison</b>	<b>Téton de Vénus Jaune</b>
	Fruits frais et fruités, légèrement acides, agréables en salades. En forme d'ovoïdes avec téton. Fruits charnus, peu juteux, pour salade, sauce et séchage.	
T501-515-2020	<b>Tomate noire mi-saison</b>	<b>Carbon</b>
	Une des variétés de tomates les plus noires. Fruits de 250-400 g aplatis et lisses, Chair rouge-brun très foncé. Saveur exceptionnellement riche et fruitée. Croissance indéterminée. 80 jours.	
T440-515-2020	<b>Tomate orange mi-saison</b>	<b>Thorburn's terra cotta</b>
	Fruit rond de la taille d'une orange, de couleur brun orange, épaules verdâtres. Chair rose orange à l'arôme floral. Production abondante jusqu'au premières fraîcheurs, croissance indéterminée.	
T648-515-2021	<b>Tomate rose mi-saison</b>	<b>Cœur de Bœuf Albenga de Ligurie</b>
	Variété ancienne italienne. Elle produit de gros fruits rose orangé, piriformes, profondément côtelés, de 250 g à 1kg. Chair dense, juteuse et sucrée. Plant vigoureux et productif jusqu'aux premières gelées.	
T647-514-2020	<b>Tomate rose mi-saison</b>	<b>Rose de Berne</b>
	Ancienne variété connue pour ses variétés gustatives. Les fruits à peau fine sont charnus et de couleur rose clair. Elle est sensible à la pluie et convient bien à la culture sous abri.	
T646-515-2020	<b>Tomate rose mi-saison</b>	<b>Rose du Liban</b>
	Très grosse tomate de type "chair de bœuf" de 300 g à 1.5 kg. Saveur douce et délicieuse, peu de graines. Très bonne productivité. Croissance indéterminée. 80 jours après repiquage.	
R203-515-2023	<b>Tomate rouge</b>	<b>De Calabre Riace</b>
	Variété originaire d'Italie. fruits rouges de type cocktail, ronds, légèrement aplatis.	

R543-515-2020	<b>Tomate rouge précoce</b>	<b>De Berao</b>	
Parfois appelée aussi Tomate arbre à cause de son fort développement (jusqu'à 4.50 m). Fruits moyens, ovales et de bonne conservation. Chair épaisse. A consommer en coulis, conserves ou séchée.			
R363-515-2023	<b>Tomate rouge mi-saison</b>	<b>Costoluto Fiorentino</b>	
Cette variété ancienne très productive, originaire de Florence, offre une cinquantaine de fruits rouge dense et juteux de type "chair de bœuf". Fortement côtelés sur la moitié supérieure, ils pèsent entre 180 à 250 g et se dégustent frais ou en conserve.			
R244-515-2025	<b>Tomate rouge mi-saison</b>	<b>Eureka</b>	
Variété ancienne. Grappes de 5 à 7 fruits rouges, ronds et très résistants à l'éclatement. Adaptée à la confection de sauces et de conserves.			
R335-515-2020	<b>Tomate rouge mi-saison</b>	<b>Spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia</b>	
Petite tomate de forme aplatie, caractéristique pour sa saveur aigre-douce. Elle est produite localement et traditionnellement en Italie.			
R336-515-2021	<b>Tomate rouge tardive</b>	<b>Cornue des Andes</b>	
Fruit allongé de 100 à 150 g, il ressemble au piment. Sa chair est très dense, fondante, peu acide, sans jus et avec peu de graines.			
T707-515-2020	<b>Tomate verte mi-saison</b>	<b>Green Brandy</b>	
Pour salade et sauce, aromatique et riche, fruit rond, vert jaune strié de 60 à 120 g. Variété incroyablement productive toute la saison. Une découverte!			
T708-515-2020	<b>Tomate verte mi-saison</b>	<b>Green Velvet</b>	
Fruit vert devenant jaune bronze à pleine maturité. Il est un peu aplati, de 150 à 250 g. Variété « chair de bœuf », la chair est vert émeraude, douce et très savoureuse.			
Prix par sachet : CHF 5.- pour les non-membres, CHF 4.- pour les membres	<b>Total sachets:</b>	(à compléter)	
Frais d'envoi de CHF 5.- à CHF 15.- selon poids et volume en prioritaire	<b>Total des frais d'envoi :</b>	(ne pas remplir)	
	<b>Total final :</b>	(ne pas remplir)	