

Tomates du Monde

2015

Tomates del mundo

Tomater der Welt

Rajčata svĕta

Ντομάτες στον κόσμο

Tomates du monde

Tomàquets en el món

Paradajz u svijetu

Tomatoes of the world

Domate në botë

Pomodori del mondo

Munduko tomateak

世界のトマ

Dünyada Domates

Tomater i världen

Tomatid maailmas

世界的蕃茄

Помидоры в мире



Jean Gagné



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

M*ystérieuse et délicieuse, pas tout à fait fruit, ni légume. D'où vient-elle?*

Quelles sont ses origines? Pourquoi est-elle si nutritive, délicieuse et magnifique?

Pourquoi a-t-elle un goût si suave?

La tomate, originaire d'Amérique, est aujourd'hui cultivée dans le monde entier.

Au cours des âges, dans toutes les régions du monde, différentes variétés de tomates ont été cultivées.

Il existe de vieilles souches de tomates qui se sont préservées et ont conservé tout leur caractère.

Tandis que certaines autres, plus modernes, fruits d'hybridation, donnent des résultats extraordinaires, en goût et beauté.

À la Pépinière Jean Gagné, nous vous offrons une sélection unique de plants de tomates venues du monde entier. Il vous sera possible, à coût modique, de vous procurer une collection bien étiquetée des variétés de tomates les plus réputées.



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

A486 Ace 55 : _____ ***ROUGE***

Chair rouge à saveur douce, pour ceux qui préfèrent une tomate sans acidité. Fruit de 200 à 300 grammes. Plant de 120 à 180 centimètres de hauteur. Bonne couverture du feuillage contre le soleil. Bonne résistance au fusarium et au verticillium. **Déterminée**. Hongrie. (80 jours).

A228 Amish paste : _____ ***ROUGE***

Tomate tardive, variété ancestrale cultivée depuis plus d'un siècle par la communauté amish. Malgré son feuillage léger, elle produit une grande quantité de fruits rouges et pointus de 10 oz. Excellente saveur, pulpeuse et ne contenant que peu de graines. Excellente pour les sauces. USA. (85 jours).

A569 Ananas : _____ ***MULTICOLORE***

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Spectaculaire avec ses fruits énormes qui dépassent largement la paume de la main. Sa chair ressemble à une tranche d'ananas. Son goût est sublime, frais, très parfumé et même légèrement sucré. USA. (85 jours).

A457 Andine cornue : _____ ***ROUGE***

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Variété très ancienne et rare. Peu de graines et peu de jus ce qui en fait une tomate idéale pour la cuisson. D'un goût très parfumé, très productive. Elle a été rapportée de la Cordillère des Andes par un collectionneur français. Amérique du sud. (75 jours).

A158 Anna Russe (Anna russian) : _____ ***ROSE***

Chair très tendre, veloutée et juteuse. Goût succulent. En fait, une des meilleures tomates selon les experts, (lorsqu'elle est très mûre). Tomate rose rougeâtre plus ou moins en forme de coeur allongé, de format moyen gros. Assez hâtive. Plants maigres, presque chétifs, parés d'un feuillage délicat, finement divisé. Les graines seraient parvenues d'un immigrant russe qui les aurait apportées en Oregon, où elles auraient été ensuite léguées de génération en génération. Russie. (65-75 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

C160 Calabash : _____ POURPRE

Ce qui frappe chez cette variété, à part son goût magnifique, c'est le plissement extrême de ses fruits ainsi que leur coloration rouge pourpre foncé tout à fait inusité. Sa couleur unique est celle qui se rapproche le plus du vrai pourpre. L'intérieur révèle une chair rouge violacée et des cavités verdâtres. Forme aplatie ressemblant un peu à une citrouille. Variété extrêmement ancienne, qui aurait été cultivée à partir du XVIe siècle. Goût hautement apprécié, concentré; on croirait presque que ses fruits ont macéré dans une sauce au vin (ils font d'ailleurs une sauce délicieuse). Arménie. (85 jours).

C666 Célébrité : _____ ROUGE

Variété très populaire, produisant de gros fruits sur des plants vigoureux. Les amateurs apprécient cette variété depuis 1980 pour ses fruits fermes, de coloration rouge foncé brillant. Goût exceptionnel. USA. (68 jours).

C126 Cerise noire : _____ NOIRE

Très belle tomate cerise savoureuse, douce et fruitée. Productive et résistante aux maladies. USA. (65 jours).

C233 Cherokee : _____ POURPRE

Tomate rouge foncé, tirant sur le brun, avec des épaules vertes. Format Beefsteak (gros). Saveur riche, avec du caractère. Chair rouge brique. Cultivée par les Cherokee de l'Amérique du Nord (1890, Tennessee). Résistante aux maladies et ses fruits ne craquent pas. USA. (85 jours).

C202 Cœur de bœuf : _____ ROSE

Variété ancienne très populaire. Fruits très gros pouvant atteindre 500 ou 600 grammes sans forcer, épousant la forme d'un cœur, charnus, de bonne saveur puissante de tomate. Collet vert. Un délice! Italie. (100 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

C420 Cosmonaute Volkov : _____ ROUGE

Une variété sous-estimée, plus hâtive, plus productive et plus savoureuse que bien d'autres de sa catégorie! Fruits rouges de gros format au superbe goût franc d'antan, avec une bonne acidité. Produit bien même en conditions médiocres ou fraîches. Bien adaptée aux conditions du Québec. Originaire de l'Ukraine, nommée d'après le cosmonaute natif de ce pays. URSS. (70 jours).

D182 Délice d'or (Golden delight): _____ ORANGE

Superbe tomate jaune orangé, tendre et savoureuse, sans acidité. Lauréate de notre dégustation en 2014. Les semences ont été obtenues des Jardins du Grand Portage <http://www.jardinsdugrandportage.com/>. Résistante aux maladies et à l'éclatement. Peu de graines. Développée à l'université du Dakota du Sud en 1972. **Déterminée**. USA. (60 jours).

D371 Délicieuse : _____ ROUGE

Son nom la décrit bien. Elle est grosse, délicieuse, charnue, juteuse et contient peu de graines. Une tomate rouge qui résiste bien au craquement et se conserve longtemps. Elle détient le record de la plus grosse tomate au monde (7 livres). Elle est très demandée par les jardiniers connaisseurs. USA. (77 jours).

F176 Fleurette: _____ ROUGE

De type cœur de bœuf à rendement amélioré. Succulente chair fondante et sucrée au goût de tomate ancestrale. Peu de graines. Plant vigoureux et résistant aux maladies. France. (70 jours).

F54 Fraise: _____ ROUGE

Fruit unique en forme de fraise. D'une belle couleur rouge foncé en forme de cœur, ferme et sucré. Grosseur d'environ 1 pouce. Mexique. (60 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

H179 Heinz : _____ ***ROUGE***

Variété de précocité moyenne à la production très groupée. Elle se cultive sans tuteur et ne nécessite pas de taille. Ses fruits ronds très fermes et savoureux ont une remarquable résistance à l'éclatement. USA. (78 jours).

J242 Jasper : _____ ***ROUGE***

Gagnante All America Selection en 2013. Petits fruits rouges au goût incroyablement riche et sucré qui se conservent longtemps. Très haute résistance aux maladies. USA. (60 jours).

J389 Joyau d'Oaxaca : _____ ***MULTICOLORE***

Des montagnes de l'Oaxaca nous provient ce petit bijou de la nature: une superbe tomate multicolore possédant une saveur fruitée intense avec des notes rappelant la pêche. Fruits de format moyen à gros, chair marbrée de bandes rouges. Plant à feuillage de patate de taille moyenne. Assez hâtive. Croissance **Semi-déterminée**. Originaire de l'état d'Oaxaca, (Zapotèques). Mexique. (75 jours).

J116 Juliet : _____ ***ROUGE***

Haut rendement de tomates, (13 grappes de 30 petits fruits chacune), très sucrées et riches en saveur, rouge très foncé et luisantes. Haute tolérance au fendillement. USA. (62 jours).

L315 Lemon boy : _____ ***JAUNE***

Fruits globulaires, jaune citron de 7oz. Meilleure apparence que les tomates dites dorées. Très productif. Bonne résistance au fusarium wilt race 1, au verticillium race 1 et aux nématodes. Saveur douce, tomate très demandée par les connaisseurs. USA. (72 jours).

L681 Little lucky : _____ ***JAUNE ORANGÉ***

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Petite tomate issue d'un croisement accidentel entre la Brandywine et une tomate inconnue «lucky». Saveur incroyable, complexe avec un bon équilibre acide et sucré. USA. (80 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

M262 Mac Pink: _____ ***ROSE***

Fruit rose tirant sur le rouge, rond de 120 à 300 grammes. Chair juteuse. Saveur douce sucrée et acide. Plant de 60 à 90 centimètres de hauteur. Bonne résistance au fusarium Wilt et au verticillium Wilt. Croisement de « Coldset » et de « Homestead ». Variété développée par Mac Donald Agriculture College sur le campus de Mc Gill Université à Sainte Anne de Bellevue au Québec et présentée en 1974. **Déterminée.** Canada. (55 à 65 jours).

M685 Manitoba : _____ ***ROUGE***

Une tomate extra hâtive adaptée aux zones 3 et moins. Idéale pour les régions montagneuses ou le Nord du Québec; ou encore pour les impatient(e)s en zones 4-5 qui veulent avoir des tomates dès juillet. Fruits rouge vif, légèrement aplatis, de format moyen. Plants compacts. Développée au Manitoba. **Déterminée.** Canada. (58 jours).

M602 Martha Washington : _____ ***ROSE***

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Le goût d'une bonne tomate ancienne, de gros format. Variété facile à cultiver car elle s'adapte à de nombreuses conditions. Rendement très élevé selon des essais comparatifs. Mexique. (75 jours).

M289 Matina : _____ ***ROUGE***

Surprenante par l'uniformité et la perfection des fruits que présente cette variété, rouges et de format moyen, parfaitement ronds et uniformes, qui mûrissent en groupes sur chaque grappe. Ceux-ci ressemblent aux tomates « mûries sur vigne ». Pulpe rouge et gel vert autour des graines. Bonne saveur. Grands plants au magnifique feuillage de patate (feuilles pleines, non divisées). Variété reconnue pour sa qualité. Résistante au craquement et plusieurs maladies. Très hâtive. Une super génétique digne des variétés hybrides. Allemagne. (65 jours).

M533 Mémé Beauce : _____ ***ROUGE***

Un menuisier, en démolissant une vieille maison à St-Joseph de Beauce a trouvé des précieuses graines. Il les a remises à M. Gérard Parent, qui a réussi à obtenir trois plants sur environ 200 semences. L'un des plants de tomates a été remis à M. Antoine d'Avignon, qui nous a confirmé une très ancienne variété. Belle grosse tomate rouge très hâtive à saveur d'antan. Canada. (70 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

M722 Merveille des marchés : ROUGE

Tomate très ancienne d'une vigueur et d'une productivité remarquables. Beaux fruits rouges bien formés et beaucoup plus savoureux et parfumés que les nouvelles variétés. Lisses, parfaits, sans craquements ni fendillements et résistants aux maladies. Alors on peut à juste titre les qualifier de « merveilleux ». Format moyen (5 à 7 cm). Italie. (75-80 jours).

M537 Mille fleurs : JAUNE

Une étonnante variété *multiflora* aux grappes énormes couvertes d'une myriade de fleurs, d'où la variété tire évidemment son nom. Une seule grappe peut ensuite contenir jusqu'à 150 tomates! Petits fruits de forme ronde à ovale (2-3 cm), de couleur jaune doré. Bonne saveur fruitée. Plant d'environ 2 m. Variété rare! Origine inconnue. (80 jours).

M215 Momotaro : ROSE

Une des plus populaires dans les marchés japonais. Son nom lui vient d'un héros du folklore. Elle se mange fraîche et son goût insurpassable, harmonieux sucré et piquant en fera aussi le héros de votre jardin. Elle a été plusieurs fois championne dans les concours de dégustation. Format moyen, résistante au craquement et de bonne conservation. Japon. (70 jours).

M184 Moskvich : ROUGE

Une autre tomate provenant de la Sibérie. Tolérante au froid et hâtive. De plus, elle possède une excellente saveur, douce et riche. Fruits rouge vif de gros format. URSS. (60 jours).

M125 Mother : ROUGE

Gros fruits rouges sucrés et savoureux. Productif, résistant au craquement vertical. Recommandé par l'horticulteur bien connu Yves Gagnon qui a lui-même obtenu les semences d'un Ukrainien. Son nom provient du fait que les graines ayant été envoyées à la mère de celui-ci, il avait inscrit « Mother » sur l'enveloppe. Ukraine. (75 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

M524 Mountain Magic : ROUGE

Tomate cocktail de type Campari, excellente au goût, saveur douce et une tomate des plus résistante aux craquements et aux maladies. Elle se récolte en grappe ou une à une. Fruit rouge foncé qui atteint un poids de 35 grammes. Développée à l'université de la Caroline du Nord. Croissance semi **déterminée**. USA. (66 jours).

M447 Mr. Stripey : MULTICOLORE

Il s'agit probablement de la plus jolie tomate cultivée dans le potager. Très grosse tomate à fruits jaunes mais avec des bandes rouge rosé et les épaules contrastantes. Très douce et peu acide. Fait de magnifiques tranches dans l'assiette. Royaume Uni. (80 jours).

N64 New Big Dwarf : ROSE

Plant nain de 2 pieds, idéal pour la culture en pot, produisant de délicieux gros fruits d'une livre juteux avec peu de graines. Variété introduite en 1915. Très hâtive. Cette tomate mérite d'être essayée. **Déterminée**. Originaire du Michigan. USA. (60 jours).

N181 Noire de Crimée : NOIR

Fruits brun foncé rouge, à épaules vertes, de format moyen gros. Intérieur rouge foncé et vert. Saveur riche et unique, légèrement salée selon certains. Les fruits tournent presque au noir lorsqu'il fait très chaud. Originaire de la région de la Mer Noire (Crimée) . URSS. (75 jours).

N155 Noire du Portage : NOIR

Développée dans les magnifiques Jardins du Grand Portage par Yves Gagnon. Une exclusivité. Petite tomate rouge teintée de noir résistante au craquement et à saveur surprenante. St-Didace, Québec. (75 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

0166 Omar Libanaise (Omar Lebanese) : ROSE

Variété qui combine à la fois quantité et qualité, avec ses fruits immenses à saveur riche et délicate. Format très gros, de 400g à 800g (1 à 2 lbs). Surprenante saveur riche pour une méga-tomate. Forme ronde, aplatie. Couleur rouge rosâtre. Originaire d'un petit village du Liban. Variété assez récente en Amérique du Nord. Agréable surprise. Produit peu de graines. Liban. (80 jours).

0235 Opalka : ROUGE

Fruits ressemblant plus à des poivrons rouges qu'à des tomates, extrêmement pointus. Très décoratif. Fruits de 10 oz., très fermes et pulpeux. Contient peu de graines. Une tomate aussi bonne en sauce que fraîche. Très productive. Pologne. (75 jours).

0627 Orange Banana : ORANGE

Tomate de forme cylindrique et pointue pesant environ 3 onces. Excellente saveur. Feuillage normal, très découpé et retombant. Fait d'excellentes sauces tomates, tomates séchées ou en salades. Russie. (75 jours).

0743 Orange Blossom : ORANGE

Fruit jaune orangé rond sensiblement aplati de 180 à 210 grammes. Cette tomate est modérément ferme avec une chair de belle texture. Bel équilibre douceur et acidité. Variété développée par le Dr Brent Loy de l'Université du New Hampshire . **Déterminée**. USA . (60 jours).

P339 Pamplousse du grand-père : MULTICOLORE

DE RETOUR CETTE ANNÉE

Gros fruit orange strié de jaune légèrement aplati. Chair pleine, ferme, juteuse, dense, de couleur rosé, peu de graines. Saveur très parfumée, acide et sucrée. Croisement patiemment réalisé par Monsieur Berthier Michel à Décines dans le Rhône en 1982. Cette variété est aujourd'hui maintenue par son petit fils Sébastien Berthier maraîcher à Douévas Saint Barthélemy de Vals dans la Drôme en France. (82 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

P589 Petit moineau : _____ ***ROUGE***

Tomate groseille rouge. Grappes de tomates minuscules qui sont extrêmement savoureuses et sucrées. Plants vigoureux et productifs. Cette variété est cultivée dans la région de Châteauguay au Québec depuis les années 50. Il s'agit d'une espèce de tomate sauvage. Pérou. (65 jours).

P10 Pink Girl : _____ ***ROSE***

Savoureuse tomate rose de gros calibre, lisse et de qualité uniforme. Haute tolérance au fendillement. Productive. USA. (65 jours).

P167 Poire jaune : _____ ***JAUNE***

Populaire, appréciée des amateurs. Des tonnes de petits fruits de coloration jaune, très sucrés. Extrêmement productive, les enfants en raffoleront! Mexique. (65 jours).

P183 Primo: _____ ***ROUGE***

Plant compact. Variété très hâtive, qui vous surprendra par sa grosseur et sa saveur. Elle atteint facilement 8 à 12 oz. Un vrai bijou. Très productive. USA. (64 jours).

R168 Raisin Rouge : _____ ***ROUGE***

Tout en chair, ferme et résistant au craquement. Sa texture la rend agréable à mâcher. Goût sucré et peu de graines. Très productive, grappes de plus de 20 fruits. Taiwan. (60 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

R816 Raisin Vert: _____ ***VERT***

Tomate cerise de forme ovale et de couleur vert jaunâtre, ressemblant de ce fait à un raisin vert. Les fruits bien mûrs prennent une couleur vert lime ambrée. Intéressante addition aux salades. Saveur inusitée, légèrement épicée/ musquée, typique de plusieurs types de tomates vertes. Petits plants de moins de 1m de hauteur. **Déterminée**. USA. (75 jours).

R24 Rio grande: _____ ***ROUGE***

Variété de type Roma. Production de grappes de fruits ovales d'environ 70 g., très charnus et peu juteux. Productive et résistante aux maladies. Bien adaptée aux températures extrêmes. Utilisation en coulis et conserves. **Déterminée**. Italie. (75 jours).

R117 Roma VF : _____ ***ROUGE***

Italienne, à tiges compactes et vigoureuses portant d'énormes récoltes de tomates rouges fermes. Pour une savoureuse sauce spaghetti maison. Italie. (75 jours).

R190 Rose de Berne : _____ ***ROSE***

La tomate! La saveur de cette tomate à la peau fine est exceptionnelle. Très parfumée, chair dense et juteuse. Couleur rose à rose rouge, cette tomate résiste bien aux maladies et produit beaucoup. C'est le top. Essayez-la en salade! Ancienne variété. À récolter bien mûre, en bouquet de 4 à 6 fruits. France. (75 à 85 jours).

S206 San Marzano: _____ ***ROUGE***

Tomate italienne de forme plus allongée et plus grosse que la Roma. Grands plants vigoureux. Fruits rouges qui se consomment aussi à l'état frais. Chair épaisse, peu d'eau et cavité intérieure vide, idéal pour la transformation (sauces, etc.). Italie. (82 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

S474 Saucisse Verte: *VERT*

Étonnantes tomates jaune verdâtre striées de lignes zigzagantes vertes. Belle chair verte avec gel de couleur émeraude. Charnues, contenant peu de jus, idéales pour confectionner une sauce verte ou une *salsa verde*, ainsi qu'un bon ketchup vert; mais elles sont tout aussi bonnes en consommation fraîche. Saveur fruitée avec une touche vive rappelant la lime. Production massive; en fait, les plants nains de 50 cm de hauteur croulent pratiquement sous le poids des fruits. Enfin, on peut noter que les feuilles finement divisées de cette variété sont souvent plus longues que les plants eux-mêmes (elles touchent le sol!). USA. (80 jours).

S799 Savignac: *ROSE*

Fruits de taille moyenne, ronds de couleur rose aux épaules jaunes. Juteux et sucrés. Variété québécoise, bien adaptée au climat frais et aux saisons courtes. Connue aussi sous le nom "Dufresne" depuis 1930 créée par R. Dufresne et perpétuée par le père Savignac décédé en 1994 de la région de Joliette. Canada. (70 jours).

S514 Sioux : *ROUGE*

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Fruits de format moyen. Excellente saveur, légèrement acide et bien équilibrée. Très productive. Cette variété a été développée à l'université du Nebraska en 1944 et elle est toujours cultivée depuis à cause de son goût mémorable. **Semi-déterminée**. USA. (78 jours).

S779 Spoon : *ROUGE*

Petit fruit de la grosseur d'un pois (22 tomates dans une cuillère à soupe) sur un plant énorme. Il pourrait grimper sur un treillis et couvrir la façade d'un portique. Il s'agit de la plus petite variété disponible aujourd'hui. Il est d'un goût très rafraîchissant. Croustillant, il éclate en bouche. Très productif, jusqu'aux gelées. Un ancêtre de la tomate d'aujourd'hui. Pérou . (65 jours).

S180 Striped german : *MULTICOLORÉ*

Variété très ancienne. Grande gagnante de notre dégustation 2014. Chair dense orange veinée de rouge, contenant peu de graines, juteuse et de très bonne qualité gustative. Bel équilibre de saveurs. Peut atteindre facilement 1Kg. Une des variétés les plus appréciées des amateurs de tomates anciennes. Plants vigoureux. Allemagne. (80jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

S236 Stupice : ROUGE

Fruits rouge vif, de grosseur moyenne, qui se distinguent par leur excellente saveur prononcée de tomate. Variété à feuillage de patate. Produit bien dans des conditions froides et assez hâtive. Format salade (moyen petit). La Stupice est souvent citée comme une des tomates les plus savoureuses au monde. Plants relativement petits. Se prononce "Stoupitché". Tchécoslovaquie. (63 jours).

S186 Superfantastic : ROUGE

Hâtives, très belles tomates rouges d'excellente saveur, très populaires et très demandées, 4 à 6 oz. USA. (70 jours).

S284 Sweet Million : ROUGE

Fruits ronds de 1 pouce de diamètre. Variété améliorée, parfaite. Un goût surprenant, une petite tomate cerise rouge magnifique, très productive. Mexique. (60 jours).

S572 Sweet Orange : ORANGE

Tomate cerise ferme, orange, ronde et très sucrée. Bonne tolérance au fendillement et aux maladies. USA. (60 jours).

T343 Taxi: JAUNE

Excellente variété jaune, hâtive, bien adaptée aux saisons courtes. Beaux fruits de couleur jaune profond, de 4 à 5 cm de longueur, de forme ronde à ovale. Tomates parfaites, lisses et sans défaut. Pas de craquements. Saveur très agréable, pas insipide du tout. Très bon goût rafraîchissant. Petits plants compacts de 70 cm.. Sans contredit, l'une des meilleures tomates jaunes : belle, bonne et hâtive! **Déterminée**. USA. (60 jours).

T479 Téton de Vénus : ROUGE

DE RETOUR CETTE ANNÉE

Fruits de couleur rouge à forme singulière présentant une extrémité fortement mamelonnée, particulièrement juteuse. Tendre, peu acide. Certains fruits possèdent une forme typique de tomate coeur de boeuf, tandis que d'autres sont plus allongés. Italie (75 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

T406 Thessaloniki : _____ **ROUGE**

Délicieuse tomate grecque à superbe saveur dévoilant des notes *salées* et *minérales*. Unique. Essayez-la dans vos salades au fromage feta ou encore nature. Fruits rouges, ronds, lisses et assez uniformes, de format moyen et bien juteux. Résistent aux craquements et brûlures. Recommandée ! Provient de Thessalonique, ville côtière. Grèce. (80 jours).

T316 Tumbler : _____ **ROUGE**

Plant buissonnant, **déterminé** et extrêmement hâtif. Masse de fruits rouge vif, ronds et sucrés de 3cm. Ultra productif ! *Disponible en jardinière seulement*. Australie. (48 jours).

V534 Velours Vert: _____ **VERT**

Fruits aplatis de taille moyenne (250 grammes). La peau devient jaune vif à maturité ; la chair est d'un beau vert lime, inusité. Excellente saveur sucrée. Origine inconnue. (65 jours).

V643 Viva Italia: _____ **ROUGE**

Surnommée « Étalon italien », cette variété est championne par plusieurs longueurs. Aucune variété essayée n'a été aussi hâtive et sucrée. Ses fruits sont fermes, lisses et contiennent peu de graines. Aussi bons frais qu'en sauce. Résistante aux maladies. **Déterminée**. Italie. (65 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

Piments et Poivrons

38 Piment Cayennetta :

Gagnant All America Selection 2012. D'un goût excellent et légèrement piquant, ce piment de 3 à 4 po. de type Chili au plant compact et retombant est bien adapté pour la culture en panier ou en pot. Le feuillage dense protège les fruits du froid et du soleil. Très productif, il constitue un excellent choix pour tous les jardiniers. 20 000 sur l'échelle de Scoville. (58 jours).

172 Piment d'espelette :

Variété basque très renommée pour son goût savoureux et juste assez piquant, qui se situe à mi-chemin entre le paprika et le piment de Cayenne. Fruits rouges de 10 cm par 3 cm, légèrement incurvés. Parois d'épaisseur moyenne : 3-4 mm. Souvent vendus en Europe séchés sur cordes ou encore sous forme moulue. Pousse bien au Québec, développe toute sa saveur. Appellation contrôlée en Europe. 1 500 à 2 500 unités sur l'échelle de Scoville . Délicieux, particulièrement sous forme séchée. (80 jours).

672 Piment Fatalii :

Méconnu, c'est un piment fort d'Afrique au goût citronné ce qui lui donne une superbe fraîcheur. Sa force se situe entre 125 000 et 350 000 unités sur l'échelle de Scoville. Autant dire que ce n'est pas fait pour les petits joueurs. Il est renommé pour la fabrication d'une sauce piquante dont une goutte suffit largement pour parfumer tout un plat. (100 jours).

739 Piment Goat Horn :

Variété originaire de Taïwan utilisée dans la cuisine traditionnelle mais également cultivée comme plante *ornementale*. Fruits allongés, lisses, recourbés et fins de 12 à 15 cm de long. Populaire en Chine et en Asie du sud-est. Variété productive qui se cultive bien en contenant. 2 000 unités sur l'échelle de Scoville. (90 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

769 Piment Habanero :

Un des piments les plus forts au monde, 100 000 à 350 000 unités sur l'échelle de Scoville, de 20 à 50 fois plus puissant que le Jalapeno, pourtant déjà assez piquant ! Produit de petits fruits vert foncé de 4cm, en forme de lanterne ou de coeur, qui tourneront au orange à maturité. Saveur brûlante et fruitée, citronnée. Odeur distincte d'abricot séché. Espèce chinoise qui forme de grands plants au feuillage lisse. Il est fortement recommandé de trancher ces petites bombes en portant des gants. Pour moins de force, retirer les graines et les veines. Populaire dans les Caraïbes. (90-100 jours).

87 Piment Jalapeno :

Fruit effilé à extrémité obtuse. Très populaire. Vert foncé, devenant rouge à maturité. Assez fort, lorsque mûr. 2500 à 8000 unités sur l'échelle de Scoville. Originaire de Jalapa (Xalapa). (70 jours).

70 Piment Long Joe :

Piment de type Cayenne incroyablement long, de 8 à 10 pouces. Originaire de Calabria en Italie. Parfait pour les sauces piquantes ou comme piment séché. (60 à 85 jours).

225 Piment Long Red Cayenne :

Très piquant, de l'épaisseur d'un doigt, vert foncé, devenant rouge à maturité. 30 000 à 50 000 unités sur l'échelle de Scoville. (75 jours).

220 Piment Naga Jolokia:

Il est « **le piment le plus fort du monde** » depuis 2006 date à laquelle il a été déterminé comme tel. Plus de 1 000 000 sur l'échelle de Scoville en comparaison avec le pourtant très fort piment de cayenne qui lui n'affiche que 40 000 selon cette même échelle. Il est utilisé très souvent dans la cuisine indienne, c'est d'ailleurs une indienne qui détient le record du monde de la personne pouvant manger le plus de piments, elle en a mangé plus de 50 en 2 minutes. Le Naga jolokia devient de plus en plus utilisé notamment dans la fabrication de sauce piquante. Originaire d'Assam en Inde. (150 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

485 Piment Paprika :

Gros piment de forme allongée à parois épaisses d'un beau rouge profond qui se sèche bien et qui possède une saveur légèrement piquante de paprika. Si vous n'avez jamais goûté le paprika frais, vous manquez quelque chose. 100 à 500 unités sur l'échelle de Scoville. (70 jours).

404 Piment Petit Marseillais :

Piment jaune orangé à délicieuse saveur sucrée révélant une touche légère de piquant. Peu piquant, ne brûle pas la langue lorsqu'on le croque. Fruits luisants, plissés, à bout tronqué et parois assez minces (on peut le faire sécher au soleil). 8-10 cm de longueur. Les derniers fruits qui mûrissent en fin de saison ne sont pas piquants du tout. Petit plant de 60 cm. Originaire du sud de la France. (70 jours).

20 Piment Rocoto :

Espèce unique par son feuillage velu, ses fleurs mauves et ses fruits à graines noires. Le plus gros des piments forts, ce qui permet de le farcir : vider et plonger 3 fois dans une eau bouillante environ une minute ce qui enlèvera une partie de son piquant. Peau lisse et luisante, chair épaisse et juteuse qui dégage une saveur intense. Pour sauces, salsas, chilis etc. 100 000 à 325 000 sur l'échelle de Scoville. Plant pouvant atteindre 4 mètres. Pérou. (120 jours).

97 Piment Tabasco :

Variété originaire de l'état du Tabasco, Mexique, dont les piments servent à préparer la fameuse sauce piquante du même nom. Petits fruits très forts de 5 cm qui mûrissent en passant par les couleurs blanc, jaune, orange puis rouge. Décoratif. 30 000 à 50 000 unités sur l'échelle de Scoville. Saveur fruitée et fumée. (90 jours).

709 Piment Trinidad parfumé :

Un piment très parfumé mais peu fort, avec un délicieux arôme tropical qui envoûte les papilles. Autrement dit, un goût fruité, épicé et sucré qui évoque un habanero, mais sans toute sa furie incendiaire. Piquant très modéré: on peut les croquer sans craindre de se brûler la bouche. Fruits jaune doré à maturité. Forme variable, plus ou moins aplatie, généralement en forme de lanterne (environ 4-5 cm de longueur). Plants productifs. Variété originaire de Trinidad & Tobago. (90-100 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

687 Poivron Ace :

Variété extra hâtive et très productive, le premier poivron à être récolté au jardin. Poivron rouge de grosseur moyenne (55 à 60 grammes). Produit bien dans des conditions fraîches. Résistant aux maladies. (55 jours).

333 Poivron Carré miniature :

NOUVEAU CETTE ANNÉE

Magnifiques petits poivrons à peine plus gros qu'un deux dollars. Se présentent en rouge, jaune ou orange. Très prolifiques, à paroi épaisse. Utiliser frais, farcis ou marinés. (70 jours).

197 Poivron Corne de Taureau (Corno di Toro) :

Un des plus longs poivrons au monde : peut atteindre plus de 30cm de longueur. Forme recourbée, comme une corne de taureau. Belle apparence et impressionnant. À maturité, les fruits tournent au jaune. Doux et légèrement sucrés. 2 à 3 lobes, parois relativement minces. Variété italienne que l'on fait frire traditionnellement dans de l'huile d'olive, mais qui est aussi très bonne utilisée fraîche ou dans les salades. (70-80 jours).

558 Poivron Décoratif Médusa :

Variété naine d'à peine 15 cm de hauteur, un des plus petits cultivars. Fruits qui poussent serrés les uns avec les autres. Un des rares piments décoratifs dont les fruits ne sont pas forts du tout. (80 jours).

257 Poivron Doe hill :

Voici sans contredit l'un des *meilleurs* poivrons : à la fois pour sa production, sa précocité, ainsi que la qualité, l'apparence et la saveur de ses fruits. Chair épaisse, croustillante et très sucrée, avec un superbe fruité. Poivrons de couleur jaune orangé de 5 à 7 cm de diamètre, aplatis, 2 à 4 lobes, de forme légèrement variable. Plants compacts de 45 cm. Originaire des Appalaches, Etats-Unis; très bien adapté à la culture au Québec. Les premiers poivrons sont mûrs vers le 25 juillet et la récolte se poursuit ensuite jusqu'en fin de saison. Hâtif. Petit poivron extraordinaire. Recommandé! (60 jours).

112 Poivron Entreprise :

Grosse cloche carrée, à paroi épaisse et juteuse, délicieux . Très productif. (72 jours).

326 Poivron Golden Summer :

Magnifique poivron jaune de type cloche. Gros fruit savoureux sucré. (70 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

826 Poivron Gourmet :

Variété magnifique de poivrons orange. Les fruits sont très juteux et très savoureux. Ils font 8 cm de largeur et ont quatre lobes. Plants compacts et productifs. La variété est précoce et a une excellente croissance sous les climats froids. Le feuillage abondant offre une bonne protection contre le soleil. Bien adapté à la culture en pot. (70 jours).

764 Poivron Rond de Hongrie :

Plante buissonnante, très vigoureuse, d'environ 60cm de hauteur donnant de gros fruits ronds légèrement aplatis, qui se colorent d'un rouge lumineux à complète maturité. La chair est très pulpeuse et douce. Très fruités et juteux, ils conviennent tout particulièrement pour farcir. Peuvent aussi être conservés dans l'huile après avoir été séchés. Variété ancienne originaire de Hongrie. (90 jours).

55 Poivron Socrates :

Énormes poivrons rouges à chair épaisse, à rendement élevé. Hâtif et productif. Très sucré même vert. Résistant aux maladies bactériennes et virales. (68 jours).

200 Poivron Tequila :

Magnifique poivron mauve, le meilleur selon le grainetier. Il est mauve pour une bonne période de temps puis devient ensuite orangé et rouge à pleine maturité. Hollande. (72 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

Vous pourrez aussi vous procurer tous les légumes pour votre potager :

Légumes	Fines Herbes	Petits fruits	Arbres fruitiers
Artichaut	Aneth	Bleuets variés	Abricotier
Arachide	Basilics variés	Fraises variées	Cerisier
Asperge	Camomille	Framboises variées	Noisetier
Aubergine	Céleri-feuilles	Gadelle	Poirier
Bette à cardé	Cerfeuil	Goji	Pommier
Brocoli	Ciboulette	Groseille	Prunier
Céleri	Ciboulette chinoise	Kiwi	
Céleri rave	Coriandre	Lonicera édulis	
Cerise de terre	Épazote	Mûres	
Chou de Savoie	Estragon	Raisins	
Chou d'été	Lavande	Rhubarbe	
Chou Kale	Livèche		
Chou d'hiver	Marjolaine		
Chou-rave	Mélicse		
Chou rouge	Menthes variées		
Chou-fleur	Origan		
Chou-fleur Romanesco	Oseille		
Chou de Bruxelles	Papalo		
Chou mini Caraflex	Persil		
Citrouille	Romarin		
Concombres variés	Roquette		
Courges variées	Sarriette		
Fenouil	Sauge		
Laitues variées	Stevia		
Melons variés	Thym variés		
Oignons variés			
Poireau			
Zucchini			

Nous avons aussi une grande variété de plantes ornementales :

Annuelles, vivaces, arbres et arbustes



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

LA CULTURE DE LA TOMATE

LA PLANTATION :

La tomate doit être cultivée dans un endroit ensoleillé, exposé au sud et à l'abri du vent, si possible près d'une haie.

Des températures inférieures à 10°C lors de la floraison provoquent la déformation des fruits et le dépérissement des plants.

La tomate préfère les terrains légers, frais, biens drainés et riches en matière organique.

Plantez profondément, jusqu'au-dessous des premières feuilles, à un mètre de distance entre chaque plant.

Placez immédiatement le tuteur d'au moins 1mètre 50, (5 pieds).

La branche est fragile et, à cause du poids des tomates, il faut s'assurer de bien attacher la tige principale au tuteur sans toutefois l'étrangler.

Les principaux amis de la tomate sont les oeilletons d'inde, les capucines, les soucis, le basilic, le persil et la ciboulette.

L'ENTRETIEN :

Les tomates aiment un sol humide, mais pas détrempé. Un manque d'eau perturbera l'absorption du calcium et des éléments nutritifs du sol.

Arroser de préférence le matin, si possible avec de l'eau non glacée et en évitant de mouiller le feuillage.

Les drageons ou "gourmands" se forment entre la base de la tige de la feuille et le tronc. Ces "gourmands" doivent être enlevés au fur et à mesure qu'ils apparaissent car ils puiseront beaucoup de sève au détriment de la future récolte. Pincez entre le pouce et l'index d'un mouvement sec les drageons. Cette opération s'appelle l'édrageonnage .

Il existe dans le commerce des engrais spécifiques pour la culture des tomates. Fertilisez tel que recommandé par le fabricant. On dit que l'utilisation d'un purin d'ortie serait presque miraculeuse. Cette méthode est largement utilisée en Europe. À partir de la mi-août, enlevez toutes les nouvelles fleurs qui, de toute façon, n'arriveront pas à maturité, car elles demandent beaucoup d'énergie.

LA RÉCOLTE

Lorsque les tomates sont mûres, on peut les enlever en gardant toujours la queue pour en préserver toute la fraîcheur. Ne pas placer les tomates au réfrigérateur.

Bon jardinage !



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212
jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2015

