

# Tomates du Monde

## 2017



Jean Gagné



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

## *TOMATES DU MONDE*

2017

*Cultiver son jardin potager c'est passionnant!*

*C'est un loisir qui est de plus en plus populaire au Québec.*

*Pas étonnant puisque c'est une activité familiale extraordinaire. Peu coûteuse, elle fait faire de l'exercice et prendre l'air.*

*De plus les récoltes obtenues au jardin sont beaucoup plus savoureuses que les produits industriels.*

*Notre pépinière s'affaire à vous offrir une grande variété de légumes, sous forme de jeunes plants prêts à mettre en terre. Consultez le tableau de la page suivante.*

*Nous vous offrons 75 cultivars de tomates soigneusement sélectionnés à travers plus de 250 variétés que nous avons testées. Vous en aurez la description dans les prochaines pages.*

*Voyez aussi les 30 variétés de piments et poivrons disponibles.*

*Bonne lecture*



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# TOMATES DU MONDE

2017

## FRUITS ET PLANTES POTAGÈRES :

Légumes	Fines Herbes	Petits fruits	Arbres fruitiers
Artichaut	Aneth	Bleuets variés	Cerisiers variés
Arachide	Basilics variés	Canneberge	Noisetier
Asperge	Céleri-feuilles	Fraises variées	Poiriers variés
Aubergine	Cerfeuil	Framboises variées	Pommiers variés
Bette à carde	Ciboulette	Gadelle	Pruniers variés
Brocoli	Ciboulette chinoise	Groseille	
Céleri	Citronnelle	Kiwi	
Céleri rave	Coriandre	Lonicera édulis	
Cerise de terre	Estragon	Mûres	
Chou de Savoie	Lavande	Raisins	
Chou d'été	Livèche	Rhubarbes variées	
Chou Kale	Marjolaine		
Chou d'hiver	Mélisse		
Chou-rave	Menthes variées		
Chou rouge	Origan		
Chou-fleur	Oseille		
Chou-fleur Romanesco	Papalo		
Chou de Bruxelles	Persil		
Chou mini Caraflex	Romarin		
Citrouille	Roquette		
Concombres variés	Sarriette		
Courges variées	Sauge		
Fenouil	Stevia		
Laitues variées	Thym		
Melons 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](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# *TOMATES DU MONDE*

2017

## **TOMATES :**

### **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*

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*

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).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierjeangagne.com](http://www.pepinierjeangagne.com)

# *TOMATES DU MONDE*

2017

## ***B146 Big Beef:*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

Les amateurs raffolent de cette variété de type Beefsteak de couleur rouge. Plants vigoureux. Haute tolérance à plusieurs maladies. Très uniforme et productive. Remarquable pour sa saveur. USA. (73 jours).

## ***B487 Bleue P20 :*** \_\_\_\_\_ ***BLEU***

Coloration violacée spectaculaire. Format salade, ronde (5 à 7 cm). Chair rouge rosé à saveur agréable, légèrement aromatique et fruitée. Feuillage à odeur singulière, et tournant au pourpre en conditions froides. Sélectionnée par Jim Myers de l'Université de l'Orégon à partir d'un croisement avec une espèce sauvage dans le but de développer une tomate à haute teneur en anthocyanes (pigments foncés antioxydants). Les anthocyanes sont présents dans la peau de plusieurs fruits et légumes de couleur foncé (raisins, bleuets, etc.), dont certains figurent dans la liste du Dr. Béliveau des aliments contre le cancer. Rare. USA. (80-90 jours).

## ***B229 Brandywine :*** \_\_\_\_\_ ***ROSE***

Variété ancestrale classique renommée pour l'excellente saveur riche et complexe de ses gros fruits. Tomate de format beefsteak, légèrement aplatie, irrégulière, de couleur rouge rosé. Cultivée par les Amish depuis le 19e siècle. Plusieurs affirment que c'est la meilleure tomate. La plus populaire des variétés ancestrales. USA. (80-90 jours).

## ***B45 Brandywine Jaune :*** \_\_\_\_\_ ***JAUNE***

Variété très ancienne et recherchée. Énormes fruits qui peuvent atteindre jusqu'à 500 g, avec un goût formidable. Juteuse avec un peu d'acidité. Couleur exceptionnelle d'un beau jaune citron. Variété très productive résistante au craquement. Feuillage de patate. USA. (85 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# *TOMATES DU MONDE*

2017

## ***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 XVI<sup>e</sup> 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. **Déterminée** USA. (68 jours).

## ***C126 Cerise noire : \_\_\_\_\_ NOIR***

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](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

## *TOMATES DU MONDE*

2017

### ***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).

### ***C196 Créole : \_\_\_\_\_ ROUGE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Saveur exceptionnelle, tomate ancienne de grosseur moyenne Elle mûrit lentement mais cela en vaut la peine car les louisianais disent que : « *l'été n'est pas l'été sans la Créole* ». Résistante aux maladies. Louisiane. (72 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).

### ***D138 Dr Carolyn : \_\_\_\_\_ JAUNE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Tomate jaune clair de format grosse cerise à superbe saveur fruitée tropicale. Fruits lisses et fermes de belle qualité, sans défaut. Sélectionnée par le Dr. Carolyn Male, une experte des tomates héritages. Grands plants très vigoureux, avec bonne couverture, qui produisent longtemps durant la saison. USA. (75 jours).



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

## *TOMATES DU MONDE*

2017

### ***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).

### ***G584 Granny Cantrell German:*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

Grosse tomate de type beefsteak (jusqu'à 2.5 lbs), charnue. Couronnée la meilleure en 2006 au U.S. Heirloom garden show. Gros plant très productif. Un soldat de retour de la deuxième guerre mondiale a rapporté quelques graines d'Allemagne à Mme Lettie Cantrell qui n'a cultivé que cette variété pendant de nombreuses années parce qu'elle était sa préférée. Allemagne. (75 jours).

### ***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. Originaire de l'état d'Oaxaca, (Zapotèques). **Semi déterminée**. Mexique. (75 jours).





Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

## *TOMATES DU MONDE*

2017

### ***J583 Jujube :*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

Goût exceptionnel, très aromatique et intense. Les enfants adoreront cette petite tomate de la taille d'une grosse olive. Allemagne. (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).

### ***L253 Long keeper :*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE ORANGÉ***

Meilleure variété pour l'entreposage, se conserve jusqu'en décembre et même janvier à condition de les cueillir partiellement mûres. Chair au bon goût, légèrement acide, ferme et juteuse. USA. (78 jours).

### ***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).



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

## TOMATES DU MONDE

2017

### 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).

### 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).

### 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).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierjeangagne.com](http://www.pepinierjeangagne.com)

## *TOMATES DU MONDE*

2017

### ***M388 Monte Carlo :*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Variété très populaire en Europe mais très rare en Amérique même si elle en est originaire. Gros fruit rond à la peau lisse d'un beau rouge brillant. Peu acide, productive et résistante aux maladies. USA. (75 jours).

### ***M184 Moskwich :*** \_\_\_\_\_ ***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).

### ***M524 Mountain Magic :*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

Tomate cocktail de type Campari, excellente au goût, saveur douce et une tomate des plus résistante au craquement 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. **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).

### ***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).



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

## *TOMATES DU MONDE*

2017

### ***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).

### ***O166 Omar Libanaise (Omar Lebanese) : \_\_\_\_\_ ROSE***

Variété qui combine à la fois quantité et qualité, avec ses fruits immenses à saveur riche et délicieuse. 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).

### ***O743 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***

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).

### ***P272 Patio : \_\_\_\_\_ ROUGE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Petit plant nain, 60cm. À cultiver en pot sur une table ou sur le patio. Petites tomates cerise en abondance. Résistante aux maladies. **Déterminée**. USA. (60 jours).



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

## *TOMATES DU MONDE*

2017

### ***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).

### ***P139 Poire D'Abruzzo : \_\_\_\_\_ ROUGE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Variété traditionnelle italienne reconnue pour sa saveur sucrée et veloutée, chair dense, peu de graines. La région des Abruzzes est réputée à travers le monde pour sa légendaire sauce tomates. Idéale pour les salades, jus, potages et sauces. Italie. (75 jours).

### ***P318 Pomme Novosadski : \_\_\_\_\_ ROUGE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Tomate rouge vif, ronde et lisse de format moyen. Variété ancienne d'Europe de l'Est. Sa couleur fait penser à une pomme. Chair juteuse à saveur douce avec juste le bon niveau d'acidité, mêlé à des arômes fruités! Excellente en sandwich! À essayer aussi séchée ou en sauce. Plant prolifique même lorsque les conditions météo sont peu favorables. **Déterminée.** Serbie. (75 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).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

## *TOMATES DU MONDE*

2017

### ***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).

### ***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 ambré. 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).

### ***R19 Red Rose:*** \_\_\_\_\_ ***ROSE***

Croisement effectué par un jardinier amateur entre Rutgers et Brandywine . Elle a conservé la saveur de cette dernière. Chair de boeuf très succulente, résistante aux maladies et au craquement. USA. (85 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).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierjeangagne.com](http://www.pepinierjeangagne.com)

## TOMATES DU MONDE

2017

### ***R77 Royal Chico :*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Ancienne variété en voie de disparition. Très productive de type italienne avec une bonne saveur sucrée. Elle se conserve longtemps. Facile à mettre en conserve. Une des premières variétés créées pour la récolte mécanisée et sa réputation n'est plus à faire. Résistante aux maladies. **Déterminée**. USA. (72 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).

### ***S624 Saucisse Chinoise:*** \_\_\_\_\_ ***POURPRE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Jolie petite tomate de forme et de couleur inusitées. Délicieuse, elle sera très décorative dans vos salades mélangée à d'autres variétés de teintes différentes. Chine. (75 jours).

### ***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).



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

## *TOMATES DU MONDE*

2017

### ***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).

### ***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).

### ***S101 Summerpink :*** \_\_\_\_\_ ***ROSE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Variété hâtive au goût supérieur et de couleur unique, ferme et sucrée. De format moyen et résistante aux maladies. Excellente en sandwich et en sauce. USA. (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).





Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

## *TOMATES DU MONDE*

2017

### ***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 craquement. 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***

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).

### ***T316 Tumbler : \_\_\_\_\_ ROUGE***

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

### ***V312 Val : \_\_\_\_\_ ROUGE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Tomate rouge brillant, de bonne taille jusqu'à 400g de type Cœur de boeuf. Charnue avec peu de graines. Plant avec un feuillage vapoureux, très productif. Excellente saveur. Variété ancestrale cultivée depuis longtemps et classée variété à protéger par le gouvernement slovène. Slovénie (70 jours).

### ***V550 Valencia : \_\_\_\_\_ ORANGE***

Variété bien adaptée au climat du Québec. Beau fruit lisse de couleur vive et de grosseur moyenne. Ferme, goût vif et fruité, juteux avec peu de graines. USA. (75 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).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierjeangagne.com](http://www.pepinierjeangagne.com)

# *TOMATES DU MONDE*

*2017*

## ***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](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# TOMATES DU MONDE

2017

## **Piments et Poivrons :**

### **596 Piment Biquinho:**

Appelé petit baiser. Rapporté par Christophe Colomb, il se répandit dans le monde en moins d'un siècle. Goût fumé distinctif, riche à saveur fruitée. Délicieux mariné. force de 700 sur l'échelle de Scoville. (Peu fort). Brésil. (100 jours).

### **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 unités sur l'échelle de Scoville. USA. (58 jours).

### **590 Piment Chimayo**

Piment peu fort 2 500 unités sur l'échelle de Scoville à sécher. Saveur sucrée, très rare. Son nom signifie "flocon rouge". Hâtif. Nouveau Mexique. (95 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).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# TOMATES DU MONDE

2017

## **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).

## **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 à l'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).

## **328 Piment Hot Portugal :**

**NOUVEAU CETTE ANNÉE**

Piment de type Cayenne de 15 cm. Très productif. 40 000 unités sur l'échelle de Scoville. Portugal. (65 jours).

## **87 Piment Jalapeno :**

Fruit effilé à extrémité obtuse. Très populaire. Vert foncé, devenant rouge à maturité. Assez fort, lorsque mûr. 2 500 à 8 000 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).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# *TOMATES DU MONDE*

*2017*

## **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 unités 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).

## **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. Hongrie. (70 jours).

## **574 Piment Pimiento de Padron :**

Délicieux! Doux quand il est vert mais piquant quand il devient rouge. Parfois il arrive que même vert, l'un d'eux peut être piquant. De là son surnom « piment roulette russe ». Il est servi sauté dans l'huile d'olive comme tapas. Il se sèche bien. 1000 unités sur l'échelle de Scoville. Espagne. (65 jours).

## **320 Piment Pretty Purple :**

**NOUVEAU CETTE ANNÉE**

Petits piments de la taille d'une cerise. Le feuillage ainsi que les fruits sont très ornementaux. Les petits piment passent du violet au jaune, à l'orange puis rouge à maturité. Ils sont assez piquants, 50 000 unités sur l'échelle de Scoville. USA. (85 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).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# *TOMATES DU MONDE*

*2017*

## **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. 500 unités sur l'échelle de Scoville Variété originaire de Trinidad & Tobago. (90-100 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# TOMATES DU MONDE

2017

## **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).

## **200 Poivron Beauté pourpre :**

**DE RETOUR CETTE ANNÉE**

Magnifique poivron pourpre brillant juteux et croustillant. Sa chair est douce et sucrée. Hâtif, production abondante. USA. (65 jours).

## **333 Poivron Carré miniature :**

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

## **591 Poivron Corbaci :**

Mince comme un sabre, variété ancienne et rare, long de 25 cm. Saveur riche et douce. Délicieux, mariné ou frit. Extrêmement productif. Turquie. (75 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).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# *TOMATES DU MONDE*

*2017*

## **326 Poivron Golden Summer :**

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

## **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).





Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161 Fax : (418) 889-2212

[jean.gagne@videotron.ca](mailto:jean.gagne@videotron.ca) [www.pepinierejeangagne.com](http://www.pepinierejeangagne.com)

# *TOMATES DU MONDE*

*2017*

## **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) 889-0765 ou (418) 889-9161 Fax • (418) 889-2212

## PÉPINIÈRE JEAN GAGNÉ

HEURES D'OUVERTURE

**\*FERMÉ LE MARDI\***

À 12 MINUTES DES PONTS  
ET C'EST FACILE À TROUVER

**ÉCOCENTRE**

QUÉBEC

AUTOROUTE 73

SORTIE 124

CHEMIN  
ST-GRÉGOIRE

AUTOROUTE 73

SORTIE 115

ST-LAMBERT  
ST-HENRI  
ST-BERNARD  
ST-GILLES

BEAUCE



  
Jean Gagné  
19 RUE  
LANGLOIS