

# Tomates du monde

2025





Jean Gagné

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

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

# *TOMATES DU MONDE*

2025

*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 70 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*



Jean Gagné

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

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

# TOMATES DU MONDE

2025

## FRUITS ET PLANTES POTAGÈRES :

Légumes	Fines Herbes	Petits fruits	Arbres fruitiers
Artichaut	Aneth	Argousier	Cerisiers variés
Arachide	Basilics variés	Bleuets variés	Poiriers variés
Asperge	Céleri-feuilles	Camerises	Pommiers variés
Aubergine	Cerfeuil	Fraises variées	Pruniers variés
Bette à carde	Ciboulette	Framboises variées	
Brocoli	Ciboulette chinoise	Gadelles, Cassis	
Céleri	Coriandre	Groseilles	
Céleri rave	Estragon	Kiwis	
Cerise de terre	Laurier-sauce	Mûres	
Chou de Savoie	Lavande	Noisetier	
Chou d'été	Livèche	Raisins	
Chou Kale	Marjolaine	Rhubarbes variées	
Chou d'hiver	Mélicie		
Chou-rave	Menthes variées		
Chou rouge	Oregan		
Chou-fleur	Oseille		
Chou-fleur Romanesco	Papalo		
Chou de Bruxelles	Persil		
Chou Caraflex	Plante champignon		
Citrouilles	Romarin		
Concombres variés	Roquette		
Courges variées	Sarriette		
Echalotte française	Sauge		
Fenouil	Thym		
Laitues variées	Thym citronné		
Melons variés			
Oignons variés			
Poireau			
Pommes de terre			
Zucchini			

Nous avons aussi une grande variété de plantes ornementales :

**Annuelles, vivaces, arbres et arbustes**



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

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

# *TOMATES DU MONDE*

*2025*

**TOMATES :** Photos disponibles sur le site internet dans « potager »

**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).

**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).

**A115 Andiamo** ROUGE

Andiamo en italien signifie «allons-y». Fruits rouges charnus à la saveur sucrée. Plant vigoureux et très productif. Excellente variété pour consommation fraîche, les sauces et salsas. De type San marzano. Italie. (65 jours).

**A457 Andine cornue** ROUGE

## **DE RETOUR 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).

**A187 Atol:** ROUGE

La tomate de champ précoce "Atol" est sans doute le meilleur choix pour les jardiniers qui recherchent des variétés naines robustes et productives. Fruits très appétissants et savoureux qui mûrissent très tôt. Chair ferme, compacte et juteuse. Parfait pour les salades et les sandwiches, ainsi que pour les confitures maison et les plats chauds. Très résistante aux maladies. **Déterminée**. Pologne. (68 jours).



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

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

# *TOMATES DU MONDE*

*2025*

## ***B114 Berkeley tie dye***

***MULTICOLORE***

Plant produisant plusieurs fruits de gros format au goût de tomates anciennes à chair dense et à saveur intense. Variété résistante aux maladies. Bien qu'indéterminé, les plants restent compacts. USA. (70 jours).

## ***B146 Big Beef F1:***

***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).

## ***B180 Black Icicle:***

***POURPRE***

Magnifique! Saveur riche comme celle des grosses tomates noires. Sa forme est cylindrique et pointue. Très productive et ne craque pas. De bonne conservation. Sauce, séchée ou fraîche. Peu de graines. Ukraine. (72 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

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

# *TOMATES DU MONDE*

*2025*

## ***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 inusitée. 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).

## ***C32 Cascade village: \_\_\_\_\_ POURPRE***

Grosse tomate cerise noire en début de saison et rouge pourpre à maturité. Le fruit tient longtemps sur le plant. Sa saveur est fraîche et acidulée, avec une touche sucrée ; parfaite pour les salades d'été! **Semi-déterminée**. USA. (70-80 jours).

## ***C666 Célébrité F1 : \_\_\_\_\_ 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).



Jean Gagné

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

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

# *TOMATES DU MONDE*

2025

## ***C141 Choix du chef F1*** \_\_\_\_\_ ***ROSE***

Fruits de 12 a 16 oz de type beefsteak, charnus avec un bon équilibre acide - sucre. Bonne saveur s'apparentant aux variétés anciennes. Feuillage de patate. Bonne résistance au craquement et aux maladies. USA. (75 jours).

## ***C164 Choix du chef orange F1*** \_\_\_\_\_ ***ORANGE***

### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Goûtez l'extraordinaire saveur d'une tomate du patrimoine orange, seulement 70 jours après sa transplantation! Elle a une magnifique couleur éclatante, une saveur et texture supérieures considérant sa précocité. Plant résistant aux maladies et craquements. Gagnante AAS 2015. Fruit de près d'une livre. USA. (70 jours).

## ***C202 Coeur 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).

## ***C108 Coeur de bœuf orange :*** \_\_\_\_\_ ***ORANGE***

Très productive, cette variété russe ancienne a été introduite en Amérique du Nord au début des années 2000. En forme de cœur, les tomates sont très charnues et contiennent peu de graines. Sans acidité, elles développent une goût recherché qui les feraient passer pour des fruits. Saveur douce, parfumée, juteuse et sucrée. Reconnue comme étant la plus savoureuse des types coeur de boeuf. Russie. (76 jours).

## ***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).



Jean Gagné

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

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

# *TOMATES DU MONDE*

2025

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

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 [www.semencesduportage.com](http://www.semencesduportage.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).

## ***F262 Flaming Burst:*** \_\_\_\_\_ ***JAUNE***

Variété créée par Tom Wagner, un maître dans le développement de nouvelles tomates. Mini poire à robe jaune. Chair ferme, juteuse, très sucrée et aromatique. Plante à production très longue et tout aussi abondante. USA. (70 jours).

## ***F54 Fraise F1:*** \_\_\_\_\_ ***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).

## ***G104 Get stuffed:*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Un autre bijou de Tom Wagner, tomate rouge à farcir avec de belles rayures dorées. Peau robuste et chair croustillante qui gardent la forme lors de la cuisson. Cette variété est excellente pour farcir ou manger crue. Peu de graines. Grappes de 3 à 4 fruits. USA. (75 jours).

## ***G1 Great white:*** \_\_\_\_\_ ***BLANC***

Tomate blanche géante de plus d'une livre en moyenne. Impressionnante par sa couleur et sa taille. Sa chair fruitée et abondante libère des notes d'ananas, de melon et de goyave. Elle est très appréciée en sandwich et en salade. Très productif. USA. (75 jours).





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

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

# *TOMATES DU MONDE*

*2025*

## ***H220 Harzfeuer F1:*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

Très réputée en Europe, récolte hyper précoce et importante. Fruits de 70 g. rouge vif, d'excellente saveur, résistants au craquement. Mûrissent facilement dans les régions fraîches. Elle produit une récolte riche pendant longtemps. Sa chair est charnue, sucrée et aromatique. Résistante aux maladies. Allemagne. (50 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. **Déterminée.** USA. (78 jours).

## ***J242 Jasper F1 :*** \_\_\_\_\_ ***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).

## ***J123 Jelly bean F1 :*** \_\_\_\_\_ ***JAUNE***

Les fruits ressemblent à des raisins et portent bien leur nom pour leur douceur et leur couleur intenses. De lourdes grappes, jusqu'à 30 fruits qui mûrissent tôt sur les plants et qui ont une bonne résistance aux maladies. Parfait pour les salades et les collations. Incroyablement sucrés avec une texture ferme. Les enfants de tous âges les adorent. USA. (71 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).

## ***J116 Juliet F1 :*** \_\_\_\_\_ ***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).



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

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

## *TOMATES DU MONDE*

*2025*

### *L315 Lemon boy F1 : 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 Longkeeper : ROUGE ORANGÉ*

Meilleure variété pour l'entreposage. Elle 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).

### *M125 Malakhitovaya Shkatulka VERT*

Une gentille mexicaine du nom de Élizabeth Simonin a fait parvenir à Jean les graines de cette variété. « La reine des tomates vertes » disent les puristes! Le nom traduit signifie «Boîte Malachite», nommé d'après les belles boîtes vertes qui sont fabriquées à partir de ce minerai qui provient des montagnes de l'Oural. Un fruit qui goûte le kiwi, la pomme et la tomate. Chair succulente d'un vert clair, très savoureuse. Bon comportement dans les régions froides. Russie. (75 jours).

### *M487 Malinowy olbrzym : ROSE*

Une magnifique très grosse tomate rose à découvrir. Chair rose framboise, très juteuse et très goûteuse, exceptionnellement savoureuse. Le plant a besoin d'être tuteuré même si sa croissance est **déterminée**. Pologne. (78 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).



Jean Gagné

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

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

# TOMATES DU MONDE

2025

## **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).

## **M722 Merveille des marchés :** **ROUGE**

Tomate très ancienne d'une vigueur et d'une productivité remarquables. Beaucoup plus savoureuse et parfumée que les nouvelles variétés. Beaux fruits rouges, lisses et bien formés, sans craquements ni fendillements et résistants aux maladies. Peau mince avec peu de graines. Alors on peut à juste titre la qualifier de « merveilleuse ». 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).

## **M43 Minusink lion :** **ROUGE**

### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Offre un équilibre parfait entre la taille du fruit géant et la maturation précoce. La saveur classique de la tomate est riche, sucrée et équilibrée. Parfaite pour un sandwich ultime. Fruits résistants à la pourriture apicale. De nos jours, un festival annuel « journée de la tomate » se tient à Minusinsk, où un concours est organisé pour couronner le « champion minusinsky », la plus grosse tomate de l'année. Sibérie. (65-70 jours).



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

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

# *TOMATES DU MONDE*

*2025*

## ***M215 Momotaro F1 : \_\_\_\_\_ 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).

## ***M524 Mountain Magic F1 : \_\_\_\_\_ ROUGE***

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

## ***N198 Nepal: \_\_\_\_\_ ROUGE***

Variété originaire des Indes, adaptée à la culture en hautes altitudes du Népal et aux climats froids. Fruit rond rouge vif sans défaut, qui ne fendille pas, de 300 à 400 grammes en bouquet de 5 à 7 fruits. Chair ferme et dense, superbe saveur riche des tomates d'antan. Production régulière jusqu'en automne à cultiver sur plusieurs branches (3 à 5) pour calmer sa vigueur; remarquable. Une agréable surprise. Indes (78 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 Mer Noire (Crimée). URSS. (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).



Jean Gagné

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

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

## *TOMATES DU MONDE*

2025

### ***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 F1 : \_\_\_\_\_ ROUGE***

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

### ***P259 Pêche jaune : \_\_\_\_\_ JAUNE***

Avec sa forme ronde et sa peau duveteuse jaune pêche, cette tomate du patrimoine originaire du Pérou porte très bien son nom. Les fruits mûrs arborent même une joue rose comme le font la plupart des pêches! Sa chair douce, sucrée et très juteuse a cependant un goût de tomate incontestable. Le plant très productif est facile à cultiver, même dans une terre pauvre. Bonne résistance aux maladies. Pérou. (70 jours).

### ***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 F1 : \_\_\_\_\_ ROSE***

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

### ***P139 Poire des Abruzzes : \_\_\_\_\_ ROUGE***

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).



Jean Gagné

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

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

## *TOMATES DU MONDE*

2025

### ***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).

### ***P177 Pot n patio :*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Tomate cerise rouge vif de 2", super tendre et savoureuse, résistant aux fissures. Plant très compact pour culture en pot. Excellentes collations dans les déjeuners scolaires, grillées ou confites. **Déterminée.** USA. (65 jours).

### ***P76 Primo F1:*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

Après plusieurs demandes de nos clients, la voici de retour. Variété très hâtive, qui vous surprendra par sa grosseur, sa chair ferme et sa saveur. Elle atteint facilement 8 à 12 oz. Un vrai bijou. Résistante aux maladies, très productive. **Déterminée.** USA. (64 jours).

### ***Q163 42 jours :*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

#### **NOUVELLE CETTE ANNÉE**

Variété rare. La tomate 42 jours porte bien son nom, car elle est hâtive et prête en 42 jours! Tomate rouge clair de format salade à moyen. Sa chair est juteuse et son goût est très équilibré. Ne fendille pas et donne une multitude de fruits. Elle convient parfaitement aux climats frisquets ou aux latitudes plus nordiques. **Déterminée.** Grande-Bretagne. (42-55 jours).

### ***R168 Raisin Rouge :*** \_\_\_\_\_ ***ROUGE***

Tout en chair, ferme et résistante 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).

### ***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).



Jean Gagné

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

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

# *TOMATES DU MONDE*

2025

## ***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).

## ***R95 Rose précieuse F1*** \_\_\_\_\_ ***ROSE***

Ces tomates roses de 6 à 8 onces ont cette saveur à l'ancienne et cette chair juteuse que les gens recherchent. Le potentiel de rendement est impressionnant. 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).

## ***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. Québec. (70 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).



Jean Gagné

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

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

# *TOMATES DU MONDE*

2025

## ***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 F1 : \_\_\_\_\_ ROUGE***

Hâtives, superbes tomates rouges d'excellente saveur. Variété très populaire et demandée, 4 à 6 oz. USA. (70 jours).

## ***S284 Sweet Million F1 : \_\_\_\_\_ 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 F1 : \_\_\_\_\_ 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 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. Tendres, 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

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

## *TOMATES DU MONDE*

*2025*

### ***T316 Tumbler F1 :*** \_\_\_\_\_ **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**

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).

### ***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 F1:*** \_\_\_\_\_ **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

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

# TOMATES DU MONDE

2025

## Piments et Poivrons

### **30 Piment Apocalypse scorpion :**

Découvrez le redoutable piment Apocalypse scorpion, l'un des plus puissants au monde. Il ravira les amateurs les plus avisés de sensations fortes. Piment fort au goût fruité, l'un des meilleurs dans la catégorie des piments de force extrême. Sa brûlure engourdit les lèvres et la langue pendant plusieurs minutes. 1 400 000 sur l'échelle de Scoville. Italie. (120 jours).

### **393 Piment Banana Blazing:**

Long piment hâtif pouvant atteindre jusqu'à 9'' x 1,5'' sur un plant fort, vigoureux et productif. Le piment passera du jaune au orange et finalement au rouge; il peut se consommer à tous les stades. 3000 à 6000 sur l'échelle de Scoville. Amérique du Nord. (70 jours).

### **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. 1000 sur l'échelle de Scoville. (Modérément fort). Brésil. (100 jours).

### **74 Piment Cerise (Cherry bomb):**

De petits piments rouges "qui en ont dedans". Usage culinaire mais aussi qualité ornementale certaine avec son port compact et ses fruits en forme de baies rouges de la grosseur d'une balle de golf. Idéal pour les piments marinés, le séchage ou les piments farcis cuits sur grill. Sucrés et avec une belle intensité épicée. 2500 à 5000 unités sur l'échelle de Scoville. (85 jours).

### **590 Piment Chimayo :**

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



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

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

# TOMATES DU MONDE

2025

## **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).

## **739 Piment Goat Horn (Corne de chèvre) :**

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).

## **66 Piment Goronong :**

Beau et rare piment avec une forme unique et une couleur jaune foncé. Il est très bon et moyennement épicé, La forme des piments est irrégulière et allongée avec une peau lisse. L'intensité est semblable à un Habanero donc environ 300 000 sur l'échelle de Scoville. Malaisie. (100 jours).

## **769 Piment Habanero :**

Un des piments les plus forts au monde, 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 :**

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



Jean Gagné

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

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

# *TOMATES DU MONDE*

*2025*

## **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).

## **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).

## **485 Piment Paprika :**

Gros piment de forme allongée à parois épaisses d'un beau rouge profond qui se sèche bien et 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).

## **557 Piment Pepperoncini :**

Un classique de la cuisine italienne. Piment doux de forme allongée. Chair fine. Du vert au rouge il passe d'abord par le jaune et le orange. Bon à tous les stades, mais plus sucré lorsque orange ou rouge. Bonne saveur et peut parfois être très légèrement piquant. Excellent cru ou en marinade. Ils est adapté au séchage et en saumure. Utiliser sur les pizzas, farci, dans une salade à la grecque. Convientra aux enfants puisque c'est un piment doux. Plants compacts très productifs. Entre 100 et 1 000 sur l'échelle de Scoville. Italie. (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).



Jean Gagné

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

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

# *TOMATES DU MONDE*

2025

## **308 Piment Poblano :**

Cultivé au Mexique dans la province de Puebla et dans les environs de Mexico city. Il est devenu tellement populaire qu'on le retrouve dans toute l'Amérique Centrale, du Sud ainsi qu'au USA. On peut le savourer sans craindre d'avoir toute la bouche et le gosier en feu. Délicatement parfumé, une fois cuisiné, il dégage une subtile saveur fruitée.

Frais, vert foncé il s'utilise dans les soupes, les sauces, sautés ou pour être farci. Une fois séché, il prend une belle couleur cacao, aux reflets lie-de-vin, et il devient alors le **Chile Ancho**. À essayer. 1000 unités sur l'échelle de Scoville. Mexique. (65 jours).

## **320 Piment Pretty Purple :**

Petits piments de la taille d'une cerise. Le feuillage ainsi que les fruits sont très ornementaux. Les petits piments 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).

## **154 Piment Scotch bonnet :**

### **NOUVEAU CETTE ANNÉE**

Le piment scotch bonnet a une place assez élevée sur l'échelle de Scoville, soit juste derrière le piment habanero, dont il est le proche cousin. Son goût sucré fait de lui un très bon allié pour les sauces piquantes. Un véritable classique pour les amateurs de piments forts, il est reconnu pour son goût fruité, corsé et bien balancé. Le nom de ce piment particulier vient de sa ressemblance avec un bonnet écossais. Le "piment de l'écosse bonnie" est un autre nom pour le scotch bonnet. 100 000 à 350 000 sur l'échelle de Scoville. Caraïbes. (110 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. Très productif, décoratif. 30 000 à 50 000 unités sur l'échelle de Scoville. Saveur fruitée et fumée. (90 jours)



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

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

# *TOMATES DU MONDE*

*2025*

## **58 Piment Thaï hot :**

### **NOUVEAU CETTE ANNÉE**

Ce petit piment thaïlandais à la peau très dure ne dépasse pas 4 cm de longueur, mais son feu est puissant! Il est très prisé dans la cuisine thaïlandaise et dans tout le sud de l'Asie en curry, salades, soupes et plus encore. Ne vous laissez pas tromper par son goût d'abord sucré qui devient citronné avant de développer une chaleur intense, mais agréable. La productivité des plants compacts de 20-30 cm de haut impressionne. Les piments d'abord verts passent à un rouge flamboyant. 100 000 sur l'échelle de Scoville. Thaïlande. (85 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. Trinidad & Tobago. (90-100 jours).

## **83 Piment Trinidad scorpion :**

### **NOUVEAU CETTE ANNÉE**

Variété qui séduira les jardiniers en quête d'une expérience gustative intense. Ce piment tire son nom de la forme pointue de sa queue qui évoque celle d'un scorpion. Doté d'une couleur orange vif, il ajoute non seulement une touche vibrante au jardin, mais offre également une saveur ardente qui saura satisfaire les palais des plus aventureux. Contrairement à d'autres piments qui révèlent leur chaleur progressivement, celle-ci se manifeste instantanément en bouche. Très polyvalent en cuisine, vous pouvez notamment l'utiliser pour faire de la sauce piquante. 1 200 000 sur l'échelle de Scoville. Trinidad. (100 jours).



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

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

# TOMATES DU MONDE

2025

## **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).

## **140 Poivron Aconcagua géant :**

Variété vigoureuse qui produit jusqu'à 30 poivrons très gros et allongés pouvant atteindre 30cm de long, mûrissant de vert pâle à rouge en passant par l'orange. Chair juteuse, sucrée et savoureuse. Surnommé le *colosse de l'Amérique*; l'Aconcagua étant un sommet d'Argentine s'élevant à 6962m. d'altitude. Argentine. (70 jours).

## **200 Poivron Beauté pourpre :**

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

## **326 Poivron Bella Yella :**

Grosse cloche de 4 pouces aux parois épaisses. Goût supérieur et texture croquante. Résistant aux maladies. (72 jours).

## **266 Poivron California wonder :**

Cultivée depuis la fin des années 1920, cette variété produit des fruits à 4 lobes. Ils ont la peau lisse, les parois épaisses et la chair juteuse. De plus, elle est robuste et résistante aux maladies. On peut les récolter jeunes (verts) ou encore les laisser se développer à maturité. Savoureux. USA. (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).



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

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

# *TOMATES DU MONDE*

*2025*

## **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).

## **136 Poivron Lunch box :**

### **NOUVEAU CETTE ANNÉE**

Mignons petits poivrons rouges, jaunes et oranges, sucrés et savoureux, qui sont délicieux en crudités, salades ou sautés. Les plants robustes offrent une très bonne production. Variété qui s'adapte bien aux milieux urbains et aux petits emplacements au jardin. USA. (65 jours).

## **826 Poivron Orange Sun :**

Magnifique poivron d'un bel orange vif à chair épaisse de 10 à 14 cm de longueur. Mûrit rapidement du vert à l'orange. Hâtif et productif. Plant de 50 cm de hauteur, bien adapté à la culture en pot. Sa chair orange est douce, savoureuse, sucrée, croustillante et fruitée. Ce poivron doux d'un orange vif égallera vos grillades, vos salades et vos sautés, il saura conquérir votre cœur. USA. (75 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).





Jean Gagné

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

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

# *TOMATES DU MONDE*

*2025*

## 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, bien 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 1 mètre 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 !**



Jean Gagné

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

## 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