

*Les Jardins du Leienzug*

*Catalogue*

# PLANTS POTAGERS



Tous nos plants sont issus de semences reproductibles, non hybrides et sont cultivés sans produits chimiques.





# LES JARDINS DU LEIENZUG



Les jardins du Leienzug est une micro-ferme en permaculture, en Maraîchage sur Sol Vivant (ce qui implique le non-travail du sol), en agro-foresterie et en agriculture biologique.

Depuis 2019, Régis Guthmann, avec le soutien de sa famille et de ses amis, cultive 73 ares, en lisière de Balgau.

En 2021, les jardins accueillent une pépinière en verre pour pouvoir faire germer de jeunes plants maraîchers.

Les jardins font parti d'un groupe de maraîchers, ayant pour but la reproduction de semences paysannes, afin de tendre à une plus grande autonomie avec plus de variétés de semences locales.

Nous voulons faire découvrir et partager un mode de vie sain et plus naturel en vous proposant des plants produits chez nous avec amour.

Les Jardins du Leienzug

5 rue de l'Eglise

68340 Balgau

Email : [lesjardinsduleienzug@gmail.com](mailto:lesjardinsduleienzug@gmail.com)

Tél : 06.45.61.07.69



# SOMMAIRE



Les Jardins du Leienzug

Sommaire

Informations importantes

Aromates 1 à 4

Aubergines 5 à 6

Bettes 7

Betteraves 8

Céleris 9

Choux 10 à 12

Concombres 13 à 14

Courges 15 à 16

Courgettes 17 à 18

Fenouil 19

Fleurs comestibles 20 à 24

Melons 25

Poivrons 26 à 27

Salades 28 à 29

Tomates 30 à 35

Bon de commande 37 à 39



Photographies : Marie CK

# INFORMATIONS IMPORTANTES



Dans ce catalogue vous découvrirez notre production de plants.

En tant que jardiniers éclairés, vous connaissez les aléas liés aux cultures potagères. Au moment où nous vous envoyons ce catalogue, nous ne sommes donc pas encore en mesure de certifier la disponibilité des plants. Nous ferons de notre mieux et vous avertirons dès que possible des éventuelles ruptures de stock.

En annexe, page 37 & 38, vous trouverez le bon de commande à nous retourner en main propre ou par courrier.

Il est également possible de commander sur le site internet :

<https://www.lesjardinsduleienzug.com>

## ATTENTION :

N'est commandable que ce qui figure sur le bon de commande.  
Aucun ajout de ligne/variété ne sera pris en compte.

La vente de plants débutera le 12 avril  
et finira au plus tard le 16 juin :

### Vendredi

Marché du Leienzug  
5 rue de l'Eglise  
À Balgau  
De 16h à 19h

### Samedi

Marché du Terroir  
Place d'Armes  
À Neuf-Brisach  
De 8h à 12h  
(Du 20 avril au 15 juin)

### Samedi

Marché de Roggenhouse  
Rue du 7 Février  
À Roggenhouse  
De 10h à 12h  
(les 20,27/04 + 11,25/05 +  
08/06)

### Dimanche

La Maison du Boulanger  
1 rue de la République  
À Hirtzfelden  
De 8h à 12h  
(Du 23 avril au 25 juin)

**NOUVEAUTÉ 2024 : OUVERTURE DES JARDINS POUR LA VENTE DE PLANTS** (cf annexe page 36)

Tél. : 06.45.61.07.69

[lesjardinsduleienzug@gmail.com](mailto:lesjardinsduleienzug@gmail.com)



# AROMATES



Bénéfiques dans le potager, les herbes aromatiques servent à attirer les pollinisateurs et auxiliaires de cultures. Leurs présences augmentent la biodiversité.

Les aromates agrémentent à merveille vos plats et possèdent de nombreuses vertus médicinales.

De plus, les herbes aromatiques sont très faciles à cultiver.

**PRIX : 3 €**



# AROMATES



## AGASTACHE ANISÉE

La saveur de l'agastache rappelle l'aneth. Feuilles et fleurs parfument salades, soupes, sauces (pour les pâtes notamment), gâteaux et tartes. C'est une plante vivace, haute de 1 m à 1.2 m, qui fleurit de juillet à octobre et prospère sur tous terrains. Cette plante très aromatique est utilisée dans la médecine chinoise.

Le basilic s'accommode de toutes sortes de sol. Par contre, il a besoin d'une exposition ensoleillée et d'un arrosage fréquent.

Lorsque le basilic est plantée à proximité des tomates, des poivrons et des aubergines, il permet d'en éloigner les insectes ravageurs.

## BASILIC À GRANDES FEUILLES

Le basilic italien le plus connu. Grandes feuilles bombées vertes foncées à l'arôme typique.

S'ajoute au dernier moment dans les plats. Croissance rapide lorsque la chaleur est suffisante.



## BASILIC CITRONNÉ

Basilic au merveilleux parfum citronné. On l'utilise comme aromate ou en tisane. Accommode parfaitement les plats de poissons.

# AROMATES



## **BASILIC SACRÉ**

Basilic à feuilles vertes foncées et violettes et au port buissonnant très ramifié. Les fleurs sont de couleur mauve et blanche et le pollen d'un très beau rouge. La "reine des herbes" en Inde appelé Tulsa krishna. Ses vertus sont très nombreuses, puisqu'il permet de purifier, de clarifier, d'alléger le corps et l'esprit..

## **CIBOULETTE**

Pour tous les sols ; au frais. Contient beaucoup de vitamines et minéraux. Elle fait partie des "fines herbes". Sa saveur légèrement piquante rehausse les salades, omelettes, fromages blancs, mayonnaises etc...



## **HYSOPE**

Plante vivace mellifère, haute de 30 à 50 cm, bien adaptée à la plaine d'Alsace, sous la condition d'être pailler. Elle accepte très bien le voisinage de la vigne et elle repousse le papillon de la piéride du chou. Les jeunes feuilles fraîches ou sèches s'emploient en petite quantité en cuisine. Elle est médicinale.

# AROMATES



## **MARJOLAINE**

La marjolaine apprécie un emplacement ensoleillé à l'abri du vent. Elle déteste avoir les pieds dans l'eau. En cuisine, elle se marie très bien avec des tomates et avec toutes sortes de viande.

Le persil prospère sur un sol fertile, léger, frais et humifère.

En cuisine, le persil plat est plus parfumé que le persil frisé, ce dernier est plus fourré et décoratif. Les feuilles aromatisent sauces, potages, marinades, farces, escargots, oeufs, poissons et légumes cuits.

Généralement, on ajoute le persil en dernière minute, mais son arôme supporte la cuisson.

## **PERSIL PLAT GÉANT D'ITALIE**

Variété très productive de grandes feuilles plates d'un beau vert foncé et de bonne saveur.



## **PERSIL FRISÉ GRÜNE PERLE**

Ancienne variété de référence de persil finement frisée. De croissance rapide et abondante, elle forme d'épaisses touffes vertes foncées aux tiges robustes.



# AUBERGINES



L'aubergine provient de régions chaudes et humides, alors un été chaud, un tunnel ou une serre sont les garants de la réussite.

L'aubergine, en cuisine, est utilisée pour de célèbres plats, entre autre ratatouille, moussaka et escalivada catalane.

**PRIX : 2,8 €**



## **AUBERGINE**

### **LONGUE VIOLETTE DE BARBENTANE**

Variété traditionnelle précoce et productive.

Fruit allongé en forme de massue. Long de plus de 20 cm et de couleur violet-noir brillant.

## **AUBERGINE**

### **IMPERIAL BLACK BEAUTY**

Variété précoce, à gros fruits ovales, violets foncés presque noirs, parfois côtelés, de 400g à 1.2 kg. Les fruits se conservent bien. Belle variété population.



## **AUBERGINE**

### **ROTONDA BIANCA SFUMATA DI ROSA**

Variété vigoureuse qui produit une dizaine de gros fruits ronds, rose clair estompé de blanc. Chair bien blanche, à la texture fondante et saveur agréable.



# BETTES



La bette pousse de préférence à une exposition ensoleillée, en sol frais et profond, mais elle n'est pas exigeante.

Les côtes de la bette se préparent cuites au beurre, à la crème, au jus de viande, à la béchamel, en salade, en gratinées ...

**PRIX : 1 €**



## **BETTE DE GENÈVE**

Variété aux feuilles lisses, d'un vert soutenu et à cardes larges, blanches et savoureuses. Une sélection sur la résistance à la montaison.

## **BETTE BRIGHT YELLOW**

Une bette aux feuilles vertes et larges cardes jaune brillant. Pour culture en plein champ. La couleur se conserve à la cuisson.



# BETTERAVES



La betterave apprécie un sol léger et frais, riche en humus et un emplacement ensoleillé. Par temps très sec, arroser abondamment.

La racine de la betterave se consomme cuite à l'eau, à l'étouffée ou au four, ou crue en salade. On peut la manger farcie, en terrine, en chips ou en chutney. Dans les pays d'Est, ils font de la soupe « bortsch ».

**PRIX : 0,3 €**

## **BETTERAVE CHIOGGIA**



Ancienne variété Italienne très précoce. L'intérieur est caractérisé par l'alternance d'anneaux blancs et rouges. Chair fine et douce, conseillée surtout en salade crue (les anneaux s'estompent à la cuisson).

## **BETTERAVE NOIRE PLATE D'EGYPTE**

Ancienne variété hâtive. Forme ronde-plate à chair rouge foncée. Excellente résistance à la montaison et qualité gustative remarquable. De conservation moyenne. Les raves sont posées au dessus du sol.



## **BETTERAVE FORMANOVA**



Forme ronde et cylindrique. Les raves se développent nettement au dessus du sol. Facile à récolter et de bonne conservation, elle est très savoureuse cuite ou crue.

# CÉLERIS



Le céleri demande d'être arrosé régulièrement par temps sec. Entretien un paillage pour limiter les adventices et l'évaporation.

**PRIX CÉLERI À CÔTES : 0,7 €**

**PRIX CÉLERI RAVE : 1 €**

## CÉLERI À CÔTES

### TALL UTAH



Variété au feuillage vert foncé, mi-haute, d'excellente saveur. Productive et rustique. Ne blanchit pas naturellement. Apprêtée en cuisine de diverses manières, crues, cuites ou en smoothie.

## CÉLERI RAVE

### PORTHOS

Variété de raves rondes avec un plateau racinaire réduit. Résistant aux maladies et de très bon goût.

Plantation début avril pour récolte fin juillet.

**Uniquement sur commande.**



# CHOUX



Le chou est friand d'azote. Un terrain où ont poussé des légumineuses l'année précédente est bénéfique.

L'ensemble des choux est plus digeste lactofermenté : "Vive la Choucroute!"

**PRIX : 0,7 €**



## **CHOU BLANC DE BRUNSWICK**

Grosse pomme large et plate, à pied court, au feuillage d'un beau vert franc. Variété vigoureuse, résistante au froid, très appréciée pour la choucroute.

## **CHOU FLEUR ROMANESCO**

Ce chou-fleur a une forme pyramidale originale et des inflorescences d'un beau vert tendre. Goût fin, doux et sucré. A consommer cru en salade, ou cuit en gratin ou en jus.



# CHOUX



## **CHOU DE BRUXELLES DE ROSNY**

Variété demi-naine de 60 à 70 cm de haut, rustique et productive, pour l'hiver et le printemps. Pommes fermes, régulièrement disposées qui restent longtemps sans s'ouvrir. Très bonne saveur.

## **CHOU DE MILAN PARADIESLER**

Chou de Milan pour récolte d'automne. Feuilles tendres, cloquées autour d'une pomme volumineuse, peu serrée. Supporte des gelées jusqu'à -8°C.



## **CHOU FLEUR TARDIF D'ANGERS**

Variété traditionnelle de chou-fleur d'hiver. La pomme est très blanche, très serrée et dense. Cueilli, la pomme se conserve bien.

# CHOUX



## **KALE**

### **HALBHOHER GRÜNER KRAUSER**

Variété de chou aux feuilles vertes et finement frisées. Les feuilles très savoureuses le sont davantage après les premières gelées.

## **CHOU RAVE**

### **AZUR STAR**

Rave tendre de forme légèrement aplatie. Feuillage et tiges fines. Pour culture sous abri et première culture de plein champ. Résiste à la montaison.



## **CHOU RAVE**

### **LANRO**

Variété pour culture en fin de printemps, été et automne. Rave blanche-verte, atteignant 200-300g qui ne devient pas fibreuse.

# CONCOMBRES



Le concombre d'origine asiatique a besoin de chaleur. Il apprécie un sol fertile et meuble.

Le concombre se mange généralement cru nappé de yaourt, de crème fraîche ou avec une sauce vinaigrette. Cuit on l'utilise dans la soupe ou dans des sauces accompagnant le saumon.

**PRIX : 2 €**



## **CONCOMBRE LE GÉNÉREUX**

Fruits demi longs, verts foncés, et très rarement amers.

## **CONCOMBRE VERT LONG MARAICHER**

Fruits cylindrique longs de 20cm, d'environ 5cm de diamètre, à peau presque lisse, verts clair. Chair blanche et croquante.



# CONCOMBRES



## CONCOMBRE DE RUSSIE



Variété résistante et de bonne conservation. Les fruits très précoces sont courts et dodus. A récolter quand ils sont verts clairs à jaunes d'or. Chair blanche, tendre et excellente. Culture plein champ possible.

### Cornichon au vinaigre

- lavez et brossez les concombres immatures et petits
- mettez du gros sel pour faire dégorger pendant 4 à 24 heures, selon la grosseur
- rincez, égouttez, puis séchez avec un linge
- déposez une rangée de cornichons dans un bocal, puis une deuxième, une troisième,...
- recouvrez de vinaigre puis, selon l'envie, ajoutez grains de poivre, épices, aneth, estragon, ail
- stérilisez puis laissez mariner au moins 3 semaines au frigo

# COURGES



Toutes les courges apprécient les sols fertiles, les terrains ensoleillés et spacieux où elles peuvent s'étaler.

Les courges d'hiver se récoltent mûres vers la fin octobre (avant les gelées). Elles se conservent idéalement à 20 degrés en ambiance non humide : sur un meuble dans une maison.

Sur des courges d'hiver, à demi-maturité, on peut écrire ou dessiner à l'aide de la pointe d'un couteau.

**PRIX : 2 €**



## **COURGE D'HIVER BUTTERNUT**

Variété en forme de massue beige-brun. La chair ferme jaune-orange est de saveur agréable. Contient peu de graines. Capacité de conservation moyenne-bonne.

## **COURGE BUSH DELICATA**

Buissonnante comme une courgette, elle est peu exigeante en espace dans le jardin. Variété produisant de petits fruits allongés rayés verts-beiges. Une variété savoureuse.



# COURGES



## **COURGE D'HIVER JACK O'LANTERNE**



La courge d'Halloween classique, qui peut être vidée et utilisée comme lanterne. Se consomme en potage. Capacité de stockage limitée.

## **COURGE RED KURI**

Epiderme bien coloré, rouge orange, chair colorée orange. Forme de poire trapue et calibre réguliers, fruit de 1,5 à 2 kg. Très bonne qualité gustative. Dans de bonnes conditions, conservation jusqu'en février.



## **COURGE MUSQUÉE PLEINE DE NAPLES**

Courge coureuse et tardive, donne de 1 à 4 fruits par pied, de 10 à 25 kg. Sa chair est jaune orangé, ferme, musquée et parfumée. À utiliser en tourte, purée, ratatouille, confiture,... Très bonne conservation.



# COURGETTES



Les courgettes apprécient une exposition ensoleillée. Idéalement le sol est léger, bien drainé, profond et riche en humus. À la mise en place de la motte, mettez une pelletée de composte

La courgette se consomme généralement assez jeune ou à demie-maturité. Elle accompagne les potages et divers plats dont la ratatouille. Elle remplace le beurre dans des gâteaux (150g courgette = 100 g beurre).

**PRIX : 2 €**



## **COURGETTE BLACK BEAUTY**

Variété mi-hâtive et productive aux fruits allongés, d'un vert brillant. Croissance vigoureuse, entrenœuds rapprochés. Il est conseillé de répartir la culture en plusieurs séries.

## **COURGETTE GOLD RUSH**

Variété précoce de plein champs à la productivité remarquable. Le fruits est longs (20 à 25 cm) jaunes à chair très fine d'une qualité gustative exceptionnelle. Bonne aptitude à la conservation après récolte. Ferme avec peu de graines. Très productive.



# COURGETTES



## **COURGETTE DE NICE A FRUIT ROND**

Plantes aux fruits ronds verts clairs, à récolter à l'état jeune (environ 10cm de diamètre voir plus petit). Conservation moyenne.

## **COURGETTE GRISE D'ALGER**

Petit fruits allongés, en massue, verts finement striés de vert clair. Saveur excellente. Elle résiste bien à la sécheresse.



# FENOUIL



Le fenouil préfère un terrain léger, meuble et riche matière organique (humus). Il pousse en situation ensoleillée. Arrosage régulier nécessaire.

Le paillage aide à conserver la fraîcheur et retarde la montée à graines prématurée.

La fenouil se mange cru ou cuit. Le goût sucré du fenouil rappelle un peu celui du céleri. Cuits, ils se consomment gratinés, au jus de viande, en soufflé. Ils garnissent certains plats de viande blanche et de poisson, principalement le bar et le rouget. Les graines entrent dans la composition de diverses pâtisseries, liqueurs et sauces.

**PRIX : 1 €**



## **FENOUIL**

### **SELMA**

Variété type Zefa Fino. Bulbe blanc, arrondi. Formation de feuilles très resserrées. Résiste bien à la montaison en été.

# FLEURS COMESTIBLES



La présence des fleurs est très importante dans le jardin, car celles-ci favorisent la pollinisation tout en embellissant le jardin. Les fleurs servent à confectionner des bouquets qui ornent les chambres.

Fraîches ou séchées, les fleurs comestibles affinent les sauces, agrémentent les plats ou parfument les pâtisseries. Elles décoorent tout en offrant de réelles surprises gustatives.

Elles possèdent également des qualités nutritives car le pollen contenu dans la plupart d'entre-elles est riche en vitamines et minéraux.

Mise en garde importante : toutes les fleurs ne sont pas comestibles, d'où l'importance de bien les identifier lors de la cueillette.

**Prix: 3 € (3 plants par pot)**



# FLEURS COMESTIBLES



## **BLEUET**

Pour jardinières et massifs. Bonne plante compagne, action favorable sur son entourage.

**Plante vivace**

## **BOURRACHE BLANCHE**

Plante de 80 cm environ. Elle se couvre, jusqu'aux gelées d'une multitude de magnifiques fleurs blanches en étoile, très mellifères.

**Plante annuelle**



## **BOURRACHE BLEUE**



À croissance rapide. Peut atteindre 1 m de haut dans de bonnes conditions. Utilisation des fleurs en salade et des feuilles cuites à la façon des épinards.

**Plante annuelle**

## **CAPUCINE NAIN**

Plante condimentaire buissonnante de 40 cm de haut, à fleurs rouges, oranges ou jaunes très lumineuses. Feuilles et fleurs sont comestibles (au goût poivré).

**Plante annuelle**



# FLEURS COMESTIBLES



## **COSMOS**

### **SEA SHELLS**

Plante buissonnante, de 60 à 90 cm de hauteur, offre des grandes fleurs aux pétales en forme d'un coquillage. Sa floraison est longue et les graines nourrissent les oiseaux en automne.

**Plante annuelle**

## **GRAND MUFLIER**

Dit « Gueule de Loup » cette plante vivace est le plus souvent cultivée en annuelle ou bisannuelle. Incontournable dans un jardin de campagne dans les massifs, rocailles, bordures ou en pot. Ses fleurs sont comestibles, légèrement amères. Peu rustique (-7°C). Espacement 40cm.



## **LAVATÈRE**

Espèce buissonnante, aux jolies fleurs roses foncées, en coupelle (comme la mauve).

Floraison continue de juillet aux gelées. Les feuilles et fleurs peuvent être utilisés crus, en tisane ou cuits à la façon des épinards.

**Plante annuelle**

# FLEURS COMESTIBLES



## **ROSE TRÉMIÈRE**

Plante pouvant atteindre 2 mètres de haut.  
Lieu de culture idéal le long d'un mur exposée sud.  
Quand elle est exposée au vent, pensez à la tuteurer pour éviter que la plante ne se couche.

**Plante vivace**

## **SOUCI DES JARDINS**

Les fleurs jaunes d'or sont lumineuses, à consommer cuites ou crues.  
Floraison presque toute l'année.

**Plante annuelle/vivace**



Les tagètes peuvent se cultiver entre les concombres et les tomates pour lutter contre les nématodes, en attirant les insectes auxiliaires.

Les tagètes sont des fleurs annuelles.



## **TAGÈTE**

### **OEILLET D'INDE NAIN**

Pompons de fleurs de couleur jaune vif ou orange et brun - rouge qui fleurissent jusqu'aux gelées.

**Plante annuelle**

# FLEURS COMESTIBLES



## **TAGÈTE**

### **TACHÉE D'ERISWIL**

Variété ancienne, de fleurs jaunes-orangées.  
Hauteur env. 30-40 cm.

**Plante annuelle**

## **TAGÈTE**

### **EHRENLEGION**

Tagète traditionnelle, de taille basse. Les fleurs ne sont pas pleines. Floraison très généreuse pendant tout l'été.

**Plante annuelle**



## **TOURNESOL**

### **OURS EN PELUCHE**

Multitude de pompons touffus jaune d'or. Variété de 1 m de hauteur. Les pétales font de belles additions aux salades.

**Plante annuelle**

## **ZINNIA**

Nombreux pompons multicolores florissants à la fin de l'été, qui attirent les papillons. 50 à 90 cm de hauteur.

**Plante annuelle**



# MELONS



Le melon est gourmand en matière organique, alors préparer des trous avec du compost bien mûr.

Le paillage du sol est conseillé: il maintiendra la fraîcheur et les fruits seront isolés du sol.

Il demande très peu d'irrigation en fin de culture sinon les fruits risquent de craquer et de perdre en goût.

**PRIX : 2 €**



## **MELON SUCRIN**

### **PETIT GRIS DE RENNES**

Fruit de 1 kg, dense, arrondi avec de fortes côtes, vert foncé virant au jaune à maturité. Chair orangée, toujours très sucrée et savoureuse.

## **MELON D'HIVER**

### **VERT D'OLIVE**

Fruit rond à ovale, vert foncé à chair jaune pâle, assez épaisse, très sucrée et juteuse. Ce melon se conserve en cave pendant une bonne partie de l'automne et parfois jusqu'en février (il faut, pour cela, le récolter avant complète maturité). Il est mûr quand on voit apparaître les fonds de sillon blancs entre les côtes.



# POIVRONS



Le poivron a besoin d'une température élevée et d'eau au début de son développement.

Il est conseillé de les tuteurer avec des piquets et de la ficelle.

Les poivrons changent de couleur en mûrissant. Ils passent du vert au jaune, orange ou rouge en fonction des variétés. Certaines variétés peuvent même être violette.

**PRIX : 2,8 €**



## **POIVRON CUBO ORANGE**

Gros fruits carrés d'une belle couleur orangée à maturité. Chair épaisse et sucrée. Compact et productif.

## **POIVRON DOUX YOLO WONDER**

Gros fruit cubique de 10 x 12 cm, vert foncé devenant rouge à maturité. Excellente qualité gustative et doux. Plante vigoureuse et productive.



# POIVRONS



## **POIVRON JAUNE QUADRATO D'ASTI GIALLO**

Variété à croissance rapide et productive. Les gros fruits carrés allongés passent du vert foncé au jaune foncé.

## **POIVRON JUMBO**

Variété mi-hâtive aux gros fruits carrés et épais. Goût doux et sucré. Peut être cultivé en plein champ dans les régions au climat doux.



# SALADES



Il y a 5 à 6 semaines à prévoir entre le repiquage et la récolte.  
La salade se consomme crue ou cuite. Cuite, elle se savoure à la crème, braisée, au jus, en soufflé, en gratin, farcie, en soupe ...

**PRIX : 0,3 €**



## **ROMAINE FORELLENSCHLUSS**

Laitue aux feuilles fermes tachetées brun-rouge avec une tête érigée et compacte. Besoin en chaleur bas.

## **LAITUE TYPE "BEURRE" REINE DE MAI**

Salade classique aux feuilles blondes, voilées rouge en bordure. Variété fiable au printemps et pendant tout l'été.



# SALADES



## **BATAVIA**

## **CARMEN**

Grande pomme lourde verte aux reflets rouges. Savoureuse, excellente tenue au champ et après récolte.

Très résistante à la montaison.



## **LAITUE**

## **GRASSE DE MORGES**

Variété vigoureuse et rustique aux feuilles tendres et fines, voilées de rouge sur les bords. Pommes volumineuses.



# TOMATES



La tomate est la plante potagère herbacée la plus consommée au monde.

La tomate craint le gèle, alors plantez en place lorsque les gelées ne sont plus à craindre (après les Saints Glace). Température idéale entre 15 et 27 degrés.

À la plantation, enterrez le bas de la tige jusqu'au premières feuilles, pour qu'elle émette des racines supplémentaires.

Les maladies cryptogamiques (champignons) sur les tomates sont prévenues si l'on prend garde de ne pas arroser le feuillage et si l'on prend soin de bien aérer sa serre.

Les variétés à port déterminé, ne se taillent pas.

Le basilic et les tagètes méritent d'être plantés entre les pieds de tomates.

**PRIX : 2,5 €**



# TOMATES



## **TOMATE CERISE BLACK CHERRY**



Tomate cerise productive de plein champ aux nombreux fruits dans les tons rouges foncés à noirs. Excellente qualité gustative.

## **TOMATE FLAMMÉE BLUSH**

Nombreuses grappes d'une dizaine de fruits en forme de prune allongée, jaunes veinés de rouge. Excellente saveur, douce et très sucrée. Rustique avec une bonne tolérance aux maladies.



## **TOMATE CERISE ZUCKERTRAUBE**



Plante vigoureuse et productive qui peut être cultivée sur 2 ou plusieurs tiges. Longues grappes de fruits très aromatiques et sucrés. Culture sous abri.

# TOMATES



## **TOMATE ROSE DE BERNE**

De couleur rose clair, avec une chair ferme, juteuse, douce, d'excellente qualité gustative. Elle convient bien à la culture sous abri. Une irrigation maîtrisée limite l'éclatement.

## **TOMATE COUILLES DE TAUREAU**

Produit de gros fruits rouges, lisses, d'environ 300 à 350 g, légèrement aplatis, de type chair de boeuf. Chair dense très goûteuse, idéale en tranches pour les sandwichs ou en salades.



## **TOMATE GREEN ZEBRA**

Plante rustique à croissance vigoureuse. Fruits très savoureux, striés de vert clair et vert foncé. Les fruits deviennent jaunâtres en mûrissant.

# TOMATES



## **TOMATE CAROTINA**

Fruits orange de 200 à 250 g, chair fruitée, juteuse, très parfumée.



## **TOMATE NOIRE DE CRIMÉE**

Variété charnue plutôt hâtive, à croissance vigoureuse, très savoureuse. Peu d'acidité.



## **TOMATE ANANAS**

La chair ressemble à une tranche d'ananas, elle contient peu de graines, elle est ferme, dense, juteuse, sucrée, très parfumée et d'une saveur incomparable.

# TOMATES



## **TOMATE**

### **COEUR DE BOEUF ROUGE REIF RED**

Grosse tomate en forme de cœur (500 g ou plus), rouge, très charnue. Excellente saveur, sucrée et aromatique.

## **TOMATE**

### **GREGORY ALTAÏ**

Gros fruit de couleur rouge rosé, type beefsteak, les plus précoces parmi les grosses tomates rouges. Productive en plein champ. Excellente pour faire des tomates à la provençale et en salade.



# TOMATES



## **TOMATE REINE DES HÂTIVES**

Reine des Hâtives est très précoce et donne de petits fruits rouges aplatis de 60-110 g, de 5-8 cm de diamètre. Chair dense, douce, de bonne qualité. A consommer en salade, garniture, conserve.

**Port déterminée**

## **TOMATE ROMA**

Vigoureuse et productive. Bonne résistance au mildiou. Idéale pour réaliser des concentrés, coulis, soupes, jus.



**Port déterminée**



## **TOMATE ANDINE CORNUE**

La tomate andine cornue est très bonne tant sur le plan gustatif que productif. Contient très peu de graines.

**Port déterminée**

Les Jardins du Leienzug  
5 rue de l'Eglise  
68740 Balgau  
Email : [lesjardinsudleienzug@gmail.com](mailto:lesjardinsudleienzug@gmail.com)  
Tél. : 06.45.61.07.69

