

## Aubergine blanche (Pot blanc Ø10)



Cette aubergine est ovale avec la peau et la chair bien blanche. Ses fruits sont plus petits qu'une aubergine traditionnelle, mais elle produit énormément. Son goût est plus fin et doux, et elle tient mieux à la cuisson car sa chair est un peu plus ferme.

## Aubergine striée violette (Pot terre-cuite Ø10)



Cette aubergine est ovale de couleur violet zébré de blanc. Très productive, elle possède une chair blanche ferme à saveur douce. Elle garde sa couleur à la cuisson, mais sa chair devient plus foncée. Elle plaira à ceux qui trouvent le goût de l'aubergine noire trop fort.

## Aubergine longue (Pot noir)



Des aubergines longues de forme allongée, de couleur violet foncé à noir. Des plants d'aubergines précoces, très productifs et d'excellente qualité gustative.

## Cornichon (Pot mauve)



C'est une variété précoce à petits fruits longs et cylindriques. Elle a une chair épaisse, ferme et croquante. Ce cornichon est très adapté pour la mise au vinaigre en bocaux.

## Concombre maraîcher (Pot vert anis)



C'est une variété donnant des fruits verts, moyens et lisses. Il contient peu de pépins, et est très digeste. Il peut se consommer cru en salade ou bien en soupes froides, constitue un plat rafraîchissant.

## Concombre long Gynial FI (Pot vert jardin)



C'est une variété très productive et résistante aux maladies, donnant de long fruit vert foncé. Ce concombre, adapté à la culture en pleine terre, est apprécié pour son croquant et son absence d'amertume.

## Courgette longue verte (Pot noir)



La courgette longue est très productive.

Cette variété non coureuse donne des fruits allongés, vert foncé et brillants.

Elle peut se consommer gratinée, farcie ou en potage ou même crue !

## Courgette longue jaune (Pot jaune)



La courgette jaune est non coureuse, précoce et productive. Les fruits jaunes sont très savoureux et tiennent bien à la cuisson. Leur goût est plus fin. La variété est résistante aux maladies.

## Courgette ronde verte (Pot rose fuchsia)



La courgette ronde est non coureuse, hâtive, et très productive. Les fruits se récoltent à mi développement, comme une courgette. Elle a une chair fine, tendre et fondante.

## Courgette ronde jaune (Pot bleu foncé)



La courgette ronde jaune est non coureuse, précoce et productive. Les fruits ronds jaunes sont très savoureux, et tiennent bien à la cuisson. Parfait pour apporter un peu de couleur à vos légumes farcis !

## Piment doux des Landes (Pot vert clair)



Le piment doux des Landes forme des fruits minces et longs, rouges à maturité et non piquants. D'une bonne productivité et de développement rapide, ce piment doux, avec sa peau fine et sa saveur excellente, se consomme cuit ou cru en salade.

## Piment « Corne de Toro » rouge

(Pot bleu foncé)



Ce piment à la forme d'une corne et est très long. Il est vert puis rouge à maturité, et à une chair très épaisse, savoureuse et particulièrement sucrée. Il peut être mangé cru comme cuit, vert comme rouge. Parfait pour une cuisson à la plancha !

## Piment de Cayenne (Pot violet foncé)



Le piment de Cayenne est une variété de belle couleur rouge à la forme allongée. Il apporte du goût à vos plats ou marinades. Il possède une saveur très forte et brûlante ! Réservé aux amateurs de plats épicés !

## Piment basque Gorria type

« Espelette » (Pot terre cuite)



C'est un piment rouge, légèrement piquant et très aromatique, convenant bien aux papilles sensibles. Il s'utilise frais, en purée ou bien en poudre. C'est la variété du célèbre piment d'Espelette !

## Poivron vert (Pot noir)



Le poivron vert a un gros fruit régulier et allongé avec 4 lobes de couleur vert foncé brillant. Sa chair épaisse offre d'excellentes qualités gustatives. Cette variété est vigoureuse et productive.

## Poivron rouge (Pot rouge)



Ce poivron est une plante trapue, qui produit de gros fruits à chair épaisse. D'une saveur douce, ils sont d'abord verts avant de devenir rouge à maturité. Cette variété est hâtive et vigoureuse.

## Poivron jaune (Pot jaune)



Cette variété de poivron est précoce et productive. Ses fruits carrés sont plus larges que longs. Il est de couleur jaune à maturité. Son goût est plus fin que les autres poivrons. On peut l'utiliser cru, en salades ou grillé.

## Poivron orange (Pot orange)



Cette variété de poivron précoce à des fruits un peu plus petit que les autres poivrons, de couleur orange à la chair épaisse. Il a une excellente saveur sucrée et il est très juteux.

## Melon Charentais (Pot café au lait)



Le melon charentais jaune est un fruit arrondi et lisse. Sa robe vert clair jaunit à maturité. La chair du melon charentais jaune est orangée, juteuse, sucrée et parfumée.

## Melon brodé (Sivan FI) (Pot terre cuite)



Ce melon est de type brodé, il a un fruit sphérique. Sa chair est ferme, orange et de bonne qualité gustative car très sucrée. Il résiste bien à l'éclatement, et son rendement est élevé.

## Courge Butternut (Pot orange vif)



Tardive et coureuse, cette courge offre une chair jaune/orangé, fine, beurrée et fondante. Avec son goût musqué, vous pouvez l'utiliser crue, râpée, ou cuite : en velouté, soufflé, frite, gratin, purée, tarte, confiture. Elle produit 4 à 7 fruits par pied.

## Potiron Potimarron (Pot vert clair)



Le potimarron est une variété de potiron à longues tiges très vigoureuses et coureuses. Sa chair orange est épaisse, et très apprécié pour son bon goût de marron.

## Courge longue de Nice (Pot violet foncé)



Cette variété à un fruit allongé qui fait entre 3 et 10 kg. Elle a une excellente qualité gustative, sa chair ferme a un goût musqué et sucré, et sa peau est d'abord vert clair puis ocre à maturité. Elle peut aussi se consommer jeune comme une courgette.

## Courge Musquée de Provence (citrouille ronde) (Pot marron)



Cette citrouille est coureuse et vigoureuse et donne 2 à 5 courges par pied. Sa chair est d'excellente qualité et son écorce vert foncé devient rouge orange à maturité.

## Pastèque (Pot rouge)



C'est une variété précoce à gros fruit rond et écorce vert foncé. La chair rouge, juteuse et délicatement parfumée, est très rafraîchissante, et contient peu de pépins.

## Pastèque à confire (Pot gris)



Productive, cette variété donne des fruits de 30 à 40 cm de diamètre. Sa chair est verte, très sucrée et rafraîchissante. Elle n'est pas comestible crue, mais uniquement cuite, où elle est la meilleure sous forme de confiture, gelées ou tartes.

# Pâtisson (Pot blanc)



C'est une variété de courge non creuse, qui produit des fruits de façon conséquente, sur chaque pied. Elle est très visuelle, et a l'aspect d'une grosse fleur. Les fruits cueillis jeunes ont la saveur agréable de champignon.

# Chou brocolis

(Pot violet)



Le chou brocolis se consomme aussi bien en soupe, purée ou gratin qu'en risotto ou en tarte. Il a un goût très fin et délicat. Comme les autres choux, il est gorgé de vitamines et de micronutriments.

# Chou-fleur

(Pot blanc)



Le chou-fleur se prête à de multiples préparations. Vous pouvez le préparer cru, accompagné d'autres crudités, en gratin ou même en faire des beignets. Une autre idée recette, le mixer finement pour faire un taboulé de chou-fleur !

# Chou de Bruxelles

(Pot orange)



Les choux de Bruxelles se consomment cuits à l'eau, sautés à la poêle, rôtis au four, en gratin, comme légumes d'accompagnement ou râpés en salade. Il est à un goût doux-amer, légèrement sucré.

# Chou cabus blanc

(Pot bleu clair)



Le chou cabus blanc se consomme aussi bien cru que cuit, il se prépare râpé en salade, braisé pour accompagner les plats de viandes et poissons, farci ou encore en soupe. C'est aussi le chou utilisé pour réaliser la choucroute traditionnelle !

# Chou cabus rouge

(Pot rouge)



Le chou rouge fait partie de la famille des choux « cabus », à l'aspect lisse et luisant. Il est rond et jamais très gros. Riche en nutriments, ce chou bien pommé est plus doux et plus tendre que les autres choux, il se consomme facilement cru, en salade.

# Chou de Milan

(Pot noir)



Le chou de Milan est délicieux cru, en salade. Il se consomme également cuit, dans une potée, une soupe au chou ou en chou farci. Comme tous les choux, il est plébiscité pour sa richesse en fibres, en oligo-éléments et en vitamines.

# Chou Romanesco

(Pot vert anis)



Ce chou est une très belle variété de chou-fleur. Ce légume ancien de couleur vert anis présente une saveur plus douce et sucrée que celle du chou-fleur, avec d'un léger goût de noix. Il est riche en vitamines et minéraux.

# Chou Kale

(Pot rose)



Le chou Kale a des feuilles tendres et très parfumées. Il est légèrement sucré et son goût rappelle la noisette. Consommé aussi bien cru que cuit, il est peu calorique mais riche en vitamines K, A et C ainsi qu'en calcium et bêta-carotène.

# Chou Fourrager

(Pot jaune)



Le chou fourrager est utilisé pour l'alimentation animale. Il tolère bien la sécheresse et résiste au froid. Il est aussi très utilisé pour faire de l'engrais vert !

# Céleri rave

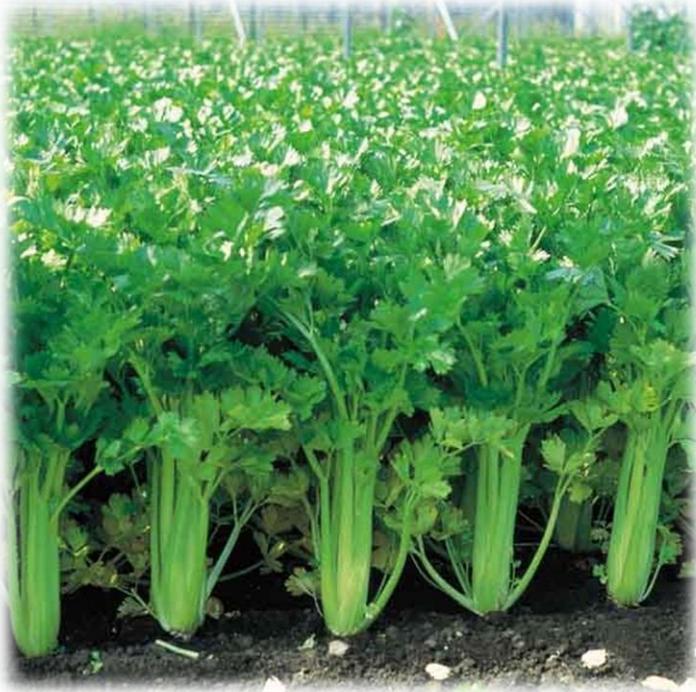
(Pot noir)



Délicieux râpé, il est croquant à souhait. Le céleri-rave est également un régal poêlé, frit ou accommodé en soupe, gratin ou purée. Sa saveur délicate de noisettes saura ravir petits et grands ! Il renferme plusieurs vitamines et minéraux, en particulier de la vitamine K et B9.

# Céleri branche vert

(Pot vert anis)



Le céleri vert à un goût puissant. Cuit, il est cuisiné sautés à la poêle, en purée ou en gratin. Cru, les côtes peuvent être consommées en salade. Les feuilles peuvent agrémenter soupes et salades comme celles du céleri vivace. Il est pauvre en calorie et riche en fibres.

# Céleri branche blond

(Pot jaune)



Le céleri doré blanchit plus facilement pour produire de longues côtes. Cuit, il est cuisiné sautés à la poêle, en purée ou en gratin. Cru, les côtes peuvent être consommées en salade. Les feuilles peuvent agrémenter soupes et salades comme celles du céleri vivace. Il est pauvre en calorie et riche en fibres.

# Blette blonde

(Pot jaune)



La blette blonde est très productive et résiste à la chaleur. Ses larges feuilles sont plus tendres. Elle produit moins de cardes que la blette verte.

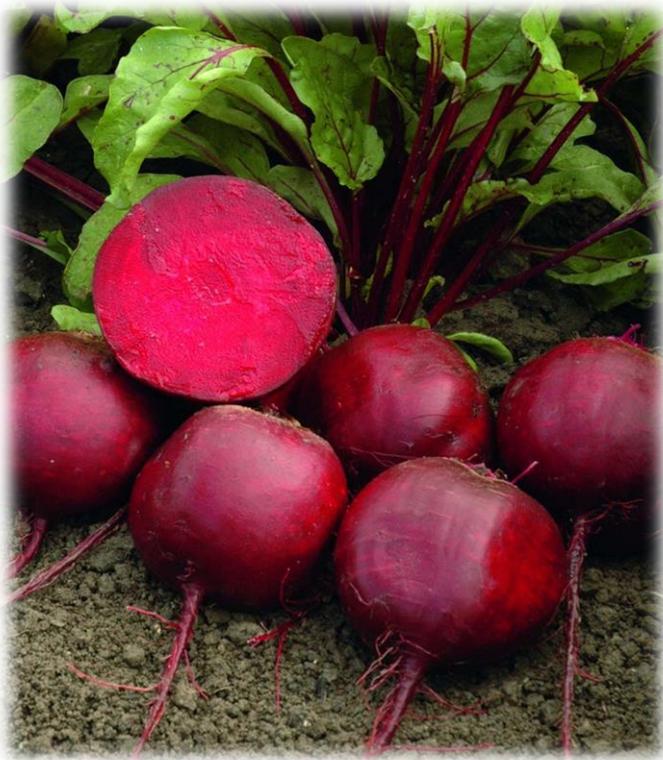
# Blette verte

(Pot vert anis)



Une variété précoce pour les amateurs de cardes, moins de verdure. Ses côtes sont longues, de 30 à 40 cm, et larges d'environ 13 cm, bien blanches et charnues. Les feuilles lisses sont assez courtes.

# Betterave ronde rouge (Pot noir)



La betterave ronde est particulièrement appréciée pour sa saveur sucrée. Elle est riche en vitamine B9 et en antioxydants, un véritable atout santé. Elle se consomme crue ou cuite. Ses jeunes feuilles sont excellentes en salade !

# Betterave rose striée Chioggia

(Pot rose)



La betterave Chioggia est originale par sa couleur. Crue, elle est très décorative, en carpaccio par exemple ! Son goût est très sucré et sa chair est à la fois fine et ferme. Cependant, sa chair devient rose une fois cuite.

# Betterave ronde jaune

(Pot jaune)



Sa couleur fait son originalité, sa peau jaune-orangée recouvre une chair jaune vif. Sa saveur est originale, un peu moins sucrée que sa cousine la betterave rouge, mais plus tendre. Elle peut être consommée crue, râpée. Cuite à la vapeur, elle se consomme en salade ou en marinade.