



Arroche des jardins  
Rouge Lebeda

Cette variété a été retrouvée dans le sud de la Bohême. Plante au feuillage rouge intense, décorative, qui convient pour la culture en caissette, sur un balcon. A utiliser comme l'épinard.



Concombre cocktail  
Concombre cocktail

Zehneria scabra est originaire d'Amérique, mais on la trouve à l'état sauvage dans le sud du Tyrol. Plante tapissante qui produit de nombreux petits fruits vert foncé mouchetés. Les petits concombres peuvent être dégustés frais ou marinés en conserve.



Aubergine  
Ronde de Valence

Ancienne variété portant le nom de Valence, ville du sud de la France considérée comme la porte nord de la Provence. Son histoire et son origine précises ne sont toutefois pas connues. Produit des fruits moyens, ronds et lisses, de bonne qualité.



Courge musquée  
Longue de Nice

Variété coureuse, les jeunes fruits peuvent être consommés comme des courgettes. À maturité complète, les fruits couleur ocre forment un long cylindre pouvant atteindre 1m de long. Chair ferme, saveur douce et musquée. Excellente conservation.



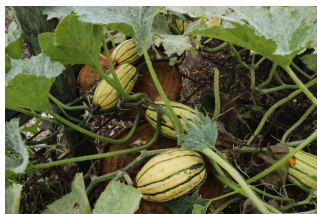
Cerise de terre  
Mollys

Jolies baies très douces cachées dans une enveloppe en forme de lampion, avec un goût fruité. Se conserve pendant plusieurs semaines, peut également être congelé.



Courgette  
De Gênes Striée Vert-Jaune

Variété provenant de la banque de gènes de Changins. Origine A. Grosjean, Chêne-Bougeries. Récolter encore petite, très bon goût, très décorative.



Citrouille  
Delicata

'Delicata' a été introduite aux Etats-Unis en 1894, mais avait déjà été illustrée 120 ans plus tôt par le botaniste français Duchesne. La peau fine est sensible aux blessures. L'arôme est doux et rappelle la châtaigne ou la pomme de terre.



Fraisier cultivé  
Madame Moutôt

Obtention française de 1906 et variété principale en culture jusque dans les années 60 pour la production et le jardin. Les fruits rouge pâle et aromatiques à pleine maturité sont très grands et ont une forme irrégulière, presque tubéreuse.



Fraisier cultivé  
Red Gauntlet

Sélection écossaise de 1956, très répandue entre 1960 et 1980. Variété productive. Maturité mi-saison. Fruit de grande taille, ferme, rouge orange, de forme irrégulière, au goût acidulé peu marqué. Fleurit souvent une seconde fois à l'automne.



Immortelle  
Blanche

Variété d'immortelle aux fleurs blanches.



Fraisier cultivé  
Ananas Blanc

Variété d'origine américaine, vers 1865. Fruit de couleur blanc rosé pâle à maturité, à chair blanche, sucrée acidulée, au goût rappelant l'ananas, sensible à la pression. Recommandée pour la consommation fraîche et la préparation de fruits à l'alcool.



Laitue à tondre  
Feuille de Chêne Blonde

Feuilles allongées, découpées, ressemblant à de la dent de lion, de couleur verte avec une coloration rouge aux extrémités. Croissance très homogène. Salade savoureuse et attrayante, croquante, au goût légèrement amer.



Gueule de loup  
Black Prince

Une ancienne obtention aux fleurs rouge sombre et au feuillage foncé. Déjà mentionnée en 1923 dans un catalogue anglais, il remonterait au début du siècle. Hauteur 30-45 cm.



Laitue asperge  
Etoile rouge

Cette variété de laitue asperge peut être semée dès le mois de mars, elle a des feuilles pointues et forme une belle rosette verte en forme d'étoile. Elle s'utilise comme la laitue crue en salade, mais aussi comme légume cuit.



Haricot nain  
Marché de Genève

Amélioration de la variété «Nègres» (Becker-Dillingen, 1950) que l'on rencontre sur les marchés genevois. Ressemble à l'«Ideal» et décrite comme la variété de marché suisse la plus savoureuse. Plante haute et très feuillue. Graine noir violet.



Laitue romaine  
Oreilles du Diable

La Laitue romaine rouge «Oreilles du Diable» est une romaine d'été et d'automne d'origine française. Ses feuilles rouge grenat sont en forme d'oreilles pointues. Cette variété monte tardivement en graines.





## Maïs A tortilla noir

Variété de maïs à croissance vigoureuse, aux longs et minces épis, et grains de couleur noire.



## Pomme de terre Bleue d'Autriche

Variété reçue par l'intermédiaire du réseau de sauvegarde autrichien Arche de Noé (Arche Noah). Tubercules présentant des yeux légèrement enfoncés, à planter de manière dispersée. Variété sensible au mildiou. Type de cuisson de B à C.



## Œillet d'Inde Légion d'Honneur Double

Forme double de la célèbre obtention à fleur simple de Wyss commercialisée en 1912. Pétales rouge brun à bords dorés.



## Pomme de terre Highland Burgundy Red

Ancienne variété écossaise à peau rouge et chair rouges. Recommandée pour l'altitude ; sous les conditions du plateau, est sensible au mildiou de la pomme de terre. Variété farineuse. Type de cuisson C à D.



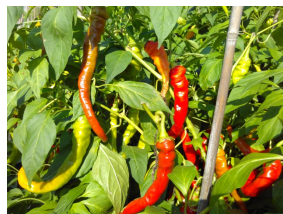
## Poivron/Piment Cornetti

Ces piments sont cultivés depuis au moins 50 ans en Italie. En Suisse, ils ont toujours été cultivés en pots. Les fruits assez épais atteignent environ 5 cm de long. Plutôt tardif.



## Pomme de terre Bleue de St-Gall

Obtention de St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft de 2000, issue de la variété ProSpecieRara bien connu 'Suédoise bleue'. Contrairement à la 'Suédoise bleue', les tubercules gardent leur couleur intense à la cuisson. Type de cuisine B.



## Poivron/Piment Lombardo

Type de poivron doux à la chair fine. Les fruits aromatiques, longs, légèrement courbés, étroits, passent du vert clair au rouge en mûrissant. Productif. Adapté à la culture en pleine terre. Très aromatique.



## Pomme de terre Erdgold

Commercialisée pour la première fois en 1928 (D). Enregistrée au catalogue officiel durant la période de 1932-1956. Résulte du croisement entre les variétés «Industrie» et «Jubel». Pomme de terre de consommation. Type de cuisson B.



Pomme de terre  
Carla

Obtention allemande. Commercialisée depuis 1960. A fait partie de l'assortiment officiel suisse entre 1961 et 1968. Grande résistance aux maladies. Type de cuisson A à B.



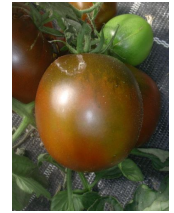
Tomate cerise  
Ovale Jaune Schwanden

A planter à l'abri d'un mur ensoleillé. Tomate adaptée pour tous les modes de préparation.



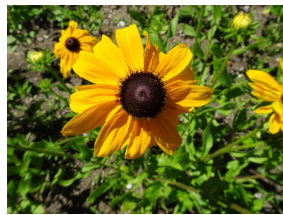
Pomme de terre  
Ostara

Variété hollandaise à maturation précoce, en Suisse dès 1960. Synonyme : 'Mittelfrühe Löttschentaler'. Possède d'excellentes caractéristiques gustatives. Large éventail d'utilisations, par ex. pour la salade de pommes de terre. Type de cuisson A à B.



Tomate charnue  
Black Russian

Fruits de taille moyenne, brun acajou avec un bon rapport douceur/acidité. Croissance compacte, très bon rendement.



Rudbeckie hérissée  
Meine Freude

Magnifique sélection. fleurs dorées en forme d'étoile. Luminosité intense et inégalée, floraison abondante. Hauteur jusqu'à 110 cm.



Tomate charnue  
Jaune du Lac de Bret

Variété d'origine inconnue, développée par un agriculteur de la région de Vevey. Gros fruits en forme de cœur prononcée. Peau fine. Variété très tardive avec un long processus de maturation. Chair douce et crémeuse, légèrement sucrée.



Tomate cerise  
Minis

Tomate-cerise à petits fruits et originaire du Liechtenstein. Fleurs en grappe, maturité tardive. Très remarquable dans les essais comparatifs pour la douceur de sa saveur.



Tomate ronde  
Jaune de Thoune

Tomate jaune ronde, de petite dimension (du 30 à 40 g). Variété précoce, robuste et modeste, adaptée pour les situations d'altitude. Récolte continue, bien répartie.



Tomate ronde

Tomate-pêche

Décrite en 1929 par Becker-Dillingen. Tomate de forme carrée, de couleur pêche ou rouge carmin, à chair ferme, de grandeur moyenne. Relativement résistante à la pourriture et disponible tard en automne. Recommandée pour les sauces et les salades.



Tomate ronde

Paradis

Variété qui a été cultivée en Autriche et en Hongrie. Goût fin, doux. Chair légèrement farineuse.