

Données compilées - Atelier essais variétaux  
Rendez-vous automnal 2019

Légumes	Variétés et détails
Asperge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ghelph Millenium : pour rendement</li> </ul>
Aubergine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beatrice</li> <li>- Orient express : asiatique suggéré en champ, mais à pas faire en serre</li> <li>- Traviata : ok greffe</li> <li>- Galine : ok greffe</li> <li>- Macchiaw : asiatique ok greffe</li> <li>- Slim jim : petites cutes</li> <li>- Angela : pour la couleur et une grosseur le fun.</li> <li>- Aretussa : pour la blanche, hâtive</li> </ul>
Betterave funky	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cylindra : pour une forme allongée, un classique</li> <li>- Tonus : pour une forme allongée, bon rendement</li> <li>- Boldor : jaune à meilleure germination que d'autres (comparée à Touchstone)</li> <li>- Avalanche : blanche, bonne au goût → restos</li> </ul>
Betterave rouge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merlin : bonne germination, belle saveur</li> <li>- Boro : Sucrée, bonne germination</li> <li>- Red Ace : qualité prix</li> </ul>
Bok choy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Joi choi : gros, longue période de récolte</li> <li>- Mei kin choi : beau et bonne conservation, moyen</li> <li>- Black summer : moyen-gros, vert, pour élargir la fenêtre de récolte jumelé avec d'autres variétés.</li> <li>- Li ren : petit, vert pâle, bon pour l'été et les restos</li> <li>- Shangai green : ne monte pas trop en graines (selon certains), monte en graine lorsque trop dense (selon d'autres), vert, petit, été</li> <li>- Yukina : énorme et bon (attention à la mise en marché pour la grosseur)</li> </ul>
Brocolis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chief : hâtif (seulement au printemps)</li> <li>- Gypsy : printemps et automne</li> <li>- Imperial : ok en été</li> <li>- Green magic : ok en été</li> <li>- Belstar : à l'automne seulement, productif, mais exigeant</li> <li>- Fiesta : variété bio qui a du bon sens, récolte tardive</li> <li>- Covina : à ne pas faire.</li> </ul>
Brocollini	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Happy Rich : Pas un gros rendement, mais populaire avec les chefs. Très bon. Exigeant.</li> </ul>
Cantaloup	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Halona : goût, hâtif, un classique</li> <li>- Magnifienza : très bon goût, bonne productivité, un classique</li> <li>- Diplomate : hâtif, grosseur normale</li> <li>- Sugar cube : très petit, vraiment sucré</li> </ul>

Carotte orange	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaya : le grand classique pour la nantaise. Elle est craquante, surtout lorsque très grosse.</li> <li>- Coral : orange nantaise, hâtive</li> <li>- Mokum : bon goût, très sucrée, hâtive</li> </ul>
Carottes conservation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolero : bonne pour la conservation, bonne tenue au champ du feuillage (donc idéale pour systèmes de production à densités élevées).</li> <li>- Cupar : bonne conservation, forme triangulaire. Pas trop de goût à la récolte, mais développe son goût à la conservation.</li> <li>- Miami : bonne conservation</li> <li>- Naval : bonne pour la conservation, bon goût</li> <li>- Napoli : conservation, attention qu'elle ne devienne pas trop grosse, sinon craquante.</li> </ul>
Carottes funky	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purple haze : mauve de référence</li> <li>- Red dragon : belle rouge et bonne au goût</li> <li>- Malbec : à ne pas faire</li> <li>- Raibow : plusieurs couleurs, bon comportement. On peut mélanger avec Purple haze dans le semoir pour plus de diversité de couleur.</li> </ul>
Céleri	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tango : classique (85jours)</li> <li>- Tall Utah : beau gros céleri (100jours)</li> <li>- Chinese pink : pas vraiment de rendement, car petites tiges. Bonne tolérance aux insectes et bonne tenue au champ. → restos</li> </ul>
Céleri rave	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brilliant : bon rendement, coup de cœur des producteurs d'expérience</li> <li>- Mars : classique</li> <li>- Balena : très bon rendement, prometteur, forme plus aplatie</li> </ul>
Chou chinois	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Red Dragon : Un rouge magnifique, à manger cru (pas très beau cuit).</li> <li>- Bilko : gros classique</li> <li>- Minuet : petit-moyen classique</li> <li>- Emiko : moyen format, bon goût et conservation, très résistant au froid</li> </ul>
Chou de Savoie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Famosa : le classique</li> </ul>
Chou hâtif, été	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farao : rapide</li> <li>- Capture</li> <li>- Caraflex : pointu délicieux</li> </ul>
Chou rave	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terek : pas bio, semblable à korist</li> <li>- Kokan : balle de baseball</li> <li>- Kolibri : classique rouge</li> <li>- Korist : classique vert</li> <li>- Azur star : rouge, tige un peu plus haute, pas les fesse dans la terre : bon contre mouche du chou au printemps</li> <li>- Beas : blanc</li> <li>- Kossak : classique gros à l'automne</li> </ul>

Chou rouge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Red express : attention, vraiment difficile à réussir → à l'automne, bien bien irrigué seulement</li> <li>- Ruby perfection : pour l'été, c'est bon</li> </ul>
Chou vert conservation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Storage #4 : le best, fiable, bon, beau, toute.</li> <li>- Murdoc : Chou pointu immense et délicieux. Mais dur à vendre car très gros.</li> <li>- Impala : un peu plus petit que storage, mais bio!</li> <li>- Passat : vraiment énorme, forme plus ovoïde (aplatie), bio.</li> </ul>
Chou-fleur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bishop : uniforme, beau, bon, printemps et automne</li> <li>- Mardi : uniforme, beau, bon, printemps et automne</li> <li>- Denali : beau et uniforme</li> <li>- Symphonie : très très self wrapé. Pour l'automne.</li> <li>- Janvel : très self wrapé. Pour l'automne</li> <li>- Minutemen : hâtif au printemps, stable, uniforme.</li> <li>- Veronica : romanesco, automne</li> <li>- Flame star : Orange, a résisté la canicule. Self wrapé.</li> </ul>
Choux de Bruxelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dagan : correct bon</li> <li>- Diablo : bon rendement, longue tige</li> <li>- Nautic : bon rendement, longue tige, petits choux serrés (plus durs à récolter), pour récolte tardive</li> <li>- Gustus : à ne pas faire</li> </ul>
Concombre champ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Market more</li> <li>- General lee</li> <li>- Corinto</li> <li>- Mercury : libanais pour dehors</li> <li>- Boothby blond : petit blanc</li> </ul>
Concombre serre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Katrina : libanais, très très productif</li> <li>- Mani alpha: libanais, résistance aux maladies, très longue durée de production</li> <li>- Tyria : anglais préféré</li> </ul>
Cornichons	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Max pack</li> <li>- National pickling</li> <li>- Adam : résistant aux chrysomèle pcq plein de pics. Doux goût.</li> <li>- H19littleleaf : à ne pas faire</li> </ul>
Courge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 898 : mini butternut, excellente, bon rendement (row seven seeds)</li> <li>- Honeynut : petite butternut, délicieuse</li> <li>- Havana : butternut standard, bio, vigoureuse, bonne conservation, uniforme</li> <li>- Honey boat : delicata, bonne production, bonne conservation</li> <li>- Taybel : poivrée, calibre moyen, bonne production</li> <li>- Angel hair : petite spaghetti, fiable</li> <li>- Robin's Koginut : mix citrouille/butternut dispo chez seven row seeds</li> </ul>
Courgette	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Goldie : jaune, ne casse pas trop</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dunja : vert</li> <li>- Midnight lightning : vert</li> <li>- Partenon : vert hâtif</li> <li>- Spineless perfection : vert plein saison</li> <li>- Cash machine : production inégale selon Mathieu Roy : les mêmes plants ont produit des courgettes parfaites toute la saison.</li> <li>- Cueball : ronde productive, vert pale</li> <li>- Zéphir : jaune valeur sure, crookneck, succulente</li> <li>- Flaminion : costada productive, savoureux</li> </ul>
Épinards	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regiment</li> <li>- Renegat</li> <li>- Space : tout le temps, petit plat, pour récolte rapide</li> <li>- Red kitten : attention, juste en temps froid, car il monte vite. Rouge vraiment bon et beau.</li> <li>- Reflex</li> <li>- Giant winter : semé automne, récolte printemps</li> <li>- Winterbloomsdale : semé automne, récolte printemps, exigeant azote</li> </ul>
Fenouil	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peludio</li> <li>- Orion</li> </ul>
Haricot grim pant	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seychelles : régulier pour la serre, garde le crunchy, vraiment bon</li> </ul>
Haricot jaune	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Goldrush : le classique best. Productif.</li> </ul>
Haricots verts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jade : plus fin, plus tendre, plus sucré → restos</li> <li>- EZ Pick : il porte bien son nom</li> <li>- Admiras: Haricot romano bush type. Ultra productif.</li> </ul>
Heirloom champ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Everett : multicolor, grosses tomates</li> <li>- Green zebra : calibre souvent inégal, mais bonne et belle, productivité ok</li> <li>- Brad's atomic : forme cornu, sucré, noire et couleurs, goût sublime, productives</li> <li>- Tomates de l'université de la Floride : garden gem, garden treasure, double u : rendement, gout, watatow.</li> <li>- Pascal Proot et tomatologue : producteurs en France</li> </ul>
Kale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Darkibor : assez haut</li> <li>- Bates : reste petit</li> <li>- Red kingdom : rouge, très tendre</li> <li>- Meadowlark : plus tendre, moins résistant au froid, haut</li> <li>- Lacinato : classique dino</li> <li>- Black magic : classique dino</li> <li>- Red/White Russian : bonne plante trappe</li> </ul>
Laitue boston	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mirlo: bon rendement, belle pomme, résistante à la montaison</li> </ul>
Laitue feuille de chêne rouge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rouxai : elle est un peu petite</li> <li>- Oscarde</li> </ul>

Laitue feuille de chêne verte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panisse : top notch</li> <li>- Cressonnette du maroc : feuilles bien dentelées et effilées, québécoise, grosse</li> <li>- Ensino : plus grosse que panisse (selon des essais en Outaouais)</li> </ul>
Laitue frisée rouge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cherokee</li> <li>- Vulcan</li> <li>- Rouge d'hiver : forme différente, belle conservation, bonne productivité, tolère bien le gel. Pas pour l'été.</li> </ul>
Laitue frisée verte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concept : excellente, grosse, tolérante</li> <li>- Birguen breen : elle tolère bien</li> <li>- Star fighter : bonne</li> <li>- Green star : classique</li> <li>- Tropicana : classique</li> </ul>
Laitue mini romaine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Truchas, breen, dragoon : toute la saison</li> <li>- Pomagranate crunch : plus vite que la truchas et très très bonne.</li> <li>- New ham : comme dragoon, très bonne</li> </ul>
Laitues amères	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Virtus : sugarloaf, bonne conservation, moins amer que les autres raddichios, belle porte d'entrée découverte pour la laitue amère. Moins sensible au tipburn que les « vrais » raddichios</li> <li>- Curlesi : chicorée frisée, très amère, grosse, pour les restos.</li> <li>- Fiero : raddichio très uniforme, long, rouge, look endive, très bon</li> <li>- Bel fiore : raddichio très très beau, pommé, mais moins uniforme.</li> <li>- Leonardo : raddichio pommé, bonne conservation, rouge</li> </ul>
Look heirloom de serre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Margold : pas de moisissure olive = la préférée</li> <li>- Marbonne : jusqu'à la moisissure, elle est la préférée, mais elle pogne la moisissure olive</li> <li>- Marnero</li> </ul>
Maïs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Montauk : 2 couleurs, charnu, pleine saison</li> <li>- Sweetness</li> <li>- Honey select</li> <li>- Black dakota : pop corn</li> <li>- Pour faire du charbon du maïs : prendre des veilles variétés à pollinisation libre</li> </ul>
Melon d'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sureness</li> <li>- Sweet beauty : pas trop gros, forme plus allongée, donc ça se transporte bien</li> <li>- Sugar baby : classique pas trop gros</li> <li>- Mini love : petit</li> <li>- Little baby flower : bon, mais délicat, attention pour pas le tuer</li> <li>- Yellow beam : jaune hatif, sucré</li> <li>- Sunshine : jaune très sucré</li> </ul>
Oignons blanc hâtif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sierra blanca : pour oignons frais = excellent</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gladstone : un peu long avant la récolte, très beau, longue période de récolte si on commence lorsque pas très gros.</li> </ul>
Oignons jaunes conservation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- New York Early : hâtif, pour frais et aussi bon pour courte conservation.</li> <li>- Yankee : résistant au mildiou, mais le collet ferme pas facilement</li> <li>- Sedona : vraiment bon, bonne conservation, gros calibre (espagnol)</li> <li>- Cortland : classique</li> <li>- Paterson : classique</li> <li>- Norstar : pour courte période de croissance (90 jours), bonne conservation</li> </ul>
Oignons rouges conservation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rossa di milano : rose, bonne conservation, très sucré</li> <li>- Cabernet : plus petit, mais rapide</li> <li>- Red wing : excellent pour conservation</li> </ul>
Oignons rouges hâtif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Redlung of provence : delicioso, hâtif, récolte progressive</li> <li>- Redcarpet: bon rendement, bon comportement et résistance à la maladie, peut aussi être utilisé pour la conservation, un rêve</li> <li>- Cabernet : bon pour frais et conservation, peut-être plus sensible aux maladies</li> <li>- Purplette : quasi un oignons vert, peut être récolté très petit et laissé grossir jusqu'à la taille d'une balle de golf</li> </ul>
Oignons verts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Summer isle: tient très bien la route sans bulber. Beau feuillage.</li> <li>- Parade : un classique, bonne tenue de route, bio.</li> </ul>
Panais	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Halblanje : plus large que long, facile à récolter</li> <li>- Albion : standard, classique</li> </ul>
Piments forts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numex et roulette : goût du habanero mais pas piquant</li> <li>- Cherry bomb et carotte bomb: très piquant, très sucré et très très bon</li> <li>- Chinese five color : très beau = bon vendeur, très fort</li> <li>- Hungarian Hot wax : piments banane, connus du public, divers niveaux de piquant dépendant du stade de récolte</li> </ul>
Poireaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cheenok</li> <li>- Val au vent : pour mini poireaux</li> <li>- Takrima : été-automne, plus résistant à la racine rose que le megaton</li> <li>- Lexton : automne-hiver</li> <li>- Megaton : été-automne, attention plus sensible à la racine rose</li> </ul>
Pois sucrés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Super sugar snap : classique</li> <li>- Cascadia</li> </ul>
Poivron «cornu»:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carmen: rouge</li> <li>- Escamillo: jaune</li> <li>- Oranos: orange</li> <li>- Glow: orange</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pic nic: petits cornus. Faire les rouges et oranges, mais pas les jaunes. Très productifs.</li> <li>- Cornito rosso et orange : petits cornus productifs et bons.</li> <li>- Baron : poivrons poblanos, poivrons un peu piquant, très vendeur dans certains milieux</li> </ul>
Poivrons « cloche »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ace : rouge classique très fiable</li> <li>- King of the North : rouge classique</li> <li>- Milena: orange, bon en serre</li> <li>- Dexter: rouge, en serre</li> <li>- Eros, Cupid : formats petits, rendement bon</li> </ul>
Pomme de terre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Huckleberry gold : mauve dehors, jaune dedans, très bonne. Populaire resto. (disponible chez pomme de terre laurentienne)</li> <li>- Colomba : jaune, coup de cœur de Fred Duhamel (dispo chez pomme de terre laurentienne)</li> <li>- Provento : rendement, résistance</li> <li>- All red : rendement, résistance</li> <li>- German butterball : délicieuse, mais pas swell à pousser, tough sur les maladies et l'uniformité, trop de déclassés</li> <li>- Nicolas : jaune</li> <li>- Linzer delikatess :Rate rouge (henri ellen burger)</li> <li>- Pink fir apple: grosse rate à peau rosée, chaire jaune, beau rendement (Richard Favreau)</li> <li>- Ratte à pelure rouge de chez « La couleur des saisons » : un hit de l'année</li> <li>- Sieglendi : ratte</li> </ul>
Rabiole	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hakurei : le seul magique</li> <li>- White lady : à l'automne</li> <li>- Tokyo market : ne pas faire, car semences contaminées par une variété de choux</li> </ul>
Radis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raxe : le grand meilleur, résistant à la montaison, uniforme, peut être cultivé l'été</li> <li>- Baccus : printemps seulement</li> <li>- French Breakfast : français</li> <li>- Patricia : attention, peut être bien, mais cœur creux si reste trop longtemps dans le champ</li> </ul>
Radis d'hiver	<ul style="list-style-type: none"> <li>- KN-Bravo : mauve, uniforme, préféré, peut-être récolté petit ou gros</li> <li>- Alpine : gros daikon</li> <li>- Mini mak : petit daikon à botter ou pour petits daikons (moins intimidant pour la clientèle que Alpine)</li> </ul>
Rapinis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zamboni : Pour toute la saison. Très en feuille, mais c'est ça la game.</li> <li>- Te You : Très très bon, pas mal en feuille (comme les autres), pas tant de rendement.</li> <li>- Vitamine Green : pas vraiment un rapini, mais verdurette asiatique avec hampe florale avec bon rendement et bon goût.</li> </ul>
Roquette	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Astro : un classique</li> </ul>

Tomate champ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estiva : rouge préférée de Fred Duhamel</li> <li>- Plum régal : italienne rendement</li> <li>- Roma suprimo : italienne hâtive</li> <li>- Granadero : italienne</li> <li>- Medford : rouge</li> <li>- BHN 589, BHN 871: les deux (rouge et jaune) sont une réussite, gros calibre</li> <li>- Origa : indéterminé, rouge, belle productivité</li> <li>- Valencia : orange, indéterminée et excellente</li> <li>- Maglia rossa : cerise de champ, hâtive et longue période de production, un peu longue sur la forme, productive.</li> <li>- Blush : cerise</li> <li>- Sungrazer : ne pas faire, dégueulasse</li> </ul>
Tomates cerises serre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sakura : format quand même grosse, très bon rendement, classique, attention aux épaules qui murissent pas toujours quand conditions climatiques pas idéales</li> <li>- Favorita : goût excellent (meilleur que sakura), format petite, très bon rendement, classique, attention au craques dans le fruits lorsque pas assez d'effeuillage et trop d'irrigation</li> <li>- Esterina : jaune, petite calibre, pas résistante à la moisissure, ne dure pas trop longtemp et les fruits ne sont pas bons quand la maladie pogne, ne craque pas trop.</li> <li>- Tomato berry : forme intéressante - coeur</li> </ul>
Tomates serre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rebelski : rendement incroyable, uniformité, lacune=le goût, mais productivité impressionnante</li> <li>- Caiman : goût meilleur, un peu plus difficile à casser à la récolte et à conduire.</li> <li>- Trust : Un grand classique.</li> <li>- Beorange : orange de serre adorée, délicieuse</li> <li>- Macari : rose, murissement égal(!)</li> <li>- Pink wonder : rose</li> </ul>