

# Catalogue de Semences Bio 2014 2014 Organic Seed Catalog



FERME COOPÉRATIVE  
Tourne  SOL  
CO-OPERATIVE FARM

## À propos de nos semences

Elles sont à pollinisation libre. Elles conserveront leur phénotype, vous pouvez les reproduire vous-même.

Elles sont Certifiées biologiques par Ecocert Canada. Elles ont été produites écologiquement avec les méthodes biologiques. Elles ne contiennent aucun OMG.

Elles sont sélectionnées pour notre biorégion. Elles sont adaptées à nos conditions et à notre climat.

## About our seeds

Our seeds are **open-pollinated**. They will breed true to type. You can save their seeds.

Our seeds certified **Organic** by Ecocert Canada. They were produced ecologically with organic methods. We do not offer GMO seeds.

Our seeds were selected for our **bio-region**. They are adapted to our climate and our weather.

Read about Tourne-Sol seed production on Dan's blog  
[www.goingtoseed.wordpress.com](http://www.goingtoseed.wordpress.com)

## D'où proviennent nos semences?

- 70% de nos variétés sont cultivées à la ferme coop Tourne-Sol
- 10% de nos variétés sont cultivées par d'autres fermiers locaux (dont plusieurs sont d'anciens stagiaires chez nous)
- 20% viennent de fermes situées dans d'autres régions et de distributeurs.

Nous ne cultivons pas toutes nos semences parce que certains types de semences sont très difficile à produire dans notre climat et nous n'avons pas l'espace nécessaire pour tout faire.

## Where do our seeds come from?

- 70% of our varieties are grown at Tourne-Sol
- 10% of our varieties are grown by local farmers (many whom are past Tourne-Sol apprentices!)
- 20% come from growers in other regions and wholesale suppliers.

We don't grow all our own seeds because the seeds of certain crops are difficult to produce in our climate and we don't have the space to grow everything.



## Bienvenue dans notre catalogue 2014

C'est le début de notre dixième année et pour célébrer, nous nous sommes laissés aller pour le catalogue de semences. Nous l'avons habillé avec un peu de couleur et sommes passés au bilinguisme (vous pourrez donc non seulement y trouver d'excellentes semences, mais aussi y apprendre le terme anglais pour aubergine!)

Nous préparons aussi la ferme pour sa dixième année. Cet été, nous ajouterons 2 hectares à nos jardins; et nous engagerons notre plus grosse équipe de travail à ce jour. Ça nous permettra, nous l'espérons, de récolter toutes sortes de cultures supplémentaires. Finalement, nous planifions la construction d'un bâtiment pour les semences cet automne, qui nous donnera l'espace nécessaire pour l'emballage, la distribution et l'entreposage des semences.

Nous sommes enthousiastes!

Quelques uns des ajouts au catalogue pour 2014

**Le haricots français** Maxibel, un mélange de **pois Sugar Snap**, **le poivron doux** King Crimson, **l'aubergine** Black Beauty, **le cornichon** H-19 Little Leaf, la **citrouille** Black Futsu et la **citrouille à tarte** Baby Pam. Deux **variétés inhabituelles**: le melon Kiwano et le melon Souris

Notre folie pour les **piments forts** a aussi grandi: les doux Gordz Cherry Bomb et Georgia Flame, parfaits pour les marinades, le splendide Ho Chi Minh, le risqué Peter Pepper, et l'arc-en-ciel de notre mélange de Habanero.

Nous avons aussi ajouté les **bulbilles d'ail!**

## Welcome to our 2014 catalog

This is the beginning of our 10<sup>th</sup> year.

To celebrate, we've gone to town with our seed catalog. We've dressed it up a bit with a colour cover, and even more, it is fully bilingual! (Now, not only can you find great garden seeds, but you can also learn the French for burdock!)

We're getting Tourne-Sol ready for the next 10 years. This summer, we've added 3.5 acres of growing space to our garden. We've hired our biggest team of apprentices yet so we can harvest all the additional crop. And we're building a new seed building in the fall to give us more packing room and better storage.

We are excited!

Some of the 2014 new additions:

Maxibel **french filet beans**, a colourful mélange of **Sugar Snap peas**, King Crimson **sweet bell pepper**, Black Beauty **eggplant**, H-19 Little Leaf **pickling cucumber**, Black Futsu **pumpkin** & Baby Pam **pie pumpkin**.

Two **unusual crops**: Kiwano Jelly Melon & Mouse Melon

We've also gone **Hot Pepper** crazy: the mild, perfect-for-pickling Gordz Cherry Bomb & Georgia Flame, the gorgeous Ho Chi Minh, the risqué Peter Pepper, and the rainbow explosion of our Habanero Mix.

And we've added **garlic bulbils!**

## Bonne jardinage!

Dan Brisebois pour l'équipe Tourne-Sol

## Table des matières / Table of content

À propos de nos semences / About our seeds	2
Légumes / Vegetable	4
Amaranthaceae (amaranths)	4
Amaryllidaceae (oignon/onions)	4
Brassicaceae (brocoli/broccoli, kale, navet/turnip, verdurette/green)	4
Chenopodiaceae (betterave/beet, bette-à-carde/chard)	6
Compositae (laitue/lettuce)	7
Cucurbitaceae (courge/squash, melon, concombre/cucumber,, courgettes/zucchini)	8
Gramineae (maïs/corn)	10
Leguminosae (haricot/bean, pois/pea)	10
Polygonaceae (oseille/sorrel)	13
Solanaceae (tomate/tomato, poivron/pepper, aubergine/eggplant)	13
Umbelliferae (carotte/carrot)	17
Fines Herbes / Herbs	17
Flowers / Fleurs	19
Plants potagers / Garden Plants	20
Engrais Vert/Cover Crops	21
Ail/ Garlic	22
Crop Planning Handbook	24
Trucs de jardinage / Garden Tips	24
Order Form	25
Calendar of Events	27
À propos de Tourne-Sol / About Tourne-Sol	27



## **Amaranthaceae**

### **Amaranthus spp.**

**Amarante - Hopi Red Dye** Feuilles rouges vives sont épatantes dans les salades. Les fleurs rouges se tiennent bien. Utilisé par les Hopis comme colorant cérémonial. Graines noires.

**Amaranth - Hopi Red Dye** Deep deep red leaves are striking in salads. Red flowers stand upright. Used by Hopis as a ceremonial food dye. Black seed.  
AM105 1g(~1250 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10

## **Amaryllidaceae**

### **Allium cepa**

**Oignon - Walla Walla** Gros oignons espagnols jaunes. Entreposage limité.

**Onion - Walla Walla** Large yellow sweet onion. Short storage.  
AL201 0.5g(~100 sem/sds)-\$3.50

**Oignons à Botteler - Red Baron** Oignons verts à tige rouge. Récoltez d'abord comme échalotes, puis laissez grossir pour avoir des oignons rouges.

**Scallion Onion - Red Baron** Green onion with red shafts. We harvest these first as scallions and later as red onion bulbs.  
AL205 0.5g(~200 sem/sds)-\$3.50 15g-\$10

### **Allium fistulosum**

**Oignons à Botteler - Evergreen** Oignons verts à tige blanche. Ils survivront même l'hiver. Parfait pour les amateurs de permaculture.

**Scallion Onion - Evergreen** Green onions with white shafts. Overwinters easily and can be harvested over and over. Perfect for a permaculture backyard.  
AL202 0.5g(~200 sem/sds)-\$3.50

## **Brassicaceae**

### **Brassica spp.**

**Mesclun - Combo Crucifères de Base** Un mélange de nos verdurettes les plus douces. Composé de tatsoi, mizuna, yukina, kale et plus.

**Mesclun - Basic Brassica Blend** A blend of our mild brassica greens. Made up of Tatsoi, Mizuna, kales, Yukina, and more.  
BR304 4g(~1800 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$22

### **Mesclun - Combo Crucifères de Luxe**

Notre mélange de base additionné de roquette, rapini et moutardes fortes. Ce mélange vous chatouillera les papilles.

**Mesclun - Deluxe Brassica Blend** Our basic blend beefed up with arugula, rapini, and hot mustards. This mix tickles all the taste buds.

BR901 4g(~1800 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$22

### **Brassica carinata**

#### **Moutarde d'Abyssinie - Tessel Greens**

Feuilles vertes, épaisses et douces au goût. Pour la cuisson ou les salades. Les semences peuvent être utilisées pour la moutarde. Développé à l'université du Texas, mais originalement de l'Est de l'Afrique.

**Abyssinian mustard - Tessel Greens** Thick mild tasting green leaves. Salad or cooking green. Seeds can also be used in mustards. Bred at the University of Texas. Originally from from East Africa.

BR441 2g(~600 sem/sds)-\$3.50

### **Brassica hirta**

**Moutarde Jaune** La graine est l'ingrédient principal de la moutarde jaune. Feuilles piquantes sont aussi comestible

**Yellow Mustard** The seed is the main ingredient of the condiment mustard. Spicy greens are also edible.

BR051 4g(~2200 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$22

### **Brassica juncea**

**Moutarde - Pizzo** Une moutarde verte très frisée. Elle résiste bien au gel et vous rechauffe avec son goût piquant!

**Mustard - Pizzo** A tightly curled green mustard with above average frost tolerance and spicy bite.

BR002 4g(~2200 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$22

**Mesclun - Mélange Moutarde Piquante** Un mélange de moutardes vertes et mauves de toutes les formes et les goûts : de plat à super frisé et de Dijon sucré à presque

*brûlant.*

**Mesclun - Mighty Mustard Mix** *A blend of green and purple mustards that ranges from flat to super frill and from sweet Dijon to knock your socks off spicy.*

BR001 4g(~2200 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$22

### **Brassica napus**

**Kale - Red Russian** *Feuilles vertes et tendres avec marges dentelées et tiges mauves. Deviennent sucrées après le gel. Jeunes, les feuilles font une bonne verdurette à salade.*

**Kale - Red Russian** *Tender broad green leaves with frills and purple stems. Sweeter after frost. Young leaves are good salad greens.*

BR101 2g(~400 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$22

**Rutabaga** *Grosses racines sucrées à chair jaunes. Excellent légume de conservation pour vous nourrir tout l'hiver.*

**Rutabaga** *Sweet large roots with yellow flesh. Great storage vegetable to keep you fed through the winter*

BR103 2g(~400 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10

### **Brassica oleracea**

**Brocoli - De Cicco** *Produit une tête de brocoli de 3-4", puis plusieurs rejets plus petits. Du PATRIMOINE italien*

**Broccoli - De Cicco** *Produces a 3-4" head followed by many smaller side shoots. Great for backyard gardens. Italian HEIRLOOM*

BR201 1g(~200 sem/sds)-\$3.50

**Kale - Mélange de chou kale non frisé** *Un mélange de variétés de chou kale à feuilles lisses. Plus sucré que le kale frisé.*

*Repoussent plus rapidement quand ils survivent l'hiver.*

**Kale - Smooth Kale Blend** *A mix of flat leaf kales. Sweeter than curly kales. And if they make it through the winter they regrow much quicker*

BR205 2g(~500 sem/sds)-\$3.50

**Kale - Mélange Euro-Kale** *Une population de kales à feuilles plutôt plates avec un peu de variabilité de courbes et de couleurs.*

*Sélection provenant de plantes qui ont passé un hiver moyen (-20C) dans nos*

*champs. Repousse rapide en tunnels.*

**Kale - Winter Euro-Kale Blend** *A population of mostly flat-leaf kales with some curls and color. Selected from plants that overwintered in our fields in a mild winter (-20C). Grows back quickly in winter tunnels.*

BR204 2g(~500 sem/sds)-\$3.50

### **Brassica rapa**

**Bok Choy - Shanghai Green** *Feuilles vertes avec tiges vertes pâles. Forme un vase de 15 cm de hauteur. Pour salades ou sautés.*

**Bok Choy - Shanghai Green** *Green leaves with light green stems. Forms a 6" tall head. Mild green for salads or stirfries.*

BR301 4g(~1800 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$22

**Mesclun - Verdurette d'Hiver** *Crucifères sélectionnées pour croissance rapide à l'automne. Semez au champ et en couche froide au début septembre.*

**Mesclun - Winter Green** *A mix of brassicas we've selected for quick regrowth in cold temperatures. Seed in early September and harvest until snowfall. Seed in cold frames for winter salads.*

BR305 4g(~1800 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$25

**Navet - Navet Blanc à Collet Violet**

*Récoltez-le à 3-4" de diamètre. Les feuilles peuvent aussi être mangées sautées ou en salade. Du PATRIMOINE.*

**Turnip - Purple Top White Globe** *White turnips with a purple top are best at the 3-4". Green leaves can be tossed in salads or fried up. HEIRLOOM.*

BR307 4g(~1800 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10

**Rapini - Spring Raab** *Crucifères sélectionnées pour croissance rapide à l'automne. Semez au champ et en couche froide au début septembre.*

**Rapini - Spring Raab** *Italian green with a bitter edge. Edible leaves, stems, and flower buds. Fry with garlic to serve on pasta .*

*Baby leaves add bite to salads.*

BR306 4g(~1800 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$20

**Tatsoi** *Petites feuilles rondes vertes foncées sur rosettes compactes. Utilisez pour mesclun ou sautés. Bon substitut pour les épinards.*

**Tatsoi** Small dark green leaves on compact rosettes with a mild taste. For salads and stirfries. Great spinach substitute.

BR303 4g(~1800 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$18

**Yukina Savoy** Feuillage rond et vert foncé similaire ou Tatsoi mais avec croissance plus érigée. Faite-le sauter, utilisez-le en salades. Un autre excellent substitut pour les épinards.

**Yukina Savoy** Dark green round leaves similar to Tatsoi but with upright growth and ruffled appearance. Stirfry it. Toss it in a salad. Another great spinach substitute.

BR308 4g(~1800 sem/sds)-\$3.50

### **Eruca sativa**

**Roquette** Verdurette piquante avec une odeur de noisette. Devient plus piquante à maturité et lors des jours chauds. Connue depuis le temps des Romains.

**Arugula** Peppery leafy green with a nutty aroma. Gets spicier as the days get hotter. The Romans loved this spicy salad green.

BR401 4g(~2000 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$20

### **Lepidium sativum**

**Cresson Alénnois** Saveur piquante et poivrée surprenante pour une si petite plante. Ajoutez aux salades ou sandwiches. Notre légume le plus rapide à cultiver.

**Garden Cress** (a.k.a peppergrass) Packs a peppery punch for such a wispy thing. A quick growing green to toss in salads or on sandwiches.

BR421 2g(~1300 sem/sds)-\$3.50

### **Raphanus sativus**

**Radis - Daikon** Long radis blanc du japon. Mangé cru ou en soupe.

**Radish - Daikon** Long mild white Japanese radish. Eat raw or in soup.

BR506 3g(~150 sem/sds)-\$3.50

**Radis - French Breakfast** Radis rouge avec le bas blanc. 2" de long. Du PATRIMOINE.

**Radish - French Breakfast** 2" long red radish with white tip. Harvest on time to avoid pithiness. HEIRLOOM

BR501 3g(~250 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10

**Radis - Nero Tondo** Un radis noir espagnol

de 2-4" qui est épicé. S'entrepose bien au caveau.

**Radish - Nero Tondo** Spicy black Spanish radish. 2-4" wide. Stores well in the root cellar.

BR503 3g(~150 sem/sds)-\$3.50

**Radis - Radis Melon d'Eau** 3" wide round shape. White skin with green shoulders.

Sweet red insides. Mild to moderate heat.

**Radish - Watermelon Radish** Forme ronde. 5 à 8 cm de large. Peau blanche avec collet vert. Chair rouge sucrée et moyennement piquante.

BR505 3g(~150 sem/sds)-\$3.50

**Radis - Raxe** Notre radis rouge rond préféré. Semez toute l'année!

**Radish - Raxe** Red radish. Resists pithiness and splitting better than other bunching radishes.

BR502 3g(~250 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10

**Les altises** sont de petits insectes noirs (2mm) qui attaquent le feuillage des verduettes de la familles des brassicacées. Elles laissent derrière elles de petits trous ronds et une feuille à l'apparence criblée. Les feuilles affectées sont souvent plus dures et goûtent plus fort. Les dommages sont plus importants au printemps et par temps sec en été. La bêche flottante est la meilleure protection contre les altises.

**Flea beetles** are small (2mm long) black insects that attack the leaves of brassica greens. They leave a smattering of pin pricks over the leaf. Affected greens tend to be tougher and stronger tasting. These insect pests are at their worst in the spring and during dry weather in the summer. Floating row cover is the best protection against flea beetles.

## **Chenopodiaceae**

### **Atriplex hortensis**

**Aroche - Magenta Magic** Feuillage de couleur magenta. Utilisez comme des épinards. Originaire du Montana

**Orach - Magenta Magic** Magenta leaves. Use like spinach, Tolerates hot and cold weather. From Montana

CH102 1g(~250 sem/sds)-\$3.50

## **Beta vulgaris**

### **Bette-à-carde - Mélange Arc-en-ciel**

Mélange de bette-à-cardes de couleur rouge, orange, rose et blanc.

**Swiss Chard - Rainbow Mix** Mix of red, orange, pink, and white chard.

CH206 1g(~50 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10

### **Bette-à-carde - Rhubarb Red** Feuilles

vertes avec tiges rouges comme la rhubarbe. Du PATRIMOINE.

**Swiss Chard - Rhubarb Red** Green leaves with rhubarb red stems. HEIRLOOM.

CH204 2g(~120 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10

**Betterave - Chioggia** Betterave ronde d'origine italienne. L'intérieur démontre des cercles concentriques rouge et blanche comme des cannes de Noël.

**Beet - Chioggia** Round Italian beet. Interior is made of red and white concentric circles.

CH210 2g(~100 sem/sds)-\$3.50

**Betterave - Detroit Dark Red** Betterave rouge avec feuilles vertes. Nos clients au marché en raffolent. Du PATRIMOINE

**Beet - Detroit Dark Red** Red beet with

green leaves. These beets have a fan following at market. HEIRLOOM

CH201 2g(~100 sem/sds)-\$3.50 50g-\$10

### **Betterave Jaune - Touchstone Gold**

Racine sucrées avec chair orange éclatante. Ne "saignent" pas comme les rouges.

**Golden Beet - Touchstone Gold** Sweet roots with bright orange flesh. They don't bleed like red beets.

CH205 2g(~100 sem/sds)-\$3.50

## **Chenopodium capitatum**

**Épinard Fraise** Feuillage dentelé utilisé comme des épinards. Produits des petits fruits rouges légèrement sucrés. Germine lentement.

**Strawberry Spinach** Tender toothy edged leaves look and taste like spinach. Small red fruits with a bit of sweet and a lot of seed. Slow and erratic germination.

CH301 0.2g(~400 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10 25g-\$25

## **Spinacia oleracea**

### **Épinards - Bloomsdale Longstanding**

Feuilles vertes froissés. Monte en graine lors des journées estivales chaudes. Du PATRIMOINE.

**Spinach - Bloomsdale Longstanding** Dark green savoyed leaves. Bolts quickly during hot summer days. HEIRLOOM.

CH401 4g(~300 sem/sds)-\$3.50 50g-\$10

## **Compositae**

### **Arctium lappa**

**Bardane - Shosaku Gobo** Pourquoi ajouter une plante avec des bogues collantes à votre jardin? Parce que la racine est délicieuse en julienne sautée à l'asiatique.

Goûte comme son cousin l'artichaut. tichaut.

**Burdock - Shosaku Gobo** Why add a plant with sticky burrs to your garden? Because the taproot is delicious julienned and fried up in Asian cuisines. Tastes like its cousin the artichoke.

LT751 4g(~150 sem/sds)-\$3.50 10g-\$10 25g-\$17

### **Lactuca sativa**

**Laitue - Feuille de Chêne Rouge** Notre laitue favorite. Pousse bien automne, printemps, été. Bonne en bébé-feuilles, ou en pommes de laitue

**Lettuce - Red Oak** Our favorite lettuce. Grows well in spring, summer, and fall. Good for lettuce heads or baby leaves. Tastes great.

LT405 1g(~800 sem/sds)-\$3.50

**Laitue - Iceberg Rouge** Iceberg rouge compacte. Se conserve bien au jardin.

**Crisphead Lettuce - Red Iceberg** Tight red iceberg lettuce. Holds well in the garden.

LT404 1g(~800 sem/sds)-\$3.50

**Laitue - Jericho** Grosse laitue romaine. Résiste bien à la chaleur estivale.

**Romaine Lettuce - Jericho** Big green romaine lettuce. Resistant to summer bolting

LT406 1g(~800 sem/sds)-\$3.50

**Laitue - Mélange Salade** Toute la panoplie des laitues de Tourne-Sol: de la feuille de chêne à la romaine dans des teintes de vert, de rouge et des entre-deux.

**Lettuce - Salad Mix** *A full lettuce experience of everything from oakleaf to romaine in green, reds and in-betweens.*  
LT401 1g(~800 sem/sds)-\$3.50

**Laitue - Merlot** *Laitue à feuille rouge foncée qui résiste bien aux maladies et au froid*

**Lettuce - Merlot** *Dark red leaf lettuce. Disease and cold resistant.*  
LT402 1g(~800 sem/sds)-\$3.50

## **Cucurbitaceae**

### **Citrullus lanatus**

**Melon d'Eau - Blacktail Mountain** *Melon d'eau vert foncé de 8" avec une chair rouge sucrée. Développé par Glenn Drowns pour les courtes saisons.*

**Watermelon - Blacktail Mountain** *Dark green 8" wide round watermelon with sweet red flesh. Bred by Glenn Drowns for short seasons.*  
SQ001 1g(~25 sem/sds)-\$3.50

**Melon d'Eau - Golden Midget** *Petits melons ronds hâtifs. Peau jaune avec chair rose et sucrée.*

**Watermelon - Golden Midget** *Early small round melons. Yellow rind with pink sweet flesh.*  
SQ002 1g(~25 sem/sds)-\$3.50

### **Cucumis melo**

**Melon brodé - Rocky Ford** *(aussi connu comme Eden Gem) Petits melons miel nervurés à chair verte. 1-2 lbs. PATRIMOINE du Colorado.*

**Muskmelon - Rocky Ford** *(a.k.a Eden Gem) Small netted muskmelons with green flesh. 1-2 lbs. Colorado HEIRLOOM.*  
SQ101 1g(~35 sem/sds)-\$3.50

### **Cucumis metuliferus**

**Melon Kiwano** *C'est quoi dans ton jardin? Un concombre cornu africain! Fruits verts changent au jaune à maturité. Mangez la chair vert-lime qui goûte les raisins/bananes/concombres en tout temps.*

**Kiwano Jelly Melon** *What is that in your garden? An African Horned Cucumber! Green fruit turns yellow at maturity. Eat lime green flesh at any stage. Tastes like*

*grapes/bananas/cucumbers.*  
SQ801 0.5g(~35 sem/sds)-\$3.50

### **Cucumis sativus**

**Concombre - Citron** *A l'air d'un citron, se mange comme une pomme et goûte le concombre! Une super collation.*

**Cucumber - Lemon** *Looks like a lemon. Eat it like an apple. Tastes like a cucumber. Makes a great snack.*  
SQ203 1g(~35 sem/sds)-\$3.50

**Concombre - Cornichon H-19 Little Leaf** *Petit cornichon vert. Gros rendements sur des plants à petites feuilles. Développé par l'Université de l'Arkansas*

**Pickling Cucumber - H-19 Little Leaf** *Pickling Small green pickling cuke. Heavy yield on plants with little leaves. Developed by the University of Arkansas*  
SQ205 1g(~35 sem/sds)-\$3.50

**Concombre - Marketmore 70** *Concombre vert à trancher. 9" de long. Standard commercial développé par Dr. Henry Munger de l'université de Cornell*

**Cucumber - Marketmore 70** *Green slicing cucumber. 9" long. Long time commercial standard developed by Dr. Henry Munger of Cornell University.*  
SQ201 1g(~35 sem/sds)-\$3.50

**Concombre - Sélection Tourne-Sol** *Concombres verts de 6-8". Nos avons développé cette variété à partir des concombres cultivés à notre ferme*

**Cucumber - Sélection Tourne-Sol** *Green 6-8" cucumbers. We've been developing this as a landrace selected from our market garden cuke plot.*  
SQ204 1g(~35 sem/sds)-\$3.50

### **Cucurbita argyrosperma**

**Courge - Tennessee Sweet Potato** *Gros fruits piriforme avec chair sèche d'un jaune clair. Inclus dans L'Arche du Goût de Slow Food. PATRIMOINE du Tennessee.*

**Squash - Tennessee Sweet Potato** *Large pear-shaped fruit. White rind with dry light yellow flesh. Tennessee Heirloom. Slow Food Ark of Taste.*  
SQ701 3g(~25 sem/sds)-\$3.50



## **Cucurbita maxima**

**Citrouille - Cinderella - Rouge vif**  
**D'Étampes** *Grosse citrouille aplatie d'un rouge écarlate. 10-30 lbs et 10-18" de large. Bonne soupière ou bonne comme moyen de transport (mais assurez-vous de revenir avant le douzième coup de minuit!).*  
PATRIMOINE de France

**Pumpkin - Cinderella - Rouge vif**  
**D'Étampes** *Big flat round scarlet-red pumpkin. 10-30 lbs. 10-18" wide. Good as a soup tureen or as a mode of transport (though make sure to arrive before the stroke of midnight.)* French HEIRLOOM  
SQ402 6g(~20 sem/sds)-\$3.50

## **Cucurbita moschata**

**Citrouille - Musqué de Provence** *Peau orange foncée avec un peu de vert. Fruits plats et côtelés. Vendu à la tranche en France dans les marchés. Un peu filamenteux lorsqu'immature mais incroyablement délicieux lorsque bien mûr.*  
PATRIMOINE de France.

**Pumpkin - Musqué de Provence** *Dark orange skin with a green blush. Flat ribbed fruit. Sold as slices in French markets. A bit stringy when immature but amazingly delicious when fully ripe. French HEIRLOOM.*  
SQ502 3g(~25 sem/sds)-\$3.50

**Courge - Black Futsu** *Citrouille noire côtelée avec des verrues. Chair orange délicieuse. La peau devient châtaigne à l'entreposage. Du PATRIMIONE japonais.*

**Squash - Black Futsu** *Ribbed black pumpkin with warty texture. Delicious orange flesh. Skin turns chestnut color in storage. Japanese HEIRLOOM.*  
SQ503 3g(~30 sem/sds)-\$3.50

**Courge - Waltham Butternut** *Courge musquée beige avec peau mince et chaire orange. Devient sucrée en entreposage. Se conserve tout l'hiver à 15°C.*

**Squash - Waltham Butternut** *Tan squash with thin skin and orange flesh. Gets sweeter in storage. Store through the winter at 15°C.*  
SQ501 3g(~30 sem/sds)-\$3.50

**Citrouille à Tarte - Baby Pam** *Petite citrouilles oranges et sucrées pour les meilleures tartes. Égayera vos célébrations de l'Action de Grâce.*

**Pie Pumpkin - Baby Pam** *Small sweet orange pumpkins for great pies. Makes it easy to have a Happy Thanksgiving!*  
SQ606 3g(~25 sem/sds)-\$3.50

## **Entreposer les courges**

Récoltez vos courges avant le premier gel à l'automne. Laissez la tige sur le fruit et faites attention de ne pas endommager les courges en les manipulant. Laissez-les sécher et mûrir dans un endroit bien ventilé pendant 2-3 semaines avant d'entreposer à 10-15°C. Mangez les fruits endommagés en premier.

## **Storing Squash**

Harvest squash before the first fall frost. Leave the stem on the fruit and avoid bruising the squash as you handle them. Cure squash in a well-ventilated area for 2-3 wks before storing at 10-15°C. Eat damaged squash first.

## **Cucurbita pepo**

**Courge - Sweet Reba** *Courgeron vert avec chaire orange. Variété buissonnante.*

**Acorn Squash - Sweet Reba** *Green acorn squash with orange flesh. Bush variety.*  
SQ601 3g(~25 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$25

**Courgette - Costata Romanesca** *Fruits verts pâles et côtelés. Goût délicieux. Du PATRIMOINE italien.*

**Zucchini - Costata Romanesca** *Pale green ribbed fruit on bushy plants. Great taste. Italian HEIRLOOM.*  
SQ602 5g(~25 sem/sds)-\$3.50

**Courgette - Dark Green** *Fruit vert foncé. Bons rendements.*

**Zucchini - Dark Green** *Dark green fruit. Heavy yielder.*  
SQ603 5g(~25 sem/sds)-\$3.50

**Courgette Patisson - Golden Scallopini** *Courgette en forme de soucoupe volante de couleur jaune vif.*

**Pattypan Summer Squash - Golden Scallopini** *Bright yellow flying-saucer shaped pattypan squash.*  
SQ605 3g(~25 sem/sds)-\$3.50

## Melothria scabra

**Melon Souris** À l'air d'un melon d'eau miniature (1-2" de long). Goûte comme un concombre croquant. Grande productivité.

**Mouse Melon** Looks like a very tiny watermelon(1-2" long). Tastes like a very crisp cucumber. Abundant yields.

SQ802 0.2g(~70 sem/sds)-\$3.50

## Gramineae

### Zea mays

**Maïs à éclater - Dakota Black Popcorn**

Des grains noirs qui font du popcorn blanc. Les épis font de belles décorations.

**Popcorn - Dakota Black Popcorn** Black kernels pop into white popcorn. Also beautiful as a wall decoration.

CN061 20g(~140 sem/sds)-\$3.50 75g-\$10 200g-\$25

**Maïs à farine - Painted Mountain** Couleurs épatantes. Développé par Dave Christensen en croisant plus de 70 variétés indigènes de maïs et plus de 30 ans de sélection pour la hâtivité et la résistance au froid et la sécheresse.

**Flour Corn - Painted Mountain** Amazing display of colors. Bred by Dave Christensen by crossing over 70 Native corn varieties and selecting over 30 years for earliness and tolerance to cold and drought.

CN001 20g(~75 sem/sds)-\$3.50 75g-\$10 200g-\$25

**Maïs sucré - Double Standard** Grains jaunes et blancs. Épis de 7 à 8 pouce.

Développé par Johnny's.

**Sweet Corn - Double Standard** Yellow and white kernels. 7-8" ears. Bred by Johnny's

CN031 20g(~90 sem/sds)-\$3.50

**Maïs sucré - Fisher's Earliest** Grains

jaunes, épis de 6". Sélectionné au départ par Ken Fisher à Belgrade, Montana.

**Sweet Corn - Fisher's Earliest** Yellow kernels. 6" cobs. Initially selected by Ken Fisher in Belgrade, Montana.

CN032 20g(~90 sem/sds)-\$3.50 75g-\$10 200g-\$25

## Leguminosae

### Glycine max

**Fève de Soja - Cha Kura Kake** Haricots bruns et oranges. Manger en edamame ou

secs.

**Soya Bean - Cha Kura Kake** Brown and orange seed. For edamame or dry use.

BN003 15g(~60 sem/sds)-\$3.50

**Fève de Soja - Edamame Envy** Fèves de soja rondes et vertes mangée fraîches en edamame. Développé par Prof. Elwyn Meader.

**Soya Bean - Edamame Envy** Eat fresh

Pods as Edamame. The dry bean is green as envy. Bred by Professor Elwyn Meader.

BN002 15g(~60 sem/sds)-\$3.50 100g-\$10 400g-\$20

### Lathyrus sativus

**Pois Carré - Ethiopian Lentil** Cette

légumineuse résistante à la sécheresse n'est pas vraiment une lentille. Mangez les graines immatures comme des pois verts.

Séchées on les prépare en soupes ou on en fait une farine. Les cosses et les feuilles sont aussi comestibles. Une plante qui s'étend avec des fleurs bleues.

**Grass Pea - Ethiopian Lentil** This drought tolerant legume is not actually a lentil. Unripe seeds eaten like green peas. Dry seeds can be made into soup or ground into flour. Pods and leaves are also edible. Sprawling plants with blue flowers.

BN741 25g(~100 sem/sds)-\$3.50

### Phaseolus acutifolius

**Haricot Tépari - Blue-Grey Speckled** Petit haricot du désert de couleur bleu-grise

tacheté. Mangez comme haricot frais ou sec. Du sud-est des É.U.

**Tepary Bean - Blue-Grey Speckled** Small blue-grey desert beans with speckles. Eat as green bean or dry. From the American SW.

BN151 15g(~100 sem/sds)-\$3.50

### Phaseolus coccineus

**Haricot d'Espagne - Scarlet Runner**

Plantes grimpantes avec des fleurs rouges épatantes. Mangez les haricots verts ou les fèves séchées.

**Runner Bean - Scarlet Runner** Tall vining ornamental plants with red flowers and edible fruit. Eat green bean or big black and purple dry beans.

BN102 15g(~15 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Grimpant - Cherokee Trail of tears**

*Haricot vert ou haricot noir sec. Du PATRIMOINE Cherokee des années 1800.*

**Pole Bean - Cherokee Trail of tears** *Green snap bean or black dry bean. Cherokee HEIRLOOM from the 1800s.*

BN302 25g(~85 sem/sds)-\$3.50

***Phaseolus vulgaris***

**Haricot Grimpant - Rattlesnake** *Haricot frais vert foncé du PATRIMOINE avec rayures mauves. Les graines brunes pales sont rayées comme un serpent à sonnette.*

**Pole Bean - Rattlesnake** *Dark green snap beans streaked purple. Seeds are buff with dark brown streaks like a rattlesnake.*

HEIRLOOM

BN304 25g(~65 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Grimpant - Red Nightfall** *Petit haricot carré gris avec des taches rouges. Certains prétendent que cette variété est arrivée en Amérique avec le "Mayflower".*

*Les Amish ont aussi nommé ce haricot le "Gnuddle", puisqu'il ressemble à de petites crottes de lapin. Inclus dans L'Arche du Goût de Slow Food. PATRIMOINE.*

**Pole Bean - Red Nightfall** *(a.k.a Mayflower, Amish knuttle) Small square grey beans splattered with red. Some claim this bean arrived on the Mayflower. The Amish named this bean "Gnuddle", German for turd as it looks like a little rabbit poop. HEIRLOOM.*

*Slow Food Ark of Taste.*

BN307 25g(~80 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Grimpant - True Red Cranberry**

*Grosses fèves rouges comme des canneberges. Goût riche. Du PATRIMOINE de Nouvelle-Angleterre.*

**Pole Bean - True Red Cranberry** *Fat red beans look like cranberries. Rich taste. Old New England HEIRLOOM*

BN306 25g(~40 sem/sds)-\$3.50 100g-\$10 400g-\$20

**Haricot Nain Frais - Gold Rush** *Haricot nain jaune. Reste tendre sur le plant.*

**Snap Bush Bean - Gold Rush** *Yellow wax bush bean. Stays tender on plant.*

BN205 15g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Nain Frais – Red Swan** *Cosses plates et de couleur rose-rouge. 12 cm de long. Change au vert lorsque cuit.*

*Développé par Robert Lobitz.*

**Snap Bush Bean – Red Swan** *Flat red-rose pods. 5" long. Turns green when cooked.*

*Bred by Robert Lobitz.*

BN206 15g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Nain Frais - Grenoble** *Haricot nain vert. Reste tendre sur le plant. Récoltez une seule fois par semaine.*

**Snap Bush Bean - Grenoble** *Green bush bean. Stays tender on plant. We only pick these once a week.*

BN202 15g(~65 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Nain Frais - Mélange Tourne-Sol**

*Un mélange de haricots verts, jaunes et mauves.*

**Snap Bush Bean - Mélange Tourne-Sol** *A medley of green, yellow and purple bush beans. Pick twice a week.*

BN201 15g(~45 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Nain Frais - Provider** *Haricot nain vert. Hâtif et productif, récoltez-le à tous les trois jours pour tendreté idéale.*

**Snap Bush Bean - Provider** *Early green snap bush bean. Heavy yields. Pick every 3 days for tender beans.*

BN203 15g(~40 sem/sds)-\$3.50 100g-\$10 400g-\$20

**Haricot Nain Frais - Royal Burgundy**

*Haricot nain mauve. Devient vert à la cuisson. Récoltez le aux 3 jours.*

**Snap Bush Bean - Royal Burgundy** *Purple bush bean. Turns green when cooked. Pick twice a week.*

BN204 15g(~40 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Nain Français - Maxibel** *Haricot vert mince de type français.*

**French Filet Bean - Maxibel** *Green french filet beans.*

BN208 15g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Nain Sec - Black Coco** *Gros haricot noir. Variété du Nouveau-Mexique pour haricots frits. Du PATRIMOINE.*

**Dry Bush Bean - Black Coco** *Fat round black seeds. Great for refried beans.*

HEIRLOOM

BN258 25g(~40 sem/sds)-\$3.50 100g-\$10 400g-\$20

**Haricot Nain Sec - Black Turtle** *Petit*

*haricot noir. Facile à cultiver. Utilisé dans les soupes. Du PATRIMOINE mexicain.*

**Dry Bush Bean - Black Turtle** *Small black bean. Easy to grow. Traditionally used in soups. Mexican and Central American*

HEIRLOOM.

BN252 25g(~100 sem/sds)-\$3.50 100g-\$10

**Haricot Nain Sec - Mélange Mosaïque** *Une*

*mosaïque de tous les haricots secs que nous cultivons pour de jolies soupes et des salades de fèves colorées.*

**Dry Bush Bean - Mosaic Mix** *A mosaic of all the dry bush beans we grow on the farm. For beautiful soups and complex bean salads.*

BN251 25g(~45 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Nain Sec - Orca** *(Alias Calypso)*

*Fève blanche et noire avec motif de Yin yang qui amènera l'équilibre dans votre jardin. Du PATRIMOINE des Caraïbes.*

**Dry Bush Bean - Orca** *(a.k.a. Calypso bean) Black and white bean in a yin yang pattern. Brings balance to your garden.*

Caribbean HEIRLOOM

BN256 25g(~40 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Nain Sec - Vermont Cranberry**

*Haricot marbré rouge et rose. Aussi utilisé comme flageolet. Du PATRIMOINE de Nouvelle-Angleterre.*

**Dry Bush Bean - Vermont Cranberry** *Pink and red mottled beans. Also used as a green shelly bean. New England HEIRLOOM.*

BN257 25g(~45 sem/sds)-\$3.50 100g-\$10

**Pisum sativum**

**Pois à Ecosser - Green Arrow** *Pois vert.*

*Plants de 75 cm avec 2 gousses par tige. 8-11 pois par gousse,*

**Shelling Pea - Green Arrow** *Green podded pea. 30" tall plants with 2 peas per stem. 8-11 peas per pod.*

BN401 15g(~85 sem/sds)-\$3.50

**Pois des Neiges - Golden Sweet** *Pois mange-tout à la cosse jaune.*

**Snow Pea - Golden Sweet** *Yellow-shelled snow pea.*

BN404 15g(~55 sem/sds)-\$3.50

**Pois des Neiges - Oregon Sugar Pod II**

*Pois des neiges vert avec deux gousses de 10 cm de longueur par tige. Plants de 60-75 cm.*

**Snow Pea - Oregon Sugar Pod II** *Green snow peas with two big 4" green pods per stem. 24-30" tall plants.*

BN402 15g(~60 sem/sds)-\$3.50 100g-\$10

**Pois Mange-Tout - Mélange Tourne-Sol** *Un mélange de pois sucrés jaunes, mauves et verts.*

**Sugar Snap Pea - Mélange Tourne-Sol** *A mix of yellow, purple, and green sugar snap peas.*

BN407 15g(~50 sem/sds)-\$3.50 100g-\$15

**Pois Mange-Tout - Opal Creek** *Pois sucré jaune. Très sucré quand les cosses sont pleines. Développé par Peace Seeds.*

**Sugar Snap Pea - Opal Creek** *Yellow sugar snap pea. Very sweet when pod is full. Bred by Peace Seeds.*

BN405 15g(~45 sem/sds)-\$3.50

**Pois Mange-Tout - Sugar Magnolia** *Pois sucré mauve. Pas aussi sucré que Opal Creek ou Sugar Snap, mais toujours une délicieuse gâterie. Développé par Peace Seeds.*

**Sugar Snap Pea - Sugar Magnolia** *Purple sugar snap pea. Not as sweet as Opal Creek or Sugar Snap but still a pretty treat. Bred by Peace Seeds.*

BN406 15g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Pois Mange-Tout - Sugar Snap** *Du vrai bonbon. La gousse au complet est mangée fraîche. Vous n'aurez même pas le temps de les ranger au frigo. Plants de 6' ayant besoin de treillis.*

**Sugar Snap Pea - Sugar Snap** *Candy peas. The whole sweet pod can be eaten fresh.*

*Very few of these will make it out of the garden. Six-foot vines need trellising.*

BN403 15g(~55 sem/sds)-\$3.50 100g-\$12

## Récolter haricots et pois secs

Récoltez les gousses lorsque sèches et cassantes. Prenez-les une à une ou récoltez le plant au complet si 75% des gousses sont mûres. Laissez les gousses et les plants sécher davantage dans un garage ou une serre. Écossez les haricots à la main ou battez-les dans un contenant par une journée sèche, vannez dans le vent.

## Harvesting dry beans and peas

Harvest pods when they turn papery and brittle. You can pick pods one by one, or pull whole plants if 75% of the pods are mature. Let pods and plants dry further in a shed or greenhouse. Shell bean pods by hand, or wait for a sunny day to thresh into a bin and winnow in the wind.

## Vigna angularis

**Haricot Azuki - Red Adzuki** *Petite fève adzuki rouge. Prolifique et facile à cultiver. Utilisé dans les pâtes de haricots chinoises et les desserts japonais. Mangez frais ou séché.*

**Adzuki Bean - Red Adzuki** *Small red adzuki beans. Prolific and easy to grow. Used in Chinese bean pastes and Japanese desserts. Or eat like a green or dry bean.*  
BN503 10g(~100 sem/sds)-\$3.50

**Haricot Azuki - Takura Early** *Petite fève adzuki rouge. Plus hâtive mais moins productive que "Red Adzuki". Utilisé dans les pâtes de haricots chinoises et les desserts japonais. Mangez frais ou séché.*

**Adzuki Bean - Takura Early** *Small red adzuki beans. Earlier but yields less than Red Adzuki. Used in Chinese bean pastes and Japanese desserts. Or eat like a green or dry bean.*  
BN502 10g(~100 sem/sds)-\$3.50 100g-\$10

## Vigna unguiculata

**Dolique À Oeil Noir - Dolico Veneto** *Petit pois ivoire à hile noir. Fleurs jaunes et gousses érigées. Mangez les gousses vertes immatures ou les haricots séchées.*

**Cowpea - Dolico Veneto** *Small ivory black-eyed pea. Yellow flowers and upright pods. Eat young green pods or dry beans.*  
BN551 10g(~85 sem/sds)-\$3.50

## Polygonacea

### Rumex acetosa

**Oseille** *Une des premières verdurettes de la saison. Utilisez les feuilles citronnées dans les soupes ou les salades. Délicieux dans une croustade de rhubarbe et d'oseille.*

**Garden Sorrel** *One of the first greens of the seasons. Use lemony tasting leaves are in soups and salads. Delicious in a rhubarb-sorrel crisp.*

PG201 0.3g(~250 sem/sds)-\$3.50

## Solanaceae

### Capsicum spp.

**Piment Fort Mélange** *Tous nos piments listés et d'autres! Des jalapenos, des cayennes, des piments carottes ...*

**Hot Pepper Mix** *All our listed hot peppers and more! Jalapenos, chilies, cherry bombs, carrot peppers ... bang!*  
SL101 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

### Capsicum annum

**Piment Fort - Alma Paprika** *Piments à la chair épaisse qui passent du jaune au rouge. Moyennement épicé. Bons farcis, séchés pour le paprika ou mangés comme un légume. Du PATRIMIONE Hongrois.*

**Hot Pepper - Alma Paprika** *Thick walled peppers turn from yellow to red. Mild heat. Great stuffed, dried for paprika, or eaten like a vegetable. Hungarian HEIRLOOM*  
SL106 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Piment Fort - Ancho Poblano** *Gros poivron vert qui devient rouge. Léger goût épicé qui les rend génial à farcir.*

**Hot Pepper - Ancho Poblano** *Large green peppers that turn to red. Their mild heat make them perfect for stuffing.*  
SL114 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Piment Fort - Black Hungarian** *Piments noires de 2" qui tournent au rouge lorsque prêts. Moyennement piquant.*

**Hot Pepper - Black Hungarian** *Black 2" peppers turn red when ripe. Moderate heat.*  
SL117 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Piment Fort - Bulgarian Carrot** *Fruits de 3" orange fluorescent. Plants productifs et courts. Plutôt piquant! Du PATRIMOINE bulgare.*

**Hot Pepper - Bulgarian Carrot** *Fluorescent orange 3" long peppers hang prolifically off short plants. Quite hot. Bulgarian HEIRLOOM*  
SL105 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Piment Fort - Chinese Five Color** *Piments de 1" mauves, crème, jaunes, oranges et rouges. Tout ça sur un même plant!*

**Hot Pepper - Chinese Five Color** *Purple, cream, yellow, orange, and red 1" peppers. All on the same plant!*  
SL109 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50 5g-\$15

**Piment Fort - Des Gros Jalapenos** *Une population de jalapenos verts plus gros que la normale et aux parois épaisses. Vont tourner au rouge. 3-4" de long. 1.5-2" de large. Peu épicé.*

**Hot Pepper - Big Fat Jalapeno** *A population of larger than usual thick walled green jalapenos that turn red with a high incidence of corking. 3-4" long. 1.5-2" wide. Low heat.*  
SL110 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50 5g-\$15

**Piment Fort - Georgia Flame** *Sucré, rouge, et just assez piquant. Le nouveau piment préféré de Dan pour faire ses conserves d'hiver. Originaire de la République de Georgie*

**Hot Pepper - Georgia Flame** *Sweet, red, and just hot enough. Dan's new favourite hot pickling pepper. From the Republic of Georgia.*  
SL118 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Piment Fort - Gordz Cherry Bomb** *Piment rouge de forme ronde. 4cm de diamètre. Originaire de Gord de Gordz Hot Sauce. Assez doux comme piment fort. Dan les mangent avec tous ces repas!*

**Hot Pepper - Gordz Cherry Bomb** *Round red hot peppers. 1.5" in diameter. Originally from Gord of Gordz Hot Sauce. On the mild side of hot, Dan eats these by the jar.*  
SL116 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Piment Fort - Ho Chi Minh** *Cayenne jaune qui produit beaucoup de fruits. Facile à sécher. Du Vietnam. Très piquant.*

**Hot Pepper - Ho Chi Minh** *Yellow cayenne sets a lot of fruit. Dries easily. From Vietnam. Very Hot.*  
SL112 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50 5g-\$15

**Piment Fort - Hungarian Hot Wax** *Piment peu piquant. 13 cm de long par 5 cm de large. Bon pour farcir ou pour faire du paprika.*

**Hot Pepper - Hungarian Hot Wax** *Mild hot pepper. 5" long by 2" wide. Great for stuffing or drying into paprika.*  
SL102 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Piment Fort - Jaloro** *Jalapeno de couleur jaune. Il devient rouge à maturité. Moyennement épicé. Développé en 1992 au Texas.*

**Hot Pepper - Jaloro** *Yellow jalapeno pepper. Turns red when ripe. Moderate heat. Bred by Texas Agriculture Extension Service in 1992.*  
SL108 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Piment Fort - Peter Pepper** *Poivron fort rouge de 3.5" de long. Parois minces et bon niveau d'épice. On l'appelle aussi le poivron pénis à cause de sa forme.*

**Hot Pepper - Peter Pepper** *Red, 3.5" long, thin walled pepper with decent heat. Also called penis pepper due to it's shape.*  
SL113 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Piment Fort - Red Rocket** *Chili de 5". Plants prolifiques et piments facile à sécher pour l'hiver. Très piquant.*

**Hot Pepper - Red Rocket** *Red 5" long chili peppers. Prolific plants. Peppers dry easily for winter use. Very hot.*  
SL103 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Poivron - King Crimson** *Un poivron rouge hâtif et fiable développé par High Mowing Seeds avec l'université Cornell.*

**Sweet Pepper - King Crimson** *Early reliable red pepper bred by High Mowing Seeds in partnership with Cornell University*  
SL158 0.2g(~25 sem/sds)-\$3.50

**Poivron - Sweet Chocolate** *Poivron vert hâtif qui vire au brun chocolat. Sucré et prolifique. Poivrons ont 4" de long et 2" de large.*

**Sweet Pepper - Sweet Chocolate** *Early maturing green pepper turns to chocolate brown. Sweet and prolific bells are 4" long x 2" wide.*

SL154 0.2g(~25 sem/sds)-\$3.50 5g-\$15 10g-\$25

**Poivron - Tequila Sunrise** *Petits plant recouverts de poivrons oranges allongés de 6". Ravissants et sucrés.*

**Sweet Pepper - Tequila Sunrise** *Skinny orange 6" long peppers cover these small plants. Sweet and beautiful!*

SL157 0.4g(~50 sem/sds)-\$3.50

### **Capsicum chinense**

**Piment Fort Mélange Habanero** *Un mélange de piments habanero aux formes et couleurs variées. De piquant à encore plus piquant!*

**Habanero Mix** *A blend of Habanero shapes and colors. From hot to even hotter.*

SL132 g(~ sem/sds)-\$3.50

### **Lycopersicon lycopersicum**

**Tomate – Mélange Cerise** *Toutes nos tomates cerises dans une enveloppe. Indéterminées.*

**Cherry Tomato Mix** *All of our cherry tomatoes in one envelope. Indeterminate*

SL201 0.2g(~70 sem/sds)-\$3.50

**Tomate – Mélange Tourne-Sol** *Des grosses juteuses, des petites cerises. Du rouge, du jaune, du vert, du noir. Il y a de tout dans ce mélange!*

**Total Tomato Mix** *From big slicers to tiny cherries. Red, green, yellow, black. Even stripes. This mix has it all.*

SL202 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Bleue Cerise - Dancing with Smurfs selection** *Une sélection provenant des cerises bleues "Dancing with Smurfs" de Tom Wagner. L'intérieur est vert au début avec une peau bleue et à maturité il devient rouge avec une peau foncée bleu/mauve. Le niveau de bleu varie d'un fruit à l'autre.*

**Blue Cherry Tomato - Dancing with**

**Smurfs selection** *A selection from Tom Wagner's Dancing with Smurfs blue cherry tomato genepool. Blue tomatoes start out green with blue skin and ripen to red with mostly dark blue/purple skin. Fruits have varying amounts of blue.*

SL271 0.2g(~70 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Jaune - Wapsinicon Peach** *Petits fruits au goût relevé et sucré. Duveteux comme une pêche. Du PATRIMOINE. Indéterminée*

**Yellow Tomato - Wapsinicon Peach** *Soft and fuzzy like a peach. Small, tangy and sweet. HEIRLOOM. Indeterminate*

SL354 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10 10g-\$25

**Tomate Jaune Sauce - Banana Legs**

*Tomate à sauce jaune. Beaucoup de fruits sucrés et longs. Développée par Tom Wagner. Déterminée.*

**Yellow Paste Tomato - Banana Legs**

*Yellow paste tomato. Abundant sweet long skinny fruit. Bred by Tom Wagner.*

*Determinate.*

SL351 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Mauve - Cherokee Purple** *Gros fruits rouges avec épaules foncées. Une variété qui convertit les jardiniers aux tomates du PATRIMOINE, délicieux! Indéterminée*

**Purple Tomato - Cherokee Purple** *Large red fruit with dark shoulders. This tomato wins folks over to heirloom tomatoes.*

*Delicious! HEIRLOOM. Indeterminate*

SL233 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Noire - Black Prince** *Fruits rouge-noir et ovoïdes. Du PATRIMOINE russe. Indéterminée*

**Black Tomato - Black Prince** *Black-red oval fruit. Russian HEIRLOOM.*

*Indeterminate*

SL232 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Noire Cerise - Cerise Noire** *Grosses cerises rondes et foncées. Goûteuses et juteuses. Développées par Vincent Sapp de Tomato Growers Supply. Indéterminées.*

**Black Cherry Tomato - Black Cherry**

*Round dusky cherry. Tasty, juicy fruit developed by Vincent Sapp of the Tomato Growers Supply. Indeterminate*  
SL231 0.2g(~70 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Orange - Jaune Flammée** *Petite tomate orange sucrée et prolifique. Une de nos nouvelles tomates favorites à la ferme. Du PATRIMOINE français. Indéterminée*

**Orange Tomato - Jaune Flammée** *Small orange tomato. Sweet and prolific. This is a new on-farm favorite. French HEIRLOOM. Indeterminate*  
SL353 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Rose - Katja** *Grosse tomate rose et juteuse. Gros rendements de fruits goûteux.*

*Nous avons obtenu cette tomate de Adaptive Seeds qui l'ont acquis de The Toad's Garden qui l'a eu de la famille de Katarina (Katja) Konovna Sviatova en Serbie. Indéterminée.*

**Pink Tomato - Katja** *Big pink juicy tomato. Heavy yields of great-tasting fruit. We acquired this tomato from Adaptive Seeds who got it from The Toad's Garden who got it Katarina (Katja) Konovna Sviatova's family in Siberia. Indeterminate.*  
SL307 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Rouge - Reisetomate** *Fruits rouges étranges composés de grappes fusionnées de tomates cerises de 1". Cassez les lobes pour manger immédiatement et laissez les autres grappes intactes.*

**Red Traveller Tomato - Reisetomate** *Strange red fruit made from fused clusters of 1" sweet red cherry tomatoes. Break off the lobes to eat on the go leaving the remaining cluster intact.*  
SL311 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Rouge Cerise - Cerise Matt's Wild**

*Des grappes et des grappes de petits fruits rouges. Une variété qui donne un nouvel éclairage au mot prolifique! Indéterminée*

**Red Tomato - Matt's Wild Cherry** *Clusters and clusters of tiny red sweet fruit. This plant redefines prolific. Indeterminate*  
SL302 0.2g(~70 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Rouge Sauce - Amish Paste**

*Tomate à sauce rouge au goût sucré. Du PATRIMOINE. Indéterminée*

**Red Paste Tomato - Amish Paste** *Red heart-shaped paste tomato. Sweet flavor cooked or raw. HEIRLOOM. Indeterminate*  
SL301 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Verte - Green Zebra** *Petits fruits verts rayés. Commercialisée en 1983 par Tom Wagner qui avait commencé à la développer à 10 ans en 1956. Indéterminée*

**Green Tomato - Green Zebra** *Small green striped fruit. Tangy taste. Released in 1983, Tom Wagner began breeding this tomato in 1956 when he was 10. Indeterminate*  
SL212 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Tomate Jaune Cerise - Galina** *Tomates cerise jaunes.*

**Yellow Cherry Tomato - Galina** *Yellow cherry Tomato.*  
SL358 0.2g(~70 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10

**Tomate Rouge - Montreal Tasty** *Tomate à trancher rouge de grosseur moyenne, sur plants compacts. Du PATRIMOINE. Indéterminée*

**Red Tomato - Montreal Tasty** *Red medium-sized slicer on compact plants. Quebec HEIRLOOM. Indeterminate*  
SL303 0.2g(~50 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10 10g-\$25

**Physalis ixocarpa**

**Tomatillo** *Fruits verts-jaunes enveloppés d'un mince papier. Sont sûrs, mais font des salsas extraordinaires. Essentiels dans la cuisine mexicaine.*

**Tomatillo** *Green yellow fruits in paper husks. Sour tasting but these make the best salsas. Traditional in Mexican cooking.*  
SL501 0.1g(~50 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10 10g-\$25

**Tomatillo Mauve** *Fruits mauves dans une enveloppe de papier. Goût sûr. Ingrédient traditionnel de la cuisine mexicaine.*

**Purple Tomatillo** *Purple fruits in paper husks. Sour tasting but these make the best salsas. Traditional in Mexican cooking.*  
SL504 0.1g(~50 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10 10g-\$25



## Physalis pruinosa

**Cerise de Terre** *Petites baies sucrées jaune-orangé cachées dans leur enveloppe. Une bonne collation!*

**Ground Cherry** *Sweet orange-yellow berries in papery husks. A great snack!*  
SL502 0.1g(~100 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10 10g-\$25

## Solanum melongena

**Aubergine - Black Beauty** *Gros fruits mauves. Aubergine italien.*

**Eggplant - Black Beauty** *Large dark purple fruits. Italian eggplant*  
SL401 0.3g(~50 sem/sds)-\$3.50

## Solanum sisymbriifolium

**Morelle de Balbis** *Fruit rouge éclatant dans un emballage jaune. Goût fruité, mais plein de graines. Attention! Cette plante épineuse sait se défendre.*

**Litchi Tomato** *Bright red fruit in yellow wrappers. Sweet fruity taste but very seedy. This spiny plant has a prickly personality - pick carefully!*  
SL503 0.15g(~50 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10 10g-\$25

## Umbelliferae

### Apium graveolens

**Céleri - Tall Utah** *Gros pieds de céleri avec tiges croustillantes.*

**Celery - Tall Utah** *Large green celery with thick crisp stalks.*

UM202 0.1g(~200 sem/sds)-\$3.50

### Daucus carota

**Carotte - Doights de Sorcière** *Des carottes mauves, rouges, jaunes et oranges!*

**Carrot - Witches Fingers** *Purple, red, yellow and orange carrots.*

UM301 1g(~600 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10

**Carotte - Red Cored Chantenay** *Carotte orange foncée très large. Facile à cultiver, même dans l'argile. Bon frais ou pour la conservation. Du PATRIMOINE français.*

**Carrot - Red Cored Chantenay** *Dark orange carrot with wide shoulders. Strong carrotty taste. Easy to grow - even in clay soils. Stores well. French HEIRLOOM*  
UM302 2g(~1000 sem/sds)-\$3.50 15g-\$10

**Carotte - Scarlet Nantes** *Carotte cylindrique et orange, sucrée. On la croque dès la récolte!*

**Carrot - Scarlet Nantes** *Cylindrical orange carrot. Sweet taste. Great right out of the garden.*

UM303 2g(~1000 sem/sds)-\$3.50 15g-\$10

### Foeniculum vulgare

**Fenouil - Perfection** *Fenouil vert avec gros bulbes. Goût d'anis sucré sans amertume. Le meilleur fenouil que l'on aie goûté.*

**Fennel - Perfection** *Green fennel with big bulbs. Sweet anis taste without being bitter. The best tasting fennel we've ever tried.*

UM401 1g(~250 sem/sds)

## **FIINES HERBES/HERBS**

### Allium schoenoprasum

**Ciboulette** *La plus petite espèce d'oignons. Coupez les feuilles vertes et mettez-les dans vos patates, salades, vinaigrettes et plus.*

**Chives** *The smallest species of edible onions. Chop up green leaves into potatoes, salads, vinaigrettes, and more!*  
AL301 1g(~200 sem/sds)-\$3.50

### Althaea officinalis

**Guimauve** *Grande plante avec petite fleur (ressemblent aux roses trémières). Racines et feuilles utilisés pour soulager toux et maux de gorge. La confiserie était originellement extraite de la racine.*

**Marshmallow** *Tall perennial with small pale pink flowers resembling hollyhocks. Roots and leaves used to sooth coughs and sore throats. Marshmallow candy was originally fabricated from the roots.*

MV101 1g(~400 sem/sds)-\$3.50 10g-\$10

### Anethus graveolens

**Aneth - Bouquet** *Délicieux dans une salade de patates, le bortsch ou avec le poisson. Les fleurs sont indispensables pour les cornichons.*

**Dill - Bouquet** *Fresh leaves and dried seeds are used. Great in potatoes salads, borscht or with fish. Dill flower heads are a standard*

for pickles

UM101 1g(~400 sem/sds)-\$3.50 50g-\$10

### **Anthriscus cerefolium**

**Cerfeuil - Great Green** Feuillage vert dentelé qui goûte l'anise.

**Chervil - Great Green** Small green ferny leaves with a sweet anise taste.

UM102 1g(~400 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$20

### **Coriandrum sativum**

**Coriandre - Santo** Utilisée fraîche dans les plats mexicains et asiatiques. La graine et les racines sont utilisées comme épices.

**Cilantro - Santo** Fresh green leaves used in Mexican and Asian dishes. Coriander seed and roots are used as spices.

UM103 2g(~150 sem/sds)-\$3.50 50g-\$10 200g-\$20

### **Echinacea purpurea**

**Echinacé** L'échinacée la plus facile à cultiver. Fleur sauvage d'Amérique du Nord. Racines servent à renforcer le système immunitaire.

**Echinacea Purple Coneflower** The easiest echinacea to grow! North American wildflower. Roots used to stimulate the immune system.

LT541 0.5g(~100 sem/sds)-\$3.50

### **Hyssopus officinalis**

**Hyssop** Feuilles avec un gout de menthe légèrement amer. Utilisez comme tisane. Les fleurs attirent les papillons.

**Hyssop** Slightly bitter mint taste. Used in herbal teas. Butterflies love the flowers.

LM402 0.2g(~100 sem/sds)-\$3.50

### **Inula helenium**

**Grande Aunée** Grandes plantes avec des fleurs jaunes voyantes. Les racines aident à soulager les troubles respiratoires.

**Elecampane** Very tall plant with showy yellow flowers. Roots are used for respiratory complaints.

LT501 1g(~500 sem/sds)-\$3.50

### **Leonurus cardiaca**

**Agripaume** Adoucit les symptômes pré-menstruels, calme le système nerveux et renforce le cœur.

**Motherwort** Alleviates symptoms of PMS,

calms the nervous system, and strengthens the heart.

LM405 0.5g(~400 sem/sds)-\$3.50

### **Nicotiana tabacum**

**Tabac - Virginia** Grosses feuilles vertes avec fleurs roses. 2 m de hauteur. Originaire de Black Creek Pioneer Village par l'intermédiaire de Lorenz Eppinger.

**Tobacco - Virginia** Broad green leaves and small pink flowers. 7' tall, From Black Creek Pioneer Village by way of Lorenz Eppinger.

SL602 0.1g(~900 sem/sds)-\$3.50

### **Nigella sativa**

**Nigelle - Black Cumin** (alias kalonji) Petites fleurs bleues produisant petites gousses qui séchent. Grains noirs utilisés pour épicer caris, pains et fromages.

**Nigella - Black Cumin** (a.k.a. kalonji or fennel flower) Small blue flowers turn to tiny dry seedpods. Pungent black seed flavors curries, breads, and cheeses.

HL102 1g(~400 sem/sds)-\$3.50

### **Ocimum basilicum**

**Basilic de Gènes** Basilic italien vert avec larges feuilles bonnes pour le pesto, bruschetta, ou les pâtes.

**Genovese Basil** Green Italian basil. Large leaves are easy to use in pesto, bruschetta or any pasta dish.

LM102 2g(~1200 sem/sds)-\$3.50 20g-\$10

### **Ocimum sanctum**

**Basilic Sacré** (alias Tulsi) Basilic épicé utilisé en tisane ou en salade. Résiste mieux au froid que d'autres basilics.

**Sacred Basil** (a.k.a. Tulsi) Spicy basil used in salads or herbal teas. More cold resistant than other basil.

LM101 0.1g(~225 sem/sds)-\$3.50

### **Origanum majorana**

**Marjolaine** Petites feuilles vertes. Utilisé frais ou séché comme l'origan.

**Sweet Marjoram** Floral and aromatic. Small green leaves. Used fresh or dried like oregano.

LM201 0.1g(~300 sem/sds)-\$3.50

### Origanum vulgare

**Origan** Petites feuilles vertes. Utilisé frais ou séché dans plats italiens.

**Oregano** Small green leaves. Used fresh or dried in Italian dishes.

LM202 0.1g(~500 sem/sds)-\$3.50

### Petroselinum crispum

**Persil Frisé - Darki** Persil vert frisé.

**Curly Parsley - Darki** Green triple curled parsley

UM502 1g(~500 sem/sds)-\$3.50 15g-\$10

### Petroselinum crispum

**Persil Italien** Persil vert plat.

**Italian Parsley** Green flat parsley.

UM503 1g(~500 sem/sds)-\$3.50 15g-\$10

### Salvia officinalis

**Sauge** Feuilles grises utilisées fraîches ou séchées avec de la viande ou dans des farces.

**Common Sage** Grey leaves used fresh or dried in meat dishes and stuffing,

LM301 0.5g(~50 sem/sds)-\$3.50

### Satureja hortensis

**Sariette d'Été** Utilisez frais ou séché avec haricots, dans la farce et les ragouts.

**Summer Savory** Use fresh or dried in bean dishes, stuffings and stews.

LM203 1g(~1200 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10

### Silybum marianum

**Chardon-Marie** Belles feuilles multicolores. Graines servent comme tonique pour le foie.

**Milk Thistle** Beautiful variegated leaves.

Seeds are valued as a tonic for the liver.

LT521 2g(~75 sem/sds)-\$3.50

### Thymus vulgaris

**Thym** Petites feuilles utilisées fraîches ou séchées dans des plats méditerranéens ou du Moyen Orient.

**Thyme** Thin green leaves used fresh or dried in Mediterranean and Middle Eastern cuisine.

LM204 0.1g(~400 sem/sds)-\$3.50

### **Conservier les Fines Herbes**

- Suspendez l'origan, la sarriette, la sauge et le thym en bottes pour faire sécher dans la cuisine. Entreposez séché.

- Coupez l'aneth ou le persil et mettez en sacs au congélateur.

- Passez la coriandre ou le basilic au robot culinaire avec de l'huile ou de l'eau et congelez en cubes.

### **Storing Herbs**

- Bunch oregano, marjoram, sage, savory, or thyme and hang upside down in the kitchen or other airy space. Store dry.

- Chop dill or parsley and freeze in bags.

- Blend cilantro or basil with water or oil and freeze in muffin tins. Once frozen, put pucks in freezer bags and refreeze.

## **FLEURS/FLOWERS**

**Mélange Fleurs** Amaranthes, calendules, centaurées, cosmos, nigelles et pavots.

**Flower Mix** Amaranths, Bachelor's Buttons, Calendulas, Cosmos, Nigellas, and Poppies.

MX101 1g (100+ sem/sds)-\$3.50

### Amaranthus spp.

**Mélange Amarante Céréale** Des javelots rouges et verts. Débuté avec le croisement de quelques amarantes céréales de notre ami Bruce. Grain blanc utilisé tel une céréale.

**Amaranth Grain Mix** A circus of red and green spires. This mix started as a cross of cereal Amaranths from our friend Bruce.

White seed used for grain.

AM101 1g(~1250 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10

### Bracteantha bracteata

**Mélange Immortelles** La fleur séchée par excellence. Fraîchement coupées, elles enjolivent une pièce ou un jardin. Un mélange de jaune, rose, rouge et blanc.

**Strawflower Mix** The dry flower par excellence. Fresh strawflowers also brighten up a room or garden. Mix of yellow, pink, red, and white flowers.

LT201 0.5g(~600 sem/sds)-\$3.50

### Calendula officinalis

**Calendule - Mélange Flashback** Fleurs aux multiples coloris de jaune, orange, rouge et rose. Revers des pétales rouge éclatant. Développée par Frank Morton.

**Calendula - Flashback Mix** Flowers of shades of yellow, orange, red, and pink.

*Backs of leaves are a flashy red. Bred by Frank Morton.*

LT101 1g(~50 sem/sds)-\$3.50

**Calendule - Erfurter Fleur comestible orange. Développée pour ses propriétés médicinales.**

**Calendula - Erfurter Orange edible flowers. Bred for medicinal use.**

LT105 1g(~50 sem/sds)-\$3.50

### Celosia cristata

**Mélange Celosia Plumes de toutes les grosseurs, largeurs et textures. Beaucoup de rose avec un peu de jaune.**

**Celosia Mix Plumes of all sizes, widths and featheriness. A mix of pinks with occasional yellows.**

AM201 1g(~1250 sem/sds)-\$3.50

### Centaurea cyanus

**Centauree - Bachelors Buttons (alias Bleuets des champs) Mélange de fleurs comestibles bleues, blanches, roses et mauves. 60-75 cm de haut.**

**Centaurea - Bachelors Buttons (a.k.a cornflower) Mix of blue, pink, white and purple edible flowers. 24-30" tall.**

LT102 0.5g(~100 sem/sds)-\$3.50 10g-\$10

### Coreopsis tinctoria

**Coreopsis - Hohe Une abondance de fleurs aux pétales rouges avec les bouts jaune. 75 cm de haut.**

**Coreopsis - Hohe Many many stems with an abundance of 2" yellow-tipped red flowers. 30" tall.**

LT202 0.2g(~100 sem/sds)-\$3.50

### Helianthus annuus

**Mélange Tournesol Des fleurs jaunes, oranges et rouges sur des plants de 1.5-2m**

## Plants Potagers / Garden Plant

En mai et au début juin nous vendons des plants potagers à deux endroits: au marché public de Ste-Anne-de-Bellevue et lors d'une vente de plants à la ferme. Nos transplants incluent: tomates, fleurs, fines herbes et plusieurs légumes. Nous vendons aussi des plant de patates douces. Voir les dates à la p.27.

*In May and early June we sell plants for your garden at the Ste-Anne's farmer market and at our on-farm transplant sales. Our seedling selection includes tomatoes, flowers, herbs, and a range of vegetables. We also sell sweet potato plants. Find the dates on page 27.*

de haut.

**Sunflower Mix Yellow, orange and red flowers on 5-7 ft tall plants.**

LT301 3g(~50 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10

### Nigella damascena

**Nigelle - Love in the Mist Fleurs bleues délicates qui produisent de grosses gousses mauves. Plus doux que le cumin noir.**

**Nigella - Love in the Mist Delicate blue flowers that produce big purple seed pods. Less pungent than black cumin.**

HL101 1g(~300 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$30

### Papaver rheas

**Mélange Coquelicot Coquelicots rouges et roses.**

**Corn Poppy Mix Red and pink corn poppies.**

PP201 0.1g(~600 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10 25g-\$25

### Papaver spp.

**Mélange Pavot Des pétales blanches, rouges et roses sur des bases variées; avec ou sans frisettes**

**Poppy Mix White, red and pink petals with a smattering of different colored bases. Comes with both frills and no-frills.**

PP101 0.1g(~600 sem/sds)-\$3.50 5g-\$10 25g-\$25

### Sorghum bicolor

**Sorgho à Balai Arc-en-Ciel Amish Épis avec semences rouges, noires et oranges sur plants de 10-14'. Prenez les épis, enlevez les graines, ajoutez un manche et voilà... voici votre balai traditionnel.**

**Amish Rainbow Broomcorn Tassels with red, black, or orange seeds on 10-14 ft plants. Take tassels, remove the seeds, add a wooden handle and voilà ... your very own traditional straw broom.**

CN103 3g(~100 sem/sds)-\$3.50 25g-\$10 100g-\$17

## ENGRAIS VERT / COVER CROPS

Les engrais verts sont une excellente manière d'augmenter la matière organique de votre sol, d'aider à contrôler les mauvaises herbes, de briser le cycle de vie des ravageurs, et lorsqu'il y a des légumineuses dans votre mélange, d'ajouter de l'azote au sol. Semez les engrais verts à la volée en visant une densité de 2 graines/pouce carré (1 à 2 kg pour 100 mètres carrés). Quand vous désirez incorporer un engrais vert, vous pouvez le tondre ou arracher les plantes à la main puis les étendre sur la surface du sol; ensuite incorporez les résidus à l'aide d'une fourche ou d'un rotoculteur. Attendez 5-6 semaines avant de planter des légumes.

Cover crops are a great way to increase organic matter, help control weeds, break disease cycles, and if there are legumes in the mix, add nitrogen to your soil. Broadcast cover crops by hand so there are about 2 seeds per square inch (1-2 kg per 1000 sq. ft.). When you wish to incorporate a cover crop, either mow the plants or pull them by hand and lay them on the soil surface; then work residue into the soil with a tiller or garden fork. Wait 5-6 weeks after you incorporate a cover crop before planting vegetables.

**Engrais Vert - Sarrasin** Semez après le dernier gel et jusqu'au mois d'août. Le sarrasin forme une couverture végétale qui peut étouffer les mauvaises herbes. Incorporez 5-6 semaines après le semis pour éviter que le sarrasin ne se re-sème tout seul.

**Cover Crop - Buckwheat** Sow after last frost until early August. Buckwheat quickly forms a canopy that competes with weeds. Incorporate buckwheat 5-6 weeks from planting date to keep buckwheat from reseeding itself.

CC101 500g-\$6 1kg - \$10 2kg-\$17 5kg-\$30

**Engrais Vert - Avoine** Plantez tôt au printemps et incorporez juin/juillet quand la floraison s'amorce; ou plantez de mi-août à mi-septembre pour une couverture d'automne qui mourra en hiver.

**Cover Crop - Oats** Plant in early spring and incorporate in June/July as seeds heads begin to form. Or plant from mid August to mid September to grow in the fall and die during the winter.

CC201 500g-\$6 1kg - \$10 2kg-\$17 5kg-\$30

**Engrais Vert - Seigle d'Automne** Plantez mi-août à mi-octobre pour une couverture d'automne qui survivra l'hiver.

L'incorporation au printemps peut être difficile.

**Cover Crop - Fall Rye** Plant mid August to mid October to grow in the fall. Usually survives winter. Can be difficult to incorporate in spring.

CC202 500g-\$6 1kg - \$10 2kg-\$17 5kg-\$30

**Engrais Vert - Trèfle Rouge 2 Coupes** Plantez au printemps à l'automne. Vivace.

**Cover Crop - Red Clover Double Cut** Plant in spring or fall. Perennial.

CC301 100g-\$6 400g-\$10 1kg-\$20

**Engrais Vert - Pois** Ajoute de l'azote sol. Plantez selon les directives de l'avoine.

**Cover Crop - Peas** Adds nitrogen to soil. Plant like oats.

CC302 500g-\$6 1kg - \$10 2kg-\$17 5kg-\$40

**Engrais Vert - Avoine et Pois** Plantez selon les directives de l'avoine.

**Cover Crop - Oats and Peas** Plant like oats.

CC901 500g-\$6 1kg - \$10 2kg-\$17 5kg-\$40

## Bulbilles d'ail / Garlic Bulbils

**Disponible** pour les variétés suivants / **Available** for the following varieties:

10g-\$3.50(~60 bulbilles): GL401 & GL402,

10g-\$3.50(~15 bulbilles): GL301, GL601, GL602, GL603, GL604, & GL605

10g-\$3.50(~40 bulbilles): GL701

## Bulbes d'ail / Garlic Bulbs

Les bulbes ne sont **PAS** disponible pour les commandes au printemps. Consultez notre site dès le 15 août. Ou allez au Festival de l'ail de Ste-Anne, qui aura lieu le 23 août, 2014.

Bulbs are **NOT** available for order in the spring. Visit our website as of August 15. Or come to the Ste-Anne garlic festival on Aug 23, 2014.

**GL101 Ail Artichaut - Italian Red** *Italian Red Vient de Ted Macza, "the Fish Lake Garlic Man". Tige molle, 8-12 cailleux de grosseur moyenne par bulbe. Légèrement piquant.*

*Facile à manger cru. Forme parfois des bulbilles dans sa tige. L'ail qui se récolte en premier. S'entrepose jusqu'en mars-avril.*

**GL101 Artichoke Garlic - Italian Red** *From Ted Macza, the Fish Lake garlic man. Produces big bulbs. Softneck. 8-12 Medium sized Cloves. Mild heat – Easy to eat Raw. Matures first of all garlic types. Can form bulbils in the stem. Stores until March-April*

**GL102 Ail Artichaut - Stella** *De la grand-mère de Daniel, Stella. Tige molle, 8-12 cailleux de grosseur moyenne par bulbe.*

*Légèrement piquant. Facile à manger cru. Forme parfois des bulbilles dans sa tige. L'ail qui se récolte en premier. S'entrepose jusqu'en mars-avril.*

**GL102 Artichoke Garlic - Stella** *From Dan's grandmother Stella. Also produces big bulbs. Softneck. 8-12 Medium sized Cloves. Mild heat – Easy to eat Raw. Matures first of all garlic types. Can form bulbils in the stem. Stores until March-April*

**GL301 Ail Marbré Violet - Siberian** *De Sibérie. Enveloppe blanche avec des taches pourpres. Le dernier ail à mûrir à la ferme Tourne-Sol. Tige dure. 5-7 gros cailleux par bulbe. Piquant et fort. S'entrepose jusqu'en mars-avril.*

**GL301 Marbled Purple Stripe Garlic -**

*Siberian From Siberia. White wrappers with purple blotches. Last garlic to mature in our fields. Hardneck. 5-7 large cloves. Hot and pungent. Stores until March-April*

**GL401 Ail Porcelaine - Music** *Variété standard et reconnue pour l'ail à tige dure produit au Canada. Tige dure. 4-6 gros cailleux par bulbe. Piquant et fort. S'entrepose jusqu'en avril-juin.*

**GL401 Porcelain Garlic - Music** *The standard Canadian hardneck garlic. Hardneck. 4-6 huge cloves/bulb. Hot and Pungent. Stores until April-June.*

**GL402 Ail Porcelaine - German Jimmy** *Le fermier Jamie Quinn nous a vendu un mélange de variétés d'ail à nos débuts, qui était en partie composée de la variété*

*German White. Nous avons reproduit et sélectionné cet ail années après années et l'avons baptisé German Jimmy. Tige dure. 4-6 gros cailleux par bulbe. Piquant et fort. S'entrepose jusqu'en avril-juin.*

**GL402 Porcelain Garlic - German Jimmy** *From Jamie Quinn of La Terre Blue farm. He wasn't sure what varieties made up this batch. He did know German White was one of the varieties he'd liked, hence the name. Hardneck. 4-6 huge cloves/bulb. Hot and Pungent. Stores until April-June.*

**GL501 Ail Strié Violet - Chesnok Red** *De la République de Géorgie. Enveloppe blanche avec des rayures violettes. Excellent ail pour rôtir au four. Saveur sucré. Tige dure. 7-10*

*gros cailleux par bulbe. Goût riche et sucré. S'entrepose jusqu'en mars-avril.*

**GL501 Purple Stripe Garlic - Chesnok Red**  
*From the Republic of Georgia. Purple stripes on white wrappers. Great baking garlic. Sweet Flavor. Hardneck. 7-10 large cloves per bulb. Sweet rich taste. Stores until March-April.*

**GL601 Ail Rocamboles - Violet de Corée De Corée du Sud**, bien adapté aux conditions du Québec, rayé violet. Tige dure. 6-10 gros cailleux par bulbe. Facile à décortiquer. Goût riche et savoureux. Récolté avant les porcelaines, mais après l'ail artichaut. S'entrepose jusqu'en avril-juin janvier-février.

**GL601 Rocamboles Garlic - Korean Purple**  
*From South Korea. Very well adapted to Quebec conditions. Violet stripes. Sweet Flavor. Hardneck. 6-10 Large easy to peel cloves per bulb. Deep full flavor. Usually matures earlier than Porcelains but later than Artichokes. Stores until Jan-Feb.*

**GL602 Ail Rocamboles - Puslinch De Puslinch, Ontario.** Un ail Rocamboles hâtif. Gros bulbe rayés marrons. Tige dure. 6-10 gros cailleux par bulbe. Facile à décortiquer. Goût riche et savoureux. Récolté avant les porcelaines, mais après l'ail artichaut. S'entrepose jusqu'en avril-juin janvier-février.

**GL602 Rocamboles Garlic - Puslinch** From Puslinch, Ontario. Also called Ontario Giant. An early maturing Rocamboles that produces big bulbs. Tan stripes. Pungent flavor. Hardneck. 6-10 Large easy to peel cloves per bulb. Deep full flavor. Usually matures earlier than Porcelains but later than Artichokes. Stores until Jan-Feb.

**GL603 Ail Rocamboles - Québec** Notre ail Rocamboles le plus hâtif. Tige dure. 6-10 gros cailleux par bulbe. Facile à décortiquer. Goût riche et savoureux. Récolté avant les porcelaines, mais après l'ail artichaut. S'entrepose jusqu'en avril-juin janvier-février.

**GL603 Rocamboles Garlic - Québec** Our earliest maturing Rocamboles. Hardneck. 6-10 Large easy to peel cloves per bulb. Deep full flavor. Usually matures earlier than Porcelains but later than Artichokes. Stores until Jan-Feb.

**GL604 Ail Rocamboles - Terre Bleu Rogue**  
*Nous avons trouvé ce rocamboles parmi les ails mélangés que nous avons reçu de Jamie Quinn de la Terre Bleu. Le rocamboles produit souvent des gros bulbes à partir de bulbilles dans un an! Tige dure. 6-10 gros cailleux par bulbe. Facile à décortiquer. Goût riche et savoureux. Récolté avant les porcelaines, mais après l'ail artichaut. S'entrepose jusqu'en avril-juin janvier-février.*

**GL604 Rocamboles Garlic - Terre Bleu Rogue** This Rocamboles was mixed in with the original batch of garlic we received from Jamie Quinn of la Terre Bleu. It regularly produces large bulbs from in one year! Hardneck. 6-10 Large easy to peel cloves per bulb. Deep full flavor. Usually matures earlier than Porcelains but later than Artichokes. Stores until Jan-Feb.

**GL605 Ail Rocamboles - Lochiel** Fred a reçu cet ail e 2004 au Festival des Couleurs de Rigaud. Cet ail est très fiable mais nous ne connaissons rien d'autre de cette variété. Si vous en savez plus, contactez-nous! Tige dure. 6-10 gros cailleux par bulbe. Facile à décortiquer. Goût riche et savoureux. Récolté avant les porcelaines, mais après l'ail artichaut. S'entrepose jusqu'en avril-juin janvier-février.

**GL605 Rocamboles Garlic - Lochiel** Fred got this garlic in 2004 from the Rigaud Festival des Couleurs. It has consistently produced large bulbs. We don't know anything else about this variety. If you do, please contact us! Hardneck. 6-10 Large easy to peel cloves per bulb. Deep full flavor. Usually matures earlier than Porcelains but later than Artichokes. Stores until Jan-Feb.

**GL701 Ail Argenté - Steadfast** Bulbes blancs symétrique. Proviennent de Beaver Pond Estate. Tige molle, 10-20 petits cailleux de grosseur moyenne par bulbe. Moyennement piquant. Ne produit pas de très gros bulbes. Se conserve pour plus d'un an.

**GL701 Silverskin Garlic - Steadfast** Symmetrical white bulbs. From Beaver Pond Estate Softneck. 10-20 Small Cloves. Produces small bulbs in our climate. Easily stores for a full year.

# Crop Planning For Organic Vegetable Growers

by Frédéric Thériault and Daniel Brisebois

Every farm and garden can use a crop plan to make sure they meet their objectives. The 11 steps in this handbook will help you build a solid crop plan that includes a planting schedule, a seedling starting schedule, and a seed order. This handbook, written by two of the Tourne-Sol farmers, was mainly written with farmers in mind but it will be useful for gardeners who want to grow a significant portion of their annual vegetable supply.

Un livre écrit par deux membres de la coopérative. Disponible en anglais seulement pour le moment.

Chaque ferme ou jardin peut utiliser un plan de culture pour s'assurer d'atteindre ses objectifs. Les 11 étapes de ce manuel pratique vous aideront à bâtir un plan de culture solide comprenant un calendrier de semis, un calendrier de transplantation et une commande de semences. Le livre a d'abord été écrit pour les agriculteurs, mais est très utile pour les jardiniers qui veulent faire pousser eux-mêmes une bonne partie de leurs légumes pour l'année.

136 pages, \$25.00

## Quelques trucs de jardinage du Pouce Vert

### 1. Semez à la bonne profondeur.

La profondeur appropriée est équivalente à 3 fois le diamètre de la graine  
Petites semences (carotte) ~ 0,6 cm  
Moyennes semences (betteraves) ~ 2 cm  
Grosses semences (pois) 2 à 3,5 cm

### 2. Donnez assez d'espace à vos plants

Les petites semences deviennent de grosses plantes. Pensez à la grosseur de la plante à maturité. Vous pouvez semer densément et éclaircir par la suite pour vous assurer une densité idéale.

### 3. Arrosez assez, mais pas trop

Les plantes ont besoin d'environ 1" (2,5 cm)

d'eau par semaine. Placez un ontenant dans votre jardin pour mesurer la pluie tombée. Par temps sec, arrosez 2-3 fois par semaine.

### 4. Acceptez que certaines plantes montent en graine rapidement.

Certaines annuelles (ex. Coriandre, aneth, roquette, laitue, radis) sont rapides et monteront en graine par temps chaud en été. Pour en avoir constamment, semez-les aux 2-4 semaines et arrachez les vieilles.

### 5. Observez pour apprendre

Réfléchissez pour comprendre pourquoi certaines choses fonctionnent et d'autres non. Chaque erreur en jardinage est une opportunité d'apprentissage.

## A Few Gardening Rules of Green Thumb

### 1. Plant at the right depth

The right depth is 3x the seed's width.  
Small seeds (i.e. carrots) ~ 1/4" deep  
Medium seed (i.e. beets) ~ 3/4" deep  
Big seeds (i.e. beans) 3/4" to 1.5" deep

### 2. Give plants enough space

Small seeds turn into big plants. Think about how big the plant will be. You can seed densely and then thin to a wider spacing.

### 3. Water enough but not too much

Plants need about 1" of water a week.

Place a container in your garden to measure rainfall. In dry weather, water 2-3 times/week.

### 4. Accept that some plants go to seed very quickly

Quick growing annuals (i.e. cilantro, dill, arugula, lettuce, radish) will flower and go to seed in the heat of the summer. Plant every 2-4 weeks to ensure a constant supply.

### 5. Observe and learn

Think about why something did or didn't work. Every gardening mishap is an opportunity to learn.







## À propos de la ferme coopérative Tourne-Sol

La ferme coopérative Tourne-Sol est une coopérative de travailleurs opérée par 5 jeunes producteurs. La ferme est située aux Cèdres, à 45 minutes de Montréal. Nous cultivons des légumes, des fleurs, des fines herbes, des semences et des plants tous certifiés biologiques que nous vendons au marché public et par des paniers de légumes bio.

La production de semences fait partie de nos activités depuis le début. Ceci nous permet d'adapter nos variétés à notre site et notre climat. Ceci nous aide aussi à nous assurer un approvisionnement en semences bio qui ne seraient pas toujours disponibles autrement. De plus, les cultures de semences et leurs fleurs attirent de nombreux insectes bénéfiques, pollinisateurs, crapauds, oiseaux et autres qui sont importants pour la biodiversité à la ferme.

Venez nous voir les samedis durant l'été au Marché Ste-Anne ([www.marchesaintanne.ca](http://www.marchesaintanne.ca)).  
Vous pouvez aussi nous suivre sur Facebook

## About Tourne-Sol co-operative farm

Tourne-Sol co-operative farm is a workers cooperative run by 5 young farmers. The farm is in Les Cèdres, QC, about 45 minutes west of Montreal. We grow certified organic vegetables, herbs, flowers, herbal teas, seeds, and garden plants that we sell at the Ste-Anne farmers market and through our organic vegetable baskets.

Seed production has been a part of our farm since we started. Growing our own seed has helped us adapt seed to our site and climate. It helps us ensure a supply of organic seed that might not be available otherwise. Most importantly, the flowering seed crops are abuzz with pollinators, insects, humming birds and toads bringing stability to our agro-ecosystem.

Find us every Saturday through the summer at marché Ste-Anne ([www.marchesaintanne.ca](http://www.marchesaintanne.ca)).  
You can also follow us on Facebook.

## Venez-nous voir! Come and meet us!

### Journée portes-ouvertes à la ferme Tourne-Sol / Tourne-Sol Open House

1025 Chemin St-Dominique, Les Cèdres

Dimanche 6 juillet de 13h à 15h30 / Sunday July 6 from 1 p.m. to 3:30 p.m.

Visites guidées (français et anglais) de la ferme à 13h15 et 14h30.

Guided farm tours (English & French) at 1:15 p.m. and 2:30 p.m.

& 9 fév. (10h-16h)	Montréal Fête des Semences Jardin botanique	16 mars (10h-18h)	Hull Fête des Semences Maison du citoyen, 25, rue Laurier
15 fév. (9h-16h)	Ste-Anne-de-Bellevue Fête des Semences Collège MacDonald de McGill	14 avril & 3mai (10h-13h)	Marché Ste-Anne-de-Bellevue 23 rue Perrault (10 a.m. to 1 p.m.)
1 mars (10h-15h)	Ottawa Seedy Saturday Ron Kolbus Lakeside Centre	10 mai –25 oct.. (9h-14h)	Marché Ste-Anne-de-Bellevue Main street (9 a.m. to 2 p.m.)
1 mars (10h-16h)	Saint-Vallier-de-Bellechasse Fête des Semences École La ruche 364 rue Principale	15 mai & 22 mai (16h-19h)	Tourne-Sol Vente de plantes/Plant Sale 1025 St-Dominique, Les Cèdres
2 mars (10h-16h30)	Québec Fête des Semences Pavillon A Desjardins Université Laval	17 mai (10h - 13h)	Tourne-Sol Vente de plantes/Plant Sale 1025 St-Dominique, Les Cèdres
2 mars (10h - 15h)	Pembroke Seedy Sunday Fellowes High School, 420 Bell St	23 août (9h-14h)	Festival de l'Ail / Garlic Festival Marché Ste-Anne-de-Bellevue
15 mars (10h-13h)	Marché Ste-Anne-de-Bellevue Échange de semences / Seed Exchange	27 sept. (9h-14h)	Chili Fiesta Marché Ste-Anne-de-Bellevue



Semences biologiques à pollinisation libre  
choisies par les fermiers Tourne-Sol pour vous

Open-Pollinated Organic Seeds  
Selected By The Tourne-Sol Farmers For You

