



# PLANTS POTAGERS BIO & LOCAUX

*Catalogue*  
2023





# INDEX

QUI SOMMES-NOUS ? .....	P.3
TOMATES .....	P.4
TOMATES CERISES .....	P.7
AUBERGINES .....	P.8
POIVRONS .....	P.9
PIMENTS .....	P.9
PHYSALIS & KIWANO .....	P.10
CONCOMBRES .....	P.11
COURGETTES .....	P.11
COURGES .....	P.12
MELONS .....	P.14
PASTÈQUES .....	P.14
AROMATIQUES .....	P.15
LAITUES .....	P.16
POIREAUX .....	P.16
TARIFS .....	P.17
COMMENT COMMANDER ? OÙ NOUS TROUVER ? .....	P.18





## QUI SOMMES-NOUS ?

Nous avons créé la Ferme du Lièvre Blanc en 2020, à la suite d'une reconversion professionnelle. La ferme est située à Guengat, au cœur d'un hameau, entre le bourg et le centre-ville de Quimper.



### 1,5 HECTARE DE MARAÎCHAGE DIVERSIFIÉ

Nous avons installé sur la ferme cinq tunnels non-chauffés qui nous permettent de produire des légumes variés toute l'année. En plein-champ, nous cultivons dix jardins, sur lesquels nous faisons une rotation des cultures pour éviter la prolifération de maladies et de ravageurs.

### UNE PÉPINIÈRE

Nous avons aussi une pépinière où nous élevons nos plants à partir de graines issues de l'agriculture biologique (nous produisons tous nos plants, hormis les plants de patate douce et de pomme de terre).



### DES ARBRES

Nous avons créé des haies sur nos parcelles, qui d'ici quelques années serviront de brise-vent et nous fourniront de l'ombre afin de limiter l'assèchement de nos parcelles en période de sécheresse.

Nous avons commencé à planter des arbres fruitiers et des petits fruits, pas dans l'optique d'en faire notre métier mais plutôt pour embellir la ferme, favoriser la bio-diversité et conserver des variétés anciennes.



### VENTE EN CIRCUITS-COURTS

Nous commercialisons nos produits en circuits-courts (1 intermédiaire maximum) & localement :

- en ligne, sur Cagette.net : nous vendons des paniers de légumes de saison livrés chaque semaine dans différents points de dépôts à Quimper
- au marché du bourg de Guengat, chaque jeudi de 16h à 18h30

**PLUS D'INFORMATIONS SUR  
WWW.FERMEDULIEVREBLANC.FR**



# TOMATES ROUGES



## **TOMATE "ANDINE CORNUE"**

Variété ancienne - Précoce - Rustique - Fruits moyens allongés  
Rustique, elle produit des fruits allongés en forme de corne de 80 à 150 g, de 10-12 cm de long contenant peu de graines.



## **TOMATE "COEUR DE BOEUF ROUGE"**

Variété ancienne - Semi-précoce - Gros fruits  
La tomate Cuor di Bue Rouge (Coeur de Boeuf) produit des fruits de 200 à 300 g, atteignant parfois les 500 à 700 g, à la chair pleine et très savoureuse.



## **TOMATE "ESTIVA"**

Variété hybride - Précoce - Très productive - Fruits moyens homogènes  
Son épiderme est rouge vif brillant et la chair très ferme et juteuse conserve de bonnes qualités gustatives. Souple d'utilisation (crue, cuite, coulis, conserves).



## **TOMATE "MERVEILLE DES MARCHÉS"**

Variété ancienne - Mi-saison - Rustique - Fruits moyens à petits  
De culture facile, pour serre et plein champs. Sa peau s'enlève facilement et elle est polyvalente (crue, cuite, coulis, conserves).



## **TOMATE "PRÉCOCE DE QUIMPER"**

Variété ancienne - Très précoce - Rustique - Fruits moyens à petits  
Variété résistante et productive aux petits fruits rouge. La chair de cette belle tomate est juteuse, acidulée et à d'une excellente saveur.



## **TOMATE "SUPER MARMANDE"**

Variété ancienne - Précoce - Rustique - Gros fruits côtelés  
Sa saveur est prononcée et à forte teneur en sucre. Elle est idéale en sauce, coulis, ou à farcir.



# TOMATES JAUNES & ORANGES



## **TOMATE "ANANAS"**

Variété ancienne - Tardive - Gros fruits côtelés

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



## **TOMATE "COPIA"**

Variété ancienne - Semi-précoce - Gros fruits

Produit de gros fruits ronds à la peau et à la chair jaune marbrée de rouge. Saveur fruitée et très goûteuse. Délicieuse en salade, à cuire ou à farcir.



## **TOMATE "SUMMER CIDER APRICOT"**

Variété ancienne - Mi-saison - Rustique - Gros fruits

Sa chair orangée voilée de rose rappelle la mangue. Parfumée, sucrée avec une pointe d'acidité, elle se consomme en salade, sauce et coulis.

# TOMATES VERTES



## **TOMATE "EVERGREEN"**

Variété ancienne - Mi-saison - Fruits moyens

Produits des fruits verts à cueillir lorsqu'apparaît le dessin de pelure d'oignon. Chair vert émeraude, fruitée, sucrée, fine, d'excellente qualité.



## **TOMATE "GREEN ZEBRA"**

Variété ancienne - Mi-saison - Fruits moyens

À maturité, le fruit est de couleur jaune avec des zébrures vertes. La chair est vert émeraude est juteuse, dense et légèrement acidulée.



# TOMATES NOIRES



## **TOMATE "BLACK FROM TULA"**

Variété ancienne – Mi-saison – Rustique – Gros fruits côtelés  
.Produit de gros fruits rouge sombre avec tâches vertes sur le dessus, à chair rouge-brun très foncé ayant une saveur très douce et très riche.



## **TOMATE "NOIRE DE CRIMÉE"**

Variété ancienne – Mi-saison à tardive – Rustique – Fruits moyens  
.Offre une abondance de fruits ronds, à la chair dense d'un rouge-brun qui fonce avec le soleil. Elle offre un goût très doux exempt d'acidité.

# TOMATES ROSES



## **TOMATE "BRANDYWINE JOYCE"**

Variété ancienne – Précoce – Rustique – Gros fruits  
.Rustique, elle produit des fruits allongés en forme de corne de 80 à 150 g, de 10-12 cm de long contenant peu de graines..



## **TOMATE "GREGORY ALTAÏ"**

Variété ancienne – Mi-Précoce – Rustique – Fruits moyens côtelés  
.Chair dense, juteuse à saveur douce, riche en arômes. Adaptée aux régions à été court ou frais mais supporte bien la chaleur.



## **TOMATE "ROSE DE BERNE"**

Variété ancienne – Mi-saison – Rustique – Fruits moyens  
.Sa peau est fine et sa chair est dense, juteuse, sucrée et parfumée. Elle est idéale en salade.



# TOMATES CERISES



## **TOMATE CERISE "CERISE ROUGE"**

Variété ancienne – Mi-saison

Produit de longues grappes de petites tomates rouges à chair ferme, juteuse et au goût acidulé. Elle est idéale en apéritif, en salade, en tarte ou en sauce.



## **TOMATE CERISE "MIEL DU MEXIQUE"**

Variété ancienne – Tardive

Produit de petits fruits juteux à la chair douce, légèrement acidulée et sucrée, d'un goût exquis. A cuisiner en salade, conserve, confiture.



## **TOMATE CERISE "JAN'S"**

Variété ancienne – Mi-saison

Produit des fruits de couleur orange légèrement teintée de rouge, ayant une saveur très riche.



## **TOMATE CERISE "RED PEARSHAPED"**

Variété ancienne – Mi-saison

Elle produit des grappes de fruits à chair ferme, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. On la consomme crue à l'apéritif, cuite en brochette ou confite.



## **TOMATE CERISE "YELLOW PEARSHAPED"**

Variété ancienne – Mi-saison

Elle produit des grappes de fruits à chair ferme, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. On la consomme crue à l'apéritif, cuite en brochette ou confite.



## **TOMATE CERISE "CLEMENTINE"**

Variété ancienne – Précoce

Produit en abondance des grappes de petites tomates orangées à chair ferme, juteuse et sucrée. Elle est idéale en apéritif, en brochette ou confiture.



## **TOMATE CERISE "MICKAEL POLLAN"**

Variété ancienne – Mi-saison

Fruits en forme de poire de couleur verte striée de jaune. La saveur est beaucoup plus douce et moins acide que sa parente, la "Green Zebra".



## **TOMATE CERISE "BLACK CHERRY"**

Variété ancienne – Mi-saison

Cette variété productive offre, sur une longue période, des grappes de petites tomates de couleur pourpre foncé à noire. Leur saveur est très douce.



# AUBERGINES



## AUBERGINE "ANNINA"

Variété hybride - Mi-précoce

.Produit de jolis fruits striés, sans épines au niveau du calice.



## AUBERGINE "BLACK BEAUTY"

Variété ancienne - Mi-saison

.Fruits en forme de grosse poire côtelée de parfois plus d'1 kg et de couleur violette à noire. A consommer en ratatouille, farcie, grillée ou gratinée.



## AUBERGINE "DIAMOND"

Variété ancienne - Mi-saison

.Produit des grappes de 4 à 6 fruits allongés, pouvant atteindre 20 cm de long. Leur saveur est très appréciée et exempte d'amertume.



## AUBERGINE "BIANCA ROTONDA SFUMATA DI ROSA"

Variété ancienne - Mi-saison

.Offre des fruits ronds de couleur blanche nappée de violet. Leur chair ferme offre une saveur appréciée, sans amertume.



# POIVRONS



## POIVRON "YOLO WONDER"

Variété ancienne – Tardive

Produit des fruits cubiques de couleur verte à rouge, à la chair épaisse et ferme offrant une saveur sucrée.



## POIVRON "CALIFORNIA WONDER ORANGE"

Variété ancienne – Mi-saison

Variété rustique et productive. Elle produit des poivrons carrés devenant orange à maturité. La chair est épaisse et sucrée.



## POIVRON "VIOLETTA"

Variété ancienne – Mi-saison

Fruits de couleur violette qui deviennent rouges à maturité. Il offre des fruits carrés, à chair épaisse, sucrée et croquante.

# PIMENTS



## PIMENT "GORRIA"

Variété ancienne – Précoce

Variété traditionnelle du Pays Basque, de type Espelette au goût assez fort (4/10 sur l'échelle de Scoville).



## PIMENT "JALAPENO"

Variété ancienne – Précoce

Variété originaire du Mexique de force moyenne (5/10 sur l'échelle de Scoville), similaire au piment d'Espelette. Utiliser frais ou séchés ou fumés.



## PIMENT "SUCETTE DE PROVENCE"

Variété ancienne – Mi-saison

Variété produisant des fruits à la saveur brûlante (7/10 sur l'échelle de Scoville), effilés, de 10 cm, à chair mince et rouge à maturité.



# PHYSALIS



## PHYSALIS "COQUERET DU PÉROU" (AMOUR EN CAGE)

Le coqueret du Pérou possède un goût sucré et acidulé qui évoque des notes de tomate, de mangue et de groseille. Il peut être dégusté "au naturel", dans des salades ou dans des desserts.

# TOMATILLOS



## TOMATILLO "VERDE"

Le tomatillo est un fruit originaire du Mexique.

Il produit de gros fruits 60 à 100 g à chair ferme, dense et acidulée. Il entre dans la composition de sauces ou peut être cuisiné avec des légumes.



## TOMATILLO "POURPRE"

Variété buissonnante à fruits de 60 à 80 grammes, à la chair douce et parfumée. On peut consommer le tomatillo violet cuit en ratatouille et également en salade.

# KIWANO



## KIWANO

Fruits épineux de couleur orange à maturité. Sa chair très juteuse contient une gelée rafraîchissante où se développent les graines comestibles. Le kiwano se consomme cru et son goût rappelle celui de la banane et du melon.



# CONCOMBRES



## CONCOMBRE "MARKETMORE"

Variété ancienne - Mi-précoce

Ses fruits ont la peau fine et lisse, la chair ferme et croquante comporte peu de graines. Très digeste, elle est aussi sans amertume et plutôt douce.

# COURGETTES



## COURGETTE "BLACK BEAUTY"

Variété ancienne - Mi-précoce

Fruits allongés à consommer de préférence avant qu'ils n'atteignent plus de 15 à 18 cm de long. Leur épiderme vert foncé renferme une chair douce.



## COURGETTE "ZUBODA"

Variété ancienne - Mi-saison

Fruits allongés, de couleur vert foncé légèrement marbré et qui offrent une chair ferme et douce. Le feuillage est vert moucheté de blanc.



## COURGETTE "GOLD RUSH"

Variété ancienne - Mi-saison

Variété productive aux fruits longs, tendres, de couleur jaune or. D'excellente qualité gustative, il est préférable de la consommer jeune (+ ou - 15cm).



## COURGETTE "RONDE DE NICE"

Variété ancienne - Mi-saison

Très productive, les fruits se récoltent à mi-développement. La chair de la courgette de Nice à fruits ronds est fine, tendre et fondante.



# COURGES



## **COURGE ACORN "TABLE QUEEN"**

Variété ancienne - Fruits d'1 kg en moyenne

Fruits en forme de gland (acorn en anglais), à peau côtelée, vert foncé. Chair orange, ferme, très parfumée. Très bonne conservation.



## **COURGE "BUSH DELICATA"**

Variété ancienne - Fruits de 300g à 1kg

Sa chair est légèrement farineuse. Délicieuse cuite, sa saveur rappelle celle de la noisette et châtaigne. Utilisations : potage, gratin, purée, soufflé, gâteau.



## **COURGE "BUTTERCUP"**

Variété ancienne - Fruits d'1 kg en moyenne

Sa chair est orange foncé, fine, sucrée, ferme et onctueuse. Très bonne conservation. Utiliser crue (râpée) ou cuite (potage, soufflé, frite, gratin, purée).



## **COURGE "BUTTERNUT"**

Variété ancienne - Fruits de 2kg en moyenne

Fruits beiges en forme de poire à chair jaune-orangé d'une saveur sucrée et fondante. Parfaite pour des veloutés (avec la peau), gratins, purées et tartes.



## **COURGE "NUTTER BUTTER"**

Variété ancienne - Fruits de 1 à 2kg en moyenne

Cette variété produit des fruits de type "butternut" assez petits.



## **COURGE "MUSQUÉE DE PROVENCE"**

Variété ancienne - Fruits de 1 à 2kg en moyenne

Produit de gros fruits sphériques et côtelés pouvant atteindre 50 cm, devenant ocre à maturité. Sa chair est orange, fine et légèrement sucrée.



# COURGES



## **COURGE PÂTIDOUX "SWEET DUMPLING"**

Variété ancienne – Fruits de 450 à 500g

Sa chair est orangée, très fine, ferme et au délicieux goût de noisette. On la consomme râpée en vinaigrette ou cuite, en purée, potage, ou tarte.



## **COURGE "PÂTISSON BLANC"**

Variété ancienne – Fruits d'1,5kg en moyenne

A chair blanche, épaisse, ferme et légèrement farineuse. Peu sucrée, elle a un léger goût d'artichaut. Se mange en vinaigrette, frite, sautée ou en lasagnes.



## **POTIMARRON "BLUE BALLET"**

Variété ancienne – Fruits de 2kg kg en moyenne – Excellente conservation

Sa chair est compacte, orangée et très sucrée. Elle se cuisine comme le potimarron cependant sa peau est épaisse et non comestible.



## **POTIMARRON "RED KURI"**

Variété ancienne – Fruits de 1,5 à 2kg en moyenne – Bonne conservation

Fruits en forme de toupie. Leur chair, orange et sucrée, a une saveur de châtaigne et est utilisée en veloutés (avec la peau), gratins, purées et tartes.



## **COURGE "SUCRINE DU BERRY"**

Variété ancienne – Fruits de 1 à 2kg en moyenne

Sa chair est orange clair, tendre, sucrée et très parfumée. On la cuisine aussi bien en salé qu'en sucré (gratin, purée, potage, tarte, gâteau et flan).



# MELON & PASTÈQUE



## MELON "VIEILLE FRANCE"

Variété ancienne - Fruits d'1 kg en moyenne

Facile à cultiver, produit des fruits légèrement ovales et côtelés, vert clair puis jaunes à maturité. Leur chair, orange et juteuse, délivre un parfum enivrant.



## PASTÈQUE "SUGAR BABY"

Variété ancienne - Fruits de 2 à 3kg

Fruit à chair rouge foncé, très sucrée et rafraîchissante.





# AROMATIQUES



## **BASILIC VERT "GENOVESE"**

Variété italienne aux feuilles larges, brillantes et très parfumées. Son port compact peut être cultivé en pot ou en pleine terre.



## **BASILIC POURPRE "OSMIN"**

Cette variété de basilic, à feuilles dentelées et pourpres, offre un parfum particulièrement prononcé, une saveur anisée et des fleurs mauves.



## **BASILIC EN MÉLANGE**

Mélange d'onze variétés de basilics : grand vert, à larges feuilles, feuilles de laitue, fin vert, marseillais, provence, dark opal, cannelle, citron, thaï, tulsî (basilic sacré).



## **PERSIL PLAT "GÉANT D'ITALIE"**

Considéré comme la variété la plus parfumée et la plus haute des persils. Le persil s'accommode avec quasiment tous les plats (crudités, sauces, soupes, pommes de terre, viandes etc.) c'est pourquoi il est incontournable au potager.



## **CIBOULETTE "COMMUNE"**

Plante aromatique et condimentaire indispensable au jardin. On utilise la ciboulette dans les omelettes, salades, sauces.



## **CORIANDRE "CARIBE"**

Variété à petites graines, très lente montée à graine. Feuilles finement ciselées, très parfumées et de couleur foncée.



# LAITUES



## LAITUE "BATAVIA VERTE"

La batavia se distingue de la pommée par son feuillage cloqué et découpé et ses nervures épaisses qui les rendent plus croquantes que fondantes.



## LAITUE "BATAVIA ROUGE"

Cette variété de basilic, à feuilles dentelées et pourpres, offre un parfum particulièrement prononcé, une saveur anisée et des fleurs mauves.



## LAITUE "FEUILLE DE CHÊNE VERTE"

Les longues feuilles étroites sont profondément lobées et en forme de feuilles de chêne. Idéal pour les salades de pousses de laitue. Elle repousse si on ne la coupe pas trop bas.



## LAITUE "FEUILLE DE CHÊNE ROUGE"

Cette magnifique variété offre de belles feuilles de chêne, tendres et croquantes, pourpres et découpées. Elle repousse si on ne la coupe pas trop bas.

# POIREAUX



## POIREAU "ATLANTA"

Variété, très rustique et très productive, offre des poireaux aux fûts longs, très blancs et denses, aux feuilles vert foncé et à la croissance rapide. Idéal pour les récoltes d'automne et d'hiver.



# TARIFS

**2,5€**

*l'unité*

**TOMATES**

**PHYSALIS**

**TOMATILLOS**

**KIWANO**

**CONCOMBRES**

**COURGETTES**

**COURGES**

**MELON**

**PASTÈQUE**

**3,5€**

*l'unité*

**AUBERGINES**

**POIVRONS**

**PIMENTS**

**AROMATIQUES**

*plants en godets de 10.5 cm*

**LAITUES**

*en mini-mattes*

**2€**

*les 8 plants*

**CHOUX**

*en mini-mattes*

**4€**

*les 8 plants*

(EN SAISON, SUR DEMANDE)

**POIREAUX**

*en botte*

**5€**

*les 50 plants*

**TOUS NOS PLANTS SONT ÉLEVÉS À LA FERME,  
EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE**





# OÙ NOUS TROUVER ?



## AU MARCHÉ DU BOURG DE GUENGAT

chaque jeudi de 16h à 18H30  
devant l'église à Guengat

*Marché de producteurs & artisans locaux*

# COMMENT COMMANDER ?



**Cagette.net**

## SUR CAGETTE.NET

choisissez un point de dépôt et réglez en ligne :  
<https://app.cagette.net/gaeclafermedulievreblanc>

*Points de dépôt à Quimper & Guengat*



## EN REMPLISSANT NOTRE BON DE COMMANDE

- nous envoyer par mail : [fermedulievreblanc@gmail.com](mailto:fermedulievreblanc@gmail.com)
- à nous déposer au marché, le jeudi

*Téléchargez notre bon de commande sur notre site Internet :*

**WWW.FERMEDULIEVREBLANC.FR**



**VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE / UNE ASSOCIATION ET SOUHAITEZ FAIRE UNE LIVRAISON GROUPEE POUR VOS SALARIÉ.E.S OU ADHÉRENT.E.S ?**

*Contactez-nous par e-mail :*

**FERMEDULIEVREBLANC@GMAIL.COM**