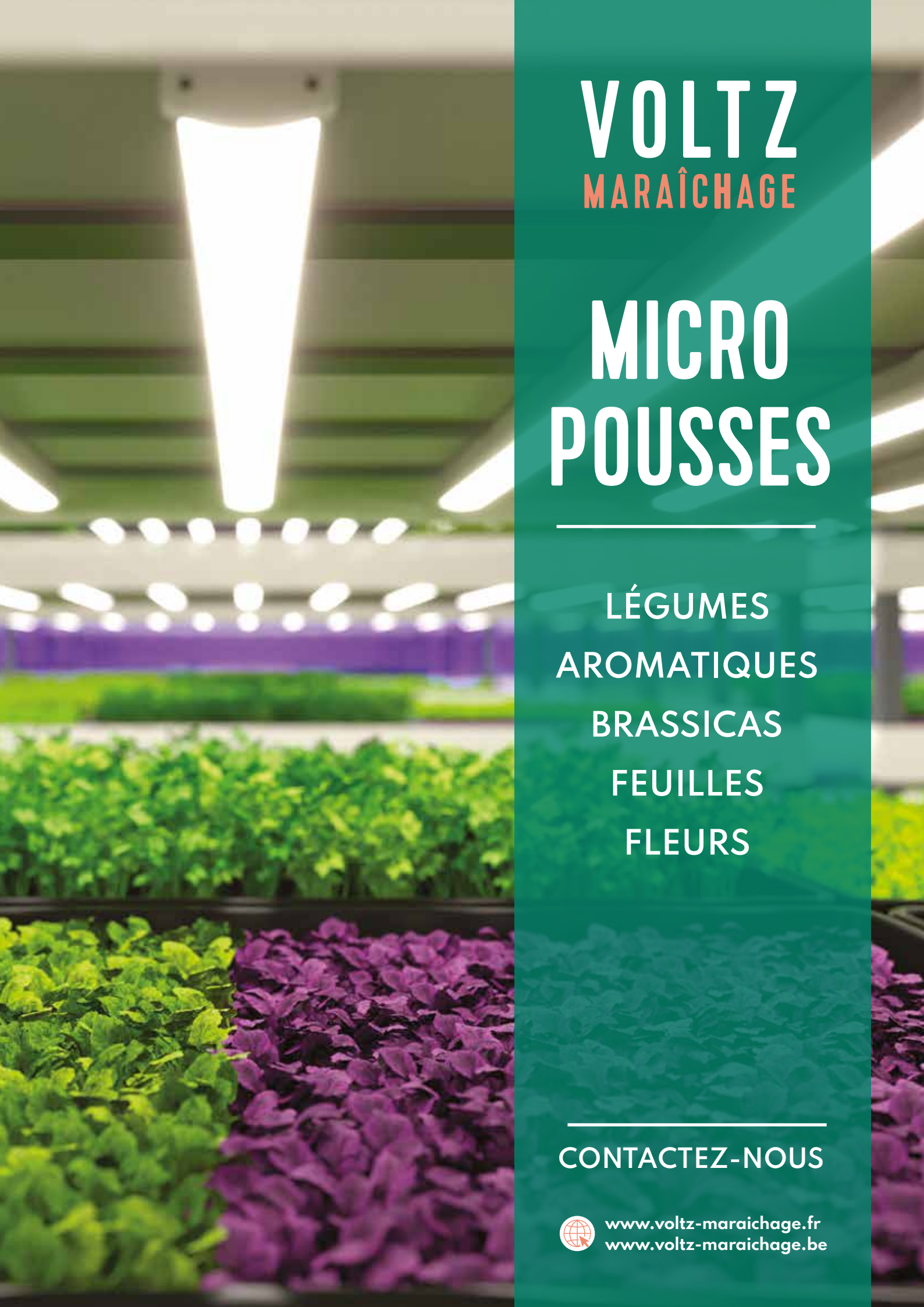




VOLTZ
MARAÎCHAGE

MICRO POUSSES

LÉGUMES
AROMATIQUES
BRASSICAS
FEUILLES
FLEURS

CONTACTEZ-NOUS



www.voltz-maraichage.fr
www.voltz-maraichage.be

SOMMAIRE

LÉGUMES

Betterave	5
Concombre	5
Mais	5
Poireau	5
Pois Maple leaf	5
Pois Affila	5

AROMATIQUES

Basilic vert	6
Basilic citron	6
Basilic thaï	6
Basilic pourpre	6
Aneth	7
Coriandre	7
Cerfeuil	7
Livèche	7
Persil	7

BASSICAS

Chou brocoli	8
Chou kale	8
Chou rouge	8
Komatsuna	8
Mizuna rouge	8
Mizuna verte	8
Radis vert	9
Radis rose	9
Radis Sango	9
Moutarde verte	9
Moutarde rouge	9

FEUILLES

Cresson	10
Luzerne	10
Oseille	10
Roquette	10

FLEURS

Amarante	11
Bourrache	11
Tournesol	11
Capucine verte	11
Capucine rouge	11

INTRODUCTION

DES VARIÉTÉS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉES



Toutes les variétés que nous proposons dans notre gamme micropousses ont déjà été cultivées en interne, dans notre laboratoire à Brain sur l'Authion. Nous les semons dans du terreau puis les plaçons dans un phytotron, une armoire qui nous permet de contrôler les paramètres environnementaux tels que la température, l'humidité et la durée du cycle jour/nuit. Ainsi nos variétés sont toutes testées et comparées dans des conditions strictement identiques.

Ces tests nous permettent de contrôler des caractéristiques essentielles aux variétés vouées à la culture de micropousses, comme l'homogénéité en couleur et en forme, la durée du cycle de culture, mais aussi le goût !
Tout cela pour toujours vous proposer des variétés de la meilleure qualité possible.

UNE QUALITÉ DE SEMENCES CONTRÔLÉE

La qualité et la traçabilité de nos semences sont au cœur de notre travail. Nous avons sélectionné pour vous des graines destinées spécialement à la culture de micro-pousses et qui sont soumises à des analyses bactériologiques. Nous insistons sur le fait que les semences de cette gamme que nous commercialisons sont destinées à la production de micro-pousses uniquement. Nos fournisseurs sont rigoureusement sélectionnés selon leurs aptitudes à nos exigences qualité.

Ainsi, tous les lots de graines réceptionnés sont testés, notamment sur l'absence des pathogènes alimentaires (*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp). Leur capacité de germination et des tests de pureté spécifique sont aussi effectués par les fournisseurs ainsi que notre service qualité en interne (laboratoire au sein même de notre site de stockage et logistique, près d'Angers (France). Des analyses en laboratoires agréés complètent ce travail.

Nos semences sont réceptionnées et conditionnées dans nos locaux de manière à éviter tout risque de contamination interne, conformément à notre procédure de gestion des micro-pousses.

Les résultats d'analyse sont ensuite vérifiés afin de valider la conformité puis la mise en vente du lot de semences. Un échantillon témoin de chaque lot de semences est, de plus, conservé sur notre site.

Nos semences de micro-pousses sont conditionnées sur un poste de travail dédié et en emballages hermétiques. Ces semences sont stockées en conditions de température et d'hygrométrie maîtrisées et contrôlées.

Enfin, notre système sécurisé par scan des code-barres nous permet de garantir une traçabilité totale de nos produits de la réception à la livraison.



CONSEILS DE CULTURE



Pour certaines variétés, les semences peuvent être immergées dans l'eau au préalable afin d'accélérer la germination et de s'assurer qu'elle soit uniforme.

La densité de semis varie selon les méthodes de culture et les volontés des producteurs. Les micro-pousses sont, la plupart du temps, cultivées en intérieur : les graines sont semées sur des tapis de culture (coton, chanvre, papier recyclé, ...) en hydroponie. Elles peuvent aussi être cultivées en plein terre ou sur du terreau (mélangé avec de la tourbe, de la fibre de coco, de la vermiculite et du compost si besoin).

Après le semis, le support de culture ne doit pas se dessécher sous peine de retarder ou bloquer la germination des graines. Après 7 à 21 jours, les micro-pousses peuvent être récoltées. Si elles ont été cultivées en barquettes, elles sont parfois commercialisées telles quelles ; elles peuvent également être coupées, au ras des racines pour une présentation en plateau ou botte.

Les producteurs de micro-pousses doivent être particulièrement attentifs à l'hygiène et au respect des règles sanitaires. La culture des pousses est très courte et les conditions d'hygrométrie et de semis sont très favorables au développement de champignons ou de bactéries. Le matériel, en général réutilisable, doit par conséquent être parfaitement bien nettoyé. Une bonne lumière et une bonne ventilation sont requises, mais l'investissement pour démarrer n'est pas très conséquent.

Chaque système de production étant unique, une phase d'essais est conseillée avant la production commerciale.



LÉGUMES



Betterave

Beta vulgaris

Cycle* : 15 J

Ajoutez de la couleur à votre assiette grâce aux tiges rouge vif de la betterave. Goût sucré et terreux typique de la betterave.



Concombre

Cucumis sativus

Cycle* : 7 J

Ajoutez une touche de fraîcheur sans amertume avec les micropousses de concombre. Faciles à cultiver, les microgreens de concombre ont des tiges et des feuilles épaisses et vertes foncées.



Maïs

Zea mays

Cycle* : 10 J

Délicieuse saveur sucrée de maïs doux. Peut devenir ferme en cas de croissance trop vigoureuse.



Poireau

Allium ampeloprasum

Cycle* : 15 J

Pousses vertes claires très décoratives surmontées de leurs graines noires. Excellent assaisonnement pour de nombreuses recettes avec son bon goût d'oignon.



Pois Maple leaf

Pisum sativum

Cycle* : 14 J

Le pois type Maple Leaf est compact et sans vrilles. C'est le pois à la saveur la plus prononcée.



Pois Affila

Pisum sativum

Cycle* : 13 J

Le type de pois Affila produit de longues pousses, avec beaucoup de vrilles. Goût doux de pois.

AROMATIQUES



Basilic vert

Ocimum basilicum

Cycle*: 20 J

Ajoutez une explosion de saveur avec le basilic vert. Toute la saveur du basilic est concentrée dans des pousses d'un vert éclatant.



Basilic citron

Ocimum basilicum

Cycle*: 18 J

Goût de basilic avec une touche de citron à la fin. Les pousses sont d'un vert vif très attrayant.



Basilic thaï

Ocimum basilicum

Cycle*: 20 J

Pousses vertes à la saveur complexe de basilic et d'anis. Un choix de premier ordre pour les cuisiniers expérimentés.



Basilic pourpre

Ocimum basilicum

Cycle*: 20 J

Avec sa tige et ses feuilles d'un rouge sombre, apportez de la couleur à vos plats. Goût prononcé de basilic, très odorant.



*Cycle donné à titre indicatif pour une culture à 20°C



Aneth

Anethum graveolens
Cycle*: 10 J

Avec ses pousses fines et savoureuses, la micropousse d'aneth apporte une touche d'élégance à vos assiettes.



Coriandre

Coriandrum sativum
Cycle*: 16 J

Tiges fines d'un vert vif avec une jolie première feuille dentelée. Goût prononcé de coriandre.



Cerfeuil

Anthriscus cerefolium
Cycle*: 14 J

Ajoutez une touche de délicatesse avec les micropousses de cerfeuil. De fines pousses vertes avec une première feuille dentelée très attrayante.



Livèche

Levisticum officinale
Cycle*: 20 J

Ajoutez un peu d'Umami à votre assiette avec la livèche, également appelée 'herbe à maggi'. Son vert vif et ses fines tiges la rendent très attrayante.



Persil

Petroselinum crispum
Cycle*: 17 J

Ajoutez une touche d'élégance avec les micropousses de persil. Attendez que la première feuille apparaisse pour avoir une jolie feuille dentelée.



BRASSICAS



Chou brocoli

Brassica oleracea

Cycle* : 8 J

Micropousse très uniforme et facile à cultiver, d'une belle couleur verte. Goût doux de brocoli.



Chou kale

Brassica oleracea

Cycle* : 8 J

Pousses très uniformes, avec des tiges beiges et des feuilles vertes foncées. Goût doux de chou avec une saveur de noisette.



Chou rouge

Brassica oleracea

Cycle* : 8 J

Attrait esthétique, avec des tiges de couleur rose uniforme et des feuilles vertes foncées. Goût doux de chou.



Komatsuna

Brassica rapa var. perviridis

Cycle* : 8 J

Ajoutez une variation de couleur avec la Komatsuna. Les pousses vont du vert vif au rouge intense. Facile à cultiver, la Komatsuna a un goût sucré de chou.



Mizuna rouge

Brassica rapa japonica

Cycle* : 8 J

Facile à cultiver, le mizuna rouge a des tiges blanches et des feuilles vertes foncées à violettes. Le mizuna a un goût épicé proche de celui de la moutarde.



Mizuna verte

Brassica rapa japonica

Cycle* : 8 J

Micropousses faciles à cultiver et uniformes. Le mizuna a un goût épicé proche de la moutarde. Le Mizuna vert a des tiges blanches avec des feuilles vertes brillantes.



Radis vert

Raphanus sativus
Cycle*: 7 J

Facile à cultiver, le radis vert a une texture croquante et un piquant agréable.



Radis rose

Raphanus sativus
Cycle*: 7 J

Facile à cultiver, le radis rose produit des pousses roses uniformes et très attrayantes. Texture croquante avec un goût épicé de radis.



Radis Sango

Raphanus sativus
Cycle*: 7 J

Mettez de la couleur dans votre assiette avec le radis Sango, de surprenantes micropousses composées de tiges rose vif et de feuilles violet foncé.



Moutarde verte

Sinapis alba
Cycle*: 10 J

Mettez du piquant dans vos assiettes avec la moutarde verte. Pousses à la tige blanche avec des feuilles d'un vert éclatant.



Moutarde rouge

Brassica juncea var. rugosa
Cycle*: 10 J

Les micropousses de moutarde rouge ont un goût épicé qui égayera votre assiette. Pousses aux feuilles rouges très uniformes sur une tige blanche.



FEUILLE



Cresson

Nasturtium officinale

Cycle* : 8 J

Avec ses feuilles trilobées, le cresson a un aspect très attrayant. Facile à cultiver et uniforme, le cresson apporte un goût poivré rafraîchissant.



Luzerne

Medicago sativa

Cycle* : 15 J

La luzerne a un stade de première feuille très attrayant, avec ses feuilles rondes d'un vert vif.



Oseille

Rumex acetosa

Cycle* : 20 J

L'oseille a un aspect unique avec ses feuilles vertes brillantes veinées de rouge. Sa saveur acide est intéressante.



Roquette

Eruca sativa

Cycle* : 10 J

Rapide et facile à cultiver, la roquette est uniforme et d'un vert vif de la tige aux feuilles. Gout poivré et piquant typique de la roquette.



FLEURS



Amarante

Amaranthus oleraceus
Cycle* : 10 J

La couleur rouge profond de l'amarante en fait une décoration idéale pour les gourmets. Très uniforme et facile à cultiver.



Bourrache

Borago officinalis
Cycle* : 10 J

Les micropousses de bourrache ont une tige et des feuilles épaisses, ce qui leur donne une texture croquante et un goût rafraîchissant. Parfait pour la vente de pousses coupées.



Tournesol

Helianthus annuus
Cycle* : 8 J

Les micropousses de tournesol ont des tiges et des feuilles épaisses qui leur donnent une texture croquante. Parfaites pour la vente de pousses coupées.



Capucine verte

Tropaeolum majus
Cycle* : 10 J

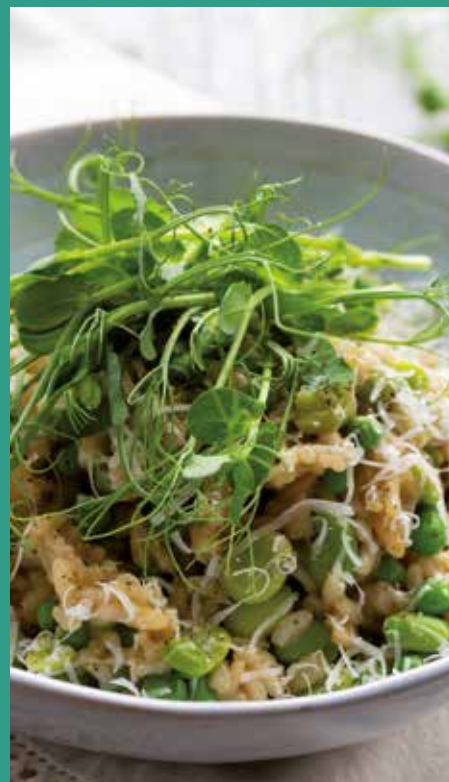
Capucine à cycle court avec de grandes feuilles vertes. Goût poivré unique.

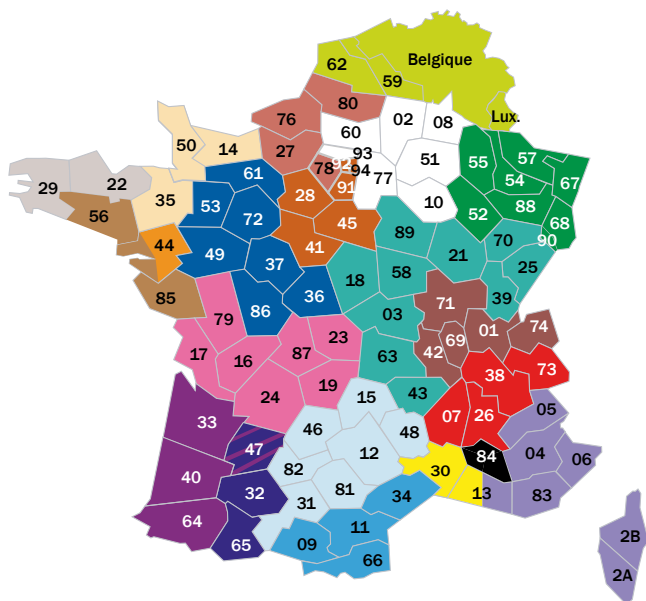


Capucine rouge

Tropaeolum majus
Cycle* : 12 J

Capucine compacte avec une tige rose et des feuilles vertes-bleues. Goût poivré unique.





1 Alexis GARREAU
Responsable commercial
Tél. 06 14 69 77 67
agarreau@grainesvoltz.com

4 Anaïs CANIVET
32, 47, 65
Tél. 06 08 05 50 77
acanivet@grainesvoltz.com

5 Bruno MORIN
12, 15, 31, 46, 48, 81, 82
Tél. 06 23 21 03 33
bmorin@grainesvoltz.com

6 David MOLERO
09, 11, 34, 66
Tél. 06 14 49 43 71
dmolero@grainesvoltz.com

7 Laetitia BARTET
33, 40, 64
Tél. 06 14 56 83 00
lbartet@grainesvoltz.com

8 Maurine DANIEL
16, 17, 19, 23, 24, 79, 87
Tél. 06 21 99 11 53
mdaniel@grainesvoltz.com

2 Marie RICHIR
Responsable commerciale
Tél. 06 18 44 61 51
mrichir@grainesvoltz.com

9 Blandine BUATOIS
01, 42, 69, 71, 74
Tél. 06 03 35 96 42
bbuatois@grainesvoltz.com

10 Jérôme THEVENOT
84
Tél. 06 02 05 68 36
jthevenot@grainesvoltz.com

11 Johan MOULAIRE
07, 26, 38, 73
Tél. 06 31 26 72 78
jmoulaire@grainesvoltz.com

12 Lucie-Marie LEFEVRE
13 (partie ouest), 30
Tél. 06 47 77 58 39
lmlefevre@grainesvoltz.com

13 Marc MOUILLOT
03, 18, 21, 25, 39, 43, 58,
63, 70, 89
Tél. 06 20 32 10 55
mmouillot@grainesvoltz.com

14 Nicolas MOUTTE
2A, 2B, 04, 05, 06, 13
(partie est), 83
Tél. 07 87 68 51 65
nmoutte@grainesvoltz.com

3 Sébastien ADENYS
Responsable commercial
Tél. 06 21 23 31 73
sadenys@grainesvoltz.com

15 Audrey CHENET
02, 08, 10, 51, 60, 77, 94, 95
Tél. 07 72 44 62 40
achenet@grainesvoltz.com

16 Cédric THOMMY
36, 37, 49, 53, 61, 72, 86
Tél. 06 31 02 18 97
cthommy@grainesvoltz.com

17 Coralie FAUVEL
27, 76, 80, 78
Tél. 07 86 66 39 46
cfauvel@grainesvoltz.com

18 Estève LAMBERT
14, 35, 50
Tél. 06 31 72 28 53
elambert@grainesvoltz.com

19 Laura HOFFER
52, 54, 55, 57, 67, 68, 88, 90
Tél. 06 09 10 06 62
lbassi@grainesvoltz.com

20 Laurent OLIER
56, 85
Tél. 06 21 05 22 23
lolier@grainesvoltz.com

21 Lorenzo VERCRUYSE
Belgique, Luxembourg, 62, 59
Tél. +32 468 04 66 26
lvercruyse@grainesvoltz.com

22 Melvin LEMARCHAND
44
Tél. 06 15 20 16 57
mlemarchand@grainesvoltz.com

23 Sébastien FLOCH
22, 29
Tél. 06 23 74 79 19
sfloch@grainesvoltz.com

24 Thomas SELLINGER
28, 41, 45, 75, 91, 92, 93
Tél. 06 03 69 77 30
tsellinger@grainesvoltz.com

DÉVELOPPEMENT

Alicia DUFOUR
Responsable R&D
Responsable Développement Espèces Fruits & Racines
Tél. 06 20 36 77 77
adufour@grainesvoltz.com

Christophe MOULIN
Responsable Développement Espèces Feuilles
Tél. 06 28 94 70 78
cmoulin@grainesvoltz.com

Anaïs CANIVET
Chargée d'essais Sud France
Tél. 06 08 05 50 77
acanivet@grainesvoltz.com

Léa DEMEULEMEESTER
Chargée d'essais Nord France
Tél. 06 24 86 96 20
ldemeulemeester@grainesvoltz.com

SERVICE CLIENT

Tél. 02 41 54 57 10
Fax 02 41 54 57 15
E-mail : maraichage@grainesvoltz.com

Sandrine GREZ
Responsable service clients
Tél. 02 41 54 57 12
sgrez@grainesvoltz.com

1 2 3 8

COMMERCE

Pascal CHRETIEN
Directeur commercial
Tél. 06 10 45 78 39
pchretien@grainesvoltz.com

SIÈGE SOCIAL



1, rue Edouard Branly
68000 COLMAR
Tél. 03 89 20 18 18
Fax 03 89 24 42 22

SITE LOGISTIQUE



17, rue Lavoisier
Z.A. La Perrière
BRAIN-SUR-L'AUTHION
49800 LOIRE-AUTHION
Tél. 02 41 54 57 00

Barbara SURBLED
Tél. 02 44 87 81 22
bsurbled@grainesvoltz.com

4 7 10 18

Sonia MORIN
Tél. 02 44 87 15 17
smorin@grainesvoltz.com

17 20 21

Caroline LAURENT
Tél. 02 41 54 57 11
claurent@grainesvoltz.com

6 11 12 14 19

Vanessa FOUCHER
Tél. 02 41 54 57 04
vfoucher@grainesvoltz.com

9 13 15 24

Sarah BAILLET
Tél. 02 44 87 81 10
sbaillet@grainesvoltz.com

5 16 22 23