

CATALOGUE

2021

PLANTS POTAGERS

Ghislaine et Michel HERRMANN

20 ANS DEJA



Un potager pour se régaler,
plein de couleurs, de saveurs et de curiosités

WWW.PLANTSPOTAGERS.COM



Agriculteurs en Cévennes depuis 1993...

Et depuis 23 ans déjà nous vous proposons tout ce qu'il est bon de planter au printemps dans son potager.

Dans notre petite exploitation accrochée à la montagne, nous avons à cœur de tout faire nous même du semis à la vente.

Tous nos plants sont certifiés "Agriculture Biologique" par Ecocert (utilisation de semences et de terreau bio, pas d'engrais chimiques ni de pesticides). Ils sont produits sous tunnels, sans chauffage avec juste une protection hors gel.

Les espèces frileuses, aubergines, poivrons, piments, sont d'abord élevées sur couches chaudes. Une bonne aération, des arrosages modérés et une attention permanente permettent d'avoir des plants de qualité, sains et endurcis avant plantation.

Les plants proposés sont « prêts à planter » et pour offrir la même qualité de plants d'avril à début juin, nous effectuons 4 ou 5 séries de semis.

C'est un plaisir de proposer une grande diversité: 68 variétés de tomates, 27 de poivrons/piments, 12 d'aubergines mais aussi des fleurs comestibles, des aromatiques, des curiosités... soit près de 220 espèces et/ou variétés.

Variétés anciennes, classiques, rares, toutes ont leurs atouts: couleur, saveur, précocité, productivité, rusticité, originalité.

C'est aussi un plaisir de vous retrouver chaque année pour échanger, papoter ou plaisanter!

Sur les fêtes des plantes, vous pouvez rencontrer parfois nos amis jardiniers, Hervé, Sophie, Sigo, Jean-Baptiste qui viennent nous prêter main forte.

En tout cas merci pour votre confiance et votre fidélité.



Des plants certifiés

« Agriculture biologique » par FR-BIO-01

Agrément du GNIS: n° 065460



CONTACT

Ghislaine et Michel HERRMANN

Laumède 30440 ROQUEDUR

0781400094

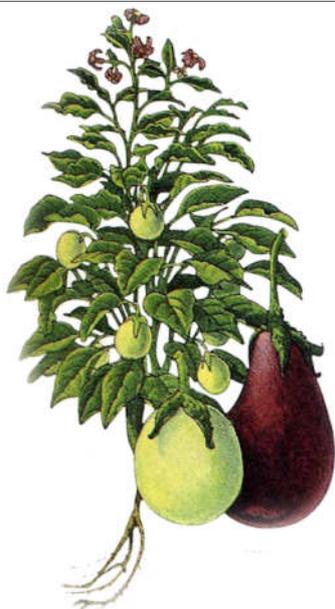
contact@plantspotagers.com

www.plantspotagers.com

SOMMAIRE

<i>Aubergines, concombres</i>	<i>P 3</i>
<i>Cornichons, courges, courgettes</i>	<i>P 4</i>
<i>Melons, pastèques, physalis, piments</i>	<i>P 5</i>
<i>Poivrons</i>	<i>P 6</i>
<i>Tomates (68 variétés)</i>	<i>P 7</i>
<i>Herbes à manger</i>	<i>P 9</i>
<i>Fleurs comestibles et fleurs pour le potager</i>	<i>P 10</i>
<i>Aromatiques annuelles et vivaces</i>	<i>P 11</i>
<i>Curiosités potagères, sous la terre, fraisières, consoude</i>	<i>P 12</i>
<i>Safran, les prix et informations pratiques</i>	<i>P 13</i>

AUBERGINES *Solanum melongena*, Solanacées.



12 variétés:

- Les « violettes-noires » classiques: Longue violette hâtive, Aubergine de Toulouse, Black beauty
- Les « roses-violettes »: Violette de Florence et Rosa bianca
- Les « blanches »: Dourga ou longue blanche et Œuf blanc
- Les « minis »: Little finger et Slim Jim
- Les « originales »: Louisiana et Listada de Gandia

LONGUE VIOLETTE HATIVE

Précoce, fruits longs cylindriques, très foncés, presque noirs, 8 à 10 fruits, plante vigoureuse.

AUBERGINE DE TOULOUSE

Précoce et productive. Fruits violets, longs et cylindriques.

BLACK BEAUTY

C'est l'intermédiaire entre la longue et la ronde, (10 à 15 cm de diamètre sur 15 à 20 de long) beaux fruits renflés, brillants et foncés.

Variété introduite en 1902, issue d'un croisement entre la longue violette hâtive et la Noire de Pékin.

VIOLETTE DE FLORENCE

Gros fruits ovoïdes, légèrement côtelés, violet clair sur fond rose, 8 à 10 fruits, idéal pour farcir ou en steak d'aubergine.

ROSA BIANCA

De beaux fruits ronds de 10 à 15 cm de diamètre, teintés de rose lavande et de blanc. La chair est ferme et de bonne saveur.

DOURGA / LONGUE BLANCHE

Beaux fruits allongés blanc ivoire de 15 à 20 cm de long, chair fine et douce. Bonne tenue à la cuisson.

ŒUF BLANC

Nombreux fruits blanc-crème que l'on cueille lorsqu'ils ont la grosseur d'un œuf, leur goût rappelle celui des champignons. Ce fut l'une des premières variétés d'aubergine à être cultivée en Europe, vers les années 1500.

MONSTRUEUSE DE NEW-YORK

C'est une variété ancienne tardive et vigoureuse, ne dépassant pas 50 cm de haut. Les fruits sont arrondis, violet foncé vernissé, très gros pouvant atteindre de 2 à 4 kg ! Chair ferme et peu de graines.

LITTLE FINGER

Grappe de 3 à 4 fruits de 10 à 15 cm de long pour 2 à 3 cm de diamètre. Une variété originale pour les amateurs de petits légumes. Très bonne saveur.

SLIM JIM

Variété semblable à Little finger mais avec un feuillage pourpre original et ornemental. Grappe de fruits longs et violets de 10 cm de longueur. Plantes au port compact. Variété idéale pour la culture en pot et pour les amateurs de mini-légumes.

LOUISIANA

Originale aubergine de couleur vert clair brillant. Fruits longs et minces, chair fondante avec peu de graines, saveur douce. Précocité moyenne.

LISTADA DE GANDIA

Les fruits sont ovoïdes et de 15 cm de long. L'épiderme est rose-mauve strié de crème. Cueillir assez jeune pour une chair à la fois ferme et tendre, de très bonne qualité gustative.

Inutile de planter trop tôt, les aubergines ont besoin d'un sol réchauffé dès la plantation. Prévoir de petits tuteurs pour éviter que les branches ne se cassent sous le poids des fruits.

CONCOMBRES *Cucumis sativus*, Cucurbitacées



7 variétés:

- Les longs: Rollison's telegraph et Tanja
- Les courts: Le généreux et Marketmore
- Un rond et jaune: Lemon
- Les originaux: Concombre Arménien et Kiwano

ROLLISON'S TELEGRAPH

Sélection maraîchère issue du Vert long anglais, à palisser ou à laisser courir, fruits longs (25 à 30 cm) lisses, cylindriques et savoureux. Le seul non-hybride qui rivalise avec les variétés modernes.

TANJA

De type hollandais, long, vert foncé sans amertume.

GENEREUX

Variété rustique, fruits courts, verts. Les fruits jeunes peuvent être utilisés comme des cornichons. Maintenir un arrosage régulier.

MARKETMORE

De type « noa » c'est-à-dire fruit court et légèrement bosselé de 15 à 20 cm, vert foncé. Variété vigoureuse et productive. Peu amer. Aime le chaleur et les arrosages réguliers.

LEMON

Originaire d'Australie, petit concombre rond comme une balle de tennis, peau fine et jaune clair, chair blanche et croquante, se contente de peu d'eau. On le mange jeune, comme une pomme ou coupé en salade

CONCOMBRE ARMENIEN *Cucumis melo L.flexosus*

Les fruits sont longs, cylindriques, de couleur vert pâle présentant des rainures longitudinales. Il est très répandu dans le bassin méditerranéen (au Maroc on le nomme « feggouss »). C' est en fait un melon qui exhale une forte odeur à maturité. Les fruits se consomment jeunes, ils sont fermes et croquants.

CONCOMBRE AFRICAIN ou KIWANO, *Cucumis metuliferus*

Une curiosité! Petits fruits ovales garnis de piquants, vert puis orange à maturité. Pulpe juteuse et acidulée, à consommer crue en salade salée ou sucrée. Récolte en fin d'été, bonne conservation. A palisser contre un grillage ou un mur.

CORNICHON *Cucumis sativus*, Cucurbitacées

AMELIORE DE BOURBONNE

Le plus long des cornichons, chair ferme et savoureuse, récolte tous les deux jours. Peut grimper sur un treillage.

COURGETTES *Cucurbita pepo*, Cucurbitacées



VERTE DE MILAN

Sélection maraîchère, produit abondamment des fruits allongés, vert foncé brillant.

RONDE DE NICE

Précoce, fruits ronds vert clair, à récolter jeune pour une chair fondante, idéal pour farcir.

COCOZELLE (Striée d'Italie)

Fruits allongés vert foncé striés de vert clair, variété vigoureuse.

COURGETTE JAUNE

Une courgette savoureuse longue et jaune d'or, que l'on peut aussi consommer crue si elle est ramassée jeune.

BLANCHE DE VIRGINIE

Fruits blanc crème parfois mouchetés de vert, chair moelleuse.

GRISSETTE DE PROVENCE

Petite courgette vert clair marbrée plus foncé, chair blanche, tendre et fine, ne pas trop cuire. Variété précoce et productive.

TROMPETTE D'ALBENGA *C.moschata*

C'est une courge en fait, que l'on consomme jeune comme une courgette. Variété coureuse. Ancienne variété italienne, à l'état jeune les fruits sont souvent courbés comme enroulés, vert pâle striés de blanc, terminés par un renflement.

COURGES

Cucurbitacées



BUTTERNUT Courge cacahuète *C. moschata*

Fruits de couleur ocre à maturité, chair jaune orangée, très fine au goût de noisette. Plante vigoureuse et productive, de 4 à 7 fruits de 1,5 à 3 kg, conservation: parfois plus d'un an.

MUSCADE DE PROVENCE *C. moschata*

Gros fruits côtelés de couleur bronze à maturité, chair orangée, parfumée au goût musqué. Se conservent bien, même après avoir été entamés.

LONGUE DE NICE *C. moschata*

Long fruit (de 50cm à 1m) de 3 à 10kg et à la peau vert clair puis ocre à maturité. Cette courge peut se consommer jeune comme des courgettes ou à complète maturité. La chair est ferme, orangée, et elle a une saveur musquée et légèrement sucrée. Bonne conservation.

POTIMARRON *C. maxima*

Fruits en forme de toupie de couleur orange foncé, chair peu fibreuse, d'une belle couleur orangée, goût de châtaigne, conservation: 4 à 8 mois.

LADY GODIVA ou Courge Amande *C.pepo*

Variété peu coureuse, cultivée pour ses graines nues, c'est à dire sans tégument. Les graines sont lavées, séchées et conservées au sec. On peut les griller légèrement. Très riches en protéines, elles sont utilisées pour agrémenter les salades, enrichir les pains de légumes etc...

COURGE SPAGHETTI *C. pepo*

Variété dont la chair se défait en forme de spaghetti. Les fruits se consomment mûrs, lorsqu'ils sont jaune citron. Faire bouillir le fruit entier pendant 1/2 heure, extraire la chair à la fourchette et l'assaisonner comme des spaghettis.

PATISSON VERT PALE DE BENNING'S *C.pepo*

Jolis fruits en forme de fleurs. Se consomment à la manière des courgettes, quand les fruits ont un diamètre de 10 à 15 cm. Plante non coureuse. Espacer de 1m par 1m.

COURGE DE SICILE *Lagenaria londissima* ou Courge serpent

C'est une impressionnante courge fine et allongée, pouvant mesurer jusqu'à plus d'un mètre de long. En réalité, cette Cucurbitacée fait partie du groupe des calebasses. On peut la cultiver en treilles. Dans tous les cas, il faut consommer les fruits assez jeunes (30 cm de longueur environ) : soupe sicilienne, tajines, ou revenus à l'huile d'olive.

MELONS *Cucumis melo*, Cucurbitacées

CANTALOUPE CHARENTAIS

Fruits ronds lisses vert clair, chair orange et sucrée. Un classique.

PETIT GRIS DE RENNES

Belle sélection maraîchère, fruits lisses, vert bronze, chair orange, sucrée, variété adaptée aux climats plus frais. Ne pas trop laisser mûrir.

OGEN (à chair verte)

Ancienne variété. Ne nécessite pas de taille. Fruits petits à moyens, à la chair verte, sucrée, parfumée et fondante!

PINONET PIEL DE SAPO

Le melon d'hiver! Gros fruits verts, allongés, chair blanche parfumée dont la teneur en sucre augmente avec la conservation. A stocker à l'abri du gel et à consommer jusqu'à Noël.

MELON JAUNE CANARI

Variété traditionnelle de type espagnol. Fruits ovales jaune vif à chair blanche, sucrée et parfumée. Se récoltent avant complète maturité et se conservent plusieurs mois en cave.

JENGA F1

variété vigoureuse et productive, chair ferme, orange vif et très sucrée.

MELON ANANAS D'AMERIQUE

Petits fruits de 300 à 500 g, d'un vert tendre et à côtes légèrement marquées. Chair ferme, rouge-orangé, sucrée, juteuse et parfumée. Plante vigoureuse. Variété déjà citée dans le Vilmorin de 1904.

PASTEQUES *Cucurbitacées*

SUGAR BABY

Précoce, plante coureuse, exigeante en chaleur, fruits ronds, 15 à 20 cm de diamètre (2 à 4 kg), lisses, vert foncé, chair rouge, ferme et sucrée. A croquer les jours de canicule.

CRIMSON SWEET

Gros fruits ronds, de couleur vert striés de vert clair, de 5 à 10 kg. Chair ferme très colorée et savoureuse.

LUNE-ETOILES

Fruits à chair rouge, juteux et sucrés. Son écorce est verte et constellée de petits points jaunes et d'un rond plus gros qui ressemble à la lune. Le feuillage aussi est tacheté de petits points jaunes.

PASTÈQUE A CONFIRE

Gros fruits à chair verte et graines rouges pour faire de la confiture.

PHYSALIS *Solanacées*

CERISE DE TERRE, *Physalis pubescens* ou *physalis pruinosa*

Plante de 30 cm pouvant s'étendre sur 1 m de large en tous sens. Fructification précoce (juillet jusqu'aux gelées), fruits jaune orangé couverts d'un calice membraneux prenant une teinte bronze à maturité. Les fruits sont plus petits que le *P. péruviana* et ont une saveur sucrée avec un arrière goût de mandarine. Se consomment crus, bonne conservation.

COQUERET DU PEROU *Physalis péruviana*

Plante dressée de 70 à 100 cm de haut, fructification tardive (fin août jusqu'aux gelées), fruits jaune orangé dont la saveur rappelle celle de l'ananas et du kiwi. Très riche en vitamine C, bonne conservation, se consomment crus ou en confiture.

TOMATILLO DU MEXIQUE

Légume populaire dans la cuisine mexicaine, où on le sert écrasé avec des petits piments, de la coriandre et de l'ail, cru ou cuit, pour accompagner tous les plats (viandes, œufs, légumes...)

Tomatillo du Mexique Vert « cisneros » *Physalis ixocarpa*

Tomatillo du Mexique Violet « purple de Milpa » *Physalis philadelphica*

Fruits de 3 à 5 cm de diamètre, peau et chair vertes ou violettes, à maturité les fruits fendent le calice qui les entoure.



PIMENTS *Capsicum annuum*, Solanacées

PIMENT D'ESPELETTE

Variété traditionnelle du Pays Basque. Fruits rouge foncé, longs et minces (8 à 10 cm), assez forts, se séchent très bien.

PIMENT VEGETARIEN

Notre coup de cœur !

Germination et développement lent mais quelle surprise quand les premiers fruits arrivent à maturité! Un parfum fruité et un goût unique, très peu piquant.

ROCOTILLO

Variété très décorative par la forme et la couleur de ses fruits, de plus en plus fort au fur et à mesure qu'ils passent du vert au rouge en passant par le jaune orangé. Saveur délicieuse, plante productive, fruits de 5 cm de diamètre. Force 4

DE CAYENNE

Variété aux fruits rouges longs et étroits, saveur brûlante, se séchent très bien aussi. Très utilisée au Mexique et en Inde. Force 6

ROYAL BLACK

Belle plante ramifiée de 1m de haut, au feuillage violet-noir produisant une multitude de petits piments allongés (2 à 3 cm) d'abord violet pour devenir rouges à complète maturité. Piment fort.

TIAN YING

Variété originaire de Chine produisant de très petits piments rouge à maturité, très forts, idéals pour mettre dans l'huile et faire ainsi de la sauce piquante, très productif. Largement cultivé dans la province de Bei, Chine. Piment très fort.

HABANERO RED TROPICAL

Certainement l'un des piments le plus fort au monde. Attention! A manipuler avec beaucoup de précaution. Force 10

ORDONO

Très belle variété aux petits fruits érigés de 2 cm. Toutes les couleurs en même temps sur la plante, du vert au jaune en passant par le orange, rouge et même violet

HUNGARIAN HOT WAX

Les fruits allongés et pointus sont de couleur jaune et rougissent à maturité complète. Cette variété est très productive et très précoce. Chair plutôt épaisse, goût piquant et fruité. Force 6

PADRON

Le fameux piment des tapas espagnoles, bien relevé mais pas trop!

Récolter vert à l'état jeune et frire dans un peu d'huile d'olive avec du gros sel. A maturité les fruits deviennent rouges et forts.

PETITS BECS ou « Biquinho »

Originaire du Brésil. Variété rare produisant une abondance de tout petits fruits vert pâle puis rouges à complète maturité. Jolie forme de gouttelette et saveur fruitée, très peu piquant, semblable au piment végétarien.

SUCETTE DE PROVENCE

Le piment **Sucette de Provence** est une variété originaire du sud de la France aux fruits effilés de 10cm, à chair mince, et rouge à maturité. Moyennement fort, de 4 à 7 sur l'échelle de Scoville.

POIVRONS

Capsicum annuum, Solanacées

On adore les poivrons! 16 variétés:

- **Les plus charnus:** California rouge ou orange, Poivron tomate, Purple beauty, Carré jaune, Mandarine et Doux d'Espagne (un peu moins charnus que les autres)

- **Moyennement charnus:** Corno di toro jaune, Poivron chocolat, Yellow banana giant

- **A chair fine:** Doux des Landes, Petit vert Marseillais, Jaune d'Antibes

- **A petits fruits:** Poivron d'Ampuis, Sweet cherry, Bonbon pfefferoni

Les poivrons à chair fine et de petit calibre produisent de très nombreux fruits durant tout l'été.

Tous les poivrons sont d'abord verts puis changent de couleur à maturité: jaune, orange, rouge ou chocolat.

Tentez une grande poêlée de poivrons à chair fine: disposer les poivrons verts ou à maturité au fond de la poêle, verser un filet d'huile d'olive, couvrir et laisser dorer, puis retourner chaque poivron, couvrir de nouveau et laisser dorer l'autre face. Salez et déguster aussitôt, les queues et les graines se détachent facilement. Tous les arômes sont à portée de bouche, bon appétit!

PETIT VERT MARSEILLAIS

Fruits demi-long (8 à 10 cm de long) et de forme irrégulière, vert brillant devenant jaune-orange à maturité. Chair fine à saveur douce, sucrée et croquante. Idéal pour les salades.

DOUX DES LANDES

Fruits longs et fins (15 cm sur 2 cm), verts puis rouges à maturité. Chair fine, à couper en rondelles dans les salades.

DOUX D'ESPAGNE

Gros fruits longs et rectangulaires (15 cm sur 6 cm), verts puis rouges à maturité, chair épaisse, pour cuire, farcir...

CALIFORNIA WONDER ROUGE

La valeur sûre! Gros fruits charnus, carrés, verts puis rouges à maturité. Productif et de bonne saveur.

Griller doucement au four ou à la braise, laisser refroidir, peler, égoutter et couper en lanières, couvrir d'huile d'olive et d'ail, servir frais en entrée.

CALIFORNIA WONDER ORANGE

Superbe couleur orange à maturité complète pour ce poivron carré à quatre lobes. Chair épaisse et aromatique.

CARRE JAUNE « Quadrato d'asti giallo »

Originaire d'Italie, c'est un poivron carré à 4 lobes, jaune vif à maturité. Chair ferme et juteuse.

POIVRON TOMATE ROUGE

Fruits aplatis, côtelés (7 cm de diamètre sur 3 cm d'épaisseur), verts puis rouges à maturité. Chair épaisse et sucrée; Bien pour farcir

MANDARINE

Très précoce, en forme de tomate aplatie cotelée, jaune orangé à maturité, chair épaisse et sucrée.

CORNO DI TORO JAUNE

Originaire d'Italie. Fruits verts puis jaunes à maturité, en forme de corne, pouvant mesurer jusqu'à 20 cm. Saveur douce et parfumée. Essayez le farci.

VIOLETTA

Variété intéressante pour sa couleur violet foncé qui vire au vert puis au rouge à maturité. Grands fruits carrés de 10 à 15 cm d'environ 250 g à la chair épaisse, croquante, sucrée et douce.

POIVRON CHOCOLAT

Variété attrayante, vert puis couleur chocolat au lait, plutôt rustique avec des fruits réguliers. Chair très douce.

POIVRON D'AMPUIS

Ancienne variété aux nombreux petits fruits rouges (4 à 5 cm). Chair fruitée et douce. Peau un peu épaisse.

BONBON PFEFFERONI

Un mini poivron original en forme de petite toupie (entre 3 et 4 cm) d'un beau jaune vif à maturité. Une chair moyennement épaisse, mais la plante est très productive.

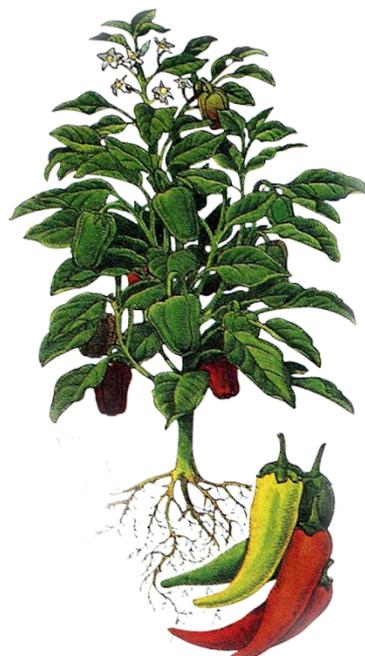
SWEET CHERRY

Poivron de la forme d'une grosse cerise, très productif, rouge à maturité, chair épaisse et sucrée, original dans les salades.

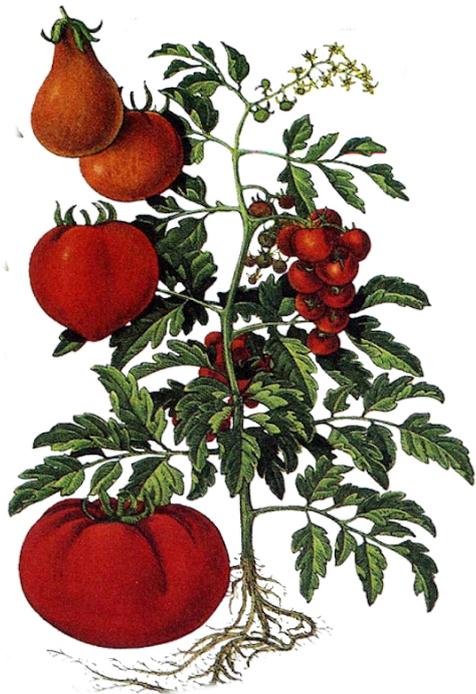
Notre coup de cœur cette année!

YELLOW BANANA GIANT

Originaire de Hongrie, fruit allongé et pointu à chair moyennement épaisse. Très belle variation de couleur, vert clair, jaune, orange puis rouge à complète maturité. Productif et savoureux.



TOMATES *Lycopersicon lycopersicum*, Solanacées



La tomate: c'est la reine du potager !

Avec 74 variétés, y'en a pour tous les goûts; la diversité, c'est la richesse !
Osez les mélanges de couleurs, de formes, de tailles...
vous ne serez pas déçus!

Les tomates rouges:

MARMANDE

Précoce, une grande classique, variété française à la chair dense, ferme et délicieuse. Fruits légèrement aplatis, côtelés, souvent de forme irrégulière. Bonne productivité, résistante aux maladies.

ST PIERRE

Mi-saison, une grande classique, variété très prisée par les jardiniers. Gros fruits ronds de belle qualité. Bonne productivité.

DES ANDES

Mi-saison, fruits très allongés de type « tomate-piment ». Chair douce de très bonne saveur, très peu de graines et de jus. Assez sensible aux excès ou aux manques d'eau.

TETON DE VENUS

Une autre souche dénichée chez Kokopelli qui diffère de la nôtre par des fruits plus pointus (le fameux téton!) et plus ferme. Avec son feuillage fin et retombant, elle est proche de la cœur de bœuf.

MERVELLES DES MARCHES

Mi-saison, très ancienne variété maraîchère. Croissance compacte et vigoureuse, gros fruits rouges à la chair ferme et goûteuse. Résistance à l'éclatement, bonne productivité.

BURBANK

Du nom de son obtenteur, elle fût sélectionnée aux États-Unis dans les années 1920. Mi-saison, le fruit est rond, bien ferme, de 150g environ et de très bonne saveur. Plante buissonnante, rustique même en condition sèche ou froide. Ne pas tailler ni tuteurer.

BEEFSTEAK

Pour les amateurs de grosses tomates rouges charnues avec très peu de graines. Chair savoureuse.

POTIRON ECARLATE appelée aussi **TOMATE RUSSE**

Tardive, variété de type « beefsteak », très gros fruits pouvant dépasser 1 kg, chair ferme contenant très peu de graines, une tomate généreuse et savoureuse, convient pour tout!

CŒUR DE BŒUF

Tardive, fruits moyens à gros en forme de cœur de bœuf très caractéristique. Chair ferme et peu de graines. Toujours du succès.

PERON

Mi-saison, originaire du Pérou, fruits rouges vifs juteux, riches en vitamines. Bonne saveur, variété résistante à l'éclatement.

ROMA

Mi-saison, une grande classique, fruits rouges et oblongs de 45 gr. Variété productive utilisée pour les conserves.

DIX DOIGTS DE NAPLES

Tardive, grappes de fruits ovales et allongés, ferme et de bonne conservation. Bonne variété pour les conserves et idéal pour faire des tomates séchées à l'huile.

CALABASH ROUGE

Petite tomate de forme variée mais plutôt aplatie et très côtelée. Juteuse et délicieuse.

« LA MAROCAINE »

Les graines venant du Maroc, nous l'avons baptisée ainsi. Mi-saison, belle tomate en forme de poire, peu à très côtelée, charnue. Très bonne saveur, vous êtes nombreux à l'avoir testée et ... adoptée.

PECHE ROUGE

Mi-saison, originale par sa peau douce et veloutée, nuances de rouge, rose, orangée. Fruits de petites tailles, très juteux.

BERAO

Précoce, plante vigoureuse et spectaculaire (en sol riche) pouvant mesurer jusqu'à 3-4 m de haut, produit de jolies grappes de fruits, de la taille d'un abricot, très bonne conservation. Prévoir des tuteurs solides ou attacher contre un mur.

MATINA

Précoce. Variété originaire d'Allemagne, elle a un feuillage de pomme de terre et présente des fruits ronds, comme des balles de golf (de 100g à 150g). Plante de grand développement et plutôt productive.

ROYALE DE GUINEAUX

Mi-saison. Une bonne productivité de fruits juteux assez gros (env. 200g) et de bonne saveur. Variété à croissance vigoureuse et résistante.

SAINTE-LUCIE

Variété à gros fruits (env. 500g). Chair dense et de bonne saveur.

TOMATE DU VOYAGEUR

C'est une étonnante variété aux fruits de 100 g, à la chair épaisse. Tomate très originale dont la forme est constituée de plusieurs petites tomates collées entre elles.

Variété précoce à ne pas tailler, buissonnante et plutôt productive

MUSCAT

Belle variété de mi-saison produisant des fruits ronds de belle taille et de bonne saveur. Plutôt résistante elle produira jusqu'aux gelées.

Les tomates roses:

ROSE DE BERNE

Mi-saison, fruits ronds de taille moyenne, jolie teinte rose rouge. Peau fine fendant facilement si trop manipulée, mais variété très savoureuse.

BRANDYWINE

Mi-saison, à feuillage de pomme de terre, tomate rose à la saveur très fine. Fruits pouvant peser plus de 500 gr. Très ancienne variété, devenue le symbole de la préservation des anciennes variétés aux USA, originaire de Sibérie.

ANNA RUSSIAN

Précoce, belle variété aux fruits de couleur rose pâle, forme de globe ou de cœur, charnus et de bonne saveur. Feuillage peu dense et productivité moyenne.

GREGORI ALTAI

Précoce, variété sibérienne originaire des montagnes Altaï près de la Chine. Variété de type « beefsteak », gros fruits de couleur rose, violet.

ZAPOTEC

C'est une belle tomate rose, aplatie et extrêmement côtelée. Elle a peu de graines et est parfois creuse. Convient pour les salades mais surtout pour les tomates farcies. A essayer.

Les tomates oranges:

IDA GOLD

La plus précoce de toute notre sélection! Taille et couleur d'un abricot, ne pas tailler ni tuteurer.

VALENCIA

Mi-saison, très beaux fruits ronds de taille moyenne, orange vif, saveur sucrée. Une de nos préférées!

CŒUR DE BŒUF ORANGE

Mi-saison, variété productive, semblable à la cœur de bœuf rouge, avec peu de graines, d'un beau orange appétissant.

AURIGA

Précoce, fruits de taille moyenne, orange vif à chair ferme. Plutôt productive dans la durée.

DES ANDES JAUNE

Mi-saison, du même type que la tomate des Andes rouge mais fruits jaune orangé, quasiment pas de graines.

KAKI COING

Fruits de taille moyenne, légèrement ovales et côtelés. Chair peu juteuse, sucrée, d'une belle couleur orange abricot.

Les tomates jaunes:

JAUNE ST VINCENT

Mi-saison, fruits aplatis et légèrement côtelés, jaune vif, saveur douce, indispensable dans les salades de couleurs.

BRANDYWINE JAUNE

Du même type que la brandywine rose mais fruits jaune orangé.

BANANA LEG

Précoce, tomate en forme de petite banane, très grande productivité de fruits de 45 à 70 gr.

YELLOW STUFFER

Mi-saison, fruit jaune vif en forme de poivron côtelé, tomate presque creuse, idéale pour farcir.

GROSSE JAUNE

Mi-saison, gros fruit jaune d'or, charnu et de bonne saveur.

La tomate blanche de notre sélection:

BEAUTE BLANCHE DU CANADA

Mi-saison, fruits plus ou moins aplatis, chair juteuse, douce et légèrement sucrée, peau de couleur blanc-crème. A utiliser en salade avec d'autres variétés de couleurs.

Les tomates noires :

NOIRE DE CRIMEE

Mi-saison, variété à mener sur plusieurs brins car la tige principale a une croissance limitée. Fruits rouge bordeaux, sombres et de belle forme ronde. Chair de couleur rouge-brun très foncée, saveur douce sans acidité.

CHEROKEE PURPLE

Mi-saison, très ancienne variété du siècle passé, réputée pour avoir été développée par la tribu des Cherokee. Fruits très juteux, d'une excellente saveur. Chair nuancée de brun, violet et rose.

BLACK PRINCE

Précoce, variété sibérienne, petits fruits ronds rouge vert-brun foncé comme la chair, saveur douce.

BLEUE P20 ou OSU Blue tomato

Une coloration spectaculaire mais elle n'est pas bleue! Les fruits verts tournent au violet foncé puis au noir sur les faces exposées au soleil. L'autre face devient rouge à maturité. Grappe de tomates rondes de calibre moyen (4 à 5 cm de diamètre). Chair rouge et de bonne saveur.

Les tomates vertes:

EVERGREEN

Mi-saison, fruits de forme et de taille assez irrégulières. A maturité la peau verte se teinte de jaune alors que la chair reste vert émeraude, ferme et sucrée. Se pèle facilement.

GREEN ZEBRA

Mi-saison, magnifique variété aux fruits ronds de couleur verte, zébrée de vert-jaune à maturité. Chair de couleur vert émeraude, saveur douce et sucrée.

LIME GREEN

C'est le bonsaï de la tomate! Plante compacte, floraison abondante donnant de nombreux petits fruits vert-jaune à maturité, aussi goûteux que l'Evergreen. Pas de taille ni de tuteur. Peut se cultiver en pot.

CHARLIE GREEN

Les fruits, de taille régulière, sont de couleur vert-amburé à maturité, et la chair de couleur vert émeraude est plutôt ferme, savoureux ! Bonne productivité.



Les tomates bigarrées:

ANANAS

Tardive, ancienne variété du Kentucky appelée aussi « Pineapple ». Très gros fruits de couleur jaune marquée de rouge. Chair très ferme, jaune striée de rouge, rappelant la chair de l'ananas. Feuillage de pomme de terre.

STRIPED GERMAN

Mi-saison, très gros fruits orange veinés de rouge. Chair dense jaune-orange et cœur rouge, saveur délicieuse.

TIGERELLA

Précoce, originaire d'Angleterre, abondance de jolis petits fruits rouges striés de orange, chair juteuse et un peu acide.

STRIPED CAVERN

Mi-saison, fruits décoratifs en forme de poivron « carré », rouges striés d'orange et jaune. L'intérieur est creux prêt à accueillir la farce.

Les tomates miniatures:

TOMATE CERISE

Mi-saison, petite tomate rouge de la taille d'une cerise, très productive. Pour grignoter à tous moments de la journée.

BARBANIKA

Précoce et productive, variété de tomate cerise provenant de Hongrie. Grappe de 6 à 8 fruits très petits, rouges et délicieux, peau fine.

DELICE DU JARDINIER

Précoce, plante de très grand développement formant de longues grappes pouvant chacune contenir plus de 40 fruits rouges de la taille d'un nez de clown. Très bonne qualité gustative.

MIEL DU MEXIQUE

Tardive, variété de tomate la plus grosse des miniatures, fruits ronds, fermes, de couleur rouge vif. Assez résistante à l'éclatement et à la sécheresse. Savoureuse, bien sûr!

CERISE ROSE « Whippersnapper »

Précoce, comme une grosse olive légèrement rosée, peau fine.

ROSA QUARTZ MULTIFLORA

Une variété de type multiflora. Une grosse tomate cerise ronde et d'une belle couleur rose profond. Saveur parfumée-fruitée.

POIRE ROUGE

Mi-saison, abondance de fruits en forme de petite poire rouge, production tout l'été, pour grignotage, décoration et conserves.

POIRE JAUNE

Mi-saison, très ancienne variété, vigueur et productivité. Fruits en forme de petite poire jaune, chair juteuse et bonne.

MIRABELLE JAUNE

Précoce, tomate cerise jaune. Grappes très généreuses de fruits ronds ou légèrement ovales se terminant par un fin tétou. Chair ferme, juteuse et... très bonne!

GOLD NUGGET

Variété très précoce. Les fruits sont de couleur or, légèrement ovales. C'est une grosse tomate cerise. Saveur douce et riche. Grande productivité sur des plantes assez compactes.

Les tomates miniatures suite:

WHITE SNOW (en remplacement de Mirabelle blanche)

Mi-saison, variété dont les fruits ressemblent à des mirabelles blanches teintées de rouge, saveur douce.

RAISIN VERT

Mi-saison, fruits de la grosseur d'une prune, ovoïdes, en grappe de 6 à 10 fruits qui restent verts à maturité. Chair juteuse et sucrée.

PITS (mini bleu)

Magnifique variété produisant des tomates cerises de 2,5 cm de diamètre. Lorsqu'ils sont exposés à la lumière solaire directe, les fruits prennent une coloration indigo intense. A maturité, ils sont rouges avec des colorations indigo. Très belle saveur. Croissance indéterminée.

PRUNE NOIRE

Mi-saison, fruits oblongues, chair rouge-brun foncé.

CERISE NOIRE

Mi-saison, une tomate cerise de même couleur que la Noire de Crimée, très bonne saveur et joli contraste avec les autres miniatures.

TOMATE GROSEILLE Lycopersicon pimpinellifolium
ou Tomate à feuilles de pimprenelle ou tomate sauvage

L'ancêtre de la tomate. Profusion de petits fruits rouges comestibles, plus petits que les tomates cerises

CARAMEL

Fruit de couleur vert-jaune caramel à maturité. Très bonne saveur. plutôt sucrée. Elle est proche de raisin vert mais le fruit est plus rond.

FIGIEL

tomate cocktail orange vif, fruits en grappe buisson, 25/35 g, 3 cm de Ø, sucrés et savoureux, longue récolte.

HERBES A MANGER

POIREE OU COTE DE BETTE *Beta vulgaris*



Légume souvent boudé, il retrouve de la sympathie grâce à ses variétés aux couleurs éclatantes (rouge, rose, jaune) ou pastels.

Variétés: **Verte à cardes blanches, cardes rouges (Rhubarb Chard), et cardes jaunes (Bright Yellow).**

Les poirées demandent une fumure riche et de l'eau, elles supportent les faibles gelées et procurent ainsi une deuxième récolte au printemps suivant. Cueillir les feuilles au fur et à mesure de leur croissance.

ROQUETTE SAUVAGE *Diplotaxis tenuifolia*

Plante vivace aux feuilles profondément découpées, **élément essentiel du mesclun**, les feuilles se mangent en salade, saveur relevée. Disparaît l'hiver mais repousse chaque année.

FLEURS COMESTIBLES



Les fleurs comestibles donnent du pep's à vos salades !

BOURRACHE *Borago officinalis*

Belle plante donnant de très nombreuses fleurs bleues en forme d'étoile. Les feuilles au goût de concombre se mélangent aux salades mais ce sont surtout les fleurs que l'on utilise en décoration et pour leur touche salée et leur goût surprenant... d'huître.

CAPUCINE Impératrice des Indes *Tropaeolum*

Variété naine aux fleurs rouge écarlate contrastant avec le feuillage vert foncé et bleuté. Les fleurs et les feuilles, riches en vitamine C, s'utilisent en salade, elles offrent un goût sucré puis corsé et poivré. Les boutons floraux marinés remplacent les câpres et les graines mûres et moulues sont un substitut du poivre.

CAPUCINE Spit fire F1

Grand développement pour cette variété rampante sur 3 m, fleurs oranges. Son utilisation en cuisine est la même que la variété ci-dessus.

CAPUCINE Couleurs d'Afrique

Variété rampante au feuillage panaché. Couleurs chaudes, jaune, orange, crème ou rouge.

TAGETE PUMILA *Tagète tenuifolia pumila*

Notre petite préférée! Variété d'œillet d'Inde formant une petite touffe compacte au feuillage très finement découpé. Profusion de petites fleurs simples jaune d'or au parfum d'agrumes, fleurit de juillet à octobre. Hauteur: 30 cm. Excellente association avec les tomates.

Pour flatter l'œil et le palais, parsemer une salade verte ou une salade composée de quelques fleurs: saveur de mandarine. Frais et exquis!

TAGETE ANISATA *Tagète anisata*

Un œillet d'Inde au parfum d'estragon. Plante plus grande mais moins ramifiée que la précédente, pincer l'extrémité des tiges pour un port plus compact, profusion de petites fleurs jaunes au goût anisé.

SOUCI ORANGE D'OLLIQUES *Calendula*

Variété aux capitules denses oranges et au cœur vert. Plante rustique, se ressemant facilement, les pétales s'utilisent en pluie sur les salades ou cuits dans les omelettes et les risottos. Convient aussi pour les bouquets.

MAUVE *Malva verticillata var. crispata*

Mauve à fleurs blanches et aux larges feuilles vertes, frisées sur les bords. Fleurs et feuilles sont comestibles. Les jeunes feuilles, se consomment crues en salade. Comme toutes les mauves, elle est riche en mucilage, adoucissant pour les voies respiratoires et digestif.

Vous pouvez aussi consommer les fleurs de courgettes mâles (celles qui ne donnent pas de courgettes!), les fleurs de lavandes, roses, violettes etc.

Pour parfumer vos assiettes, pensez également aux fleurs des herbes aromatiques: basilic, ciboulette, origan, thym, coriandre, aneth.. Elles concentrent encore plus d'arômes que le feuillage. On peut aussi les incorporer au beurre pour des tartines originales!

FLEURS POUR LE POTAGER



Toutes les fleurs proposées ci-dessous sont annuelles. Elles apprécient la terre riche et les arrosages du potager et font bon ménage avec les légumes. **Elles participent à la diversité, attirent papillons et insectes pollinisateurs et nous régaleront les yeux!**

SOLEIL DU MEXIQUE ou **TITHONIA** *Tithonia rotundifolia* « torch »

Magnifique plante aux feuillages duveteux formant un massif et couverte de fleurs orange lumineuses, floraison prolongée à l'automne, nécessite un sol riche et une situation très ensoleillée. Hauteur: 1 m. Du plus bel effet dans le potager!

ZINNIA A GRANDES FLEURS

Floraison abondante de fleurs aux tons rose, rouges. Variété idéale pour la coupe car longue tenue en bouquet. Hauteur: 60 à 100 cm

COSMOS ROSE *Cosmos bipinnata* « sensation »

Variété de cosmos remarquable par son développement (1 m à 1,5 m) et par sa floraison incessante de juin à octobre. Grandes fleurs de 9 à 10 cm, spectaculaire dans les rangs de tomates!

AMARANTE QUEUE DE RENARD

L'amarante queue de renard est une plante annuelle qui atteint une hauteur de 50 à 100 cm. Sa période de floraison s'étend de juillet à septembre et ses inflorescences sont des grandes panicules retombantes de couleur rouge pourpre.

TAGETE NEMATICIDE *Tagète erecta*

La variété d'œillet d'Inde la plus efficace contre les nématodes du sol, bon résultat après 3 mois de culture, produit une grande masse végétale, fleurs simples et orangées.

BELLE DE NUIT *Mirabilis jalapa*

La majorité des variétés de Belle de nuit sont vivaces. On peut distinguer chez la plante un épanouissement des fleurs en fin de journée ou à par temps couvert. Cette caractéristique particulière a conféré à la plante son appellation de Belle de nuit : ses fleurs sont "fluorescentes" et attirent les papillons de nuit qui assurent la pollinisation.

AROMATIQUES ANNUELLES

BASILIC *Ocimum basilicum*

Pas un été sans basilic! Plante annuelle, supprimer les fleurs pour favoriser le feuillage et utilisez-les en salades, c'est savoureux! **10 variétés:**

Grand vert: Une valeur sûre, vigoureux et productif.

Marseillais: Feuilles moyennes, très parfumé, bien pour le pistou.

Citronnelle: Basilic à petites feuilles et parfum de citronnelle.

Pourpre: Très décoratif et aromatique, il peut aussi s'associer au massif de fleurs.

Cannelle: Parfum évoquant la cannelle et le clou de girofle, tiges rougeâtres.

Fin vert: A toutes petites feuilles, plante trapue et parfumée, convient bien pour la culture en pot.

A feuilles de laitue: Grandes feuilles légèrement gaufrées et citronnées.

Sacré de Thaïlande: Arôme épicé. Notes de menthe, cannelle et réglisse.

Grec: en forme de boule avec de toutes petites feuilles, port compact. Il convient bien à la culture en pot.

Tulsi ou basilic sacré: plante essentielle en médecine Ayurvédique. Vivace en climat doux, grand développement, saveur épicée de camphre et clou de girofle. Pour infusion essentiellement.

ANETH *Anethum graveolens*

Plante annuelle au feuillage fin et anisé, excellent sur les concombres et la truite fumée! Couper les fleurs au fur et à mesure pour favoriser le développement végétatif.

CORIANDRE *Coriandrum sativum*

Appelé aussi « **persil arabe** ». Plante annuelle, dont on utilise les feuilles fraîches ou les graines mûres. Comme pour l'aneth, plusieurs semis ou plantations sont nécessaires pour en avoir jusqu'aux gelées.

PERSIL *Petroselinum sativum*

Indispensable aromate! Plante bisannuelle, monte en graine la deuxième année, à ressemer ou à planter chaque année. 2 variétés:

Persil plat commun et Persil frisé vert foncé

AROMATIQUES VIVACES

AGASTACHE *rugosa* *Agastache foeniculum*

Plante vivace rustique. Agréable au jardin comme dans l'assiette. Floraison de mai à l'automne. Epis floraux denses bleus à violets, un délice pour nos abeilles et autres insectes pollinisateurs. Les fleurs ciselées, révèlent des parfums d'anis et de réglisse, agréables dans les desserts lactés ou fruités. Excellente tisane tant pour le goût que pour ses propriétés anti-inflammatoire, expectorante, antispasmodique et calmante.

ACHE DES MONTAGNES ou Livèche officinale *Levisticum officinalis*

C'est le céleri vivace ou le fameux « **maggi** », parfum et goût prononcé de céleri, à utiliser cru dans les salades ou sur les fromages frais, cuits dans les potages, ragouts, etc...

CIBOULETTE *Allium schoenoprasum*

Plus de 3000 ans qu'on l'utilise! Vivace vigoureuse, tiges fines et cylindriques au goût proche de l'échalote et de l'oignon. Joli floraison de pompons roses. S'utilise toujours fraîche.

AROMATIQUES VIVACES suite

CIBOULETTE DE CHINE *Allium tuberosum*

La Ciboule de Chine est une plante aromatique et condimentaire très parfumée. Son goût est très proche de celui de l'ail mais en plus doux. Elle a l'avantage de ne pas jaunir. Très facile à cultiver, elle s'adapte à presque toutes les situations.

CITRONNELLE DE MADAGASCAR *Cymbopogon citratus*

La citronnelle est une plante herbacée persistante qui peut atteindre 1 mètre de haut. Son feuillage et sa tige charnue dégagent un fort parfum citronné. On utilise la citronnelle dans la cuisine asiatique, les rhums arrangés et les tisanes. Facile à faire sécher, il faut la garder au chaud l'hiver (15° mini). Dans le sud-est de la France, on peut tenter la culture en pleine terre.

CORIANDRE VIETNAMIENNE *Persicaria odorata*

Originaire d'Asie, cette herbacée vivace plutôt rampante développe un feuillage lancéolé marqué d'une tache sombre en V au milieu des feuilles. Elle est plus connue dans les pays asiatiques sous le nom de Rau ram où elle parfume salades, soupes et viandes. Arôme particulier qui se rapproche de la coriandre avec une touche poivrée et un peu citronnée.

ESTRAGON *Artémisia dracunculul*

vivace mais frileuse, à protéger des grands froids. Fine herbe à la saveur raffinée, mi-menthe mi-anis, indispensables dans la sauce béarnaise ou pour parfumer les poissons et le poulet. Favorise la digestion.

MELISSE *Melissa officinalis*

Vivace au parfum de citronnelle, à utiliser fraîche dans les salades ou séchée dans les tisanes. Beau feuillage velu, vert vif. Souvent utilisée comme répulsif contre les moustiques.

MENTHE *Mentha spicata* « **nanah** »

La menthe marocaine, très parfumée, particulièrement adaptée pour le thé à la menthe mais aussi pour le taboulé, les crudités, tisanes...

MENTHE MOJITO

Très facile de culture et presque envahissante lorsqu'elle se plaît dans un jardin, cette menthe est idéale pour aromatiser les limonades, le thé et bien sûr le célèbre cocktail cubain dont elle porte fièrement le nom.

ORIGAN *Origanum vulgare*

Plante vivace appelée aussi « **marjolaine** » typique du midi. Petites feuilles arrondies. Tiges portant des inflorescences rose pourpre attirant les papillons. Pour cuisine parfumée et tisane calmante.

OSEILLE SANGUINE *Rumex sanguineus* ou Patience des bois

Plante attractive par ses feuilles vertes aux nervures très rouges, saveur acidulée. Vivace qui préfère la mi-ombre et un sol humide pour produire en continu. Les jeunes feuilles se mangent en salade dans les mesclun, sinon cuites pour parfumer soupe, sauce, purée etc.

RHUBARBE *Rheum*

Vivace, dont les tiges se consomment crues (trempées dans du sucre) ou cuites. La rhubarbe aime les sols riches et profonds. Lors de la récolte, laisser quelques feuilles pour assurer sa croissance. Pour amateur de saveurs acidulées.

THYM *Thymus vulgaris*

Plante tapissante au feuillage très aromatique. Floraison rose, très mellifère. Vivace et très rustique.

VERVEINE CITRONNELLE *Aloysia citrodora*

Intense parfum frais et citronné, éloigne les moustiques. Récolte et séchage des feuilles après floraison. Energisante (contre le stress et l'anxiété) et digestive. Culture plein soleil et abritée des fortes gelées

CURIOSITES POTAGERES

BASELLE RUBRA ou « **Epinard de Malabar** » *Basella rubra*

Plante grimpante ou rampante, originaire d'Asie centrale. Longues tiges rouges charnues et feuilles vertes épaisses et brillantes. Les jeunes feuilles se mangent en salade dans les mescluns, les autres feuilles se cuisinent comme les épinards. Goût acidulé. On peut la cultiver juste comme ornementale, elle aime la chaleur et l'eau.

CACAHUETE *Arachis hypogaea*, ou **Arachide** ou **Pistache de terre**

Plante annuelle naine qui produit une multitude de petites fleurs jaunes. Après fécondation, les jeunes fruits se recourbent vers la terre où ils s'enfoncent pour accomplir leur maturité. La cacahuète a un goût de noisette un peu acre qui disparaît après la torréfaction (passage au four doux). Un pied peut donner jusqu'à 100 gousses. A essayer dans son jardin ou en pot pour observer son mode de fructification étonnant.

CYCLANTHERE PEDIAIRE *Cyclanthera pedata*

Originaire du Mexique, c'est une plante annuelle grimpante, au développement spectaculaire (plusieurs m²), avec une abondante production de fleurs et de fruits. Les fruits sont vert clair de 3 à 8cm de long, renflés et effilés aux extrémités, avec un goût et une odeur proches du concombre.

Cueillis très jeunes (1 à 2cm), les fruits peuvent être découpés en lanières et rajouter aux salades, mais également être confits à la façon des cornichons mais ils perdent leur croquant. Plus gros, ils peuvent être cuits ou farcis. Retirer alors les curieuses graines noires.

MORELLE DES BALBIS *Solanum sisymbriifolium* ou « **Tomate litchi** ».

Solanacée originale à cultiver de la même façon que ses cousines la tomate ou l'aubergine mais en retrait des lieux de passage car toute la plante est épineuse.

Grand développement, produit de jolies fleurs blanches à violettes puis des grappes de fruits rouge vif de la taille d'une cerise, saveur sucrée et acidulée en même temps, se consomment crus ou cuits en confiture.

STEVIA *Stévia rebaudiana* (**non disponible en 2020**)

La plante sucre! Zéro calorie! Originaire du Paraguay.

Edulcorant naturel, s'utilise en frais dans les boissons, les salades de fruits... ou en sec dans les tisanes. Demande soleil et chaleur, vivace si bien protégée du gel.

COMPAGNON DU JARDINIER

CONSOUDE DE RUSSIE *Symphytum x uplandicum*

Vivace herbacée vigoureuse, aux racines puissantes. On la cultive pour son feuillage riche en nutriments et surtout en potasse, on l'emploie comme activateur de compost, en paillis au pied des plantes et pour faire du purin (engrais liquide).

La consoude se cuisine à la façon des épinards ou se prépare en beignets (la sole végétale), paupiettes etc...

Elle supporte jusqu'à cinq coupes par saison.

PATATE DOUCE

Ipomea Batatas

Légume de plus en plus apprécié, la patate douce est une plante vivace qui se cultive en annuelle sous nos climats. Il suffit de la planter en terre bien réchauffée (à partir de début mai), d'arroser copieusement pendant la tubérisation et de récolter le plus tard possible. Les tubercules se forment en septembre octobre quand les jours sont plus courts.

2 variétés à chair orange:

ORLEANS

Gros fruits, peau et chair orange, très bon rendement.

BEAUREGARD

Fruit allongé, rouge rosé et chair orange, saveur douce, sucrée.

2 variétés à chair blanche:

BONITA

Epiderme blanc rosé et chair blanche, proche de la pomme de terre ferme et idéale pour les frites. Précoce.

MURASAKI

Peau rose foncé et chair blanche. La moins sucrée de toute. Légère saveur de noisette.

1 variété à chair violette:

SAKURA

Variétés à chair violette, bon complément en mélange avec les autres variétés. Peu exigeante mais comme les autres variétés, elle préfère des sols riches, frais et profonds.

FRAISIERS

Fragaria

FRAISIERS NON-REMONTANTS dits de printemps

La fructification est importante et groupée sur 3 ou 4 semaines entre mai et juin selon les variétés (intéressant si on veut faire des confitures).

CIFLORETTE

Variété précoce et productive, fruits ovoïde orangé à rouge brillant. Chair tendre et juteuse.

FAVETTE

Variété ancienne pour jardiniers gourmands. Très précoce et gros fruit. Variété rigoureuse et très parfumée et sucrée.

FRAISIERS REMONTANTS

La fructification s'échelonne de juin jusqu'aux gelées avec 2 pics de production en juin et en septembre.

MARA DES BOIS

Parfum prononcé de fraise des bois, fruit conique de petit calibre

CHARLOTTE

Rustique, beau fruit en forme de cœur, sucré, peu acide et arôme boisé.

GENTONOVA

Gros fruits coniques, fermes et d'un beau rouge brillant, savoureux et très bon rendement

MARIGUETTE

La gariquette des remontantes !

Variété remontante (récolte de juin jusqu'aux gelées) à gros fruits allongés de qualités gustatives remarquables et d'excellente conservation. Fraises très sucrées rouge-orangé.

SAFRAN

bulbes ou épices

Depuis 8 ans nous cultivons une petite parcelle de safran et nous vous proposons des bulbes de safran ainsi que des pistils de safran.

BULBES DE SAFRAN

Pas de bulbes à la vente cette année pour cause de renouvellement de la parcelle.

EPICE DE SAFRAN (pistils de safran)

Issus exclusivement de notre récolte d'octobre 2020.
Qualité extra.

- pot de 0,5 gr : 15,50 €

- pot de 1 gr : 28 €

- pot de 2 gr : 50 €

Chaque conditionnement est accompagné de conseil d'utilisation pour des recettes salées ou sucrées.

Nous pouvons livrer le safran en même temps que vos plants ou vous l'expédier dès aujourd'hui. Frais de port offert.

PRIX 2021

Tous les plants sont vendus en godets 8x8x8 cm (parfois 9x9x9 cm) et prêts à planter.

Prix ttc (inclus une tva de 10%)

Tomates : 1.70 € le plant

Aubergines, poivrons, piments : 1.80 € le plant

Concombres, courgettes, courges: 1.70 € le plant

Melons, pastèques: 1.70 € le plant

Herbes à manger: 2.,20 € le plant

Fleurs comestibles et pour le potager: 2.20 € le plant

Physalis, Aromatiques: 2.70 € le plant

Aromatiques vivaces: 3,00 € le plant

Curiosités potagères: 3.00 € le plant

Fraisiers: 2.00 € le plant

Consoude de Russie: 7.00 € le pot

Patate douce: 3.50 € le plant

CONDITIONS DE VENTE

Nous ne faisons pas d'expéditions.

Commande minimum: 20 plants.

Nous facturons 10% du montant total en sus, pour les frais préparation/transport (avec un maximum de 10 € à partir de 100 € d'achat). Sauf pour les commandes qui sont récupérées à la pépinière.

Le paiement s'effectue à la prise en charge de plantes, en espèces ou chèques de préférence ou par CB.

Vous pouvez réserver vos plants par téléphone, mail ou courrier. Ainsi vous êtes sûrs d'être servi pour la totalité de votre commande (certaines variétés ne sont produites qu'en petites quantités).

A la pépinière ou sur les fêtes des plantes, vous n'attendrez pas, vos plants sont réservés et prêt à être emporté.

Pour faciliter le repérage des différentes variétés dans votre jardin la plupart des plants sont étiquetés.

Nous préparons chaque commande avec beaucoup de soin et choisissons les plants au bon stade de plantation en fonction de la date de livraison.

Précisez-nous cependant, en cas de rupture de stock, si nous pouvons remplacer une variété manquante par une autre équivalente.

Les sacs plastiques sont maintenant interdits, pensez à vous munir de **cageots, cabas, cartons, paniers**, etc... pour transporter vos plants. Cependant nous fournissons des sacs en amidon de maïs ou des cagettes dans la limite des stocks disponibles. **Si vous avez réservé, vos plants sont déjà en cagettes.**

