

CATALOGUE 2024

PLANTS POTAGERS

Michel HERRMANN



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

WWW.PLANTSPOTAGERS.COM



Depuis 25 ans déjà nous vous proposons tout ce qu'il est bon de planter au printemps dans son potager.

Les plants 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: 45 variétés de tomates, 19 de poivrons/piments, 10 d'aubergines mais aussi des fleurs comestibles, des aromatiques, des curiosités... soit près de 167 espèces et/ou variétés.

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

Toutes les espèces et variétés figurant dans ce catalogue sont susceptibles d'être disponible sur le stand et à la pépinière. Cependant certaines espèces et variétés sont aussi disponible sur réservation (voir le bon de commande)

Merci pour votre confiance et votre fidélité.



Des plants certifiés
« Agriculture biologique » par FR-BIO-01
Agrément du SEMAE: n° 065460



CONTACT

Michel HERRMANN
Laumède 30440 ROQUEDUR
0781400094
contact@plantspotagers.com
www.plantspotagers.com

SOMMAIRE

Aubergines, concombres	P 3
Cornichons, courges, courgettes	P 4
Melons, pastèques, physalis,	P 4
Poivrons, piments	P 5
Tomates (45 variétés)	P 6
Herbes à manger	P 8
Fleurs comestibles et fleurs pour le potager	P 8
Aromatiques annuelles et vivaces	P 9
Curiosités potagères, patates douces, fraisiers et framboisier.	P 10

**Les prix sont affichés en dernière
page**

AUBERGINES *Solanum melongena*, Solanacées.



10 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 »: Slim Jim
- Les « originales »: Listada de Gandia

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.

DOURGA / LONGUE BLANCHE

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

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.

LONGUE VIOLETTE HATIVE

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

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.

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.

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.

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.

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.

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



6 variétés:

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

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.

GENEREUX

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

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.

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.

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.

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.

CORNICHON *Cucumis sativus*, Cucurbitacées

AMELIORE DE BOURBONNE

Le plus long des cornichons, chair ferme et savoureuse, récolte

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.

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

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.

LONGUE DE NICE

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.

MUSCADE DE PROVENCE

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

POTIMARRON

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.

MELONS *Cucumis melo*, Cucurbitacées

CANTALOUPE CHARENTAIS

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

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.

PASTEQUES *Cucurbitacées*

CRIMSON SWEET

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

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.

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

CAYENNE

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

ESPELETTE

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

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

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.

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

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.

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.

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

POIVRONS *Capsicum annuum*, Solanacées

On adore les poivrons! 12 variétés:

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

- **Moyennement charnus:** Corno di toro jaune

- **A chair fine:** Doux des Landes, Petit vert Marseillais

- **A petits fruits:** Poivron Calabrais, 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!

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.

CALIFORNIA WONDER ORANGE

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

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.

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.

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.

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...

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.

POIVRON D'AMPUIS

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

POIVRON CAVIAR CALABRAIS

Petit poivron rouge brillant, très rustique. *Saveur gustative divine, en Calabre, c'est leur caviar !*

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

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.



La tomate: c'est la reine du potager !

Avec 45 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:

BEEFSTEAK

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

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 tuteur

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.

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.

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.

« 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.

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.

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.

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!

ROMA

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

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.

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

ST PIERRE

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

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.

Les tomates oranges:

VALENCIA

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

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.

Les tomates jaunes:

JAUNE ST VINCENT

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

GROSSE JAUNE

Mi-saison, gros fruit jaune d'or, charnu 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.

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.

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.

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 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.

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.

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.

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.

FIGIEL

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

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!

MIRABELLE JAUNE

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

POIRE JAUNE

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

POIRE ROUGE

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

PRUNE NOIRE

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

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.

ROSA QUARTZ MULTIFLORA

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

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

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 pepsi 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.

Si la bourrache est connue pour ses jolies fleurs bleues, il existe également une variété à **fleurs blanches**.

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

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!

SOUCI ORANGE *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.

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!**

AMARANTE QUEUE DE RENARD *Amaranthus caudatus*

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.

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.

COSMOS *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!

IPOMEA ROUGE CARDINALE *Ipomoea slotari*

Élégance et contraste avec cette ipomée aux abondantes fleurs écarlate vif en forme de corolles tubulaires, sur feuillage vert franc très découpé. Hauteur 200 cm. Fleurs de 3 cm de diamètre.

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

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

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.

ZINNIA A GRANDES FLEURS *Zinnia elegans*

Nombreux pompons multicolores pendant toute la fin de l'été. Après avoir coupés la première fleur, la plante se ramifie pour devenir un joli buisson très florifère H:80 cm Pour massif ou fleurs à couper.

AMARANTHE ROUGE *Amaranthus sanguineus*

Magnifique plante rouge bordeaux intense. Spectaculaire en fond de massif. Hauteur 2 m. Floraison Juin à Août.

ORCHIDEE DU PAUVRE *Schizanthus pinnatus*

Plante annuelle buissonnante de 60 cm de haut, qui se couvre de fleurs ressemblant beaucoup à des orchidées, dans un mélange blanc-rosé, avec de taches très décoratives sur le pétale supérieur. Non, ce n'est pas une Orchidée mais oui, elle est magnifique !

AROMATIQUES ANNUELLES

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.

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:**

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

Citronnelle: Basilic à petites feuilles et parfum de citronnelle.

Grand vert: Une valeur sûre, vigoureux et productif.

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

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

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

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

PERSIL *Petroselinum sativum*

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

Persil plat géant d'Italie 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 *Livisticum 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.

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*

Originnaire 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 dracunculus*

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

FENOUIL BRONZE *Foeniculum vulgare purpureum*

Pouvant atteindre 2m, ce fenouil au feuillage aérien et cuivré et au parfum anisé sera du plus effet dans votre potager. Se resseme facilement. Il se consomme cru ou cuit. Il aime les situations chaudes et ensoleillées et les sols fertiles mais bien drainés.

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...

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.

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.

CYCLANTHERE PEDIAIRE *Cyclanthera pedata*

Originnaire 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.

PATATES DOUCES

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.

EVANGELINE

La plus colorée, peau et chair orange vif, très sucrée, bonne conservation.

1 variété à chair blanche:

BONITA

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

1 variété à chair violette:

SAKURA

Variété 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 vigoureuse, rustique très prometteuse grâce à un fruit ovoïde orangé à rouge, brillant. Sa diffusion dans le marché confirme ses promesses au détriment de Gariguettes. Chair tendre, juteuse et peu acide. Précoce à gros rendement.

MME MOUTOT

Une variété ancienne au goût du jour !
Plante rustique et vigoureuse, Gros fruits coniques, rouge foncé, sucrés et fondants. Extra pour la confiture.

FRAISIERS REMONTANTS

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

CHARLOTTE

Plant vigoureux, rustique Fruit de calibre moyen, rouge vif et brillant à chair ferme. Sucrée, peu acide avec un arôme de fraise des bois. Très large période de production. Gros rendement, bonne conservation .

CIRAFINE

Fruit de calibre moyen, ovoïde allongé de belle présentation. Rouge sang brillant. Finesse de chair, plutôt parfumée et excellente qualité gustative. Récolte de mai à novembre

MARA DES BOIS

Fruit conique, de petit calibre, légèrement allongé, excellente saveur au parfum prononcé de fraise des bois. Précocité été/automne, très bon rendement, récolte de juillet aux gelées. Peu sensible aux maladies.

FRAMBOISIER

Fragaria

FRAMBOISIER ZEVA

Ancienne variété remontante et très productive, offrant de gros fruits de couleur rouge foncé, très parfumés. L'arbuste développe des tiges peu épineuses, ce qui facilite la récolte.

Cette variété est bifère : elle fructifie deux fois, la première récolte de juin à juillet et la deuxième de septembre à octobre.

La fructification se fait par grappes de très gros fruits brillants, de forme conique arrondie qui se détachent facilement du réceptacle à maturité

COMPAGNON DU JARDINIER

CONSOUE 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.

PRIX 2024

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

Tomates , Concombres, Courgettes, Courges,

Melons, Pastèques

1,80 € le plant

Aubergines, Poivrons, Piments

2,00 le plant

Herbes à manger,

2 € le plant

fleurs comestibles et pour le potager

2,50 € le plant

Physalis, Aromatiques: 3,00 € le plant

Aromatiques vivaces: 3,50 € le plant

Curiosités potagères: 3,00 € le plant

Citronnelle de Madagascar: 4,00 € le plant

Fraisiers: 2,00 € le plant

Vivaces en pot: 6,00 € le pot

Framboisier: 4,00€ le plant

Patate douce: 3,50 € le plant