



# GOURMAND DE NATURE

PAYSAGE COMESTIBLE



# TOMATES

VENDUES EN GODET DE 9 CM BIODÉGRADABLE



2€

## 1. ANANAS NOIRE

Gros fruit charnu plus ou moins côtelé de couleur rouge sombre à maturité et verdâtre aux épaules. Chair verte au bord et rouge sombre au centre. Tout aussi tardive que la tomate ananas jaune donc productivité limitée sous climat frais.



2€

## 2. ANDINE CORNUE

L'une des meilleures variétés tant sur le plan gustatif que productif. Rustique, fruits allongés de 80 à 150g contenant peu de graines, cette tomate possède une chair ferme, juteuse, sans acidité, très digeste et parfumée.



2€

## 3. BEAUTÉ BLANCHE

La tomate Beauté Blanche est une variété précoce, vigoureuse et productive produisant des fruits de 100 à 250g à la chair ferme, juteuse, douce et d'excellente qualité gustative.



2€

## 4. COEUR DE BŒUF

Il ne s'agit pas ici de celle que l'on retrouve en grande surface, sans goût, mais bien de l'originelle à la saveur inégalée. Fruits de 500g, très charnus à la chair pleine et très savoureuse.



2€

## 5. COEUR DE BŒUF BLEUE

## 6. COPIA



2€

## 7. GREEN ZEBRA

La tomate Green Zebra est une variété de mi-saison, fruits de 80 à 120g à chair vert émeraude, juteuse, dense, douce et légèrement acidulée, excellente et savoureuse en salade, conserve ou confite.



2€

## 8. LIGURIA

Variété de type "Coeur de boeuf", originaire d'Italie. Fruit rouge et côtelé, d'environ 200g, très productive. Elle contient peu de graines. D'excellente saveur, convient parfaitement pour les coulis ou sauces comme pour les salades.



2€

## 9. MATINA

Variété la plus précoce pour culture de plein champ. Feuillage de pomme de terre. Fruit de taille moyenne (90 à 150g), rouge brillant par bouquet de 5 à 8 fruits.



2€

## 10. NOIRE DE CRIMÉE

Variété de mi-saison à tardive, fruits de 150 à 500g ! Côtelés, légèrement aplatis, ses fruits sont à chair rouge sombre. Bonne résistance à la sécheresse. Chair dense, douce et sucrée, pourpre foncé, contenant peu de graines. Un régal !



2€



## 11. ORANGE BANANA

Petite tomate allongée et pointue de couleur orange, contenant peu de graines, à la saveur sucrée et fruitée. Très rustique et productive.

## 16. STRIPED ROMAN

Egalement appelée Roma bigarrée, fruit rouge veiné d'orange, beaucoup plus savoureux que la variété Roma.

Chair dense avec peu de graines, idéale pour les coulis (tartiné l'hiver sur une tranche de pain, gratiné au four avec de la tome du coin et quelques feuilles d'ail des ours... Miam !)



## 12. OSU BLUE P20

La tomate Osu Blue est une variété rare à fruits de 5 à 7 cm de diamètre. Cette tomate de type cocktail possède une chair rouge-rosé et une agréable saveur légèrement aromatique et fruitée. Les fruits, bleus violacés deviennent rouges à maturité.

## 17. SUMMER CIDER APRICOT

Coup de coeur au potager l'an dernier. Un régal !! Gros fruits charnus (> 300g) aplatis et légèrement côtelés sur le dessus, de couleur orange vif. Excellente saveur, fruitée, bien équilibrée entre le sucré et l'acidulé.



## 13. PRÉCOCE DE QUIMPER

Une création bretonne !!! Adaptée au climat breton et très précoce. Petits fruits rouges de 50 à 100g. Chair juteuse et acidulée. Excellente saveur.

## 18. SUPER MARMANDE

Amélioration par sélection de la Marmande. Meilleur rendement, meilleur goût...

Variété assez précoce, vigoureuse et productive, fruits de 200 à 500g (840g sur la photo!), chair ferme, sucrée, parfumée, de bonne qualité.



## 14. ROSE DE BERNE

La tomate Rose de Berne est une variété de mi-saison, fruits de 120 à 180g. Une excellente tomate si elle est récoltée à maturité. Fruits à peau très fine, chair dense, juteuse, sucrée et très parfumée. Une des meilleures, idéale en salade.

## 19. VALENCIA

Variété de mi-saison produisant des bouquets de 4 à 6 fruits orange vif, lisses d'environ 150 à 300g. Originaires du Maine (USA), elle est adaptée à la culture en climat frais. Très belle tomate brillante, à chair dense, juteuse avec peu de graines. Excellente texture et saveur parfumée et acidulée.



## 15. SAINT PIERRE

Pas assez connue à notre goût. Production abondante de fruits de 100-120g, en bouquet de 4-5 fruits, jusqu'en automne. Chair ferme et savoureuse. Bonne résistance aux craquelures.

## 20. YELLOW BRANDYWINE

Cette variété offre une abondance de très gros fruits jaune d'or de type "chair de bœuf" pesant de 350 à 700 g. Elle est arrivée en 3ème position au test gustatif à la ferme !



# TOMATES CERISES

VENDUES EN GODET DE 9 CM BIODÉGRADABLE



## 1. BLACK CHERRY

La tomate Black cherry ou "Cerise Noire" est une variété productive et rustique, de mi-saison, peu sensible au mildiou. Les petits fruits pourpres à noirs, de 15 à 30g, sont d'une saveur douce et sucrée, peu acides, fermes et résistent bien à l'éclatement. La préférée d'Alexis !



## 2. BROWN BERRY

Produit des grappes de 8 à 9 fruits ronds, de couleur rouge foncé à chocolat, de 3 cm de diamètre et de 10 à 30g. Tomate rustique et productive. Qualité gustative exceptionnelle.



## 3. JAUNE POIRE

La tomate Poire Jaune est vigoureuse et productive. Grappes de fruits de 10 à 15g, chair ferme, juteuse, légèrement acidulée, pour cocktail, nature, brochettes, garniture ou confite.



## 4. JAUNE RONDE

Extrêmement productive. Chaque bouquet porte une centaine de petits fruits jaune d'or, de 2 cm de diamètre, délicieux. La récolte est simple. On coupe un bouquet, on le suspend à portée de main dans la maison et on les boulotte discrètement...

## 5. MIEL DU MEXIQUE

Variété tardive, productive, résistante à la sécheresse et à l'éclatement. Fruits de 15 à 20g, juteux, chair douce, légèrement acidulée et sucrée, d'un goût exquis.



## 6. RAISIN VERT

Petits fruits de couleur vert - jaune. Chair verte. Son goût est vraiment particulier (épicé) et excellent. Très productive. Très petites graines. Feuillage abondant et résistant.



## 7. RED ROBIN

Idéale pour la culture en pot. Tomate naine (buisson de 20 à 30 cm de haut) au feuillage compact vert foncé. Fruits rouges de 2 à 3 cm (10 à 20g), en grappes de 8 à 10 fruits, fermes et de saveur douce. Produit environ 50 fruits par plante. Ne pas tailler.



# AUBERGINES

VENDUES EN GODET PLASTIQUE DE 9 CM



1. APPLE GREEN



6. LITTLE FINGER

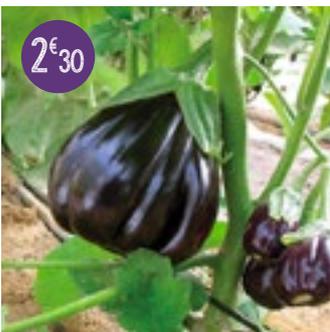


2. VIOLETTE DE BARBENTANE

Variété très précoce (porte également le nom de « Très hâtive de Barbentane »), très productive, 8 à 10 fruits par pied. Idéale pour nos climats même en plein champ. Très bonne qualité gustative.

7. LOUISIANNA LONG GREEN

Variété originaire de Louisiane, elle produit de longs fruits (20-25 cm) de la forme d'une banane verte. La chair est douce, de très bonne saveur et reste ferme à la cuisson. Excellente productivité.



3. BLACK BEAUTY

Variété précoce produisant une abondance de fruits d'environ 13 cm de long, pouvant atteindre un kilo, à la peau d'un noir profond. Les fruits sont réputés de bonne conservation. EXCELLENTE qualité gustative. La meilleure pour les caviars !



8. BAMBINO

Variété naine de 40 cm de haut à croissance moyennement vigoureuse. Cette mini-aubergine "cocktail" ronde et violette de la taille d'une noix se distingue particulièrement par son craquant et son abondance de jus légèrement amer.



4. BLANCHE DOURGA

Rustique et productive, elle donne des fruits blancs ivoires de 15 à 22 cm de long, pesant 400 à 600g. Ces fruits, de belle présentation, sont très décoratifs. Obtention INRA 1975.



9. NAINESLIM JIM

Idéale pour la culture en pot comme en plein champ. Petits fruits mauves, longs et minces, poussant en grappes. Feuillage décoratif violet-pourpre. On récolte les petites aubergines quand elles mesurent entre 5 et 12 cm. Saveur douce.



5. DIAMOND

10. TSATONIKI



# POIVRONS

VENDUS EN GODET PLASTIQUE DE 9 CM



1. CECEI



5. KING OF THE NORTH



2. CHOCOLAT

Variété prolifique à fruits carrés. A maturité, ils prennent une belle couleur brun-rouge chocolat qui persiste à la cuisson. Chair épaisse, parfumée, juteuse, de saveur douce et sucrée.



6. PETIT MARSEILLAIS

Petit poivron de 6 à 10 cm, très doux, agréablement sucré et fruité à maturité. Il prend alors une jolie teinte jaune-orangée. C'est aussi un poivron très productif. A consommer surtout cru mais on peut aussi le farcir. Peu charnu, très sucré.



3. CORNO DI TORO JAUNE

Variété traditionnelle italienne précoce. Fruit jaune en forme de corne de taureau jusqu'à 18-20 cm de long et 4-5 cm de diamètre. Coloration du fruit tardive. Variété rustique.

7. YOLO WONDER

Gros fruit cubique de 10 x 12 cm, vert foncé devenant rouge à maturité. Excellente qualité gustative. Plante vigoureuse et productive.



4. CORNO DI TORO ROUGE

Le même que le jaune mais en rouge !

# PIMENTS

VENDUS EN GODET PLASTIQUE DE 9 CM

LES PIMENTS SONT  
CLASSÉS DU PLUS DOUX  
AU PLUS PIMENTÉ



## 1. BONNET D'ÉVÊQUE



## 2. GORRIA (DIT D'ESPELETTE)

Variété traditionnelle du Pays Basque de type Espelette. Fruits rouge foncé, longs et minces de 8 à 10 cm. Bonne productivité. Goût prononcé, très doux.



## 3. JALAPEÑO

Piment d'origine mexicaine, allongé (7 cm environ) et très charnu, rouge à maturité. Peu fort mais très fruité.



## 4. PIMENT PÉNIS

Le plus classe de tous ! Variété ancienne mexicaine très forte ! Idéal pour la culture en pot, les plants ne dépassent pas 50 cm. Nombreux fruits mesurant jusqu'à 10 cm. Mais ce n'est pas la taille qui compte...



## 5. HABANERO

Multitude de petits fruits excessivement piquants. 4 cm de long. Petit mais costaud, il passe au rouge à maturité.



## 6. PIMENT DE CHINE MULTICOLEURE

## 7. BOULE DE TURQUIE



# COURGETTES

VENDUES EN GODET PLASTIQUE DE 9 CM



## 1. VERTE DE MILAN OU BLACK BEAUTY

La courgette Verte de Milan est une variété très productive, non coureuse, précoce et hâtive produisant de beaux fruits vert sombre de 18-20 cm de long. Une référence !



## 2. GOLD RUSH

Il s'agit ici de la variété population d'origine anglaise, et non de la gold rush F1, beaucoup moins intéressante. Fruits longs, minces, jaune vif. Très prolifique. Le fruit se consomme jeune lorsque la peau est encore tendre.



## 3. GREYZINI OU GRISETTE DE PROVENCE

La courgette Grisetette de Provence est une variété non coureuse, précoce et productive. Sa chair est blanche, tendre, fine, et d'excellente qualité gustative. A consommer jeune. Ne pas trop la faire cuire afin qu'elle reste croquante.



## 4. RONDE DE NICE

La courgette Ronde de Nice est une variété non coureuse, hâtive, très productive, les fruits se récoltent à mi-développement. La chair de la courgette de Nice à fruits ronds est fine, tendre et fondante.



## 5. TROMPE D'ALBENGA

Courge coureuse dont les fruits se mangent immatures. Doux goût de noisette, reste ferme à la cuisson. Très productive. Dans l'idéal, la faire grimper pour cueillir les courgettes sans se baisser... Si vous oubliez de les cueillir, laissez les grossir en courge ; elles se conservent bien mais sont moins goûteuses qu'en courgette ; la préférée d'Aurore !

# CONCOMBRES & CORNICHONS

VENDUS EN GODET PLASTIQUE DE 9 CM



## 1. ARMÉNIEN

Variété rare. Le fruit fait 40cm en moyenne, avec une chair croquante et rafraichissante. Sa saveur est très douce, sucrée et sans amertume.



## 2. LE GÉNÉREUX

Variété ancienne, mi-hâtive, rustique et productive, assez résistante. Fruits cylindriques demi-longs, d'environ 25 cm, à la peau lisse d'un beau vert profond. Ses fruits cueillis jeunes peuvent être utilisés comme des cornichons. Leur saveur est douce, sans amertume.



## 3. MARKETMORE

Variété productive et résistante aux maladies. Fruits demi-longs à peau lisse, vert foncé, de 20-25 cm de long. Saveur très agréable, rarement amère. Le préféré d'Alexis !



## 4. CONCOMBRE COCKTAIL



Variété traditionnelle de concombre qui se développe à l'état sauvage dans le Tyrol du Sud. Plante très coureuse qui forme de nombreux petits fruits verts foncés mouchetés. Les petits concombres peuvent être dégustés frais ou marinés en conserve, en pickles ou cornichon.



## 5. CORNICHON FIN DE MEAUX

Fruit cylindrique, demi-long (12 x 1,5 cm), sans épines sur au moins 1/3 de la longueur. Chair épaisse et savoureuse.

# COURGES

VENDUES EN GODET PLASTIQUE DE 9 CM



2€

## 1. ATLANTIC GIANT

Variété coureuse d'1m de diamètre, une chair très dense de couleur orange clair et de moyenne qualité.

Très apprécié en potage ou en confiture.



2€

## 2. BLEU DE HONGRIE

Fruit bleu turquoise, de 3 à 10kg. Chair orange vif, ferme et parfumée proche du potimarron mais goût plus intense. 2 fruits par pied. Magnifique au potager, comme dans l'assiette. Notre coup de cœur (spécialement en potage avec juste du lait et de la sauge... J'ai faim !).

À manger avant Noël, rapport à la conservation.



2€

## 3. BLUE BANANA

Fruits de couleur gris-bleu avec un poids variant de 3 à 8kg et une longueur de 30 à 80cm. Chair jaune foncé, épaisse, bonne qualité gustative. Se conserve très bien à l'abri après récolte.



2€

## 4. BUTTERNUT

Variété ancienne. Fruit de 1,5 à 3kg, beige, allongé, renflé à la base, contenant très peu de graines. Chair orange, très parfumée au grain très fin. Très bonne conservation (jusqu'à Pâques parfois). Incontournable !!



2€

## 5. COU TORS HÂTIF

Fruit entre 5 et 10 cm de diamètre, sur 15 à 30 cm de long, pesant entre 400 et 800g. Chair ferme d'un jaune très fin.

Plante non coureuse. 6 à 8 fruits par plant.

Lorsqu'elle est jeune, se consomme crue, râpée, en vinaigrette. A une certaine maturité, la saveur de la chair devient quelconque. Mais cela peut devenir une splendide coloquinte décorative !



2€

## 6. COURGE MUSCADE OU D'HIVER DE PROVENCE

Plante coureuse et vigoureuse, aux fruits verts foncés devenant ocres à maturité. Chaque pied peut donner 2 à 5 gros fruits aplatis et profondément côtelés d'environ 5 à 20kg et jusqu'à 50kg.

Bonne conservation : 4-5 mois. Chair d'excellente qualité et très appréciée, dense, ferme, de couleur orange vif à saveur musquée légèrement sucrée. <sup>10</sup>



### 7. COURGE MELONNETTE - JASPÉE DE VENDÉE

Variété coureuse qui produit de nombreux fruits jaunes, de 1 à 3kg. Courge très gouteuse et sucrée. Idéale pour les gratins ou tout simplement cuite au four, c'est un régal !



### 8. COURGE POMME D'OR

Coureuse ou grimpante. Produit 15 à 20 fruits jaune d'or de la taille d'une orange. Très décoratif. Les consommer jeunes comme les courgettes ou cueillir les fruits bien mûrs à l'automne et les cuire à la vapeur, au four, coupés en 2, ou farcis (délicieux !)



### 9. DOUX VERT D'HOKKAÏDO

Fruit vert gris bleu à peau lisse presque rond d'environ 10-15 cm de diamètre, de 1 à 2,5kg. Chair jaune et douce, très bon goût de châtaigne. Très longue conservation jusqu'en mai-juin.



### 10. FUTSU BLACK

Chaque plant produit entre 2 et 10 fruits, de 10 à 15 cm de diamètre, pesant 0.5 à 1 kg. La chair est jaune orangé, fine et ferme, sucrée et parfumée. Bonne conservation. A utiliser en potage, purée, ou même en soufflé et tourte !



### 11. JACK O'LANTERN

LA citrouille d'Halloween. Sa peau fine permet un sculptage aisé. Traditionnellement, on fait une tarte sucrée avec la chair. C'est une variété coureuse produisant 2 à 5 fruits par pied de 18 à 20 cm de diamètre sur 25 cm de hauteur.



### 12. LADY GODIVA - POUR SES GRAINES UNIQUEMENT

Peu coureuse, elle produit 4-5 fruits volumineux (3,5kg) que l'on récolte à maturité. La chair est de peu de valeur. On laisse les fruits mûrir à l'intérieur un à trois mois puis on en extrait les graines: on les lave sur un tamis, on les égoutte dans un torchon et on les fait sécher le plus rapidement possible près d'un radiateur ou d'un ventilateur, en couches minces que l'on remue souvent (env. 400g de graines par plante). Ces graines, sans écorce, riches, en huile, ont un goût délicieux, proche de celui de la noisette. On les consomme crues ou grillées, salées, en apéritif ou concassées, dans des pâtes végétales (avec du curry) ou des desserts.



### 13. PLEINE DE NAPLES

Variété coureuse et tardive qui a la forme d'un étui de violon. 1 à 4 fruits par plant, de 18 à 30 cm de diamètre, sur 60 à 80 cm de long, de 10 à 25 kg en moyenne. Chair jaune orangé, ferme, musquée, parfumée et d'excellente qualité. Très bonne conservation. A consommer en tourte, purée, potage, ratatouille et confiture.



### 14. PATIDOU SWEET DUMPLING

Variété ancienne coureuse (2m) à petits fruits côtelés blanc et vert foncé. Chair brun-orange fondante et sucrée, au goût de châtaigne. Cuisson à la vapeur (coupés en deux) ou au four. Facile à cultiver. Super conservation des fruits (plusieurs mois). Excellent !



### 15. PATISSON

Non coureuse. Nombreux fruits. Chair ferme, épaisse et blanche. Excellent en pickles, cueillis tous jeunes (encore suffisamment petits pour rentrer entier dans un bocal), confits dans un vinaigre sucré... Un régal à l'apéro !



### 16. POTIMARRON RED KURI

Un des meilleurs potimarrons (oui, il y en a plusieurs). Epiderme bien coloré, rouge orange, chair colorée orange. Forme de poire trapue, fruit de 1,5 à 2kg. Très bonne qualité gustative. Dans de bonnes conditions, conservation jusqu'en février.



### 17. ROUGE VIF D'ETAMPES

Gros fruits sphériques, très aplatis, côtelés et souvent bosselés, de couleur rouge vif (en même temps vu son nom...), d'environ 30 - 40cm de diamètre, de 10 à 20kg. Chair épaisse, de couleur jaune orangé. Variété qui avait complètement disparue et retrouvée par hasard dans une foire aux courges en 1989.



### 18. SPAGHETTI

Plante vigoureuse, coureuse, donnant plusieurs fruits ovales, jaune clair à maturité. Récolter bien mûre, avant les gelées. Conservation 1 à 2 mois en cave ou à la maison. On les cuit 1h, entiers ou coupés en deux, au four ou à la vapeur. Leur chair est particulière : après cuisson elle se défait en «spaghettis» très digestes que l'on accommode comme les vrais spaghettis.

# AROMATES ANNUELLES

VENDUS EN GODET DE 9 CM



2€

## 1. ANETH

Annuelle. Plus fin que le fenouil et tellement réputé pour ses accords avec le poisson.



2€30

## 2. BASILIC À FEUILLES DE LAITUE



2€30

## 3. BASILIC CITRON



Du basilic, du citron... Vous imaginez le mélange ? Craint les températures inférieures à 5°C. Ne pas laisser fleurir.



2€30

## 4. BASILIC FIN VERT

Basilic à très petites feuilles, à port en boule compacte, très aromatique. Se prête bien à la culture en pot. Idéal pour les salades. Craint les températures inférieures à 5°C. Ne pas laisser fleurir.



2€30

## 5. BASILIC GRAND VERT

Le plus classique des basilics. Grandes feuilles cloquées permettant une récolte aisée et abondante. Un arôme incroyable. Plante annuelle de 20 à 60 cm de haut. Craint les températures inférieures à 5°C. Ne pas laisser fleurir.



2€30

## 6. BASILIC GREC

## 7. BASILIC MARSEILLAIS

Arôme incroyable. Forme de jolis buissons arrondis qui peuvent constituer de belles bordures ou de belles potées... Craint les températures inférieures à 5°C. Ne pas laisser fleurir.



2€30

## 8. BASILIC POURPRE



Parce qu'un pesto violet c'est beau et délicieux... Craint les températures inférieures à 5°C. Ne pas laisser fleurir.



2€30

## 9. CORIANDRE



Annuelle. On ne la présente plus mais on ne s'en lasse pas 8



2€50

## 10. PERSIL FRISÉ NAIN MOUSSE 2

Annuelle. Persil petit, compact, de super présentation.



2€

## 11. PERSIL PLAT GÉANT D'ITALIE

Bisannuelle. Monte en graine la deuxième année. Mieux vaut le changer tous les ans



2€

## 12. QUILQUINA



Annuelle. La coriandre bolivienne. Une saveur très forte qui parfume les ragouts boliviens. En pesto, c'est tout simplement divin.



2€

## 13. TAGETE MINUTA

Annuelle. Cœillet d'Inde géant au fin feuillage découpé fortement parfumé avec une fragrance de pomme, pampleousse rose et citronnelle.



2€

# AROMATES VIVACES

VENDUS EN GODET DE 9 CM



2€50

## 1. CIBOULETTE



Vivace. Quand vous la voyez monter en fleur, tailler à ras la moitié de la motte. Elle repoussera avec de jeunes tiges toutes tendres.



2€50

## 2. CIBOULETTE GRANDE FEUILLE

Vivace. Feuilles plus grandes que la ciboulette classique. Eviter de laisser monter en fleur. En pesto, c'est aussi délicieux !!!



5€

## 3. ESTRAGON DES MOINES

Le plus parfumé des estragons, plus anisé que l'estragon français. C'est un vieux "légume perpétuel" que l'on cultivait déjà au moyen âge. N'aime pas les sols humides. Préférer une plantation en bac.



5€

## 4. FENOUIL COMMUN



5€

## 5. HYSOPE

CONTENEUR DE 1 LITRE

Vivace. Très mellifère. A planter devant la serre et vous apportera un régiment d'abeilles pollinisatrices pendant quasiment 6 mois. Et accessoirement, c'est vraiment super bon !



5€

## 6. MÉLISSE CITRONNÉE



Vivace. Aux multiples vertues, les arômes sont tellement puissants qu'on dirait presque un arôme artificiel...



5€

## 7. MENTHE CASSIS



5€

## 8. MENTHE GLACIALE

Toutes expositions. Se plaira au soleil si elle est bien arrosée. Développement conséquent...  
Idéale sur une salade de fraises avec un peu de citron et une pincée de sucre...



5€

## 9. MENTHE MAROCAINE

La meilleure pour les infusions !!! Elle goûte le sucre et le soleil. Toutes expositions. Se plaira au soleil si elle est bien arrosée. Développement conséquent...



5€

## 10. MENTHE MOJITO



5€

## 11. MENTHE VERTE

Classique et indémodable. Toutes expositions. Se plaira au soleil si elle est bien arrosée. Développement conséquent...



5€

## 12. ORIGAN GREC

CONTENEUR DE 1 LITRE

Vivace. L'origan de l'enfance d'Alexis : le pizzaiolo mettait cet origan sur ses pizzas. Un délice !



5€

## 13. RAU-RAM OU CORIANDRE VIETNAMIENNE

Plante vivace qui aime l'eau. Fraîche et crue, elle arrache un peu. Mais très intéressant séchée ou en cuisson. Plante essentielle pour les amateurs de cuisine au wok.



5€

## 14. ROMARIN

Arbuste pouvant atteindre une taille conséquente. Ne pas mettre au milieu d'un carré potager... Feuillage persistant et floraison hivernale mellifère.



5€

## 15. SARRIETTE

Vivace. Les arômes rappellent ceux du thym mais avec une note d'hysope et de menthe. Excellent !



5€

## 16. SARRIETTE RAMPANTE

LE couvre sol par excellence. La sarriette rampante a une tendance envahissante et rien ne pousse en dessous. L'arôme est très proche de celui de la sarriette. Aime le soleil. En couvre sol d'une plate bande plein sud, c'est la garantie du 0 désherbage une fois installée.



5€

## 17. SAUGE OFFICINALE

Vivace. A peu près autant d'usages que de vertus. Le catalogue ne suffirait pas à les citer...



5€

## 18. THYM CITRON

Vivace. Indispensable pour le poulet rôti du dimanche. *Semences conventionnelles non-traitées*



5€

## 19. THYM COMMUN

Vivace. Indispensable pour tous les autres plats de la semaine !



5€

## 20. THYM D'HIVER



5€

## 21. VERVEINE CITRON

CONTENEUR DE 1 LITRE

Vivace. Débouffe tardivement au printemps. Un arôme de citron inégalé. A part peut être le citron lui même...

# FLEURS ANNUELLES

VENDUS EN GODET DE 9 CM BIODÉGRADABLES



2€

## 1. BOURRACHE

Annuelle. Fleurs et jeunes feuilles comestibles.



2€

## 6. COSMOS PICOTEE



2€

## 2. CAMOMILLE MATRICAIRE



2€

## 7. COSMOS ROUGE CARMIN



2€30

## 3. CAPUCINE

Annuelle. Feuilles, fleurs, jeunes graines comestibles. Un pesto orange, vous avez déjà vu ?



2€

## 8. COSMOS RUBENZA



1€50

## 4. COSMOS ALEX

Magnifique petit cosmos aux fleurs rouges orangés. Au premier abord, je ne comprenais pas la différence avec le cosmos sulfureux et finalement, de l'avis de plusieurs visiteurs, sa couleur est plus vive.



1€50

## 9. COSMOS SENSATION

Annuelle. Fleurs comestibles. Floraison tardive mais exceptionnelle.



1€50

## 5. COSMOS ORANGE

Annuelle. Fleurs comestibles.



2€

## 10. COSMOS SONATA WHITE



## II. IPOMÉE QUAMOCLIT

**16. TOURNESOL MAMMOUTH**  
Le géant des jardins. Elle peut atteindre 4m de haut. Ses fleurs font de 25 à 50cm de diamètre. Les graines sont comestibles et très appréciées des oiseaux. Quel plaisir d'y voir les mésanges arracher les graines l'hiver !



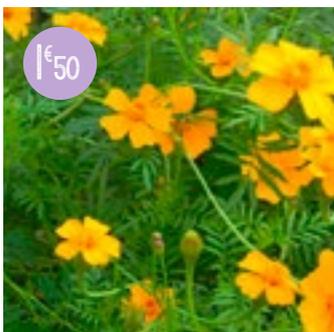
## 12. NIGELLE DE DAMAS

## 17. TOURNESOL NAIN JAUNE



**13. OEILLET D'INDE NAIN**  
Annuelle. Fleurs comestibles. Repousse les nématodes de la tomate.

**18. TOURNESOL SOLEIL**  
Annuelle. Fleurs et graines comestibles. Le bouton floral est une alternative intéressante aux artichauts



**14. ROSE D'INDE - TAGETES NÉMATOCIDE**

## 19. ZINNIA ÉLÉGANT



**15. SOUCIS**  
Annuelle. Fleurs comestibles pour égayer les salades.

# FLEURS VIVACES

VENDUS EN GODET DE 9 CM BIODÉGRADABLES



5€

## 1. AGASTACHE ANISÉE

*CONTENEUR DE 1 LITRE*

Fleurs et feuilles comestibles. Accord fabuleux avec la rhubarbe.



5€

## 6. ECHINACÉE PRIMADONA

DEEP ROSE



5€

## 2. AGASTACHE GOLDEN JUBILÉ

## 7. GUIMAUVE

*CONTENEUR DE 2 LITRES*

Fleurs et racines comestibles. Peut atteindre 2m de haut dans un sol riche.



5€



5€

## 3. AGASTACHE RUGOSA

## 8. JULIENNE DES DAMES

*CONTENEUR DE 1 LITRE*

Fleurs comestibles. Méconnue à tort. Magnifique floraison de mai à juillet.



5€



3€

## 4. ANCOLIE

Toxique mais tellement belle...

## 9. LAVANDE OFFICINALE

On ne la présente plus... Il s'agit de la lavande vraie, à ne pas confondre avec la lavande aspic ou le lavandin.



5€



5€

## 5. ECHINACÉE POURPRE

Très courante dans la pharmacopée amérindienne. Couper les fleurs fanées pour prolonger la floraison.

## 10. MAUVE DE MAURITANIE

Vivace. Fleurs comestible. La plus belle des mauves !



5€



**11. MONARDE**  
*CONTENEUR DE 1 LITRE*

Fleurs et feuilles comestibles. Coup de coeur de l'équipe. Croquez une fleur, vous comprendrez !



**16. SAUGE SCLARÉE**  
*CONTENEUR DE 1 LITRE*

Bisannuelle. Fleurs comestibles et vertueuse à l'arôme exceptionnel.



**12. OEILLET DELTA**  
*CONTENEUR DE 1 LITRE*

Vivace et tapissant. Une fois implantée, floraison de juin à septembre.



**17. SCABIEUSE BLANCHE**

Avec ses nombreuses fleurs aux pétales d'un blanc pur, la scabieuse apporte une note romantique au jardin. Exceptionnelle fleur à couper, même déflourie elle reste décorative.



**13. OEILLET MINIARDISE RAINBOW LOVELINESS**



**18. SCABIEUSE POURPRE**  
*CONTENEUR DE 1 LITRE*

Non comestible certes, mais tellement belle...



**14. ROSE TRÉMIÈRE NOIRE**



**19. VALÉRIANE OFFICINALE**

Vous la voyez parfois le long du canal avec un parfum envoûtant et sa floraison délicatement blanche. Et non pas la centrante envahissante aux fleurs roses, faussement appelée Valériane.



**15. SAUGE DES PRÉS**



**20. VERVEINE DE BUENOS AIRES**

Vivace. Fine et élancée.

# FRAISIERS

VENDUS EN GODET PLASTIQUE DE 9 CM



## 1. GARIGUETTE

Non remontante. Fruit conique allongé de calibre moyen. Chair ferme, juteuse et fondante. Sucrée et acidulée. De rendement moyen mais de qualité gustative exceptionnelle. Très précoce, récolte mi-mai à fin juin.



## 3. CHARLOTTE

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



## 4. CIFLORETTE

Non remontante. Chair tendre, juteuse et peu acide. Précoce à gros rendement. Bonne résistance à l'oïdium, au phytophthora et à l'anthracnose.



## 5. CIRAFINE

Remontante. Fruit de calibre moyen, ovoïde allongé de belle présentation, rouge sang brillant. Fraise parfumée, acidulée et juteuse. Bon rendement, récolte de mi-juin à novembre. Très bonne tolérance à l'oïdium.



## 6. MAESTRO

Remontante. Gros fruits coniques et fermes de belle couleur rouge brillant et savoureux. Très bon rendement.

## 7. CIGALINE

Non remontante. Note de fruit des bois, très sucrée. Niveau de productivité supérieur à Gariguette. Précoce, à partir de mai et juin.



## 8. MANILLE



## 9. MAMIE

Gros fruit en forme de cône, de couleur rouge orangé. Fruit sucré, parfumé et ferme. Qui a une bonne tenue et se conserve bien. Plant productif qui résiste bien à la chaleur et n'est pas très sensible aux maladies.



## 10. MARA DES BOIS



## 11. MME MOUTOT

Non remontant. Variété ancienne, plant rustique et vigoureux. Gros fruit conique, rouge foncé. Très sucré et juteux, saveur authentique, très bonne conservation. Son feuillage est persistant en climat doux.



## 12. RUBIS DES JARDINS



# FRAMBOISIERS

VENDUS EN CONTENEUR DE 1 LITRE



## 1. BARON DE WAVRE

Variété remontante originaire des alpes suisses. Gros fruit délicieux. Plante à la fois rustique et délicate.



## 2. BOIS BLANC



## 3. MAILING PROMISE

Variété américaine non remontante produisant de nombreux fruits en juillet. Son fruit est de taille moyenne, de bonne tenue, rouge pourpre. C'est une plante particulièrement vigoureuse, très drageonnante, résistante à l'oïdium.



## 4. SEPTEMBER

Variété remontante productive précoce. Récolte en juin - juillet. Nombreux fruits rouges foncés, assez fermes et faciles à cueillir.



## 5. LLOYD GEORGE

Variété non-remontante. Récolte de mi-juin à fin août. Tire son nom d'un premier ministre anglais du début du XX<sup>ème</sup> siècle. Rendement moyen, gros fruit un peu mou et DÉLICIEUX.

### REMONTANTS

Les framboisiers remontants donnent une première fois de août jusqu'aux gelées. On étête la tige l'hiver et elle produira à nouveau en juillet. Après la seconde production, la tige mourra, laissant la place aux nouvelles tiges.

### NON REMONTANTS

Le framboisiers non remontants donnent une fois puis la tige meurt. Mais c'est là qu'on trouve les meilleures variétés ainsi que les plus productives. Idéales pour les confitures !!

# POTAGER PERPÉTUEL



## 1. ABSINTHE OFFICINALE



## 2. AIL DES OURS

Vivace. Le feuillage apparaît en février et disparaît en mai après la floraison. Aime l'eau et l'ombre. Il tire son nom du fait que les ours, en sortie d'hibernation, en mangent de grandes quantités pour se purger.



## 3. CHÉNOPODE BON HENRI

Légume vivace ancien. Un arbuste à épinard. Les jeunes feuilles peuvent se manger crues.

Je préfère cuit. La saveur se trouve à mi chemin entre l'épinard et l'ortie.



## 4. CONSOUDE

Plante essentielle au potager. Ses racines profondes vont chercher des minéraux peu présents en surface. Pailler avec les feuilles au pied des plantes ou directement au compost. Elle produit 6 fois sa biomasse par an. Je la coupe 4 ou 5 fois puis je lui laisse faire son dernier cycle.

Les beignets de feuilles de consoude : prendre deux jeunes feuilles, les tremper dans de la tempura et hop dans l'huile. Comme elle a un goût de poisson, des zadistes m'avaient raconté qu'ils en faisaient des fish & chips vegan avec une farce aux légumineuses et herbes.



## 5. CONSOUDE BIH

Hybride de la consoude sauvage. Même si on la laisse en fleur, elle ne se resèmera pas. Et surtout, elle est plus chargée en potasse que la consoude officinale. Les feuilles sont joliment arrondies et plus esthétiques que chez l'officinale.

Mêmes utilisations culinaires que l'officinale.



## 6. LIVÈCHE

Vivace. Céleri perpétuel. Ultra rustique. Incontournable.



7. OIGNON DE ROCAMBOLE



8. OSEILLE DE TRANSYLVANIE



9. RAIFORT



10. RHUBARBE LIDER



11. RHUBARBE VICTORIA



12. ROQUETTE SAUVAGE

# MELON

VENDUS EN GODET PLASTIQUE DE 9 CM



## 1. PETIT GRIS DE RENNES

Fruit de 1 kg, dense. Chair orangée, toujours très sucrée et savoureuse. Récolter quand le fruit s'éclaircit et commence à devenir orange, ou quand la feuille près du fruit se fane.



## 2. MINNESOTA MIDGET

Plante peu coureuse qui produit 5-6 petits fruits ronds à chair épaisse, jaune-orangé, très sucrée. Idéale au nord de la Loire ou en petits jardins. Variété-population américaine développée en 1948 à l'Université du Minnesota.

# PASTÈQUE

VENDUES EN GODET PLASTIQUE DE 9 CM



## 1. LUNE ÉTOILE

Fruit à chair rouge à croquer, juteuse et sucrée. Le fruit doit son nom au fait que son écorce verte est constellée de petits points jaune d'or et d'un rond jaune plus gros qui ressemble à la pleine lune !



## 2. SUGAR BABY

# INSOLITE



2€

## 1. ARTEMISIA ANNUA



3€

## 2. ASHWAGANDHA



2€

## 3. CHIA

Annuelle. C'est cette sauge qui donne les graines de chia, cultivée depuis plus de 4000 ans au Mexique. Elle mesure un mètre de haut développe une importante floraison blanche. Récolter les graines à maturité.



5€

## 4. CHRISTOPHINE CHAYOTTE CHOUCHOU



2€

## 5. FICOÏDE GLACIALE



2€

## 6. LUFFA ÉPONGE

La courge Eponge est une courge décorative, non comestible. Elle produit de 3 à 5 fruits par pied de 30 à 50 cm. Séchée, on obtient une éponge végétale dont l'usage est identique au gant de crin.

*Semences conventionnelles non-traitées*



2€

## 7. PHYSALIS PUBESCENT

Aussi appelé cerise de terre. Plus précoce et plus productif que son cousin le coqueret du pérou, sa végétation atteint 30 cm de haut et s'étale sur environ 1m de large.



2€

## 8. PHYSALIS DU PÉROU

Le coqueret du pérou. Viva-ce si protégée l'hiver. Donne une multitude de fruit à la saveur inégalable.



2€

## 9. RADIS SERPENT

Oui c'est bien un radis mais au lieu de récolter la racine, laissez le fleurir et venez croquer sa cosse. La classe absolue à l'apéro. Saveur légèrement piquante.