L'atelier des Bons Plants Plants de Légume



... Les Tomates ... 1,60€ l'unité ou 15€ les 10 plants

.... Les Rouges....

Monfavet (100 à 120g)

Variété populaire, la Monfavet donne des fruits ronds et lisses d'un superbe rouge-vif brillant. **Très productive**, ses fruits assez fermes ont une chair juteuse, douce, parfumée et délicieusement acidulée. Résiste à l'éclatement. **Précoce**



Origine: Variété Ancienne Bretonne (Finistère) Variété française originaire de Quimper en Bretagne, tomate rouge, petit fruit à chair juteuse et acidulée, très bonne saveur. Résistante et productive. Adaptée à nos climats Bretons, comme son nom l'indique.

Très précoce



Origine: Variété Ancienne de France

Variété très savoureuse aux fruits de forme irrégulière d'une chair ferme et d'une très bonne saveur parfumée, qui peuvent se former même à de basses températures. Variété très productive.

Précoce







St Pierre (100 à 150g)

Origine: Variété Ancienne Française

Variété traditionnelle du Sud de la France, très vigoureuse, qui produit des fruits ronds d'aspect très lisse à la chair ferme. Très productive sur une longue période. A la réputation de ne pas craqueler. Variété très populaire.

Mi-saison



Cornue des Andes (80 à 150g)

Origine: Variété Ancienne d' Italie

Variété de type "tomate-piment". Les fruits très allongés peuvent atteindre 15-18 cm. C'est une des tomates considérées comme les meilleures. Très bonne saveur et très peu de graines et de jus. Variété sans aucune acidité, très digeste.

Mi-saison



Cœur de bœuf (150 à 350g)

Origine: Variété Ancienne de Russie

Tomate en forme de cœur, couleur rose à rouge. Le fruit est gros et charnu, peu de graines, très bonne qualité gustative, très parfumé. La vraie cœur de bœuf. Très bon rendement dans les régions fraîches (10° min.). Feuillage tombant typique des cœurs de bœuf.

Mi-saison



Rouge Russe (350g à 600g, jusqu'à 1kg)

Origine: Russie

La tomate Russe est une tomate tardive, à très gros fruit. Chair dense, tendre, sucrée juteuse, très parfumée au goût musqué, à farcir, en sauce, purée.





Roma (60-70 g)

Origine: Italie

Variété résistante, précoce et productive. Fruits allongés de taille moyenne, rendant peu de jus et idéale pour les salades. Bonne résistance au mildiou. Fruits nombreux, de taille moyenne, de forme allongée. Ne nécessite ni taille, ni tuteurage.



Précoce

Olivette (60-80 g)

Variété très productive. Fruit en forme de grosse olive pointue (7cm). Très bonne saveur. Conseillée pour les coulis. Très vigoureuse.

Mi-saison



.....Tomates d'autres couleurs.....

.... Les jaunes, orangées

Tigarelle (50 à 100 g)

Origine: Angleterre

Plante rustique, productive et résistante aux maladies. Agréable à l'œil et au palais, rouge veiné de vert, puis rouge veiné d'orange à complète maturité. Chair délicieuse, juteuse et légèrement acidulée. Tomate de 4 à 5 cm de diamètre. Grappes de 6 à 7 fruits.

Très précoce

Ananas (250 à 400 g)

Origine: Variété allemande de plus de 2 siècles

Variété très originale aux gros fruits aplatis à chair très ferme de couleur jaune striée de rouge, intérieur marbré jaune et rouge. Variété de production moyenne. Très bonne saveur, très parfumée. Récolter quand le fruit est jaune doré, ne pas laisser rosir.





Joyau d'Oaxaca (120 à 150 g)

Origine: Mexique

Tomate productive de type Ananas, elle produit de beaux fruits bigarrés jaune-orange, en grappes de 4 à 5 fruits à peau fine. Contient peu de graines. Chair juteuse et charnue, très sucrée, très bonnes qualités gustatives.

Précoce



Cœur de bœuf ananas (100 à 200 g)

Origine: Russie

Variété Oxheart striped type cœur de bœuf rouge strié et flammé de jaune d'or à maturité. Chair orange dense et agréablement parfumée. Variété très vigoureuse et très sucrée, excellent en salade.

Mi-saison



.... La verte

Green zébra (80 à 120 g)

Origine: USA

Variété magnifique, zébrée jaune et vert clair, saveur douce et riche, légèrement acidulée. Très productive. Croissance vigoureuse. Très bonne en salade, en conserve ou confite. L'unique de couleur verte zébrée à maturité!

Mi-saison



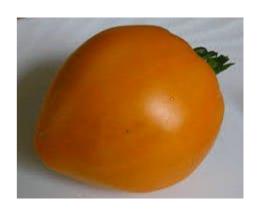
.... Les Jaunes

Cœur de bœuf orange (250 à 500 g)

Origine: Russie

Variété Verna Orange à fruits oranges en forme de cœur. **Saveur délicieuse**. La chair est ferme avec peu de graines d'un bel orange uniforme. Saveur typique de ces tomates oranges, pleines, douces et sucrées.

Une tomate suffit pour une salade!



Jaune de Belgique (250 à 300 g)

Origine: Belgique

Variété vigoureuse donnant de gros fruits oranges. Goût excellent, un peu sucré. Bonne résistance à l'éclatement. Très bonne en salade.

Mi-saison



Moon Glow (180 à 250 g)

Origine: USA

Variété d'une grande qualité gustative. Prix pour le goût en 2007, pour la meilleure tomate en variété ancienne. Les fruits sont de couleur jaune à orange vif, de forme ronde. La saveur est très douce et la chair ferme. Cette variété peut se consommer en salade, pour la cuisine ou en coulis.

Précoce



Jaune banane (45 à 75 g)

Origine: Amérique du sud

Variété productive et décorative. Elle donne, sur une longue période, une abondance de bouquets de 10 à 20 fruits. Ces fruits, jaune citron, allongés en forme de petites bananes, comportent peu de graines. Chair jaune, peu acide, idéale pour les salades de tomates.

Très précoce



..... La Rose

Rose de Berne (120 à 180g)

Origine: Variété Ancienne Française

La saveur de cette tomate est exceptionnelle. Très parfumée. Couleur rose à rose-rouge, résiste bien aux maladies et produit beaucoup. Tomates douces et sucrées, ne laissant aucun goût d'acidité. Classée par les jardiniers amateurs parmi les meilleures variétés de tomates anciennes.



.... Les noires

Noire de Crimée (130 à 350 g)

Origine: Russie

Produit des beaux fruits à la chair de couleur rougebrun sombre avec un gel vert autour des semences. Cette variété est très bonne en salade et très appréciée des enfants et des personnes sensibles en raison de son absence d'acidité et de la douceur de sa chair. Productivité moyenne.





Noire russe (100 à 150 g) Origine : Variété

Ancienne de Sibérie

Variété de couleur rouge-brun, équivalente à la **Noire de Crimée mais de plus petite taille et plus précoce.** Fruits ronds ou parfois légèrement allongés, juteux à saveur très douce. Elle offre un bon rendement avec des fruits de taille moyenne.

Précoce



Black zébra (100 à 150 g)

Origine: USA

Belles tomates noires zébrées de rayures longitudinales vertes dorées, de bonne saveur douce. **Très bonne productivité**. Vraiment très attractive par ses couleurs. Bonne saveur. Sans acidité, chair juteuse.

Précoce



Cœur de bœuf noire (300 à 400 g)

Origine: Russie

Variété de type cœur de bœuf noire, ce qui n'est pas très courant. Une fois ouverte, la « Brad's Black Heart » est pourpre noire avec un collet vert, saveur exceptionnellement riche, complexe et douce typique de la meilleure tomate noire. Plante vigoureuse de bonne résistance aux maladies, croisement entre Noire de Crimée et Cœur de Bœuf.



Prune noire "Grappe" (25 à 50 g)

Origine: Russie

Variété à chair ferme, douce, juteuse. Leurs parfums et saveurs vous feront découvrir le plaisir du goût retrouvé. Variété très productive et très résistante, rustique et qui donne vraiment jusqu'à très tard en arrière saison...Les dernières que l'ont mange.

Précoce



..... La Blanche

Cœur de bœuf blanche (300 à 400 g)

Origine: Russie

Très belles tomates en forme de cœur, de couleur blanche à jaune pâle à maturité. Variété très productive donnant de gros fruits charnus de bonne qualité gustative à consommer de préférence cru, en salade. Saveur douce.

Mi-saison



..... Les Bleues

Osu blue (80 à 100 g)

Origine: USA

Tomate ronde juteuse et goûteuse qui se mange très mûre, elle est le résultat final d'un croisement naturel entre une tomate sauvage péruvienne et une variété de tomate ancienne. NATURELLEMENT BLEUE sa coloration n'apparaît que sur les parties exposées au soleil. La chair intérieure est rouge foncée. Elles feront de votre potager un lieu de curiosité!!!

Tardive



Cœur de bœuf Bleue (100 à 150 g)

Origine: USA

Chair dense à la bonne saveur. Plant au feuillage retombant, d'aspect frêle à petites tiges mais **très vigoureux.** Très bonne production de la mi-saison jusqu'aux gelées. Très bonne conservation des fruits après cueillette.





..... Tomates cerises et cocktails

Cerise Rouge "Grappe" (15 à 20 g)

Origine: Italie

Plante vigoureuse, très productive à très petits fruits délicieux, fondants et très sucrés. Idéal pour l'apéritif ou le goûter. Peut être récolté en grappes pour éviter que les fruits se fendent. Ses bouquets sont très décoratifs sur les salades.

Précoce



Miel du Mexique "Cocktail" (15 à 25 g)

Origine : Variété Ancienne du Mexique

Variété de tomate cerise à saveur exquise de vraie tomate, juteuse, peu d'acidité.

La plus grosse des miniatures, beau plant vigoureux et très productif résistant à la sécheresse et à l'éclatement.

Précoce



Barbaniaka "Petite cerise" (2,5 à 5 g)

Origine: Hongrie

Petite cerise rouge de type "groseille" tout en grappe de 6 à 8 fruits, de saveur très sucrée et délicieuse. Très productive et résiste au mildiou.

Ne nécessite ni taille, ni tuteurage. Bonne productivité.

Tràs présses

Très précoce



Grappe Jaune "Petite cerise" (2,5 à 5 g)

Origine: Russie

Variété vivace de tomate cerise, aux tout petits fruits à la **saveur délicieuse**, excellente à déguster à l'apéro, **les enfants l'adorent !!!** Très résistante et très productive

Très précoce



Raisin vert "Grappe" (25 à 35 g)

Origine : Variété Ancienne de Russie

Plant produisant de nombreuses grappes de petits fruits jaunes striés de vert, à la **chaire juteuse**, **sucrée**, très parfumée. D'excellente qualité gustative, très productive. Idéal pour les apéritifs, les cocktails ou pour colorer vos salades.

Étonnante !!!

Mi-saison



Cerise Orange "Grappe" (15 à 20 g)

Origine: USA

Variété très parfumée, d'une belle couleur orange. **Saveur exquise très fruitée**, variété idéale pour les salades, les apéritifs et les garnitures de plats. Très productive.

Précoce



Cerise Noire "cerise" (25 à 40 g)

Origine: Russie

Tomate cerise de couleur pourpre foncé à noir, même couleur que la Noire de Crimée. Les fruits sont très savoureux, sucrés et délicieux. Superbe, à mélanger avec d'autres couleurs de tomates cerises. Variété très productive.



Cerise Bleue "cerise" (25 à 30 g)

Origine: USA

Magnifique variété produisant des tomates cerises de 2,5 cm de diamètre. Les fruits sont très riches en anthocyanes, de puissants antioxydants. Les feuilles sont ourlées - laissant ainsi pénétrer plus de lumière solaire. Très grande productivité

solaire. Très grande productivité.

Croissance indéterminée.

Mi-saison



Cerise ananas "cerise" (20 à 25 g)

Superbe fruit doré aux rayures oranges. Peau et chair jaune foncée striée d'orange, douce saveur aromatique avec une pointe d'acidité. Très bonne production. Plante vigoureuse et récolte continue sur une longue période.

Précoce



Poire jaune "cerise" multi-fleur

Petits fruits jaunes de forme globuleuse regroupés en grand nombre sur chaque grappe. **Goût sucré**. Une seule grappe, telle celle illustrée ci-haut, peut contenir plus de 80 tomates! Type multiflora. Originaire de Suède. 75-80 jours.

Précoce



Poire Rouge "cerise" multi-fleur

Cette variété offre des centaines de fleurs et donc des centaines de petits fruits rouges en forme de poire en énormes grappes impressionnantes. Ils sont très savoureux. Une seule grappe peut porter plus de 100 fruits. Variété rare!

Précoce



... Les légumes anciens ...

2€ l'unité ou 10€ les 6 plants (en mélange)

Les Courgettes

Courgette Verte (100 à 150 g)

Variété non coureuse. Plante au développement très ouvert pour une grande facilité de récolte. Un bon équilibre entre croissance végétative et fructification. Précoce et hâtive. Beaux fruits vert de 18-20 cm de long. **Très bonne saveur et très bonne productivité**. Croissance : 50-55 jours.

Précoce



Petite Grise de Provence (100 à 150 g)

Origine: Algérie

Variété de courgette non coureuse et semibuissonnante. Ses fruits courts en forme de massue donnent de petits fruits vert clair, finement striés. Excellente qualité gustative sans amertume, très bonne crue. Bonne résistance à la sécheresse et très productive.

Précoce

Jaune "Gold Rush" (env.18cm)

Origine: Angleterre

La courgette Gold Rush est une variété non coureuse. Chair tendre, fine, d'excellente qualité gustative. A consommer jeune de préférence. Très productive.

Précoce





Ronde de Nice (600 g à 1,5 kg)

Origine: Ancienne Française

La courgette Ronde de Nice est une variété non coureuse, hâtive, très productive, les fruits se récoltent à mi-développement. Chair fine, tendre et fondante. Idéale à farcir et très bonne crue râpée. Variété buissonnante

Mi saison



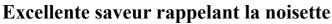
..... Les Concombres

2€ l'unité ou 10€ les 6 plants (en mélange)

Concombre Héléna (environ 35 cm)

Origine: Allemagne

Variété très productive. Fruits vert sombre brillant à peau lisse. Concombre parthénocarpe (produit surtout des fleurs femelles). Fruits vert foncé, longs et lisses.. Le concombre peut être aussi cuit à la vapeur ou dans un peu de matière grasse, puis servi en légume d'accompagnement.



Précoce



Concombre Tanja (Env.25 cm)

Petit Concombre très rustique, un peu épineux, productif. Les fruit vert foncé de 30 à 35 cm de long, sans amertume, digeste et croquant. Il faut récolter les fruits lorsqu'ils mesurent 25 à 35 cm. Variété idéale pour le jardinier amateur.

Mi saison



CORNICHON "vert de Paris"

Origine: France

Cornichon rustique, très productif, à cueillir jeunes.

Donne de petits fruits épineux, courts, droits et

cylindriques de couleur vert foncé.

Sa chair est épaisse, ferme, croquante à la saveur très fine.

Très adapté à la mise en bocaux.

Précoce

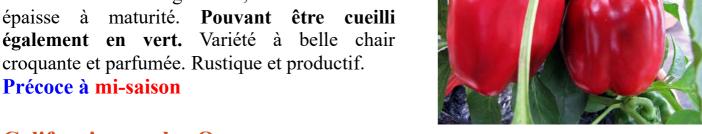


Les Poivrons **2€ l'unité ou 10€ les 6 plants** (en mélange)

California wonder (150 g à 200 g)

Origine: Amérique du Sud

Variété demi précoce très productive, aux gros fruits de couleur rouge foncé, chair fondante et épaisse à maturité. Pouvant être cueilli également en vert. Variété à belle chair croquante et parfumée. Rustique et productif.



California wonder Orange (120 g à 150 g)

Origine: Amérique du Sud

Variété productive, donnant de gros fruits de 12 cm de long qui mûrissent du vert au jaune orange. Poivron carré, 3 à 4 loges, chair épaisse et sucrée. Poivron idéal pour les salades et à frire. Rustique et productif.

Précoce à mi-saison



Corno Di Toro Rouge

Les fruits très juteux, en forme de corne, peuvent atteindre 22 cm de long et 4 cm de large. Leur saveur est excellente, cru comme farci. Ils mûrissent de vert à rouge brillant. La variété est très productive et pousse très bien dehors.

Précoce



Corno Di Toro Jaune

C'est une variété idéale pour les farces. Les fruits très juteux, en forme de corne, peuvent atteindre 22 cm de long et 4 cm de large. Leur saveur est excellente, cru comme farci. Ils mûrissent de vert à jaune-orange. La variété est très productive et s'adapte très bien pour être cultivée dehors. **Précoce**



.... Les Aubergines

2€ l'unité ou 10€ les 6 plants(en mélange)

Aubergine "Violette de Bretagne"

Origine: Bretagne (400 à 500 g)

Variété très productive aux gros fruits longs. Peau lisse et brillante d'un violet intense, elle recouvre une chair **ferme et savoureuse**. Un fruit robuste résistant à la manipulation et facile à peler. Variété très précoce pour une aubergine.

Très Précoce



Aubergine Little Finger

Une variété rustique, précoce et productive qui offre des grappes de 3-4 fruits allongés, charnus à la peau lisse, d'**un beau noir bleuté**. A récolter avant qu'il ne dépassent 5 cm. Cette plante potagère haute de 50 cm est cultivée pour ses fruits d'excellente qualité gustative, dont la chair est consommée cuite sautée ou farcie.



Aubergine "Longue Blanche"

(180 à 220 g)

Variété **très productive**, ses fruits sont cylindriques et allongés, et mesurent entre 16 et 18cm et sont de couleur blanc ivoire. La différence notable en dehors de son apparence bien sur, se situe au niveau de la chair très ferme et de son goût qui rappelle **le champignon**.



.... Les Courges

2€ l'unité ou 10€ les 6 plants (en mélange)

PATIDOU (200 à 600 g)

Origine: Mexique

Variété coureuse de petite taille ivoire-rayé vert foncé, parfois appelée courge Sweet Dumpling. Produit une dizaine de fruits par pied, à chair ferme, orangée, très fine, au délicieux goût de noisette. Elle est aussi décorative que succulente.



Très bonne conservation

BUTTERNUT (1,5 à 3 kg)

Origine : Nord de l'Amérique du Sud

Appelée aussi courge Noix de Beurre ou courge Doubeurre, elle est d'une variété coureuse et produit 4 à 7 fruits par pied. Chair jaune à jaune orangé, fine, beurrée et fondante comme de l'avocat. Goût musqué.

Très bonne conservation



POTIMARRON (1,5 à 3 kg)

Origine: Japon

Cette courge coureuse, produit 2 à 5 fruits par pied. Le véritable POTIMARRON est orange foncé, sa peau est fine et tendre, sa chair de couleur jaune orangé foncé est épaisse, tendre, sucrée, parfumée avec un très net goût de purée de châtaigne. Saveur incomparable.

Très bonne conservation



COURGE "LONGUE DE NICE" (5 à 10 kg)

Variété coureuse, aux très longs fruits pouvant atteindre 1m et peser jusqu'à 10kg. Épiderme vert clair devenant ocre à maturité. La chair orange, ferme, de saveur musquée, légèrement sucrée est incomparable sur le plan gustatif. Se consomme jeune ou à maturité complète.

Très bonne conservation



POTIRON VERT KABOCHA (2 à 3 kg)

Nommé aussi Le **potimarron vert** d'Hokaïdo il est un fruit très populaire au Japon. Sa chair est très belle, d'un beau jaune vif à saveur douce et sucrée. Délicieux à préparer en soupe, en purée ou gratins. **c'est un des meilleurs!!**

Bonne conservation



Courge spaghetti (2 à 4 kg)

Origine : Amérique du Nord

Coureuse, produisant 2 à 5 fruits par pied. Lorsqu'elle est cuite, la chair fait des longs fils, à la manière de spaghetti.

Très bonne conservation



POTIRON Rouge vif d'Étampes (5 à 15 kg)

Origine: Étampes dans l'Essonne

Le potiron Rouge Vif d'Étampes est une variété classique qui atteint parfois 20 kg et dont l'épiderme bien coloré fait honneur à la fête d'Halloween.

Très bonne conservation



Musquée de Provence (5 à 10 kg)

Origine: Sud de la France

Plante coureuse et vigoureuse, aux fruits vert foncé devenant ocre à maturité. Chair d'excellente qualité et très appréciée, ferme, de couleur orange vif. Gros fruits d'environ 20 kilos, 2 à 5 par pied.

Très bonne conservation



.... Les Melons

2€ l'unité ou 10€ les 6 plants (en mélange)

Melon "Vieille France" (300 à 800 g)

Origine: France

De culture facile en plein champ. Le melon vieille France **ne nécessite pas de taille**. Il produit de beaux fruits, avec un cycle végétatif assez court pour être cultivé au nord de la Loire. Juteux et fortement parfumé.

Précoce



Melon "Charentais" (200 à 400 g)

Origine: France

Melon charentais (Murmel) à croissance ouverte avec une base de fruits uniforme et un poids moyen de 600 g. Facile à entretenir Particulièrement adapté pour la culture dans la serre et la culture en plein air. Goût particulièrement aromatique.

Précoce



... Les Piments

2,50€ l'unité

Piment "Végétarien"

Origine: Antilles Échelle de Scoville = 2
Les fruits de ce piment sont de saveur très puissante et parfumée. Ils dégagent une forte odeur de piment vert mais sans être très fort. Le piment végétarien et un piment doux.

Mi-saison



Piment "Espelette"

Origine: France Échelle de Scoville = 4
Piment à fruits coniques vert à rouge de 7 à 9 cm.
variété qui a été introduite au Pays Basque, utilisée
en médecine puis, très vite, comme succédané du
poivre noir, condiment et conservateur des viandes.
Il est avant tout un condiment plus qu'une épice.
Précoce



Piment "Purple delight"

Origine: USA Échelle de Scoville = 8

Piment violet très fort. Les fruits de 2 cm mûrissent de vert à violet à rouge écarlate. Les fleurs sont violettes et le feuillage est panaché vert et pourpre.

Variété très ornementale !!!

Mi-saison



Piment "Habanero"

Origine: Antilles Échelle de Scoville = 10

Appelé aussi piment Antillais. Il est parfait pour la cuisine Indienne ou Jamaïcaine. Attention ce piment est extrêmement piquant, c'est l'un des piments les plus forts du monde mais avec une saveur unique.

Mi-saison



Les minis mottes

..... Les salades

3€ les 12 plants



Batavia Lioba

Plante annuelle, très précoce, à végétation trapue, a des feuilles cloquées et gaufrées, vert blond, formant une pomme fermée. Les feuilles, d'excellente qualité gustative, très croquantes,



Feuille de chêne rouge

Salade à couper rustique, productive et supportant bien la chaleur, elle a l'avantage de pouvoir être récolté en toute saison. Belles feuilles tendres et frisottées, de couleur rouge



Laitue pommée Reine de mai

La laitue **Reine de Mai** de pleine terre est une laitue de printemps pommée, hâtive, moyenne, bien serrée, aux feuilles blondes, légèrement teintées de rouge, tendres



Merveille des 4 saisons

Laitue à couper blonde finement frisée et volumineuse. Récolter jeune au fur et à mesure des besoins ou bien la couper entière. Idéale pour toute la saison.



Sucrine

Salade compacte bien coiffée, au cœur rond bien plein. Belle couleur brillante. Bonne tenue à la nécrose et à la montaison.



Roquette Sauvage

La Roquette Sauvage donne des feuilles plus petites et pousse plus lentement que la roquette cultivée. Autre différence, sa saveur est plus prononcée et plus poivrée que sa cousine.

Se resème facilement naturellement !!!

..... Les betteraves 3€ les 12 plants

Chioggia:

La Betterave de Chioggia est une variété très hâtive. La Betterave de Chioggia est ronde, à la chair sucrée, rose veinée de blanc. Sa magnifique chair la rend très décorative en cuisine. Elles se consomment crues, râpées en vinaigrette ou cuites dans les salades.



Golden

La betterave golden est une très belle variété ancienne américaine à racine ronde, jaune or et à **la saveur exquise**. Cette variété conserve sa chair jaune doré et sa saveur douce et sucrée à la cuisson. Les feuilles d'un vert tendre sont consommées en salade ou comme des épinards.



Betterave rouge

Variété précoce, elle se récoltes en été et à l'automne. La chair a une couleur rouge, sa peau est lisse. Variété savoureuse, de texture excellente et très tendre. Racine de taille moyenne et uniforme.



Le Fenouil

Variété précoce. Gros bulbe sphérique très blanc, feuillage moyen. Légère saveur d'anis. Bonne résistance à la montaison. Consommer ses graines en décoction est excellent pour la digestion.



..... Les choux 3€ les 12 plants

Chou Pommé

Variété précoce. Cycle de 60 jours après plantation. Produit de petites têtes rondes de 1 kg à 1,3 kg. Variété très uniforme adaptée aux semis successifs. Production d'été et d'automne.



Chou Rouge

Cycle de 94 jours après la plantation. Pomme compacte et saine. Très bonne tenue en été. Souple d'utilisation. Excellent cru.



Chou Brocoli

Variété à croissance rapide pour des productions d'été et d'automne. Tête vert clair bien rondes, hautes et de taille moyenne, peu de production de pousses latérales.



.....Côte de blette.....

1,50 € le plant 4€ les 3 plants

Blette Blanche

Charnu large cote de 10 a 12 cm, plates très blanche de 35 a 40 cm.



Blette Rouge

Port dressé à large cardes rouges et au feuillage vert foncé



Blette Jaune

Feuille verte et cardes jaune brillant.



La bette et la blette sont le même légume! Elle ne se mange que cuite et se cuisine différemment pour les côtes (ou cardes) et pour les feuilles, en raison de temps de cuisson différents. Elle est riche en bêta-carotène et pro-vitamine A : ces vitamines sont essentielles à la peau, aux tissus et à la vision.

On s'est longtemps contenté de distinguer la bette à carde rouge de celle à carde blanche mais à la fin du XIXème siècle quand ce légume était très prisé, on dénombrait 8 à 10 variétés cultivées. On parle de Swiss Chard, en anglais, de betterave argentée et d'épinard perpétuel pour dénommer les différentes variétés dont les couleurs passent du vert clair à foncé, à la robe rouge, pourpre ou argentée. **Légume oublié qui mérite de revenir dans nos assiettes !!!**

.... Poireaux en racines nues

Disponible à partir de début juin 6,50€ les 50 plants (racines nues)

POIREAU "Géant d'hiver "

Poireau au fût blanc, très long (25 à 30 cm) et d'excellente conservation. Les poireaux apprécient les terrains meubles, frais, argileux et sont exigeant en fumure. Préalablement à la plantation, vous devez raccourcir les feuilles et les racines de 1/3 de leur longueur. Placez les jeunes plants dans un sillon d'une quinzaine de centimètres.

Pour obtenir de plus beaux fûts blancs faire 1 ou 2 buttages. La distance de plantation est d'environ de 10 à 15 cm sur les rangs et de 20 à 50cm entre les rangs. Arroser abondamment lors de la culture (si il ne pleut pas).

Variété très résistante au froid et peu sensible aux maladies du feuillage. Récolte : de novembre à mars.



POIREAU "Jaune Gros Du Poitou"

C'est une variété d'été qui produit de gros poireaux à pied court et au feuillage vert clair. Trés productif. Variété précoce et de croissance rapide. Résiste au froid jusqu'à -10° C. Récolte automne et hiver. Sensible au froid,. Pour climat doux tel que l'Ouest de la France.



Légumes Vivaces et Perpétuels

TARIF 5€ L'UNITÉ

Artichaut "Impérial Star"

(300 à 400 g)

Variété précoce de végétation très vigoureuse. Plante large et trapue. Très bonne qualité gustative, doux et tendre qui produit 7 à 8 fruits par pied, de 12 cm de diamètre de forme ronde bien uniforme.



Artichaut violet

Cet artichaut est à consommer avant éclosion. Plus les têtes sont jeunes et plus elles sont tendres : on appelle cela poivrade. Dans ce cas elles peuvent être consommées crues à la vinaigrette. Un peu plus avancées en développement il est préférable de les consommer cuites. L'artichaut 'Violet' porte de petites têtes globuleuses très charnues, d'une couleur violet intense.



Topinambour

Légume oublié qui revient dans nos assiettes pour sa délicieuse saveur d'artichaut. Très facile à cultiver et rustique, le topinambour s'adaptera à tous types de sols. On consommera le topinambour cuit en vinaigrette, en gratin, frit, ou encore à la crème.



Oca du Pérou

L'oca produit des tubercules (3 à 6 cm) de couleur jaune, blanc et rose, de forme oblongue avec des yeux marqués. Les tubercules se consomment cuits, en salade ou en accompagnement d'une viande en sauce.

Facile à produire et très productif, il se récolte à partir d'octobre et tout au long de l'hiver.



Rhubarbe

Plante pouvant atteindre 1,50 m. Les feuilles immenses en forme de cœur, sont toxiques. Seules, les grosses tiges de couleur verte ou rouge sont comestibles. Aime les sols frais, profonds et meubles. Éviter les sols calcaires. Exposition ensoleillée. Supporte les grands froids. Les tiges cuites, sont charnues et tendres, avec un goût acidulé.



Consoude "Boking 14"

Plante qui, depuis l'Antiquité, a prouvé ses vertus dans le renouvellement des cellules. On peut consommer ses grandes feuilles dans les salades, les soupes, ou en beignet. Au jardin : c'est une plante fertilisante naturelle. Pailler le sol avec ses grandes feuilles ou bien faire un purin pour favoriser la fructification, le développement foliaire et pour stimuler la flore microbienne du sol. Floraison de mai à juin.



Poireau perpétuel

Ce poireau perpétuel forme des touffes de nombreux poireaux plus goûteux que les variétés ordinaires. Leur taille est plus petite que le poireau classique, en général leur calibre n'excède pas la taille du petit doigt. A consommer comme le poireau traditionnel. Il a l'avantage de ne pas avoir besoin d'être replanté chaque année car il est vivace et très rustique.



Cive perpétuel

La cive vivace ou cive de Saint Jacques est un légume très ancien, vivace et rustique. Cette aromatique, au goût d'oignon a en effet la particularité de pouvoir se **récolter tout au long de l'année.** On peut en consommer les feuilles ou les bulbes pour accommoder les salades ou sur une tartine de pain beurre. La cive est un légume perpétuel, il restera en place plusieurs années.



L'oignon rocambole

L'oignon rocambole est une curiosité car outre ses oignons souterrains il produit des **bulbilles aériennes au délicieux goût d'échalote**. De nouvelles pousses repartiront de la base du plant ou resemées naturellement par les bulbilles aériennes tombées sur le sol. L'oignon rocambole est un légume perpétuel, il restera en place plusieurs années.



L'ail rocambole

L'ail rocambole est un ail vivace extraordinaire, en effet, il n'a pas besoin d'être arraché pour être consommé car il produit des bulbilles aériennes au bout de ses tiges. Il laissera d'abord apparaître de très belles fleurs de couleur mauve pour donner des bulbilles aériens de 1 à 2 cm que l'on consommera comme de l'ail commun. L'ail rocambole peut atteindre 80 cm de haut.



Physalis Peruviana "Coqueret du Pérou"

Le coqueret du Pérou produit un fruit jaune délicieux riche en vitamine A et C, un peu plus gros que l'amour en cage. Les fruits peuvent être récoltés et consommés nature lorsque le calice est sec. En serre chaude et lumineuse, il donnera un rendement maximum. Il peut aussi être planté en pleine terre après les périodes de gel dans un emplacement chaud et lumineux. Très productif.



Raifort Armoracia rusticana

Appelé aussi moutarde des Allemands, ces jeunes feuilles peuvent être consommées crues. On emploie la racine, râpée et on peut la conserver dans l'huile. Le raifort facilite la digestion des mets gras. Culture: on le récolte de septembre à fin mars. Plantation dans un sol riche, profond et, si possible, léger. Nécessite peu d'entretien. Au jardin: Il est aussi possible de la planter aux pieds de vos pommiers.



Morelle de Balbis

Plante extraordinaire qui produit des fleurs bleu-clair d'où naissent des grappes de fruits enveloppés d'une bogue épineuse. Il faut attendre que la bogue s'ouvre complètement pour récupérer le fruit au goût de Litchi qui se consomme "nature" cuit ou en confitures. Au potager, cette plante peut aussi être utilisée comme culture-piège pour les doryphores ou en compagnonnage pour protéger les pommes de terre des nématodes. Très riche en vitamine C.



Céleri perpétuel Levisticum officinalis

Plante originaire de Perse, aussi appelée **Ache des montagne ou Livèche**. Ses grandes feuilles parfument les aliments, notamment les soupes et les sauces. Les tiges et racines, à forte odeur de céleri, servent de condiments pour les salades. **Culture:** aime être au soleil. Sol ordinaire. Rustique, au moins jusqu'à -15°C.



Coriandre Vietnamienne Polygonum odoratum

Aussi appelée "rau ram", elle est très utilisée dans la cuisine asiatique et a des propriétés digestives. Son parfum rappelle la coriandre mais avec une note un peu épicée et citronnée, mais elle s'utilise fraîche car au séchage le feuillage perd tout son attrait. Elle préfère la mi-ombre et tolère des températures jusqu'à -9°C. Attention à ne pas la confondre avec la renouée annuelle (*Persicaria maculosa*), adventice souvent envahissante.



... Légumes Anciens ... TARIF 3,50€ L'UNITÉ

Arroche Rouge

Cette ancienne variété offre des feuilles tendres, très larges, d'un rouge qui reste foncé à la cuisson. Elles se consomment crues ou cuites comme des épinards. Charlemagne l'indiquait comme plante potagère dans son Capitulaire de Villis dés le IXème siècle. Ce légume fut longtemps très apprécié en Europe de l'est avant de tomber en désuétude.



Amarante "Queue de renard"

Plante sacrée cultivée par les Aztèques et les Incas du fait de ses grandes valeurs nutritives.

Les graines s'utilisent comme le millet et se consomment en farine ou grillées alors que les feuilles se dégustent à la manière des épinards. Ses longs épis floraux, pouvant atteindre 50 cm de long, illuminent et allègent les massifs du jardin pendant tout l'été. Se ressème spontanément sans toutefois devenir envahissante



Amarante rouge

Végétation rapide, les feuilles se consomment crues en salades mixtes ou cuites. Les feuilles, les tiges et les épis sont rouges. Plante à croissance rapide de 1,8 m. Sa teneur en minéraux est aussi remarquable : c'est une excellente source de calcium, fer, magnésium, potassium, cuivre, manganèse, sélénium, phosphore. On y trouve également du potassium et du zinc. Elle contient de la lécithine favorable au système nerveux et cérébral.



Bourrache officinale

On utilise la bourrache en salade, cuite comme l'épinard, en infusion, les fleurs en décoration des plats de crudités avec leur délicat goût iodé (léger goût d'huître).

Très mellifère, la bourrache permet une meilleure pollinisation au verger et au rucher. Elle repousse les mollusques et étouffe les mauvaises herbes.



Mauve Sylvestre

Les fleurs et feuilles sont comestibles. Largement consommée en Afrique du Nord, est appelée en arabe dialectal *khoubize* ou bien *Bequoula*. Les jeunes feuilles sont utilisées en salade ou comme des épinards. La plante atteint une hauteur de 1 m à 1,5m. Elle se resème toute seule. Séchées, ses fleurs sont merveilleuses en infusion pour adoucir la gorge.



Tétragone

Appelé aussi Épinard de Nouvelle-Zélande. Cet épinard d'été, à la saveur agréable, a un développement rapide et est plus productif que l'épinard (surtout par temps chaud). Chaque pied peut s'étaler sur près de 1m². Récolter les grandes feuilles charnues. C'est un légume santé qui contient beaucoup de vitamine C, B1, B2, PP, et des sels minéraux.



Kiwano

Le Concombre Cornu d'Afrique ou Kiwano est une authentique curiosité! Sa chair est juteuse, fine, douce et sans amertume aux notes de kiwi ou banane selon la maturité du fruit. A consommer cru nature, salé ou sucré, dans une salade de fruits ou avec du poisson et un jus de citron vert. Entre dans la compositions de certains cocktails.



L'Epinard Fraise

L'épinard-fraise est un légume dont on peut consommer les fruits et les feuilles. Le fruit ressemble à une grosse fraise et a le goût de betterave très sucrée. Les feuilles ont le goût de noisette. Crues, il faut les consommer avec modération car elles contiennent des oxalates.



Chou Palmier de Toscane

Légume très populaire en Italie. Ressemble beaucoup au chou frisé mais en plus tendre. Se prépare en salade avec les jeunes feuilles, dans la soupe, au wok avec d'autres légumes ou en pesto. Pour les grandes feuilles, il est recommandé d'enlever la côte (partie centrale) qui est moins tendre. Légume riche en saveurs et très sain. Excellent antioxydant.



Choux Kale vert

Chou ancien non pommé dont on récolte les feuilles pendant toute les périodes automnale et hivernale de même qu'au début du printemps. Très riche en vitamines C et A . Un légume santé à découvrir !! Reste 1 an en place dans votre potager !!



Chou Kale rouge

Chou frisé d'une belle couleur pourpre aux feuilles dentelées en **très haute teneur en vitamine C.**. Ses feuilles au goût sucré et doux se consomment jeunes ou matures. 1m de hauteur environ. **Pour préparer le kale rouge idem que le vert**.

Culture: Apprécie les sols riches et argileux mais pourra s'accommoder de la plupart des terres tant qu'il aura de la fraîcheur. Protéger avec un voile d' hivernage en cas de fortes gelées. Reste 1an en place dans votre potager!!



Découvrez tous nos aromatiques et fleurs dans notre catalogue: Aromatiques et fleurs

..... Fraises remontantes

1,10€ l'unité ou 10€ les 10 plants

Fraise "Cirafine"

Variété remontante, d'excellente qualité gustative. Fruit de calibre moyen, ovoïde allongé, parfois bosselé, mais de belle présentation, rouge sang brillant. Finesse de chair, plutôt parfumée. Récolte de juillet à novembre. Très bonne tolérance à l'oïdium.



Très productive

Fraise Charlotte

Variété à essayer qui devrait trouver son créneau entre Mara et Cirafine. Bonne qualité gustative (arôme et saveur). Bonne tenue du fruit. Goût fruité et chair moelleuse. Les fruits apparaissent de juin jusqu'aux premières gelées, et sont de taille moyenne. Bonne rusticité de la plante.





..LES FLEURS

Fleurs utiles au potager, de la romance et du charme dans votre jardin et de belles couleurs dans vos assiettes!

TARIF 1,50€ L'UNITÉ

Tagete Signata Fleurs et feuilles comestibles

Origine: Mexique

La tagète se caractérise par des feuilles très fines et très découpées. Elle dégage une odeur de mandarine incroyable. ses jolies fleurs panachées jaune orangé sont comestibles avec un goût d'agrume étonnant. Qui décorent à merveille vos plats.

Au jardin : odeur géniale au potager avec une floraison qui se renouvelle jusqu'à l'automne. Ses racines sécrètent une substance qui empêchent le développement des nématodes.

Bonne protectrice au pied des tomates !!!



Tagete lucida Fleurs et feuilles comestibles

Origine: Mexique

Tagète aromatique comestible surnommée estragon du Mexique, elle dégage un parfum anisé. Elle était chez les Aztèques et les Mayas une plante sacrée et médicinale. Elle est utilisée en tant que condimentaire pour parfumer vos plats. Goût très prononcé et étonnant d'Estragon.

Au jardin: on peut utiliser les fleurs en purin contre les chenilles et pucerons.



Œillet d'Inde panaché

Origine: Antilles

Ses pétales ont un goût qui se rapproche du fruit de la passion, et colorent toasts et salades !!!

Au jardin: puissant répulsif pour de nombreux insectes (puceron, mouche blanche...). Ses racines sécrètent une substance qui empêchent le développement des nématodes.

Bon protecteur au pied des tomates !!!



TARIF 2€ L'UNITÉ

Cosmos sulfureux Pétales comestibles

Plante annuelle de 40 cm très rameuse, à fleurs simples de couleur jaune, orange clair et foncé. Dans le langage des fleurs, il est le symbole de l'innocence. Ses pétales agrémenteront vos plats d'une saveur douce et délicate.

Au jardin : De nombreux insectes utiles au jardin le visitent pour leur nectar et leur pollen. Les graines sont appréciées des chardonnerets. Floraison longue de l'été à l'automne.



Cosmos "Pureté"

Une variété de Cosmos dotée de grandes fleurs gracieuses d'un blanc très pur et d'un feuillage léger. Une élégante simplicité, superbe en compagnie d'autres plantes aériennes, très chic en bouquet. **Plusieurs floraisons successives de juillet à octobre.**

Au jardin : C'est l'une des meilleures plantes nectarifères pour attirer les papillons, les abeilles et autres insectes bénéfiques pour le jardin ou potager.

Un peu de charme dans votre jardin !!!



Tournesol "Soleil"

Le tournesol peut facilement atteindre 2 m de haut. Son développement est spectaculaire. La hauteur est fonction du caractère bien travaillé du sol. Il produit de grandes quantités de graines dont raffolent les oiseaux, le gibier et la basse-cour. Il est utilisable en massif.

Du soleil tout l'été dans votre jardin.....



Tournesol Rouge

Variété peu commune très originale, qui dévoile un dégradé de couleurs rouges. Il peut atteindre 2 à 3.5m de haut et produit d'énormes fleurs pouvant atteindre 30 cm de diamètre. Un régal pour les yeux et pour les butineurs !! Aime les sols frais, profonds et meubles.

Au jardin: De nombreux insectes utiles au jardin le visitent pour leur nectar et leur pollen et les oiseaux l'adore



Maïs doux

Cette variété de maïs doux est à croquer légèrement cuit à la vapeur avec un peu d'huile d'olive, de beurre ou encore au barbecue. Un vrai délice !!!

Vous pouvez aussi trouver dans un livre de recette ou en ligne une recette Mexicaine appelé "Elotes", épis de maïs à la mexicaine, un vrai régal!!

