

L'atelier des Bons Plants

Plants de légumes, condimentaires et fleurs et petits fruits



... Les Tomates ..

1,60€ l'unité

.... Les Rouges....

Monfavet Grappe (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



Précoce de Quimper (50 à 100 g)

Origine: Variété Ancienne Bretonne (Finistère)

Variété française originaire de Quimper en Bretagne, **tomate rouge en grappe**, 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



Marmande (150 à 250g)

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



"De Berao" Grappe (100 à 150g)

Origine: Allemagne

Variété de tomate qui produit des fruits de couleur rouge rappelant la variété 'Roma', idéal pour faire vos tomates séchées. Elle est très productive et résistante et a un cycle de production très long, sous serre elle peut donner très tard en saison, parfois jusqu'en novembre-décembre. Elle a une croissance très importante et peut atteindre 4,50 mètres en hauteur.

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



Tomate Beefsteak (250g, jusqu'à 1kg)

Origine : Amérique

Fruits ronds rouge de gros calibre pouvant atteindre de 200g à 1 kg. Chair épaisse, fondante, présente très peu de graines et à la couleur de la viande, d'où son nom. Excellente saveur extra douce et parfumée. Variété idéale à farcir ou à servir en tranche

Mi saison à Tardive



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



...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 bon saveur, très parfumée. Récolter quand le fruit est jaune doré, ne pas laisser rosir.

Mi-saison



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 très savoureuse et douce avec peu de graines.** 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 500g)

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 faire une salade !**

Mi-saison



Jaune de Belgique (250 à 300 g)

Origine: Belgique

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

Mi-saison



Cornue des Andes "Jaune" (100 à 200 g)

Origine: Russie

Fruit jaune tirant sur l'orange à pleine maturité, de forme cylindrique allongé se terminant en pointe souvent retourné. Bouquets de 3 à 5 unités. Chair épaisse et "sèche" contenant peu de graines.

Variété productive. ***Saveur plus prononcée et sucrée que sa sœur l'Andine rouge.***

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 avec peu de graine.** 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 de tomates cocktail qui produit une abondance de bouquets de 10 à 20 fruits. Ces fruits, jaune citron, allongés en forme de petites bananes. **Variété très digeste contenant peu de graines.** Chair jaune, très douce, idéale pour les salades de tomates.

Très précoce



..... La Rose

Pink tiger (10 à 20g) *Nouveauté 2026*

La tomate Pink Tiger est une **variété de tomate cocktail allongée**, elle se distingue par ses fruits de 6 à 10 cm de long, au calibre petit, à la peau rose foncé zébrée de jaune d'or. Sa saveur est très **douce et fruitée, idéale pour les salades et les apéros !!**

Précoce



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.**

Mi-saison



... Les Noires ...

Noire de Crimée (130 à 350 g)

Origine: Russie

Produit des beaux fruits à la chair de couleur rouge-brun 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.

Mi-saison



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**, offre un bon rendement.

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 qui une fois ouverte est pourpre noire avec un collet vert, **saveur très savoureuse et douce**. Plante vigoureuse de bonne résistance aux maladies, croisement entre la Noire de Crimée et la Cœur de Bœuf.

Mi-saison



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



Ananas Noire (400 à 800 g)

Origine: Belgique

Tomate Black Pineapple est une variété très intéressante, sa chair est marbrée verte et jaune avec des raies roses et est pauvre en graines. Elle présente des différences de textures surprenantes entre le moelleux et le ferme dans un même fruit, **un vrai régal !**

Mi-saison



Cornue des Andes "Noire" (100 à 200 g)

Origine: Russie

La variété de Cornue des Andes noire est une nouvelle variété issue d'un **croisement naturel entre la cornue des Andes rouge et la noire de Crimée**. Cette variété est très originale et chaque fruit est un vrai plaisir gustatif. **Peu de graine elle est donc très digeste !**

Très productive. Elle mérite vraiment d'être connue !

Mi-saison



.....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 **très bonne qualité gustative** à consommer de préférence cru, en salade. **Saveur douce et délicate avec peu de graines.**

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 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 et avec peu de graines. 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. **Originale et délicieuse !!**

Mi-saison



.... Les Tomates cerises

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.

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.**

Mi-saison



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.**

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 Aubergines

2€ l'unité

Aubergine Violette de Bretagne (400 à 500 g)

Variété très productive parfois épineuse, produit des fruits violet-noir en forme de massue, de 20 à 30 cm de long et de 8 à 10 cm de diamètre. Elle bénéficie d'un fort développement et peut atteindre 1 m de hauteur. Très hâtive et vigoureuse, adaptée aux régions un peu plus fraîches.

Précoce



Aubergine Little Finger (150 à 200g)

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.

Très Précoce



Aubergine "Longue Blanche"

(180 à 220 g)

Variété **très productive**, fruits qui mesurent entre 16 et 20cm et sont de couleur blanc ivoire. Étonnante avec son goût qui rappelle **le champignon**. La différence notable en dehors de son apparence bien sur, se situe au niveau de la **chair très ferme et généreuse, idéal pour faire les caviars d'aubergine**



Mi-saison

..... Les Poivrons

2€ l'unité

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.

Précoce à mi-saison



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



Poivron Chocolat

Le poivron chocolat est **très productif et précoce**. D'abord vert, il devient couleur chocolat à maturité. Fruits allongés, charnus et d'un **grand plaisir gustatif**. Produit des fruits très attrayants de chair très douce et délicieuse ! On peut le récolter vert ou à maturité.. **De saveur très douce il est idéal à préparer cru en salade mais aussi farci, ou en ratatouille...**

Précoce



... Les Piments

2,50€ l'unité

Piment "Végétarien"

Origine : Antilles Échelle de Scoville = 0

Les fruits de ce piment **sont de saveur très aromatique**. Ils dégagent une forte odeur et il **ne pique absolument pas** ! Le piment végétarien et un piment doux très utilisé dans la cuisine antillaise et apprécié par les végétariens, **saveur incroyable**.

Mi-saison



Piment ‘Espelette’

Origine : France Échelle de Scoville = 2

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 assez 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 mais aussi très goûtu**, c'est l'un des piments les plus forts du monde mais avec une saveur unique.

Mi-saison



Piment Espagnol 'Padrón'

Origine : Espagne Échelle de Scoville = de 0 à 4

Le **piment typique d' Espagne**, il est l'ingrédient majeur des tapas !! **Il est très important de le récolter vert et de petite taille car dans ce cas il ne pique pas, plus gros il sera piquant.** Plante vigoureuse et facile de culture.

Mi-saison



Piment Mexicain "Jalapeno"

Origine : Mexique échelle de Scoville= 5 à 8

Le **piment jalapeño** tient son nom de la ville mexicain de Jalapa, comme tous les piments, le jalapeño est très **riche en vitamine C et en vitamine B6**. Mais la plupart des propriétés du jalapeño proviennent de sa teneur en **capsaïcine** qui accroît la circulation sanguine et agit comme un anti-inflammatoire.

Mi-saison



...Les Basilics...

TARIF 3,50€ L'UNITÉ

Basilic Grand vert

Le basilic à grandes feuilles est le plus connu et le plus utilisé des basilics. Vous le cuisinerez avec vos salades, soupes, pâtes et sauces. Il est aussi une plante médicinale utilisée en infusion en tant que **tranquillisant naturel... L'authentique basilic pour faire le pesto !**



Basilic Grec

Variété naine de basilic. La plante fait 20 à 30 cm de hauteur et prend la forme d'une magnifique boule. La qualité majeure de cette variété réside dans le fait qu'elle ne fleurit que vers le début ou le milieu de l'automne alors que toutes les autres variétés sont déjà en graines. **Très Résistant et très parfumé pour les salades**



Basilic Thaï

Basilic à la saveur épicée proche de celle de l'estragon ou de l'anis. Présente en Asie du Sud-Est, feuilles vertes fines et pointues avec ses tiges et des inflorescences pourpres. **Très parfumé pour les bouillons et cuisine asiatique.**



Basilic Citron

Plante aromatique méridionale au port buissonnant et au feuillage vert, brillant, ovale. La variété citron présente un **goût et une senteur de citron très originale pour vos salades et autres plats de l'été.** **Délicieux en tisane digestive !**



Le Basilic Sacré

Appelé aussi le "Tulsi" est **vénéré en Inde comme la Reine des plantes**, il est idéal pour les infusions de bien-être, mais aussi délicieux en cuisine, notamment dans les salades ou pour sublimer les fraises. **Variété très résistante**



..... Melons, Pastèque.....

2€ l'unité

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



Pastèque "Sugar Baby"

Plante annuelle aux longues tiges sarmenteuses, la *Sugar Baby* est une **variété de pastèque qui ne nécessite aucune taille**. Elle offre un goût exceptionnellement sucré et produit de petits fruits ronds à écorce sombre, légèrement rayée. **Facile à cultiver, elle s'adapte très bien à nos climats tempérés grâce à son développement compact.**

Précoce



....Le Kiwano...

3,50€ l'unité

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 composition de certains cocktails !**



..... Les Concombres

2€ l'unité

Concombre Hélène (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. **Excellente saveur rappelant la noisette**

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



..... Le Cornichon

CORNICHON "Vert de Paris"

Origine: France

Cornichon précoce et 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 Courges

2€ l'unité

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 fruits très longs, sa peau vert clair vire à l'ocre en fin de saison, et sa **chair orange, ferme et musquée avec peu de graines**, offre une saveur légèrement sucrée d'une qualité gustative remarquable. Elle se déguste aussi bien jeune comme une courgette avec peu de graines, qu'à maturité comme une grosse courge

Très bonne conservation.



POTIMARRON 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. **Saveur incroyable !**

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 sympa à cuisiner farcit !!**

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 20 kg)

Origine : Sud de la France

Plante coureuse et vigoureuse, aux fruits vert foncé devenant ocre à maturité. **Chair d'excellente qualité gustative au goût de châtaigne** de chair ferme, de couleur orange vif, environ 2 à 5 fruits par pied.

Très bonne conservation



.... Les Courgettes

2€ l'unité

Courgette Verte de Milan (100 à 150 g)

Origine : Italie

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



Courgette Petite Grise de Provence

(100 à 150 g) **Origine : Algérie**

Variété de courgette non coureuse et semi-buissonnante. 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 FLEURS

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

TARIF 2,50€ L'UNITÉ

Cosmos "Sulfureux" Pétales comestibles

Plante annuelle de 40 à 70 cm très rameuse, à **petites fleurs** simples de couleur jaune, orange clair et foncé. **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. Ses graines sont appréciées des chardonnerets et ses fleurs et jeunes feuilles sont **comestibles** et **mellifère**. Dans le langage des fleurs, il est le symbole de l'innocence



Cosmos "Pureté" Pétales comestibles

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. Un peu de charme dans votre jardin !!!**



Cosmos Antiquité Pétales comestibles

Variété de Cosmos de 60 cm de très longue floraison, les fleurs sont d'un **profond rouge Bourgogne qui se transforme au fil du temps en un rose plus clair, légèrement teinté de bronze**. Ce coloris unique est vraiment magnifique dans les jardins et au milieu des potagers. **Un peu de charme dans votre jardin !!!**



Tournesol "Soleil "

Ce 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. 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'adorent !**



Maïs doux Comestible

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 !!**



... Nos Œillets ...

TARIF 1,50€ L'UNITÉ

Œillet d'Inde panaché Pétales comestibles

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 empêche le développement des nématodes.

Bon protecteur au pied des tomates !!!



Tagete Signata Fleurs et feuilles comestibles

Origine: Mexique

Oeillet type tagète qui **dégage une odeur de mandarine incroyable**. Fleurs panachées jaune orangé avec un goût d'agrumes étonnant. **Qui décorent à merveille vos plats.**

Odeur géniale au potager avec une floraison qui se renouvelle jusqu'à l'automne.

Bonne protectrice au pied des tomates !!!



Fleurs vivaces

TARIF 5,00€ L'UNITÉ

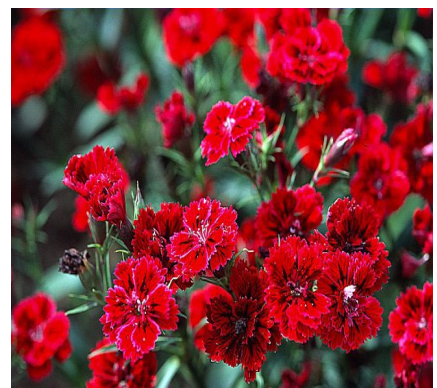
Gaillarde Dazzler

La gaillarde 'Dazzler' est une plante vivace de massif, peu exigeante et très robuste, qui supporte aussi bien la sécheresse que le froid. De juin à septembre, elle vous offrira une jolie floraison bicolore rouge à point jaune.



Oeillet du poète

Cet œillet de couleur rouge intense, vivace bisannuelle et très parfumé, est remarquable en massif, bordure ou rocaille. Il fleurit abondamment du printemps jusqu'au milieu de l'été et offre sa floraison éclatante dès la deuxième année.



.....Côte de blette.....

1,50€ l'unité ou 4€ les 3 plants

Blette Blanche

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



Blette Rouge

De couleur rouge au port dressé à large cardes rouge et au feuillage vert foncé



Blette Jaune

Feuille verte et cardes jaune brillant.



... Légumes feuilles anciens ...

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.



Ficoïde glaciale *Nouveauté 2026*

Plante originale et gustative qui séduit par son feuillage scintillant, comme perlé de givre. Croquante et rafraîchissante, elle apporte une **touche saline unique aux salades d'été**. Facile à cultiver, productive et résistante à la chaleur, plante à la **saveur surprenante**. **À consommer frais ou cuit à la manière des épinards ! Saveur incroyable et bon pour votre santé .**



Epinard Perpétuel *Nouveauté 2026*

L'épinard perpétuel, aussi appelé blette-épinard, est une vivace généreuse qui offre des feuilles tendres toute l'année avec très peu d'entretien. Ses feuilles douces, moins acides que les oseilles et **plus moelleuses que l'épinard classique**, se cuisinent crues ou cuites. Résistant au froid et aux maladies, **cette plante robuste produit pendant plusieurs années et se récolte au fil des besoins**. Idéal pour un potager durable, productif et gourmand



L'épinard-Fraise

Fruits et feuilles comestibles

Plante rustique formant une rosette de feuilles triangulaires au goût de **noisette**, consommables crues ou cuites. Ses **petits fruits rouges**, juteux et sucrés, rappellent de grosses fraises avec une **saveur douce de betterave**



.. Fleurs vivaces et semi-vivaces ..

TARIF 3,50€ L'UNITÉ

Belle de nuit

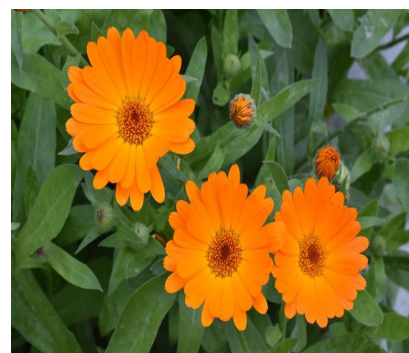
Jolies fleurs panachées à floraison généreuse tout l'été. Leur croissance rapide et leur grande simplicité de culture en font des compagnes idéales pour illuminer le jardin comme les espaces en pot. **À la nuit tombée, leurs fleurs s'ouvrent et libèrent un parfum délicat** qui embaumera votre terrasse, votre balcon ou vos massifs, créant une atmosphère douce et presque féérique.



Calendula " Souci des jardins "

Fleurs comestibles

Plante annuelle produisant de grosses fleurs jaunes et orangées qui illuminent instantanément le jardin, le **calendula attire aussi un insecte nommé le syrphe, dont les larves dévorent les pucerons**. Souvenirs des jardins de nos mères ou grands-mères. **Afin de réaliser un bon macérat de fleur de Calendula dans l'été!!**



Capucine **Fleurs et feuilles comestibles**

Les capucines sont des **plantes polyvalentes et attrayantes qui ajoutent une touche de couleur et d'éclat à votre jardin**. Avec leurs variétés à couleurs vives et à formes uniques, il y a une capucine parfaite pour chaque jardinier. **Fleurs que les feuilles, les boutons floraux sont riches en vitamines C et en soufre naturel.**



Bourrache officinale **Fleurs comestibles**

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.



Arroche Rouge **Feuilles comestibles**

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 dès le IXème siècle.



Mauve de Mauritanie

Fleurs et feuilles comestibles

Plante appelée en arabe dialectal *khoubize* ou bien *Bequoula*. **Les jeunes feuilles sont utilisées en salade ou comme des épinards.** Elle se resème toute seule. Séchées, ses fleurs sont merveilleuses en infusion pour adoucir la gorge.



Tabac Blond "De Virginie"

Plante haute (1,5 m) très décorative au jardin. Variété pour la préparation artisanale du tabac, ses feuilles douces se prêtent bien au séchage. **Culture** : plein soleil, sol riche et drainé, arrosages réguliers, 40–50 cm entre plants, pincer les fleurs pour favoriser les feuilles, **récolte du bas vers le haut puis séchage.**



Amarante "Queue de renard"

Feuilles et grappes comestibles

Plante sacrée des Aztèques et des Incas, appréciée pour ses grandes valeurs nutritives. **Ses feuilles se cuisinent comme des épinards, tandis que ses graines, riches et énergétiques, s'utilisent comme le millet : en farine, grillées ou cuites.** Ses longs épis retombants, d'un rouge profond, illuminent les massifs tout l'été. **Elle se ressème spontanément sans devenir envahissante**, offrant chaque année une touche exotique et généreuse au jardin.



Amarante rouge

Feuilles et grappes comestibles

Plante décorative et nourrissante à croissance rapide (jusqu'à 1,8 m), entièrement teintée de rouge. Ses **feuilles tendres**, légèrement sucrées, se consomment crues en petite quantité ou **cuites comme des épinards**. En fin de saison, ses **grappes de graines** riches en nutriments se cuisinent comme une **céréale ancienne type quinoa**. Très riche en **minéraux** : calcium, fer, magnésium, potassium, cuivre, manganèse, sélénium et phosphore.



... ANNUELLES ET BISANNUELLES ...

TARIF 3,50€ L'UNITÉ

Aneth Anethum graveolens

L'aneth a un fort rendement rapidement. Cette variété résiste très bien à la montée en graines. Ses feuilles fraîches ou séchées parfument les plats de poissons, les soupes et vos salades, ses graines s'utilisent en infusion, dans les liqueurs ou confitures. Plante très digestive.



Coriandre Coriandrum sativum

S'emploie généralement cru et peut être ajouté aux plats cuits à la fin de la cuisson. Exposition ombragée. Veiller à ce qu'il ne manque pas d'eau ainsi il ne montera pas tout de suite en graines.

Source de Vitamine K.



Ciboulette *Allium schoenoprasum*

La ciboulette, superbe plante aromatique vivace, se plaît dans le potager, jardin, terrasse et balcon. C'est une herbe indispensable pour relever nos plats cuisinés. Très facile à cultiver, elle possède, en outre, des vertus apéritives et digestives.



Fenouil bronze *Nouveauté 2026*

Plante élégante au feuillage finement bronzé, très graphique dans les massifs. **Se dégustent crues, en salade, en pesto, ou cuites pour parfumer poissons, légumes et sauces.** Facile à cultiver : il aime le plein soleil, les sols légers et drainés, et se ressème légèrement sans envahir. Une plante à la fois ornementale et gourmande, parfaite pour le jardin comme pour la cuisine.



TARIF 2,50 € L'UNITÉ

Persil plat *Petroselinum crispum*

Ses feuilles, riches en **vitamines A et C**, sont très utilisées finement ciselées dans toutes les cuisines du monde. Plante **bisannuelle** (*qui vit 2 ans*), elle apprécie le **soleil doux ou la mi-ombre** et un sol **frais et riche**. Avec des arrosages réguliers et des coupes fréquentes, elle offre une **repousse continue** et un feuillage toujours tendre et parfumé.



Persil frisé *Petroselinum sativum*

Variété très parfumée, riche en fer, potassium et en **vitamines A, C, B**. Ses feuilles frisées s'emploient finement ciselées dans toutes les cuisines. Plante bisannuelle (*qui vit 2 ans*), appréciant le soleil doux ou la mi-ombre et un sol frais et riche. Avec des arrosages réguliers et des coupes fréquentes, il offre une repousse continue et un feuillage toujours tendre.



...Les choux feuilles...

TARIF 3,50€ L'UNITÉ

Excellent antioxydant qui reste en place dans votre potager 1 à 2 ans !

Choux Kale vert

Chou ancien non pommé dont on récolte les feuilles pendant toutes les périodes automnales et hivernales de même qu'au début du printemps. Très riche en vitamines C et A. **Un légume santé à découvrir !!**

Reste en place dans votre potager 1 à 2 ans !

Variété très résistante !!



Choux Kale Rouge "Red Russian"

Chou frisé Red Russian très attractif aux feuilles bleu-vert dentées et aux tiges rouges. En comparaison avec les autres choux verts, **la feuille est plus douce et plus tendre ce qui la rend surtout intéressante comme jeune pousse (baby kale)** qui peut être récoltée après 30 jours ou plus tard à maturité. **Reste en place dans votre potager 1 à 2 ans**
Variété très résistante !!



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.**

Reste en place dans votre potager 1 à 2 ans

Variété très résistante !!



Patates Douces

2,50€ l'unité ou 10€ les 5 plants

Patate Douce Variété Beauregard

Les patates douces Beauregard à **chair orange** sont une excellente source de vitamines C et E et contiennent du fer, des fibres et du potassium.

Plantation : Planter de mai à juin tous les 30 cm, sur des rangs distants de 90 cm lorsque les gelées ne sont plus à craindre dans un sol frais. Butter les pieds comme pour une pomme de terre dès que les tiges sont assez longues. **Arroser fréquemment surtout en début de culture.** La patate douce craint la sécheresse. **Récolter lorsque le feuillage commence à jaunir en septembre, octobre.**



.. Fraises et framboises ..

1,30€ l'unité ou 12€ les 10 plants

Fraise "Cirafine" "remontante"

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



TARIF 5€ L'UNITÉ

Framboisier Rouge "Héritage"

Variété de framboisier remontant pouvant atteindre 2 mètres dans son milieu naturel. Son **gros fruit rouge est sucré et parfumé.** Récolte de début août aux premières gelées. **Au jardin :** aime tous les types de sols, pourvus qu'ils soient profonds, frais et drainants, n'aime pas la chaleur et la sécheresse. Le framboisier fructifie sur les branches de 2 ans. Pour rajeunir son pied de framboisier, il suffit de couper tous les bois morts. **Très productive**



Chers clients, Certaines variétés de légumes et de fleurs ne figurent pas dans notre catalogue... Nous aimons vous réserver quelques surprises. Venez les découvrir à Caden ou sur nos points de vente.

Merci pour votre visite et votre confiance. À très bientôt, L'équipe de L'Atelier des Bons Plants