

*Saison 11*



## *Le potager du renard*

L'eau du ciel me met en joie et la joie, d'où qu'elle vienne je la prends toute.

Christian Bobin

*Année 2026*

*1*

## ***Où trouver les plants:***

### **A la serre :**

La serre est ouverte tous les samedis à partir **du samedi 11 avril 2026** de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h30, 25 Le Petit Plessis 35 420 Poilley.

Vous les trouverez aussi à partir du mercredi 1er avril 2026 :

- tous les mercredis matin au marché de Pontorson, rue Saint-Michel au n° 15.
- et tous les samedis matin au marché d'Avranches, place d'Estouteville

### **En magasin :**

- à la Biocoop de Saint-Aubin-du Cormier

Vous pouvez également noter ces dates où je serai sur place avec de nombreux plants potagers

**Le vendredi 17 avril à partir de 16h00**

**Le jeudi 7 mai à partir de 16h00**

Le vendredi 22 mai à partir de 16h00

**et peut-être encore une date en juin ...**

### **Les Fêtes de la nature et des plantes :**

Marché aux Plantes et Gourmandises de La Ville-Bague :

**jeudi 14 mai et vendredi 15 mai 2026 aux jardins de la Malouinière, 35350 Saint-Coulomb.**

Fête de la nature en forêt de Villecartier :

**dimanche 17 mai en forêt à partir de 10h00, forêt de Villecartier, 35560 Bazouges-la-Pérouse**

Fête de l'ortie à la ferme Fruits des Près :

**vendredi 29 mai à partir de 16h00 à La Guennerais, 35420 Mellé**

Fête de la nature à Saint-Germain-en Cogles : « La Nature fait son cinéma ! »

**dimanche 31 mai à partir de 10h00 au Jardin de l'eau jusqu'à 20h00,**

**35133 Saint-Germain-en Cogles**

Venez nombreux découvrir les plantes et la nature sous toutes leurs formes...

L'école de théâtre de la commune se produira dans le village ce jour là !

## ***Le catalogue :***

Vous y trouverez l'ensemble de la production ainsi que quelques caractéristiques pour chaque plante. Le plus souvent il s'agit des observations du semencier dont le travail est d'obtenir les meilleurs fruits pour avoir des graines de qualité. J'espère que ces indications pourront vous guider. Chaque année de nouvelles variétés agrémentent les grands classiques ainsi que de nouvelles espèces. Je vous souhaite de trouver là de quoi satisfaire votre goût pour la cuisine et le potager.

## ***Où trouver les plants:***

La serre est ouverte tous les samedis à partir du samedi 11 avril 2026 :  
de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h30

Vous les trouverez aussi :

- le mercredi matin au marché de Pontorson, rue Saint-Michel au n° 15.
- le samedi matin au marché d'Avranches, place d'Estouteville.
- A la Biocoop de Saint-Aubin-du Cormier.

## ***La production :***

Je travaille sur une surface de 400 m<sup>2</sup>,2 environ où deux serres maraîchères abritent les plants. Je mets là toute mon attention, mon cœur et mon savoir faire dans le souci de respecter les plantes, leurs besoins et l'environnement.

Pour ce faire, j'utilise un terreau de qualité qui permet aux jeunes pousses de se développer dans des conditions favorables. Les graines sont issues de cultures certifiées en agriculture biologique et pour la plupart produites en France. Je les conserve au frigo et tente de n'en gâcher aucune. Toutes les graines sont semées à la main, les arrosages sont effectués avec de l'eau de pluie.

Je n'ai recours à aucun « traitement », utilisant simplement les plantes en remède quand c'est nécessaire (décoction d'ail, purin d'ortie, lithothamne, auxiliaires...) et contre les rongeurs, je compte sur nos quatre chats quand ils ne dorment pas sur les couches chaudes écrasant les jeunes pousses!



Aussi les plants sont-ils sains et robustes grâce à toutes ces petites attentions qui s'accordent entre elles...



## ***Les prix :***


Les tarifs sont calculés à partir du coût de chaque matière première et de mon temps de travail. Les graines, le terreau et l'électricité représentent les coûts les plus onéreux. Ils ont beaucoup augmenté au cours de ces trois dernières années ce qui vaut un réajustement de mes tarifs. Dans tous les cas, je m'efforce de garder des prix justes.



En vous remerciant pour votre engagement pour les producteurs locaux.


**Pour toute information complémentaire vous pouvez consulter le site internet : <https://lepotagerdurenard.fr>**




<b>Aubergines</b> 	Prix à l'unité en euros
Motte de 7x7 cm Aubergine «de Barbentane» ou «longue violette hâtive» Diamètre : 6 à 8 cm, longueur 25-20 cm, fruit de 280 grammes, plante très productive. Fruit contenant peu de graines et ayant une bonne tolérance à l'oxydation. Cycle de 60 à 75 jours après plantation. Chair dense et savoureuse.	2,20 €
Aubergine «Black Beauty» Variété ancienne et précoce mesurant environ 60 cm et donnant de nombreux longs fruits noir profond qui se conservent bien. On peut la consommer en ratatouille, farcie, grillée ou gratinée. Les fleurs sont de couleur rose. La hauteur du plant est d'environ 60 cm.	2,20 €
Aubergine «Dourga» Précoce, plante rustique, très productive, recommandée pour les semis au Nord de la Loire. Fruits longs (20 cm) d'une couleur blanc ivoire, d'un poids de 400 à 600 grammes et d'une saveur douce.	2,20 €
Aubergine «Japonaise de la levée» Aubergine fine et allongée, violet pastel. Goût excellent. Elle a été ramenée du Japon dans les valises d'un grand chef parisien il y a plus de 10 ans. Un maraîcher en a assuré la culture puis l'a amenée dans ses pérégrinations qui l'ont conduit au bord du Cher.	2,20 €
Aubergine «Monstrueuse de New-York» Tardive. Plante trapue aux fruits arrondis, d'un beau violet sombre. Le fruit peut atteindre 2 à 4 kg ! Sa chair est ferme, contenant peu de graines et est d'excellente qualité gustative !	2,20 €
Aubergine «Rosa Bianca» Variété à gros fruits ronds rose violacé et blanc crème. Fruit sans amertume et très savoureux. Plant productif. Cycle de 80 à 90 jours après plantation.	2,20 €
<b>Artichauts</b> 	Prix à l'unité en euros
Godet de 9X9 cm Artichaut «Impérial Star» Variété précoce et vigoureuse. Pomme ronde d'un diamètre de 12 cm. Saveur douce et légèrement sucrée.	4,50 €


 <b>Betteraves</b>	Prix à l'unité en euros
Mottes 4x4 cm  Betterave «Chioggia» Variété précoce aux racines rondes et rouges. La chair est de couleur blanche avec des cercles concentriques alternés de rose et de blanc. Sa chair fine, sucrée et douce se consomme crue ou cuite.	0,50 €
Betterave «Crapaudine» Précoce, Sélectionnée pour sa saveur fruitée et sucrée, c'est une betterave proche de la Détroit (riche en jus et très tendre). Racine ronde à peau lisse et chair d'un rouge foncé. Elle se conserve très bien.	0,50 €
Betterave « Golden » mi-précoce. A la peau orange et à la chair jaune. Racine de petite taille, excellente qualité gustative. bonne conservation. Cycle de 4 à 5 mois du semis à la plantation.	0,50 €
Betterave «Noire plate d'Egypte» Très précoce. Racine ronde aplatie presque posée à même le sol. Chair fine rouge violacée foncé. Riche en jus et mi tendre. Taille moyenne et uniforme. Son feuillage très foncé est peu développé. Conservation excellente en période hivernale. Cycle de 3,5 mois.	0,50 €
Betterave «Robuschka» Très précoce. Racine ronde aplatie presque posée à même le sol. Chair fine rouge violacée foncé. Riche en jus et mi tendre. Taille moyenne et uniforme. Son feuillage très foncé est peu développé. Conservation excellente en période hivernale. Cycle de 3,5 mois.	0,50 €
 <b>Blettes</b>	Prix à l'unité en euros
Mottes 4x4 cm  Blettes en mélange Jaune, blanche, rouge. Mélange de cardes, feuillage vert foncé, brillant, très bon rendement !	0,50 €
Vertes à cardes blanches « Bérac » Cardes charnues, larges de 5 à 8 cm. Feuilles vertes brillantes et légèrement cloquées; très résistante à la montée à graine et au froid. Se cultive sous abri ou en plein champs.	0,50 €

 <b>Choux</b>	Prix à l'unité en euros
Mottes 4x4 cm  Chou à choucroute «Gabton F1» Beau chou, ayant de la vigueur et une bonne tenue au champs. Tête ronde, feuilles ferme de couleur vert gris. Cycle de 127 jours après plantation. Idéal pour une bonne choucroute... <i>Disponible fin mai.</i>	0,50 €
Chou cabus blanc «De Chateaurenard» Choux de printemps et d'automne, cycle de 60 à 75 jours au printemps. Pomme allongée et pointue d'un poids moyen de 800 gr. Feuilles vertes, bleues et lisses d'une douce saveur. Peu sensible à la montée à graine. <i>Disponible en avril.</i>	0,50 €
Chou cabus blanc « Marché de Copenhague» Variété précoce. Cycle de 70 jours. Grosse pomme de forme ronde très serrée. Poids de 1,3 à 1,7 kg. Qualité gustative remarquable. <i>Disponible en avril.</i>	0,50 €
Chou cabus rouge «Rodynda» Rouge foncé, tête ovale, bonne résistance au froid. Doux, aromatique, non épicé et très savoureux, idéal pour les salades. Cycle de 4 mois après plantation. Plantation en avril, mai et juin pour une récolte qui peut s'étaler sur l'hiver. <i>Disponible fin mai.</i>	0,50 €
Chou de bruxelles «Doric F1» Variété tardive. Cycle de 183 jours. Très bonne résistance au gel, à pied haut. Pommes rondes, d'un beau vert soutenu attrayant, fermes, bien lisses, de grande qualité. Bonne disposition sur la tige (attache très courte). Excellente qualité gustative. Adaptée aux conditions climatiques sévères. Cueillette facile. <i>Disponible en juin</i>	0,50 €
Chou fleur «Balboa F1» Variété précoce. Cycle de 93 jours. Adaptée pour les cultures de fin d'été et d'automne. Bonne tolérance à l'aspect grain de riz. Plantation : mi-juin à mi-juillet. Récolte : octobre à fin novembre. <i>Disponible en juin</i>	0,50 €
Chou rave rouge «Azur Star» La plus belle des variétés de chou-rave, bonne tenue au champs, chair blanche ne devenant pas ligneuse. Rave plate, tendre. Bonne résistance à l'éclatement donc bonne tolérance à la montée à graines. Plantation avril, mai. Cycle de 60 à 100 jours après plantation. <i>Disponible en avril, mai et début juin.</i>	0,50 €
Chou frisé non pommé « Westlandse winter » Plante robuste mi haute aux feuilles ondulées bleu vert. Excellente résistance au froid. Plus il gèle, plus les feuilles sont tendres. Cette espèce de chou peu exigeant provient de la région méditerranéenne. Apprécié à l'époque romaine, le chou frisé non pommé appelé aussi « chou plume » ou « chou kale » est aujourd'hui largement consommé en Europe. Appliquer suffisamment de fumure, butter au besoin. Le gel confère au chou frisé sa saveur si particulière. On le récolte par effeuillage depuis le bas de la plante tout l'hiver. <i>Disponible début juin.</i>	0,50 €


<b>Concombres</b>  Motte de 7x7 cm	Prix à l'unité en euros
<b>Concombre «Arménien»</b> D'un point de vue purement botanique, il s'agit d'un melon (cucumis melo) mais il ressemble bel et bien à un concombre vert allongé, légèrement poilu, à la saveur délicate s'il est ramassé jeune (environ 40 cm de long). La chair est blanche, rafraîchissante, douce et sucrée. Parfaitement adapté à la culture sous abri. C'est une variété coureuse.	2,20 €
<b>Concombre «Le Généreux»</b> Type hollandais, de plein champs. Fruit cylindrique d'une longueur de 25 cm; lisse à légèrement épineux, jeune il peut être consommé comme cornichon. Variété très productive !	2,20 €
<b>Concombre «Lemon»</b> Le concombre Lemon est une variété ancienne, de petite taille, couleur jaune citron, originaire d'Inde. Il est plus digeste que les autres variétés de concombres. Récolté au bon moment, sa chair blanche est croquante et sans amertume. Repères pour le récolter à point : taille à peu près d'un point, couleur : jaune.	2,20 €
<b>Concombre long «Tanja»</b> Fruit allongé vert foncé d'une longueur de 35 cm; Type hollandais. Sans amertume.pour une production de plein champs et de serres.	2,20 €
<b>Cornichons</b>  Motte de 7x7 cm	Prix à l'unité en euros
<b>Cornichon «Fin de Maux»</b> Précoce.Variété vigoureuse, productive et rustique. Les fruits sont longs et lisses à la chair épaisse et croquante.Variété adaptée pour la mise en bocaux au vinaigre.	2,20 €


 <b>Courges</b>	Motte de 7x7 cm Prix à l'unité en euros
<p>***Repères :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moschata : plante très vigoureuse et coureuse. Résiste à de très fortes chaleurs. Chair orange riche en glucides. Bonne conservation. (Pédoncule côtelé qui s'élargit au point d'insertion)</li> <li>- Maxima : plante vigoureuse et coureuse, elle produit des fruits dont la durée de conservation est limitée. (Pédoncule spongieux et arrondi : potiron, potimarrons...)</li> <li>- Pépo : plante à chair sucrée, pédoncule côtelé (au moins 5), se conserve très bien. «Pâtidou», «Jack be little», «Patisson», citrouilles...</li> </ul>	2,20 €
<p>Courge «Bleue de Hongrie», <i>gros calibre</i></p> <p>Variété coureuse de 2 à 4 fruits de 3 à 8 kg par fruit! Potiron gris, bleu, sensiblement aplati à côtes peu marquées. Chair très épaisse, ferme, de couleur jaune et très savoureuse. Conservation de 3 à 6 mois.</p>	2,20 €
<p>Courge «Buttercup», <i>calibre moyen</i></p> <p>Variété coureuse. Fruits de 1 à 1,5 kg à l'écorce bleu gris. De 3 à 5 fruits par pieds. Très appréciée des chefs, sa chair a une complexité aromatique qui se rapproche de la châtaigne, sucrée. Elle se cuisine aussi bien salée que sucrée..</p>	2,20 €
<p>Courge «Butternut», <i>calibre moyen</i></p> <p>1,5 kg à 2,5 kg, fruit en forme de poire blanc-crème, chair orangée, dense et savoureuse, goût de noix, beurrée et fondante, de 4 à 6 fruits/plantes. Excellente conservation 6 à 12 mois.</p>	2,20 €
<p>Courge « Musquée de Provence», <i>gros calibre</i></p> <p>Type moschata, vigoureuse et coureuse, supporte très bien les grosses chaleurs; fruit de 4 à 10 kg, peu filandreuse et riche en glucides.</p>	2,20 €
<p>Courge Potimarron « «Red Kuri»», <i>calibre moyen</i></p> <p>Fruit de 1,5 à 3 kg, 3 à 7 fruits par plantes. Peau rouge-orangé, chair jaune foncée, saveur exceptionnelle de châtaigne, Plus il est consommé tard, plus sa teneur en vitamines, oligo-éléments est élevée. Rendement élevé. Longue conservation.</p>	2,20 €
<p>Courge «Spaghetti», <i>calibre moyen</i></p> <p>Variété coureuse, plante produisant de longs fruits oblong (35cm) qui, cuits, donnent une chair filamenteuse ressemblant à des spaghettis. Ce sont des fruits de 2,2 à 4 kg, très savoureux, riche en fibres et pauvres en calories. La plante peut être palissée. Conservation de 4 à 6 mois.</p>	2,20 €
<p>Patidou «Sweet dumpling», <i>petit calibre (inférieur à 1,25 kg)</i></p> <p>Variété semi-coureuse, et mi-précoce. Petite courge blanc crème striée de vert. Chair jaune. Fruit de 500 à 800 grammes. Goût fin d'amande et de châtaigne. 8 à 12 fruits par plant. Les fruits cuits peuvent se consommer aussi en dessert.</p>	2,20 €



 <b>Courgettes</b>	Motte de 7x7 cm	Prix à l'unité en euros
Courgettes longue « Black beauty » ou « Noire verte de Milan » Fruit fusiforme lisse vert foncé et brillant, de 15 à 20 cm. Plante très productive qui peut donner une dizaine de kilos de courgette par plant.		2,20 €
Courgettes «Gold» Variété précoce de plein champs en saison, fruit long d'un beau jaune or. Plante vigoureuse et compacte, non coureuse. Qualité gustative exceptionnelle: chair très fine.		2,20 €
Courgettes «Petite verte d'Alger ou Grise Provençale» Variété précoce, cycle de 45 jours. Plante buissonnante et productive, ses fruits sont marbrés. La chair est blanche, tendre et de très bonne qualité gustative. Ne pas la laisser trop cuire pour qu'elle reste croquante !		2,20 €
Courgettes «Ronde de Nice» Variété précoce, productive et rustique. Variété ancienne au port buissonnant; fruit de 200 à 350 grammes, vert clair à vert moyen. Récolter les fruits quand ils sont petits : 8 à 9 cm de diamètre. Idéale à farcir.		2,20 €
 <b>Epinard</b>	Mottes 4x4 cm	Prix à l'unité en euros
Epinard «Butterfly» Plante très robuste et résistante au mildiou. Variété précoce de printemps, d'automne et d'hiver. Feuilles d'un beau vert lumineux.		0,50 €
Epinard «Matador viking» Variété mi précoce de printemps et d'automne. Feuilles vert foncé et charnues. Lente à monter à graines. Bonne résistance au froid.		0,50 €
 <b>Fenouil</b>	Mottes 4x4 cm	Prix à l'unité en euros
Fenouil «Finale» Mi-précoce. Cycle de 90 jours environ après plantation. Gros bulbe sphérique, très blanc, feuillage moyen. Légère saveur d'anis. Bonne résistance à la montaison. Récolte de mai à fin octobre.		0,50 €


<b>Fleurs</b>  Mottes de 6x6 cm	Prix à l'unité en euros
<b>Bleuet, comestible</b> Astéracées. Plante annuelle aux tiges vert grisâtre veloutées et aux feuilles lancéolées. Ses fleurs sont d'un bleu violet, fines et aériennes, elles sont parfois de couleur rose ou blanche. On peut agrémenter une salade avec quelques pétales. On utilise surtout les sommités fleuries en décoction pour soigner les yeux fragiles ou irrités, la peau ou les muqueuses. Hauteur de 70 cm. Semis automne ou printemps. Floraison de juin à septembre.	1,10 €
<b>Bourrache officinale, comestible</b> Famille des Boraginacées. Elle est en fleur au bout de 8 semaines. Ses fleurs sont d'un bleu lumineux, elles sont regroupées en grappes et sont comestibles. Pour qui aime la mer, un léger goût iodé...Les feuilles sont également comestibles cuites ou crues. Les récolter avant floraison dès les premiers 5 cm de la plante. Plante rustique qui se ressème volontiers et très appréciée des insectes.	2,50 €
<b>Capucine, comestible</b> Famille des Tropaeolacées. Plante vivace à racines fibreuses. Les fleurs apparaissent de mai à septembre; grandes, irrégulières, rouge orangé, jaunes, portées par de longs pédoncules cylindriques, elles sont comestibles. La capucine est une plante « aux milles vertus », ses fleurs, ses feuilles sont comestibles.	1,10 €
<b>Chrysanthème Shungiku, comestible</b> Astéracée. Annuelle. Les fleurs simples arborent de jolies teintes jaunes. Considérée comme un légume dans les pays orientaux, elle se fait connaître petit à petit chez nous. Les jeunes feuilles se consomment en mesclun, les fleurs agrémenteront vos salades en apportant une saveur piquante.	1,10 €
<b>Cosmos Sensation en mélange, comestible</b> Astéracées. Fleurs légères et finement colorées aux tons pastels (blanche, rose clair ou rose fushia). Floraison : juin à octobre. Espacement à la plantation : 40 cm. Comestibles.	1,10 €
<b>Cosmos «red white »</b> Astéracées. Fleurs légères et finement colorées, centre blanc-rose plus ou moins bordé de rose vif à rouge profond. Floraison : juin à octobre. Espacement à la plantation : 40 cm.	1,10 €
<b>Cosmos «blanc Psyché Pur »</b> Grandes fleurs simples ou semi-doubles d'un blanc lumineux. Floraison : juin à octobre. Espacement à la plantation : 40 cm.	1,10 €
<b>Eschscholtzia ou Pavot de Californie, comestible</b> Papaveracée. Annuelle ou bi annuelle. De 20 à 40 cm de hauteur, fleurs orange à 4 pétales très ouverts comme ceux du pavot. Elle aime le plein soleil et se plait dans des sols pauvres, bien drainés. Elle peut devenir géante en terre trop riche. Floraison : avril à fin octobre.	1,10 €


<p>Gaillarde</p> <p>Vivace à fleur de marguerite de couleur rouge à bordeaux légèrement teinté de doré sur le pourtour et dont le coeur devient presque noir à maturité. Variété naine de 30 cm de hauteur. Plantation après les dernières gelées.</p>	<p>2,50 €</p>
<p>Nigelle de Damas</p> <p>La nigelle de Damas est une annuelle aux feuilles très finement divisées. De délicates fleurs apparaissent en fin de printemps, de couleur bleu légèrement veinées de vert, suivies après la pollinisation d'un fruit qui est une capsule globuleuse souvent utilisée en bouquets secs. La nigelle de Damas pousse bien partout, mais préfère les terrains drainés et fertiles, et une exposition ensoleillée. Dans les semaines qui suivent la plantation, quelques arrosages peuvent être nécessaires. (<i>La nigelle de Damas est une plante annuelle mais elle se ressème naturellement et il n'est pas rare d'en conserver des générations successives pendant plusieurs années.</i>). En cuisine, contrairement à la nigelle aromatique, les graines de nigelle de Damas sont peu utilisées car elles sont réputées toxiques.</p>	<p>1,10 €</p>
<p>Pavot Danish Flag</p> <p>Le "Drapeau Danois" est un type de Pavot qui tire son nom des couleurs nationales du Danemark. Il pousse dans divers sols, mais préfère les sols bien drainés et riches en matière organique. On peut le cultiver en plein soleil ou à mi-ombre. Il est aussi appelé pavot des jardins ou pavot somnifère. C'est une plante herbacée annuelle cultivée pour ses grandes fleurs doubles aux pétales frangés bicolores : rouge à centre blanc. La plante elle-même peut atteindre une hauteur de 80 à 150 cm.</p>	<p>1,10 €</p>
<p>Pavot somnifère</p> <p>Plante annuelle herbacée de 50 à 80 cm de haut, à feuilles vert bleu mat et aux grandes fleurs simples, d'un superbe nuancier de rose, pastel à très vif, avec une tache plus sombre à la base.</p>	<p>1,10 €</p>
<p>Scabieuse</p> <p>Elles peuvent être vivaces ou annuelles, hautes ou naines, les scabieuses possèdent une floraison légère et généreuse qui dure pendant toute la belle saison. Elles sont peu exigeante sur la nature du sol. Les fleurs en capitules ressemblent à des pompons blancs, roses ou rouges. Elles attirent les papillons.</p>	<p>1,10 €</p>
<p>Soucis des jardins Ou Calendula, <i>comestible</i></p> <p>Famille des Astéracées. Fleur comestible. Annuelle produisant de grosses fleurs jaunes et orangées. Le calendula est traditionnellement utilisé pour ses propriétés médicinales. La plante possède des vertus cicatrisantes, anti-oedémateuses et anti-inflammatoires. Ce sont ses fleurs qui renferment les principes actifs : on les utilise en infusion, teinture mère ou en macérât huileux. Au jardin, elle apporte une floraison longue et nous rappelle les potagers de nos grand-mères!</p>	<p>1,10 €</p>
<p>Soucis des jardins « Flashback »</p> <p>FIFleurs aux couleurs variant du crème à l'orange profond, les fleurs ont parfois plusieurs rangées de pétales...</p>	<p>1,10 €</p>



<p>Tagete erecta, rose d'Inde, <i>compagne du potager</i></p> <p>Famille des Astéracées. Annuelle. Elle peut atteindre 80 cm de haut. Les feuilles ont un parfum qui rappelle la mandarine. Les fleurs à 5 pétales orangés apparaissent de juillet à l'automne. La racine, fasciculée secrète une substance qui empêche la prolifération des nématodes. Elle peut être cultivée en engrais vert.</p>	1,10 €
<p>Tagete tenuifolia « Agrume gem », <i>comestible</i></p> <p>Cousine de l'oeillet d'Inde à floraison jaune d'or. Les nombreuses petites fleurs jaune citron dégagent un agréable parfum d'agrume. Floraison longue et lumineuse. Feuilles et fleurs peuvent parfumer les desserts.</p>	1,10 €
<p>Fleur de Tournesol</p> <p>Astéracées. Annuelle. Grande plante à tige forte et peu ramifiée pouvant atteindre 2,5 m de hauteur. Le tournesol apprécie un sol drainé et frais, une exposition toujours ensoleillée. Il est très décoratif et se plaira le long d'un mur au sud qui l'abritera du vent et le maintiendra au chaud. Sa floraison de juillet à octobre. Le tournesol craint la sécheresse et redoute les terres trop humides : il devra donc être arrosé modérément. Le tournesol en pot réclame un arrosage régulier, dès que le terreau est sec en surface.</p>	2,50 €
<p><b>Fraisiers</b>  Godet 7x8cm</p>	Prix à l'unité en euros
<p>Fraisiers remontants « Charlotte »</p> <p>Récolte de juin jusqu'aux premières gelées. Fruit goûté et chair moelleuse, bonne qualité gustative. Plante rustique.</p>	1,40 €
<p>Fraisiers remontants « Mara des bois »</p> <p>Récolte de juillet aux gelées. Fruit conique de petit calibre légèrement allongé et d'excellente saveur au parfum prononcé de fraise des bois. Peu sensible aux maladies.</p>	1,40 €
<p>Fraisiers remontants « Cirafine »</p> <p>Produit de juin jusqu'aux gelées de beaux fruits allongés issus d'un croisement avec la Mara des Bois. La chair est très parfumée et juteuse. Très bonne tolérance à l'oïdium. On l'aime beaucoup ici !</p>	1,40 €
<p><b><i>Fraisiers non remontants mais précoces !</i></b></p> <p>Pour prolonger vos récoltes de fraises, veiller à planter des fraisiers « précoces » : ils fructifient une seule fois mais abondamment et surtout plus tôt dans la saison. Les remontants prenant la suite...</p>	1,40 €
<p>Fraisiers non remontants « Cireine »</p> <p>Précoce, récolte de fin mai à début juillet. Gros fruit rouge vif et brillant de très bonne conservation. Chair sucrée et parfumée. Très bon rendement. Bonne tolérance aux maladies.</p>	1,40 €
<p>Fraisiers non remontants « Ciflorette »</p> <p>Variété précoce, récolte de mai à juin. Plant d'une vigueur remarquable. Fruits volumineux, chair ferme et sucrée d'une excellente qualité gustative.</p>	1,40 €

<p>Fraisiers non remontants « Gariguettes »</p> <p><i>Très précoce, récolte mi-mai à fin juin</i> Fruit conique allongé de calibre moyen. Coloration rouge orangée brillante, chair ferme, juteuse et fondante. La plus parfumée des non remontantes! Sucrée et acidulée. De rendement moyen mais de qualité gustative exceptionnelle.</p>	<p>1,40 €</p>
<p><b>Melons</b>  Motte de 7x7 cm</p>	<p>Prix à l'unité en euros</p>
<p>Melon type charentais « Diamex »</p> <p>Cette variété, de type charentais, offre de beaux fruits ronds à la chair, orange vif, juteuse et sucrée. Ils arrivent à maturité au fur et à mesure de la saison et permettent ainsi des récoltes échelonnées.</p>	<p>2,20 €</p>
<p>Melon «Petit gris de Rennes»</p> <p>Calibre de moyen à petit : 400 à 600 grammes, écorce fine à mi épaisse, vert gris. Fruit aux notes aromatiques remarquables. La taille est nécessaire afin de stimuler la fructification. Il peut se cultiver en plein champs. Cycle de 4 mois environ.</p>	<p>2,20 €</p>
<p>Melon «Ogen»</p> <p>Type charentais. Cycle de 80 jours. Aussi connu sous le nom de «Ha Ogen». Fruit de 12cm de diamètre et de 1,5 kg à écorce lisse, mince, mouchetée, couvert de cannelures vertes qui deviennent orange ocre à maturité. Chair vert pâle avec un anneau orange à rose à proximité de la cavité de semences, fondante, extrêmement juteuse et sucrée. Son goût, proche de celui du melon de Galia avec des notes tropicales le classe parmi les meilleurs. Ne nécessite pas de taille.</p>	<p>2,20 €</p>
<p><b>Patate douce</b> Motte de 9x9 cm</p>	
<p>Variété «Beauregard»</p> <p>Chair orange et sucrée. La patate douce se cuisine aussi bien en plat salé que sucré (purée, chips, frites ou compote, tarte, gâteau...) Son feuillage est aussi comestible et peut se déguster cru en salade ou cuit.</p> <p>Un peu comme la pomme de terre, elle apprécie un sol riche, frais et aéré, une exposition ensoleillée. Son cycle de culture est de 130 à 150 jours environ. On la récolte donc fin septembre, début octobre. Plantation de 30 à 45 cm sur le rang et 70 à 120 cm entre les rangs. Besoin en eau réguliers mais pas abondant. Comme les courges, elle se conserve plusieurs mois si l'hygrométrie est adaptée : 65 à 70%, 14°C environ...</p>	<p>3,50 €</p>

 <b>Physalis</b>	Prix à l'unité en euros
Motte de 7x7 cm  <b>Coqueret du Pérou</b> Souvent estimé comme un des meilleur fruits de la famille des solanacées, c'est une plante à port buissonnant de 0,5 à 1,25m de hauteur. Ses fruits sont de la taille d'une tomate cerise de couleur jaune orangé enfermés dans une légère coque qui brunit à maturité et laisse tomber le fruit. Le physalis se consomme frais ou en confiture.	2,20 €
 <b>Poivrons</b>	Prix à l'unité en euros
Motte de 7x7 cm  <b>Poivron «California Wonder orange»</b> Vert à l'état immature, superbe poivron orangé de 3-4 lobes. Saveur sucrée; Chair épaisse; Plante rustique et productive.	2,20 €
<b>Poivron «Caviar calabrais»</b> Variété originaire de Calabre, produisant de petit fruits d'une saveur exceptionnelle. La plante a un port érigé. Elle est rustique.	2,20 €
<b>Poivron «Corno di Toro Rosso»</b> Poivron doux en forme de corne, allongé et pointu. Vert à l'état immature, il est d'un beau rouge quand il arrive à maturité.	2,20 €
<b>Poivron «Corno Di bue giallo»</b> Précoce, cycle de 70 jours. Fruits coniques, passant du vert au jaune à maturité. Idéal pour les farcir car ils sont longs de 25 cm et ont un diamètre de 5 cm, ils sont très juteux et ont une délicieuse saveur. La plante est productive et a une croissance vigoureuse.	2,20 €
<b>Poivron «Mini Bell Red»</b> Variété de fruits miniatures à 2 ou 3 lobes. (4 cm de diamètre). Le port de la plante est compacte et adapté à la culture en pot. Les fruits sont nombreux (50-70) et la chair est épaisse, adaptée à la farce.	2,20 €
<b>Poivron «Oda»</b> Variété polonaise, précoce, produisant des fruits d'un joli violet pourpre et qui virent au rouge foncé à maturité totale. Légèrement conique et à la pointe arrondie, sa chair est épaisse et savoureuse. Plante trapue, forte, adaptée à la culture en extérieur mais aussi sous tunnel.	2,20 €
<b>Poivron «Yolo Wonder»</b> Variété précoce. Fruit cubique de 7 à 9 cm de long et de 6 à 8 cm de large, vert foncé tournant au rouge à maturité. Très charnu à saveur douce, bonne qualité gustative. Il faut compter en moyenne près de 3 mois après la plantation pour les premières récoltes.	2,20 €


<p>Piment « de Cayenne »</p> <p>Mi-précoce. Fruit rouge vif, recourbé à chair piquante. Port étroit. Rouge à maturité. Echelle de Scoville : 6</p>	<p>2,20 €</p>
<p>Piment « Piment Gorria »</p> <p>Des basques partis à la conquête du nouveau monde ramènent le piment Gorria (rouge en basque). C'est l'Espelette d'aujourd'hui. La plante mesure 1 mètre de haut et donne jusqu'à 15 fruits par pieds. Ils ont une forme conique, sont longs de 10 cm environ et sont plutôt doux.</p>	<p>2,20 €</p>
<p>Piment « Végétarien »</p> <p>Petit fruit lisse, allongé et pointu de 12 cm de long et 3,5 cm de large. Il a la particularité d'avoir les arômes du piment mais sans le piquant ! Par ses couleurs, ce piment invite la Jamaïque dans votre jardin : il passe du vert au jaune puis à l'orange et enfin au rouge à maturité. Comme les poivrons et les aubergines, culture exigeante en chaleur et en eau !</p>	<p>2,20 €</p>
<p><b>Rhubarbe</b> </p> <p>Pot de 1,5 L ou godet de 9x9</p>	<p>Prix à l'unité en euros</p>
<p><b>Rhubarbe</b></p> <p>Race victoria; variété rustique, produit de large côtes charnues, de très bonne qualité gustative de couleur rouge. Famille des polygonacées, originaire du nord de l'Asie. Aime les sols frais mi-ombragé et ne résiste pas en zone sèche.</p>	<p>5,50 €</p>

<b>Salades</b> 	Prix à l'unité en euros
Mottes 4x4 cm (2,00 € les 6)  Batavia blonde «Gylona» Type pomme ouverte. Attention n'est pas pommée. Feuilles légèrement frisottées, très beau volume. Tolérance aux nécroses.	0,35 €
Batavia rouge « Grenobloise» Adaptée aussi bien au froid que à la chaleur, cette variété se cultive du printemps à l'automne. Sa pomme est large et ferme, colorée de vert foncé, bordée de rouge. Ses feuilles sont délicates fines et croquantes. Période de plantation : fin mars jusqu'en novembre.	0,35 €
Feuille de chêne verte « kisheri» Variété précoce, bonne résistance à la montaison, beau volume sur toute la saison. Sa forme fermée et son dessous rond lui procure une facilité de manipulation.	0,35 €
Laitue pommée verte «Gabino» Pour des récoltes de printemps et d'automne. Beau volume dès les premières plantations. Feuilles fines et délicates. Rustique.	0,35 €
Laitue type sucrine «Antaine» La sucrine est une petite laitue allongée aux feuilles épaisses, charnues et serrées. Elle est surnommée "craquerelle du Midi" dans le Sud de la France où elle est principalement cultivée. Cette variété remplace la «Catelaine» des saisons précédentes, ayant plus de résistance à certaines maladies cryptogamiques. Plante équilibrée et compacte, ses feuilles d'un vert dense marbré de rouge sont croquantes.	0,35 €
Laitue à couper en mélange Mélange de laitues pour consommer en jeunes pousses. 8 variétés savoureuses : feuille de chêne blonde et rouge, oreilles du diable et reine des glaces, bisqua rossa, cocarde, radichetta, vénitienne. 5% de chrysanthème comestible pour épicer un peu le mélange. N'hésitez pas à ajouter des aromatiques et des fleurs comestibles !	0,50 €
Mizuma Vert et Rouge Brassicacée juncea Moutarde japonaise. Feuilles rouges très découpées. Idéale pour la culture de printemps et d'automne. La variété aux feuilles vertes est très précoce, feuilles finement déchiquetées pour agrémenter nos salades.	0,50 €

 <b>Tomates</b>	Prix à l'unité en euros
Motte de 7x7 cm Tomates cerise «Black Cherry» Calibre « intermédiaire et supérieur »; variété précoce et vigoureuse, peut se cultiver en plein champs. Elle reste l'une de mes préférées en cerise pour sa saveur sucrée, douce et très savoureuse.	1,80 €
Tomates cerise «Blush» ou « flammée blush » Grappe de fruits allongés de couleur jaune orangé veiné de rouge. Délicieuses notes de fruits confits, texture croquante et juteuse! De plus, les fruits se conservent longtemps après la récolte...	1,80 €
Tomates cerise «Délices des jardiniers» Calibre supérieur. Variété très populaire qui le mérite ! Petites tomates pleines de sucre, et croquantes! La plante se plaît en serre froide et en plein champs. Elle est rustique et généreuse..	1,80 €
Tomate cerise «Poire jaune » ou « Yellow Pearshaped» Mi-précoce., variété ancienne datant du 19 <sup>ème</sup> siècle. Plante très productive, ses fruits sont d'un beau jaune soutenu et souvent très appréciés parmi les tomates cerise.	1,80 €
Tomate cerise « Poire rouge» Précoce. Cycle de 70 jours. Piriforme, fruits rouges en grappes au collet vert peu marqué. Chair savoureuse et plante très productive! Elle peut être cultivée en pleine terre ou en pot.	1,80 €
Tomate cerise « Prune noire» Variété à chair ferme, douce et juteuse. Très généreuse, la plante est rustique et donne des fruits jusqu'à l'automne!	1,80 €
Tomate cerise « Vert-Jaune Caramel» Variété de type "cerise" à feuilles de pomme de terre. Elle donne des grappes d'une douzaine de petits fruits jaunes et verts. La chair est délicate et très sucrée. Variété vigoureuse et productive. Port indéterminé.	1,80 €
 <b>Tomates anciennes</b>	Prix à l'unité en euros
Tomate rouge «Albenga rouge» ou «Liguria» Port indéterminé. mi précoce. Originaire de Ligurie en Italie de la localité d'Albenga. Coeur rouge en forme de poire, cette variété est savoureuse et bénéficie en Italie d'une IGP. Fruit piriforme, très côtelé d'un poids moyen de 200 gr. Chair de qualité. Rustique, résistante. Très bonne conservation après récolte.	1,80 €
Tomate orange «Ananas» Croissance indéterminée. Tardive. Fruits très parfumés; un goût incomparable. Leur chair de couleur jaune à orange est ferme, dense et juteuse, sucrée; tranchée elle ressemble à une tranche d'ananas	1,80 €

Tomate noire «Ananas noire» Croissance indéterminée. Grosse tomate rouge sombre, côtelée, de très bonne saveur. Son goût riche et fruité laisse apparaître des saveurs à la fois douces et épicées. Les tomates peuvent peser jusqu'à 500 grammes.	1,80 €
Tomate rouge «Andine cornue» Port indéterminé. Fruit allongé et pointu de 80 à 150 grammes. Chair ferme et douce, saveur très délicate. Idéale en salade et en coulis.	1,80 €
Tomate rouge «Beefsteack» Grosse tomate à la chair tendre et généreuse. Saveur à la fois douce et parfumée, sa chair contient peu de graines. Les fruits pèsent de 200 à 600 gr, les plus gros peuvent atteindre le kilo !	1,80 €
Tomate noire «Black from Tula» Mi-précoce, variété originaire de Tula en Russie. Fruits uniformes, très charnus rouge-brun foncé avec les épaules verdâtres. Saveur particulièrement douce, sans doute l'une des meilleures tomates noires!	1,80 €
Tomate rouge «Coeur de boeuf» rouge Port indéterminé. Mi-Précoce. Fruits rouges de 300 à 700 grammes. Plante très productive et régulière. Fruits charnus à la saveur délicate. Excellente! Cycle de 75 jours environ.	1,80 €
Tomate rouge «Coeur de boeuf reif red » Grosse tomate en forme de cœur (500 g ou plus), rouge, très charnue. Excellente saveur, sucrée et aromatique. Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel.	1,80 €
Tomate verte «De la Tante Ruby» Variété type beefsteak : fruits de près de 500 grammes, légèrement aplatis, cotelés et très parfumé. Sa peau est verte avec des reflets roses, sa saveur rappelle celle de la tomate cerise raisin vert...à découvrir pour sa singularité...	1,80 €
Tomate verte «Dorothy green» Port indéterminé. Mi-Précoce. Vieille variété américaine. Le fruit est vert et légèrement teinté de rose à maturité d'un poids moyen de 350 gr. Saveur typique des variétés vertes : douce et finement épicée. Se tient bien après récolte. Sélection Yanick Loubet	1,80 €
Tomate verte «Green zebra» Variété vigoureuse et très productive qui offre de nombreux petits fruits ronds d'environ 90 grammes, verts zébrés de jaune vert clair. La chair est verte émeraude à la saveur douce et relevée à la fois. Idéale en salade, en conserve ou encore confite !	1,80 €
Tomate rouge «Merveille des marchés» Port indéterminé. Mi-Précoce. Fruit rond lisse, parfois côtelé en partie haute, bonne résistance aux maladies, productive et bonne conservation.	1,80 €
Tomate noire « Noire de Crimée » Port indéterminé. précoce et vigoureuse; Chair dense et parfumée, peu de graines. Couleur rouge-brun foncé virant au pourpre.	1,80 €

<p>Tomate orange «Orange Banana»</p> <p>Originaire de Russie, cette variété à cycle long (80 à 85 jours) à croissance indéterminée, rustique donne de beaux fruits oblongs couleur "coucher de soleil" de 80 à 120 g et de 8 à 10 cm de long. Excellente qualité gustative, chair sucrée. Variété productive et assez résistante aux maladies cryptogamiques.</p>	1,80 €
<p>Tomate rouge « Précoc de Quimper »</p> <p>Port indéterminé. Très précoce. Originaire du Finistère, variété résistante et productive. Feuillage type PDT, adapté au climat breton. Fruit rouge de 50 à 100 grammes. Chair juteuse et acidulée, excellente saveur!</p>	1,80 €
<p>Tomate rose « Rosa»</p> <p>Port indéterminé. Mi-précoce. Cycle de 80 à 85 jours. Plante vigoureuse. Fruits ronds aplatis à la chair très charnue et d'une saveur excellente. Poids d'environ 800 g.</p>	1,80 €
<p>Tomate rose « Rose de Berne »</p> <p>Port indéterminé. Poids 140 à 170 grammes. Fruits charnue à la chair délicate, douce et sucrée. La récolter à maturité. Peau rose et fine, se fendille un peu...</p>	1,80 €
<p>Tomate rouge « Saint-Pierre »</p> <p>Variété de tomate ancienne qui offre de gros fruits ronds de 200 à 400 g. La chair est ferme, juteuse et savoureuse. De par sa production abondante et son excellente qualité gustative, elle est très prisée par les jardiniers. (C'est une variété développée par l'entreprise Vilmorin &amp; Cie en France en 1880).</p>	1,80 €
<p>Tomate orange« Summer cider apricot »</p> <p>Gros fruit charnu de 300 g au moins, aplati et légèrement côtelé sur le dessus, de couleur orange vif. Excellente saveur, fruitée, bien équilibrée entre le sucré et l'acidulé.</p>	1,80 €
<p>Tomate bigarrée « Tigerella »</p> <p>Grappe de 6 à 7 fruits rouges veinés de vert devenant veinés d'orange à complète maturité; forme ovoïde de 4 à 5 cm. Chair juteuse et acidulée. Variété vigoureuse et prolifique, bien adaptée aux régions froides ou aux saisons courtes. Originaire du Pays de Galles.</p>	1,80 €
<p>Tomate jaune « Yellow Brandywine »</p> <p>Cette variété, à la croissance vigoureuse, offre une abondance de très gros fruits jaune d'or de type "chair de bœuf" pesant de 350 à 700 g. Les plants peuvent atteindre plus de 3 mètres.</p>	1,80 €

<b>Aromatiques</b>  Pot de 1,3 L ou 1,5 L ou godet de 9x9 cm	Prix à l'unité en euros
<b>Agastache anisée</b> Lamiacées. Vivace. Belle plante en touffe de 1,25 mètre de haut à fleurs en épi bleu-mauve. Fort arôme d'anis. Comme la menthe sa cousine, elle apprécie les lieux humides. A la fois médicinale et décorative; sa floraison se produit de la fin du printemps à l'automne. C'est une plante mellifère que l'on peut utiliser fraîche avec son feuillage anisé et légèrement mentholé. (Elle pourra remplacer la menthe dans les préparations comme le taboulé). De ses fleurs on utilisera ses fleurons que l'on pourra mettre dans des salades. La récolte est simple il suffit de tirer les fleurons sur les épis floraux. On les dépose juste avant de servir, ils seront décoratifs et apporteront énormément d'arômes en bouche qui vont agrémenter les plats. On peut aussi utiliser la plante sèche en tisane ou en thé ...L'agastache permet de traiter les rhumes, la fièvre, la toux et les douleurs thoraciques associées, ainsi que les angines, les plaies et les brûlures superficielles. Semis en pépinière en mars. Plantation au mois de mai et juin.	5,60 €
<b>Aneth officinale</b> Plante annuelle. Saveur de fenouil et de menthe; se marie avec le poisson. Les feuilles peuvent se récolter 2,2 mois après le semis. Elles ont le plus de saveur juste avant la floraison, c'est à dire environ 2,2 mois après semis. Elles se récoltent jusqu'en septembre. Quant aux graines, on les récolte au bout de 5 mois. Famille des Apiacées.	2,80 €
<b>Basilic Grand vert type Genovese</b> Grandes feuilles d'un vert intense et goûté. Type Genovese. Obtention Hild Samen	3,20 €
<b>Basilic Cannelle</b> Plante de 65 cm de haut, feuilles moyennes vert foncé, tige et hampe florale rouge (anthocyanée). Odeur et saveur de la cannelle et du clou de girofle; très parfumé !	3,20 €
<b>Basilic Citron</b> Petites feuilles pointues vert-jaune à odeur et saveur de citron. Variété moins volumineuse et moins vigoureuse que certaines variétés de basilic, elle convient très bien à la culture en pot ou en jardinière. Goût excellent en tisane et en sauce !	3,20 €
<b>Basilic Grec</b> Le basilic grec est une variante grecque du basilic classique, il se distingue par ses petites feuilles pointues, son port très compacte, comme le basilic marseillais; Il se cultive très bien en pot.	3,20 €
<b>Basilic Marseillais</b> Adapté à la culture en pot, goût plus fin que le grand vert. Petites feuilles délicates à laisser tel quel en cuisine. C'est une variété provençale au port compact et buissonnant. Ses nombreuses petites feuilles ovales sont très parfumées. Il est un peu plus lent à monter à graines.	3,20 €
<b>Basilic Rouge osmin</b> Plante de 45 cm de haut; feuilles et hampe florale pourpre. Feuillage vigoureux aux feuilles dentelées et très parfumé. Apporte de la couleur au potager et en cuisine!	3,20 €

<p><b>Basilic Thaï</b></p> <p>Basilic thaïlandais au feuillage vert olive et fleurs pourpres. Les feuilles sont employées fraîches en cuisine orientale; bon goût anisé.</p>	3,20 €
<p><b>Basilic Tulsi ou sacré</b></p> <p>Feuilles vertes et port buissonnant très ramifié. Les fleurs sont de couleur mauve et blanche et le pollen d'un très beau rouge. La « reine des herbes » en Inde. Ses vertus sont nombreuses, le basilic sacré permet de purifier, de clarifier, d'alléger le corps et l'esprit. Il n'est pas vraiment utilisé en cuisine mais plutôt comme remède universel : anti-stress, anti-infectieux, anti-inflammatoire, détoxifiant. Il se consomme en infusion.</p>	3,20 €
<p><b>Camomille romaine</b></p> <p>Famille des astéracées, la camomille romaine ou noble est une plante vivace herbacée dont la tige florale peut atteindre 25 à 30 cm. Elle apprécie les sols siliceux et fleurit de juin à septembre; les fleurs sont de couleurs jaune et blanc, érigées en solitaire. C'est le capitule, c'est-à-dire la base sur laquelle repose la fleur, qui est utilisé en phytothérapie. Cette fleur doit être récoltée fraîche et verte, en début de floraison, quand les capitules ne sont pas encore trop ouverts.</p> <p>Elle possède de nombreuses vertus médicinales : elle a une action positive sur le système nerveux central : elle joue un rôle de sédatif, de calmant. Elle a une action antivirale. Elle soigne les maux d'estomacs, atténue les inflammations et les irritations des voies respiratoires ; diminue l'agitation et les insomnies nerveuses....Utilisée en tisane mais aussi en huile essentielle.</p>	5,60 €
<p><b>Cerfeuil commun</b></p> <p>Famille des Apiacées. Utilisation des feuilles délicates et ciselées en cuisine : dans les salades, les omelettes, etc.... Riche en vitamine C, provitamine A et vitamine B9, en oligo-éléments et en sels minéraux, le cerfeuil peut être pris sous forme de décoctions, d'infusions, de cataplasmes, ou encore de jus frais. Une infusion de cerfeuil facilite la digestion, combat la rétention d'urine, apaise les bronchites...</p>	2,80 €
<p><b>Ciboulette commune</b></p> <p>Croissance vigoureuse et uniforme, grosses tiges vert foncé, récolte toute l'année, entre 80 et 90 jours après semis. Pour la plantation, favoriser les mois de mai et de juin.</p>	2,80 €
<p><b>Coriandre à petites graines</b></p> <p>Belle annuelle au feuillage fin et ciselé, au goût doux et frais très caractéristique. Plantation en avril, mai.(Issue des régions chaudes, elle a besoin d'une bonne température pour pousser mais la sécheresse la fait monter à graine prématurément).</p>	2,80 €

<p>Estragon Français</p> <p>Famille des Composées (Astéracées), Origine Asie-centrale. Il apprécie une exposition mi-ombre, un arrosage moyen, un climat tempéré, un sol basique, un niveau d'engrais élevé, il est sensible aux gelées. C'est un arbrisseau vivace dont les feuilles étroites sont pourvues de poils qui sécrètent une essence caractéristique. Floraison discrète, de couleur jaune. Peu exigeante et rustique, la plante s'adapte très bien au pot. Elle aime la chaleur et supporte la sécheresse même si elle apprécie un bon arrosage de temps en temps. Elle sèche pendant l'hiver pour repousser avec vigueur à partir de la racine et des tiges souterraines. Cueillir les feuilles avant la floraison : du printemps à l'été. Elles se conservent très bien une fois séchées. L'estragon stimule l'appétit, favorise la digestion, évite les maux de ventre. En cuisine : salade, poisson, soupe, bonne association : citron, vinaigre, basilic, thym, cerfeuil, ail et oignon.</p>	5,60 €
<p>Hysope officinale</p> <p>Plante méditerranéenne vivace très aromatique. On peut l'installer en bordure, près d'un potager, en massif ou en rocaille. Ses fleurs bleues sont très mellifères, elles attirent abeilles et bourdons. Elle apprécie un endroit ensoleillé, un terrain léger et drainé, un paillage minéral pour conserver la chaleur. Ses besoins en eau sont faibles, seulement en cas de sécheresse. On récolte les sommités fleuries en début de floraison, on les met à sécher pour les infusions. Utilisation en cuisine comme aromate à saveur piquante. Propriétés médicinales: tonifiante, digestive, excellente antitussif. <i>Eviter de la prendre en cas de toux sèche car elle pourrait être irritante.</i></p>	5,60 €
<p>Livèche officinale</p> <p>Egalement appelée « Ache des montagnes » ou « Céleri perpétuel », c' est une grande vivace herbacée aromatique, condimentaire et médicinale de la famille des Apiacées. Robuste à grande feuilles divisées, sa hampe florale peut atteindre 2,2 mètres de haut. Elle est très parfumée, assez proche du céleri. On la récolte surtout au printemps pour les crudités, les potages et fromages frais.Elle mettra au moins trois ans pour atteindre sa taille adulte.Plantez-la au soleil ou à mi-ombre, dans un sol légèrement calcaire, restant frais en situation très ensoleillée, riche en humus, et bien drainé. Si possible, offrez-lui une place abritée des vents violents qui risqueraient de casser ses tiges creuses.Aussi, avant de l'installer, pensez qu'elle reste en place de longues années et qu'elle peut faire de l'ombre à ses voisins. Les feuilles et les tiges de Livèche se récoltent au fur et à mesure des besoins de janvier à octobre, pendant toute la durée de végétation. Cependant, c'est juste avant la floraison qu'elles seront le plus tendres. Qu'elles soit fraîches ou séchées, les feuilles de livèche s'utilisent largement en cuisine pour parfumer les potages, sauces, viandes, farces, les salades et les pots au feu. Peu employée chez nous, elle fait partie intégrante de la cuisine des pays d'Europe de l'Est où elle parfume les plats à base d'agneau.</p>	5,60 €

<p>Marjolaine</p> <p>La marjolaine est une plante vivace pouvant atteindre 80cm de haut pendant sa floraison qui va du blanc au rose pâle. Ses feuilles sont plus claires, plus larges et plus velues que celle de l'origan commun bien qu'on les confondent souvent. Elle est originaire de l'Europe du sud-est (Grèce et Balkans). (On trouve le plus souvent l'origan dans la moitié sud de la France et la marjolaine plus au nord, bien qu'elle se plaise partout en France). C'est une des plantes aromatiques majeures de la cuisine Européenne. Toutes les parties de la plante sont utilisables dans la cuisine ou comme utilisation officinale. Le nom d'origan vient du grec et signifie "plante qui vit sur la montagne". Le genre <i>origanum</i> comprend une cinquantaine d'espèces dont de très nombreuses sont originaires des montagnes grecs. Elle a besoin d'un sol drainant et d'un emplacement ensoleillé. On l'utilise fraîche ou séchée, en cuisine, elle accompagne de nombreux mets notamment à base de tomates. Elle a des propriétés médicinales et on la retrouve dans de nombreuses tisanes...</p>	5,60 €
<p>Mauve de Mauritanie</p> <p>Bisannuelle ou vivace. Exposition : soleil. Rusticité :-15°C. Hauteur : 80 cm à 1,25m. Parties récoltées : feuilles et fleurs. Les jeunes feuilles peuvent être consommées crues en salade, en soupe. Elles peuvent être récoltées avant la floraison et séchées. Les fruits peuvent être croqués crus ou accommodés comme des câpres. Les fleurs doivent être récoltées avec leur calice en plein épanouissement. Elles deviennent d'un beau violet foncé en séchant. La mauve est une plante adoucissante et émolliente qui, grâce à ses mucilages, soulage et protège les tissus irrités depuis la gorge jusqu'aux intestins. Elle est principalement utilisée comme laxative mais une laxative très douce. Elle est utilisée comme anti-inflammatoire notamment dans les affections respiratoires (gorge irritée, angine, bronchite). Son innocuité et sa grande douceur en font une plante particulièrement recommandée pour les bébés, les enfants et les femmes enceintes.</p>	5,60€
<p>Menthe verte</p> <p>Plantation en mars/avril ou en octobre. Exposition ensoleillée ou mi-ombre. Bonne adaptation à tous les terrains sauf sol sec. Elle tolère le calcaire. Apportez une poignée de compost par pied à la plantation. Evitez les sols trop humides et argileux, dans ce cas plantez sur buttes. A la fin de l'hiver, coupez à ras les tiges sèches. Binez, désherbez et apportez du compost en l'étalant sur les touffes. Arrosez dès qu'il fait sec. Cueillir régulièrement car les feuilles sèchent sur la tige florale. Arrachez les pieds tous les 5 ans pour éviter leur expansion.</p>	5,60 €
<p>Menthe«<i>Mitcham</i>»</p> <p>Originaire d'Angleterre, elle est très parfumée. Se prête donc aux tisanes et aux sirops. A découvrir !</p>	5,60 €
<p>Menthe«<i>Vanille</i>»</p> <p>Glanée chez mon camarade pépiniériste à Vignoc, « Gourmand de Nature », je la découvre...</p>	5,60 €

<p>Origan commun</p> <p>L'origan est une petite plante vivace au feuillage persistant originaire de la Méditerranée. On l'apprécie en cuisine pour accompagner les coulis, les pizzas, les grillades... Comme de nombreuses aromatiques, elle a également des propriétés médicinales.</p> <p>Elle apprécie un endroit ensoleillé, un sol plutôt léger et fertile. La plantation peut être réalisée au printemps ou à l'automne. La plante a besoin de peu d'eau : à la plantation et au démarrage. Il convient de la tailler tout au long de la saison pour stimuler sa pousse. Ses fleurs sont aussi utilisées en cuisine. L'origan se consomme frais ou séché.</p>	5,60 €
<p>Périlla frutescens ou «Shiso»</p> <p>Liamacées; herbacée annuelle pouvant atteindre 1,5 m dans ses pays d'origines : Est et sud de l'Asie. Dans nos régions elle mesure entre 40 et 60 cm. Aime les sols riches et drainants; besoin d'un arrosage fréquent, exposition mi-ombre ou soleil. Semis en mars en intérieur et à la mi-mai dehors. Floraison en septembre. Arôme complexe, selon les variétés elle rappelle le citron, la menthe, l'anis ou la cannelle. Expectorant, soulage en cas de rhume ou d'infection bactérienne. On consomme les feuilles crues ou marinées. Elles agrémentent de nombreux plats (sauce, salade, viande, poissons, soupe...) et s'accorde bien avec le basilic, le persil, le basilic thaï, la coriandre...</p>	3,20 €
<p>Persil frisé « Grüne Perle</p> <p>Variété vigoureuse à cycle et repousse rapide, très bonne résistance au froid et à la montée à graine.</p>	2,80 €
<p>Persil plat « Géant d'Italie »</p> <p>Variété améliorée du persil commun, feuilles plus larges, découpées en 3 folioles et tiges plus hautes. Très parfumé et très productif.</p>	2,80 €
<p>Romarin pyramidal</p> <p>Très bel arbuste à feuillage dru et persistant. Le Romarin « pyramidal » se distingue par un port dressé, sa floraison en revanche a la couleur bleu ciel typique du romarin officinal. Plantez en avril à exposition ensoleillée et à l'abri des vents froids, privilégiez un sol chaud et léger. Le romarin demande peu d'entretien; une taille légère après floraison, un apport de compost une fois l'an si le sol est pauvre.</p>	5,60 €
<p>Sauge ananas</p> <p>La sauge ananas est un grand arbuste aux tiges mesurant jusqu'à 150 cm de haut. Son feuillage est caduc, ovale et pointu, d'un vert tendre. Au toucher, les feuilles semblent rugueuses et légèrement collantes. Elles dégagent une odeur d'ananas sucré. Les fleurs apparaissent au sommet des tiges et forment un épis aéré. Elles sont d'un rouge éclatant et s'épanouissent en toute fin de saison jusqu'aux grands froids.</p> <p>Pour se développer, la plante a besoin d'un sol riche et frais et drainé, pour bien résister à l'hiver. Une exposition ensoleillée est de mise! La plante demandera sûrement de l'eau en été, si le sol est trop sec. Après les grands froids et uniquement après, les tiges sèches seront taillées à 20 cm du sol pour que toute la plante se renouvelle.</p> <p>La sauge ananas a un goût et une odeur surprenants d'ananas sucré. Les feuilles infusées servent à aromatiser les desserts, les sorbets, les entremets, les chantilly... L'infusion de sauge ananas dans le sirop des salades de fruits amène de l'exotisme. Les fleurs comestibles ont un goût plus sucré que les feuilles et donneront une couleur rose aux préparations. (source : Mille et une plantes)</p>	5,60 €

<p>Sauge sclarée</p> <p>Lamiacées. La sauge sclarée est une plante vivace condimentaire et ornementale très mellifère aux fleurs blanches teintées de bleu violacé. Elle a tendance à se ressèmer naturellement. Ses feuilles sont utilisées pour aromatiser les viandes, poissons et légumes. Elles sont également utilisées en tisane pour leurs propriétés médicinales (troubles de la digestion, bactéricide, antispasmodique, astringente, anti-inflammatoire...). C'est en plante compagne que je l'ai semée pour ses fleurs qui attirent les pollinisateurs ! Mettre en terre les plants quand ils atteignent 1,250 cm de hauteur, en pleine terre, en mai et juin.</p>	<p>5,60 €</p>
<p>Sauge des près</p> <p>Lamiacées. Elle forme de durables hampes florales aux belles fleurs bleu-violacé. Odorante, très rustique, c'est la sauge que l'on voit sur le bord des chemins. Elle forme de grosses touffes de 50 cm à 1,25 m de haut très florifères, c'est un régal pour les butineurs. La sauge des près est une plante vivace indigène. Elle est native d'Europe, présente dans presque toute la France et distribuée jusque dans l'ouest de l'Asie. Son milieu de prédilection est la prairie calcaire, bien qu'on la rencontre parfois sur d'autres types de sol. Indigène, mellifère, tolérante et ornementale, c'est une plante accommodante, indiquée particulièrement pour les jardins qui se veulent naturels et favorables à la biodiversité. Les fleurs de <i>Salvia pratensis</i> sont grandes et le plus souvent, d'une vive nuance de bleu violacé. Plus ou moins serrées, elles forment des épis verticaux très voyants qui fleurissent de mai à août, et parfois remontent en fin d'été. Elles produisent un nectar de très bonne qualité pour les abeilles et ont une forte attractivité pour de nombreux butineurs. <i>La sauge des près</i> demande une <i>exposition</i> ensoleillée à mi-ombre. Elle se plaît dans de nombreux types de sols tant qu'ils ne sont pas compacts.</p>	<p>5,60 €</p>
<p>Sauge officinale</p> <p>Lamiacées. Soleil mi-ombre, peu d'eau, ph adaptable, climat tempéré, peu sensible aux froids. Fleurit à la fin du printemps, début de l'été, elle est très rustique, cependant n'apprécie pas l'excès d'humidité dans les racines. Croissance rapide, en pot élaguez à la fin de l'été en coupant à 15 cm du pied. Récolte des jeunes feuilles juste avant floraison, elles se conservent bien après séchage. Aromatise surtout les viandes et les poissons mais aussi les sauces et les légumes. Employées comme conservateur dans les conserves et les charcuterie. La sauge se marie bien avec le romarin, la coriandre, le poivre noir, le safran, la moutarde et la marjolaine. En infusion elle se marie avec la camomille, la menthe ou la mélisse. Nombreuses propriétés médicinales : améliore la digestion, régule les dysfonctionnements hormonaux et menstruels, stimule le foie, évite les infections buccales, agit sur les bouffées de chaleur et suées nocturnes pendant la ménopauses. <i>Contre indiquée lors de l'allaitement.</i></p>	<p>5,60 €</p>

<p>Tanaisie</p> <p>Astéracée. Vivace. Plante sauvage ou cultivée, proche de l'achillée dont l'infusion est insectifuge. Ses grandes tiges florales font de beaux bouquets secs. Elle affectionne les terres légères, drainées et sablonneuses. Elle résiste à la sécheresse. C'est une plante rustique qui pousse à des altitudes élevées. Son exposition préférée reste le plein soleil, mais elle supporte un peu d'ombre. La plantation peut s'effectuer au printemps dès le mois de mars ou en automne. De culture facile, il faut cependant être vigilant pour ne pas être envahi. Une taille sévère avant l'hiver est nécessaire, la tanaisie repartira de ses rhizomes au printemps. Tailler également en fin de floraison. Peu gourmande en engrais, elle ne demande que peu d'arrosages et résiste très bien aux maladies et aux ravageurs. Récoltez les feuilles au fur et à mesure des besoins tout au long de l'année. L'hiver, la plante disparaît partiellement ou complètement. Pour utiliser la tanaisie pendant l'hiver, vous pouvez la sécher ou congeler quelques feuilles fraîches ciselées. Les feuilles fraîches servent à aromatiser certains gâteaux et différentes pâtisseries, mais elles accompagnent aussi les poissons, tous les plats à base d'œufs, les gibiers, les ragoûts et les fromages. Du fait de son arôme puissant et de son goût amer, il vaut mieux l'utiliser avec parcimonie. Une décoction de tanaisie est efficace pour lutter contre de nombreux insectes, en particuliers les pucerons et certaines chenilles.</p>	<p>5,60 €</p>
<p>Thym citron</p> <p>Le thym citron est un thym au parfum citronné! Il se distingue, en outre, par ses feuilles plus larges et plus arrondies que les autres espèces et par ses fleurs de couleur pourpre. La plante est très ramifiée avec un port en boule. Il s'utilise en cuisine avec de nombreux plats, très agréable en infusion avec du miel... Ses propriétés médicinales sont en grande partie semblables au thym commun...</p>	<p>5,60 €</p>
<p>Thym commun</p> <p>Plantez en mars- avril à exposition ensoleillée, privilégiez un sol chaud léger et drainé. Tout comme la lavande et le romarin, dans un sol humide et trop riche, il sera sensible aux maladies cryptogamiques . Plantez en dégageant le collet qui sera ensuite entouré de galet afin de le maintenir à l'abri de l'humidité. Le thym est délicieux en cuisine et il fait partie des « grandes médicinales»; Le thym est réputé pour ses propriétés antibactériennes et antiseptiques, intéressants pour soigner les rhumes, la grippe ou les bronchites. Il est aussi un bon vermifuge et possède un effet diurétique, digestif, apéritif et légèrement purgatif. Il est efficace contre les infections urinaires et est réputé pour être un bon fortifiant de l'organisme et un tonique. Les infusions de thym permettent de soulager les estomacs embarrassés, les foies fatigués et de soigner l'asthme.</p>	<p>5,60 €</p>
<p>Valériane</p> <p>La valériane est une grande plante vivace à feuilles caduques qui peut mesurer jusqu'à 1,50m; les fleurs d'un blanc rosé sont très mellifères et s'épanouissent entre mai et juillet. La valériane se plaît en terrain riche, frais et humide, exposée au soleil et bénéficiant d'un peu d'ombre. On récolte les feuilles et les fleurs que l'on peut faire sécher et utiliser en tisane. Ce sont également les parties souterraines des sujets de plus de 2 ans qui sont récoltées pour être séchées; leur action est plus forte que les parties aériennes. La valériane est la plante du sommeil et du système nerveux. Elle est anxiolytique, sédative; parmi les plantes de l'insomnie, elle est spécifique des ruminations et obsessions liées à une exaspération émotionnelle ou à une situation de stress prolongé. Elle diminue le temps d'endormissement et réduit le nombre de réveils nocturnes...</p>	<p>5,60 €</p>

<p>Verveine citronnelle</p> <p>Plantation en avril-mai quand les dernières gelées ne sont plus à craindre. Emplacement ensoleillé ou contre un mur. Sols légers mais fertiles. Supporte bien un grand pot. Une pelletée de compost par pied. Arrosez régulièrement pour obtenir un beau feuillage et pincez les extrémités pour obtenir de nouvelles ramifications. L'abriter en hiver. Ne taillez pas à l'automne mais au printemps en coupant les tiges sèches et en rabattant à 30-50cm.</p> <p>Santé : délicieuse tisane réputée pour ses propriétés digestives, elle facilite le sommeil et est utile en cas de stress. Cuisine : apéritifs, liqueurs aux plantes.</p>	<p>6,00 €</p>
---	---------------