

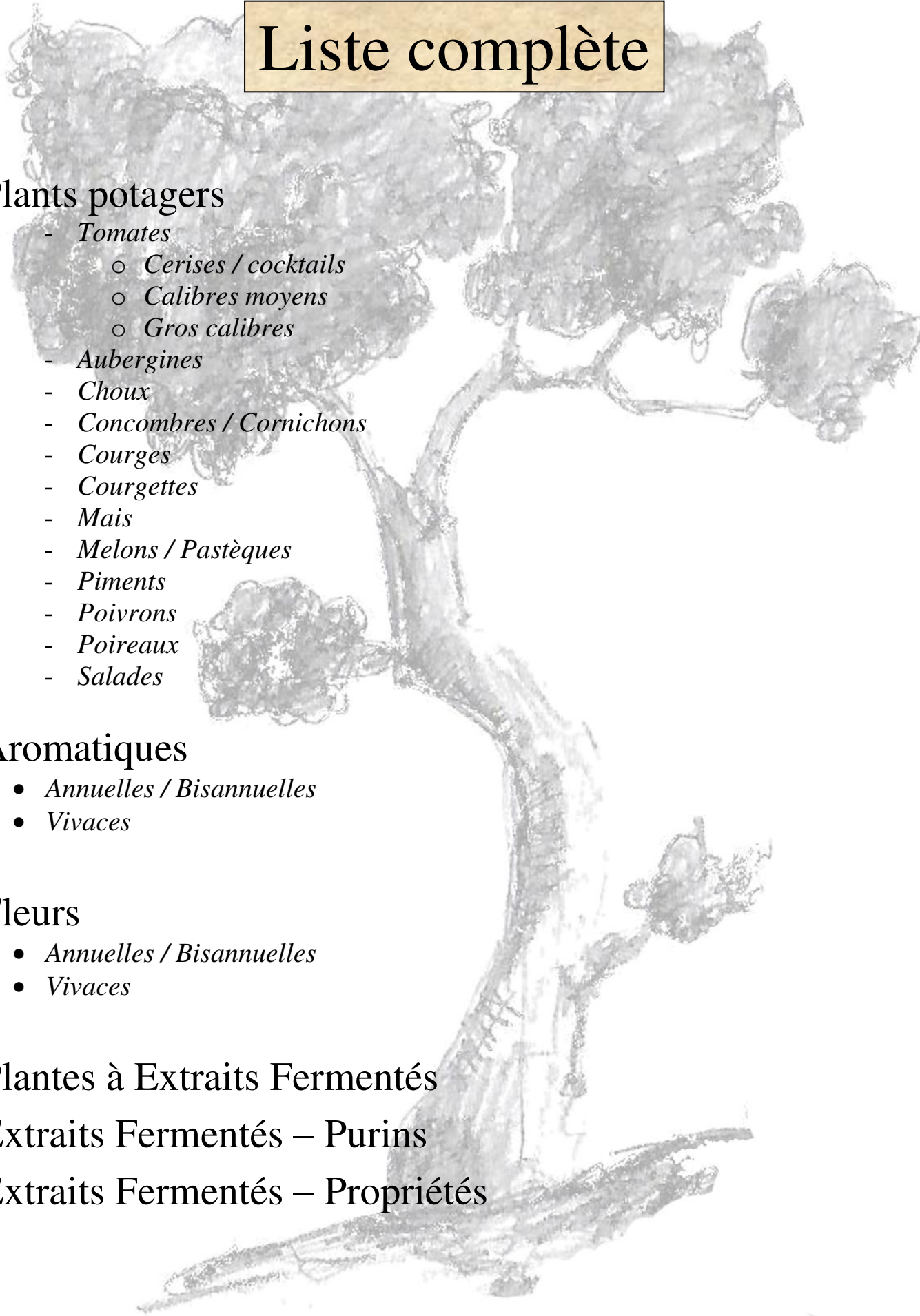
CATALOGUE 2024 PLANTS POTAGERS et AROMATIQUES



Pépinière des Volonteux

La Ferme des Volonteux

06.81.30.83.17



Liste complète

Plants potagers

- *Tomates*
 - *Cerises / cocktails*
 - *Calibres moyens*
 - *Gros calibres*
- *Aubergines*
- *Choux*
- *Concombres / Cornichons*
- *Courges*
- *Courgettes*
- *Mais*
- *Melons / Pastèques*
- *Piments*
- *Poivrons*
- *Poireaux*
- *Salades*

Aromatiques

- *Annuelles / Bisannuelles*
- *Vivaces*

Fleurs

- *Annuelles / Bisannuelles*
- *Vivaces*

Plantes à Extraits Fermentés

Extraits Fermentés – Purins

Extraits Fermentés – Propriétés

D'où viennent les graines ?

De la Ferme des Volontoux depuis 2021

Au delà de la démarche éminemment politique et militante, la reproduction de nos propres semences de légumes nous permet d'adapter nos variétés à notre terroir. Nous entamons donc depuis 2020, un travail de semencier à petit échelle pour confectionner des graines de légumes adaptées à notre sol, notre climat et à nos habitudes culturelles.

Ce travail qui nous permet de vous confectionner des légumes de plus en plus nutritifs et savoureux, nous permet aussi de vous proposer des plants de légumes adaptés à la Drôme. A long terme, nos plants seront donc de plus en plus résistants. Ceci faisant le plaisir de vos jardins et de vos papilles.

A chaque fois que vous verrez cette barre rouge  à côté d'une variété, cela signifie que les graines de ces plants ont été récoltées à la ferme des volontoux !

Notre démarche n'étant pas parfaite, des erreurs de croisement peuvent s'être glissées dans les échantillons... c'est pourquoi pour toutes les semences venant de nos champs, 5% peuvent avoir été croisées avec une autre variété. Si vous achetez ces plants, vous aurez donc 5% de chance (ou risque ?) d'avoir une autre variété que celle attendue. Mais peut-être de belles surprises en conséquence !

D'ici et d'ailleurs

Pour tous les autres plants de légumes n'ayant pas été sélectionnés par nos soins, nos provenances sont les suivantes :

- Germinance
- Ferme de sainte marthe
- Biau Germe
- Kokopelli
- Jardin'envie (Drôme)
- Semailles

Malgré la très grande confiance que nous portons à nos fournisseurs, des erreurs peuvent également s'y cacher.

TOMATES

Longtemps oubliées, les variétés anciennes reviennent, au grand plaisir de nos yeux et de nos papilles ! Elles sont le symbole d'une ouverture aux techniques potagères naturelles, mais aussi du recul d'une production uniformisée. Alors plantons, savourons, laissons nous surprendre par les formes, les couleurs et les saveurs de ces légumes, beaux symboles de la diversité de la Nature !

Semis : en mars/avril sur couche chaude (20°C) ou en godets en intérieur ou serre chauffée, dans un terreau de semis fin. Les tomates ont besoin de minimum 20°C constant pour germer.

Enterrez vos graines de tomates à 1 cm puis recouvrez de terreau de semis. Arrosez votre terreau avec un pulvérisateur pour qu'il reste humide mais pas détrempé. Placez votre terrine près d'une fenêtre pour éviter que vos semis ne filent vers le haut pour chercher la lumière.

Repiquez en place quand les gelées ne sont plus à craindre et que les plants atteignent 12 à 15 cm dans un sol riche, meuble et sain. Distance : 70 cm entre les rangs et 50 cm sur la ligne à exposition ensoleillée.

Mettez les tuteurs en place avant de commencer la plantation. Arrosez abondamment au pied une fois par semaine pour éviter le développement de maladies.

L'égourmandage... Comme vous avez envie ! Il n'y a pas d'indication formelle à le faire. Il permet d'augmenter le calibre des fruits, la précocité et faciliter le travail de récolte. En fonction de la taille, le plant se développera plus en hauteur ou en largeur. Attention tout de même car l'égourmandage provoque une plaie qui peut être un point d'entrée de maladie. Et il vaut mieux être vigilant à ne pas étêter le plant, ce qui retarderait sa croissance.

Les principaux agresseurs de la tomate sont le mildiou et la nécrose apicale (= cul noir). Le mildiou survient essentiellement en période humide et chaude. Pour vous en prévenir vous pouvez bien pailler votre sol et appliquer, en début de saison, une décoction de prêle et de petit lait.

La nécrose apicale survient en cas d'arrosage insuffisant ou très irrégulier. Il suffit de jeter les tomates atteintes.

TOMATES CERISE

Godet P
7x7x8 cm
1€50



TOMATE ORANGE BERRY

Variété précoce, belle chair orange et goût légèrement acidulé qui égallera vos salades. Fruits de 15 à 30g



TOMATE BLACK CHERRY "CERISE NOIRE"

Variété productive rustique, de mi-saison, peu sensible au mildiou. Fruits de 15 à 30g. Saveur douce et sucrée qui plaira aux enfants et mettra de la couleur à l'apéro.



TOMATE OSU BLUE

Variété rare, à chair rouge-rosée, fruitée, d'environ 5 à 7cm. Les fruits virent au violet foncé au soleil.



TOMATE BLACK ZEBRA

Tomate à cocktail, précoce pourpre rayée de vert. Les fruits nombreux sont regroupés en grappe.



TOMATE RAISIN VERT

Variété aux fruits jaune vert à maturité, en grappe, très productive. Son goût fruité et parfumé ravira vos apéritifs ! A découvrir.



TOMATE GARDENER'S DELIGHT

Une des variétés de tomates cerise les plus parfumées, elle est vigoureuse et productive et produit des fruits fermes de 20 à 30g, au jus sucré et acidulé.



TOMATE POIRE JAUNE

Jolie variété vigoureuse en forme de poire, qui ne se taille pas, très productive, produisant des fruits en grappe de 10 à 15g. Chair ferme, juteuse et fruitée.



TOMATE CERISE ROBIN ROUGE

Plant buissonnant à port très compact, idéale pour la culture en pot. Fruit rouge bien rond, de 2 cm de diamètre. Variété précoce. Bonne saveur, sucrée. Croissance déterminée.



TOMATE POIRE ROUGE

Comme la jaune, elle ne se taille pas, et donne des fruits en grappe de 10 à 15g.



TOMATE MIEL DU MEXIQUE

Variété tardive, productive, résistante à la sécheresse et à l'éclatement. Fruits très gouteux de 15 à 20g



TOMATE JAUNE RONDE

Variété-population ancienne extrêmement productive. Chaque bouquet porte une centaine de petits fruits jaune d'or, de 2 cm de diamètre, délicieux. Un ou deux pieds suffisent pour une famille. (Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel)



TOMATE SUNGOLD

Variété vigoureuse légèrement en forme de poire, très productive. Chair ferme, juteuse et fruitée.

TOMATES CALIBRE MOYEN

Godet P
7x7x8 cm
1€50



TOMATE ANDINE CORNUE

Variété rustique et généreuse tant sur le plan productif que gustatif. Ses fruits allongés de 80 à 150g ont une chair ferme juteuse et très parfumée. A utiliser en salade ou en coulis. Contient peu de graines.



TOMATE DE BERAO "TOMATE ARBRE"

Variété parfois appelée Tomate Arbre en raison de son fort développement (max 4m de haut). Elle produit des fruits moyens de forme ovale et de bonne conservation à chair épaisse, très ferme à consommer en coulis, conserves, séchées. Très bonne résistance à la maladie.



TOMATE ANDINE DE FONTENELLES

Sélection de tomate des Andes sur la tolérance à la nécrose apicale (le fameux "cul noir"). En proportion, le nombre de pieds ou de bouquets atteints est moindre par rapport à notre souche habituelle. Mais l'une comme l'autre sont excellentes. Testez et faites-nous part de vos retours



TOMATE CASAQUE ROUGE

Variété semi-précoce, productive pour culture en serre ou plein champ. La tomate Casaque rouge produit des bouquets de 5 à 6 fruits lisses de 80 à 100g ronds, lisses, se pelant facilement et à chair ferme, de grande qualité gustative, mi-sucrée mi-acide.



TOMATE AMISH PASTE

Cette variété ancienne est adaptée à de nombreuses conditions de culture. Elle présente un feuillage clairsemé et offre des fruits, variant d'une forme de cœur à celle d'une goutte, adaptés à la confection de conserves. Après une période de sécheresse, les fruits sont sensibles à l'éclatement en cas d'apports d'eau abondants.



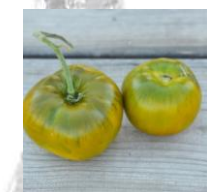
TOMATE GREEN ZEBRA

Variété de mi-saison, fruits de 80 à 120 g à chair vert émeraude, juteuse, dense, douce et légèrement acidulée, excellente et savoureuse en salade, conserve ou confite.



TOMATE BEAUTE BLANCHE

Vigoureuse et productive, cette variété produit des fruits de 100 à 250 g, à chair ferme, juteuse, douce, d'excellente qualité gustative. Variété précoce.



TOMATE EVERGREEN

Variété de mi-saison, fruits de 100 à 150 g, verts à cueillir lorsqu'apparaît le dessin de pelure d'oignon. Chair vert émeraude, fruitée, sucrée, fine, d'excellente qualité. A consommer en salade, garniture ou confite.



TOMATE BURBANK

Les fruits de 100 grammes sont délicieux et juteux. Cette variété de mi-saison est très productive et très résistante dans des conditions difficiles. Elle n'a pas besoin d'être tuteurée.



TOMATE LANGUEDOCIENNE

Variété-population traditionnelle du sud de la France. Vigoureuse, donnant des fruits rouges légèrement aplatis (diamètre 6 cm env., 100-150 g). Précoce à mi-saison. Goût agréable. (Variété population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel)



TOMATE KAKI COING

Beaux fruits d'une couleur orange-abricot éclatante. Chair fondante et savoureuse. Une tomate facile à peler et riche en bêta-carotène.



TOMATE RED ZEBRA

Variété tardive, très productive. Les fruits sont ronds, rouges zébrés de jaune, de 6-7 cm et de 100 g en moyenne, très uniformes. Chair rouge foncé, d'excellente qualité gustative, juteuse et douce. Idéale pour culture sous serre. A consommer pour l'apéritif, salade ou confite



TOMATE MARMANDE

La célèbre tomate Marmande est un variété assez précoce, vigoureuse et productive, fruits de 150 à 250 g, chair ferme, sucrée, parfumée, de bonne qualité. En salade, à farcir, en gratin, sauce.



TOMATE MOSKOVITCH

Tomates rouges, rondes et légèrement aplaties, de taille moyenne (150g-250g), sur des grappes très fournies. Excellente productivité et plante vigoureuse. Belle tomate rouge et précoce, adaptée au climat frais (**Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel**)



TOMATE NOIRE DE CRIMEE

Variété de mi-saison à tardive, fruits de 120-150 g mais pouvant atteindre 500 g! Côtelés, légèrement aplaties ces fruits sont à chair rouge sombre. Bonne résistance à la sécheresse. Chair dense, douce et sucrée, pourpre foncé, contenant peu de graines.



TOMATE MERVEILLE DES MARCHES

Variété de saison, fruits ronds et lisses de 150-180 g, comportant peu de graines. Bonne résistance aux craquelures. De culture facile, pour serre et plein champs. Sa peau s'enlève facilement. Savoureuse, elle se prête bien aux farcis.



TOMATE ROMA

Variété vigoureuse et productive. Bonne résistance au mildiou. Fruits nombreux, de taille moyenne (60-70 g), de forme allongée. Ne nécessite ni taille, ni tuteurage. Idéale pour réaliser des concentrés, coulis, soupes, jus



TOMATE PRECOCE GLACIER

Très précoce, elle peut mûrir dès fin juin en plein champ si les conditions sont favorables ! Plante à port déterminé, buissonnante, produisant de petits fruits rouges, ronds, de saveur très douce pour une tomate précoce. Calibre moyen à petit



TOMATE MATINA

Variété allemande (Hild), la plus précoce pour culture de plein champ. Croissance indéterminée. Feuillage de pomme de terre. Fruit de taille moyenne (90 à 150 g), rouge brillant, sans collet vert, résistant à l'éclatement, par bouquet de 5 à 8 fruits. Productive et propice à la culture sous serre ou en régions à saison courte et fraîche : récolte précoce, éventuellement en grappe. Calibre moyen à petit



TOMATE ROSE DE BERNE

Variété de mi-saison, à petit rendement, fruits de 120 à 180 g. Une excellente tomate si elle est récoltée à maturité. Fruits à peau très fine, chair dense, juteuse, sucrée et très parfumée. Une des meilleures en salade.



TOMATE SAINT PIERRE

Variété vigoureuse, semi-hâtive. Production abondante de fruits de 100-120 g, en bouquet de 4-5, jusqu'en automne. Chair ferme et savoureuse. Bonne résistance aux craquelures



TOMATE VALENCIA

Variété de mi-saison produisant des bouquets à 4 à 6 gros fruits ronds orange vif, lisses d'environ 150 à 300 g. Originaire du Maine (USA), elle est adaptée à la culture en climat frais. Très belle tomate brillante, à chair dense, juteuse avec peu de graines. Excellente texture et saveur parfumée et acidulée. Croissance indéterminée. Maturité à 75/80 jours.

TOMATES GROS CALIBRE

Godet P
7x7x8 cm
1€50



TOMATE ANANAS

Variété tardive produisant des fruits de 250 à 400g en moyenne, parfois atteignant 1 kg dont la chair ressemble à une tranche d'ananas. La tomate Ananas contient peu de graines, elle est ferme, dense, juteuse, sucrée, très parfumée et d'une saveur incomparable. Excellente en salades



TOMATE ANNA RUSSE

Variété assez hâtive pour ce gros fruit en cœur, rose, lisse, 500 g. et +, de forme régulière, chair rose à la riche saveur de tomate ancienne, douce et parfumée, bon rendement



TOMATE ANANAS NOIRE

Gros fruits charnus, multicolores, vert foncé à orangé en passant par le rouge très sombre. Chair marbrée verte et jaune avec des raies roses. Variété de mi-saison, 60 à 80 jours après floraison, à croissance indéterminée, de productivité moyenne



TOMATE BERNADETTE DE RIVARENNES

Plante de bonne vigueur et tomates de saison. Fruit rouge, légèrement aplati et côtelé, ronde et de beau calibre : 600 à 900 gr. Chair dense et de bonne saveur. Variété population récupérée par une jardinière de Touraine qui la cultive depuis plus de 20 ans



TOMATE ANANAS ZEBRA

Sélectionné par Jean-Pierre Téjéro, collectionneur de tomates. Fruit de 200 à 600 grammes, aux épaules rebondies. A complète maturité, apparition d'un blush rouge en partit apicale, que l'on retrouve à l'intérieur du fruit.



TOMATE BEEFSTEAK

La tomate Beefsteak est une variété tardive formant de très gros fruits de 200 à 700 g à la chair ferme et contenant peu de graines. La tomate beefsteak est fondante et très parfumée, idéale pour être farcie ou utilisée en quiche ou coulis. Variété de type chair de bœuf.



TOMATE AMISH ORANGE SHERBET

Variété héritage cultivée par la communauté des Amish en Pennsylvanie. Gros fruit orange abricot, aplati aux épaules légèrement côtelées. Chair de bœuf juteuse à l'excellente saveur douce, équilibrée en sucre et acidité. Plante à grand développement, généreuse production jusqu'aux gelées.



TOMATE CŒUR DE BŒUF REIF RED

Grosse tomate en forme de cœur (500 g ou plus), rouge, très charnues. Excellente saveur, sucrée et aromatique. (Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel)



TOMATE CŒUR DE BŒUF FLAMMEE RUSSIAN 117

Encore une vraie cœur de bœuf, à gros fruit plutôt allongé, orange veiné de rouge. Très productive, de mi-saison, à la saveur douce et fruitée. Très belle et savoureuse (**Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel**)



TOMATE CŒUR DE BŒUF ORANGE

Variété à très gros fruit orange de type cœur de bœuf. Fruits d'un poids de 300 grammes voir plus. Chair très compacte avec peu de graines. Sa saveur est douce et sucrée.



TOMATE CŒUR DE BŒUF ROSE

Grosse tomate rose / rouge de 300 g à 1 kg en forme de cœur. Texture charnue et saveur douce. Sa chair dense contient peu de graines, ce qui la rend idéale en tranches.



TOMATE CŒUR DE BŒUF DE JERUSALEM

Grosse tomate en forme de cœur (300 et plus), légèrement côtelée, rouge. Très charnue, douce avec une pointe d'acidité. Production régulière et longue. (**Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel**)



TOMATE CŒUR DE BŒUF DE NICE

Fruit rouge, de 180 à 300 grammes, pouvant être côtelé sur sa moitié supérieure. Chair de bœuf très dense. Saveur de tomates ancienne. Croissance indéterminée. Variété très productive surtout en seconde partie de saison et jusqu'aux gelées.



TOMATE DOUBLE RICH

Fruits ronds de belle taille (jusqu'à 500 g !), rouges. Fermes et avec peu de graines, ils sont adaptés à la transformation. La particularité de cette variété-population américaine des années 1950 est d'être très riche en vitamine C. En plus elle est rustique et précoce, bien adaptée aux zones moins favorables à la tomate habituellement. Port indéterminé (**Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel**)



TOMATE GEANTE D'ORENBOURG

Variété russe de l'Oural à port indéterminé pour la mi-saison. Gros fruit un peu plat de 200 g à 900 g, rose rouge, charnu et de bonne saveur. Bonne production même si elle n'est pas taillée ; elle convient aussi en culture sous abri.



TOMATE GREGORY ALTAÏ

Variété originaire de Sibérie, de type beefsteak, plutôt précoce pour une tomate à gros fruits rouges rosé (200-300 g). Très bonne saveur. (**Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel**)



TOMATE GREEN COPIA

Fruit rond un peu aplati, légèrement côtelé sur le dessus, moyens de 200 à 500 grammes. Très jolie palette de couleur : fruits vert pâle bigarrés de rose et d'or, au lieu d'être jaunes rayés de rouge comme la copia classique. Productive.



TOMATE GROSSE PLATE DU PORTUGAL

Fruit rouge de 300 à 500 g. Léger côtelage en partie haute. Chair pleine contenant peu de graines. Excellente saveur douce et sucrée. Croissance indéterminée.



TOMATE LANGUEDOCIENNE

Variété traditionnelle du sud de la France. Vigoureuse, donnant des fruits rouges légèrement aplatis (diamètre 6 cm env., 100-150 g). Précoce à mi-saison. Goût agréable.

(Variété population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel)



TOMATE PINK BERKELEY TIE DYE

Gros fruit aplati rouge sombre avec des stries irrégulières vertes, de 300 g à 1 kg. Port indéterminée, mais compact. Feuillage normal.



TOMATE SAVIGNAC

Belle tomate rose-rouge, charnue et productive. Fruits à peau fine et chair douce



TOMATE BRANDYWINE

Variété de mi-saison, originaire des USA, vigoureuse à port indéterminé et productive. Les fruits sont légèrement côtelés de 150 à 200 g de couleur rose rouge à chair fine, juteuse, dense, douce, au goût raffiné. Cette variété possède une bonne productivité mais n'appréciera pas les excès d'humidité.



TOMATE STRIPED GERMAN

Variété de mi-saison, de type ananas. Gros fruits charnus, orange veinés de rouge, légèrement côtelés, de 300 à 500 g en moyenne, atteignant aisément 1 kg. La chair est dense, d'excellente saveur. Très sucrés.



TOMATE CŒUR DE BŒUF ROUGE

Variété ancienne semi précoce et productive. Souvent imitée mais jamais égalée, la tomate Coeur de boeuf produit des fruits de 200 à 300 g, atteignant parfois les 500 à 700 g à la chair pleine et très savoureuse. La tomate Cœur de boeuf possède une forte teneur en sucre ce qui en fait une tomate savoureuse pour farcis, jus ou encore soupes froides.



TOMATE SUPER MARMANDE

Grosse et savoureuse. Amélioration de Marmande, beau fruit plat, côtelé, de 160/180 g. Bonne saveur gustative, peu de graines, pour salades et cuisine



TOMATE RUSSE

La tomate Russe est une tomate tardive, à très gros fruit de 350 à 600 g en moyenne (observée jusqu'à 1 kg). Chair dense, tendre, sucrée juteuse, très parfumée au goût musqué, à farcir, en sauce, purée.



TOMATE NOIRE RUSSE

Variété de mi-saison, beaux fruits de 120 à 250 g, très faiblement côtelés, à peau lisse devenant rouge très sombre à chocolat à maturité, chair du même aspect que le beefsteak, douce, pleine, charnue, peu juteuse et sans acidité.



TOMATE YELLOW ZEBRA

Tardive. Variété ancienne américaine, ronde légèrement aplatie, charnue d'environ 350 g, passant du jaune strié de vert à toute jaune à maturité. La chair est jaune également. Peau fine. Très bonne saveur, se rapprochant de la tomate Ananas. Le plant est vigoureux et très productif.

AUBERGINES

Moyenne motte
1€80



AUBERGINE BLACK BEAUTY

Variété précoce produisant une abondance de fruits d'environ 13 cm de long, à la peau d'un noir profond. Les fruits sont réputés de bonne conservation.



AUBERGINE MONSTRUEUSE DE NEW-YORK

Variété ancienne tardive et vigoureuse, ne dépassant pas 50 cm de haut. Les fruits de l'Aubergine Monstrueuse de New York sont arrondies, violet foncé vernissé, de très grande taille pouvant atteindre jusqu'à 4 kg. Chair ferme, de bonne qualité, contenant peu de graines.



AUBERGINE BARBENTANE

L'Aubergine Très Hâtive de Barbantane est une variété très productive produisant 8 à 10 fruits par pied. Précoce, elle mûrit bien dans les régions où l'été n'est pas très chaud.



AUBERGINE VIOLETTE DE TOULOUSE

Précoce et productive. Fruit violet, cylindrique. Plus mince et plus claire que l'aubergine de Barbantane. (Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel européen)



AUBERGINE DOURGA

Rustique et productive elle donne des fruit blanc ivoire de 15 à 22 cm de long, pesant 400 à 600 g. Ces fruits, de belle présentation, sont très décoratifs. Obtention INRA 1975, radiée du catalogue officiel en 2004.



AUBERGINE ROSA BIANCA

Variété ancienne rustique et très productive, originaire d'Italie. Fruits ronds, blancs teinté de rose lavande, très attractifs, mesurant en moyenne 15 cm de long pour 10-15 cm de diamètre. Chair ferme, à la texture onctueuse, sans amertume et de saveur douce et délicate.



AUBERGINE LONGUE BLANCHE

Variété mi-précoce, productive, aux longs fruits de 16 à 18 cm, d'environ 180 à 200 g, de couleur blanc ivoire. La chair de l'aubergine longue blanche possède une saveur douce et boisée. Maturité : 80-90 jours.



AUBERGINE RONDE DE VALENCE

Beaux fruits ronds, violet foncé, de la taille d'un pamplemousse. Variété rustique, un peu plus précoce que les variétés à fruits longs. Elle est originaire de la région de Valence en Espagne, radiée du catalogue officiel en 2004.

CHOUX

Moyenne motte
1,50€



BROCOLI

Plante naine à demi-naine, précoce, pour production d'automne. Larges têtes relativement grosses pour une variété population (env. 350 g). Grande souplesse de récolte, environ 50 jours après plantation. Très bonne saveur.



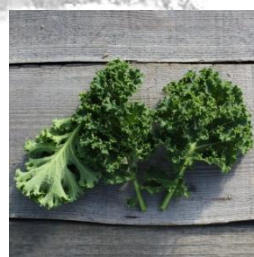
CHOU FLEUR

Variété très vigoureuse, grosse pomme blanche pour récolte d'automne et hiver



CHOU CABUS BLANC

Pomme ronde de 1,5-2 kg environ, très serrée et résistante à l'éclatement. Précoce, pour récolte d'été, échelonnée 70-80 jours après la plantation.



CHOU KALE

Récolter au cours de l'hiver des feuilles du bas à celles du haut. Saveur et teneur en vitamine supérieure après les premières gelées. Goût caractéristique des choux kale: légèrement sucré et goût rappelant la noisette. Hauteur: 80-90 cm.



CHOU CABUS ROUGE

Pomme ovale, très dense, rouge foncé. Variété semi-tardive adaptée aux régions fraîches. Très bonne qualité gustative, à manger crue.



CHOU RAVE AZUR

Variété très précoce, pour toutes les saisons, boule tendre, légèrement ovale, bleu foncée. Bonne conservation. Les boules charnues, moelleuses et tendres se consomment lorsqu'elles atteignent la grosseur d'un œuf de poule. Chair



CHOU CHINOIS

Variété de chou chinois vert, aux feuilles ovales tendres et croquantes. Le Chou de Chine Granat Green est un délicieux légume d'automne à consommer cru au stade de jeunes pousses, ou cuit au stade mature à la vapeur, en sauté, en gratin... Les jeunes pousses peuvent être récoltées après 21 jours seulement, les feuilles matures après 45-50 jours.



CHOU RAVE NORIKO

Variété robuste, au feuillage vigoureux, supportant bien la sécheresse. Rave blanche, à chair fine et tendre, d'excellente qualité, se consomme en potages, potées, en frites ou crue râpée en vinaigrette.



CHOU MILAN MARNER GRUFEWI

Le chou de Milan Marner Grufewi offre une belle pomme plate, bien frisée, de 1,54 à 2 kg. La variété Marner Grufewi est résistante au froid et se récolte à l'automne.



CHOU ROMANESCO

Variété ancienne, originaire d'Italie (à proximité de Rome d'où la racine de son appellation). Très originale de par la forme pyramidale de sa pomme et ses inflorescences d'un beau vert tendre. Sa forme géométrique (dite fractale) est des

CONCOMBRES / CORNICHONS

Moyenne motte
1,50€



CONCOMBRE CITRON

Ce concombre de petite taille et identifiable par sa couleur citron est originaire d'Inde. Cette variété de la famille des cucurbitacées préfère les expositions ensoleillées et la chaleur. Comme l'ensemble des autres variétés de concombres, le concombre Citron a tendance à s'étaler. Pensez à palisser les tiges afin d'éviter que l'humidité se dépose sur les fruits.



CONCOMBRE MARKETMORE

Variété hâtive et productive, donnant des fruits de 20-25 cm, à la peau fine et lisse. Le Concombre Marketmore a une chair ferme et croquante, comportant peu de graines. Saveur très agréable, sans



CONCOMBRE LE GÉNEREUX

Variété ancienne, mi-hâtive, rustique et productive. Le Concombre Le Généreux donne des fruits cylindriques demi-longs, d'environ 25 cm, à la peau lisse d'un beau vert profond. Ses fruits cueillis jeunes peuvent être utilisés comme des cornichons. Leur saveur est douce, sans amertume. Recommandé pour culture sous abri froid ou en plein champ.



CORNICHON VERT DE PARIS

Variété rustique, très productive, à cueillir jeunes. Saveur très fine.



CONCOMBRE ROLLISON'S TELEGRAPH

Fruit cylindrique long de 30-40, parfaitement lisse, vert. La chair est blanche, ferme avec peu de graines. Très productif (6 à 8 fruits / pieds). Sélection issue du concombre vert long anglais. Variété bien adaptée à la culture sous serre ou plein champ.

COURGES

Moyenne motte
1,50€



COURGE BLEUE DE HONGRIE

Variété coureuse produisant 2 à 4 fruits par pied, de 20 à 35 cm de diamètre sur 15 à 25 cm de haut, de 4 à 8 kg en moyenne.

La chair du Potiron Bleu de Hongrie est jaune orangé, très épaisse et dense, douce et sucrée, d'excellente qualité. On le consommera en gratin, purée, potage, tarte. Très bonne conservation



COURGE BUTTERNUT

Variété tardive et coureuse. Elle produit 4 à 7 fruits par pied, de 8 à 12 cm de diamètre pour la partie cylindrique, de 10 à 14 cm pour la partie renflée sur 15 à 25 cm de haut, le poids varie entre 1,5 et 3 kg. La chair est jaune à jaune orangé, fine, beurrée et fondante comme de l'avocat. Son goût musqué délicieux sera parfait pour réaliser des veloutés, gratins, soufflés, frites, purées, tartes, confitures mais aussi crue rânée.



POTIRON BUTTERCUP

Variété coureuse produisant 3 à 5 fruits par pied, de 1 à 2 kg et de 13 à 20 cm de diamètre. Sa chair est orange foncé, fine, sucrée, ferme et onctueuse. Très bonne conservation. Utilisations : Crue, râpée. Cuite : en potage, soufflé, frite, gratin, purée.



COURGE MUSQUE FUTSU BLACK

Variété traditionnelle coureuse qui produit 4 à 10 petits fruits de très bonne qualité. Fruits aplatis et profondément côtelés de 10-15 cm de diamètre de couleur brun-orange à maturité. Chair orange ferme et épaisse avec un léger goût de noisette. Culture facile.



COURGE LONGUE DE NICE

La courge Longue de Nice est une variété tardive, coureuse, produisant 2 à 4 fruits par pied, de 10 à 18 cm de diamètre sur 60 cm à 1 m de long, 3 à 10 kg. La chair de la courge musquée longue de Nice est ferme, orange clair, sucrée, goût musqué, d'excellente qualité gustative. Excellente conservation jusqu'à 1 an



PATIDOU

Variété coureuse produisant une dizaine de fruits par pied, de 8 à 15 cm de diamètre sur 6 à 10 cm de haut, 200 à 600 g. La chair de la courge Patidou est orangée, très fine, ferme, sucrée, au délicieux goût de noisette. Elle est aussi décorative que succulente. Utilisations : crue : râpée en vinaigrette, cuite : purée, potage,



PATISSON

Variété non coureuse produisant de nombreux fruits, de 12 à 25 cm de diamètre, de 1 à 2,5 kg en moyenne. La chair de la courge Patisson blanc est blanche, épaisse, ferme, légèrement farineuse, peu sucrée avec un léger goût de fond d'artichaut. Récoltez jeune. Utilisation : Froid à la vinaigrette, frit, sauté, en lasagnes.



POTIMARRON

Variété poussant partout et n'exigeant qu'un sol bien ameubli et des arrosages suivis. Courge coureuse, produit 2 à 5 fruits par pied, de 12 à 22 cm de diamètre, en moyenne 1,5 kg, pouvant aller jusqu'à 3 kg. Orange foncé, sa peau est fine et tendre, sa chair de couleur jaune orangé foncée est épaisse, tendre, sucrée, parfumée avec un très net goût de purée de châtaigne, D'excellente conservation, on le consomme en purée, tourte, gratin, cake, potage, soufflé.



POTIRON VERT OLIVE

Fruit de la forme et la couleur d'une olive verte, de 3 à 6 kg. Peau lisse, écorce mince, chair jaune et ferme de bonne qualité. L'un des meilleurs potirons. Bonne conservation jusqu'en janvier – février. 3-4 fruits par pied.



POTIRON D'HOKKAIDO

Variété coureuse produisant 2 à 4 fruits par pied, de 12 à 15 cm de diamètre sur 9 à 12 cm de haut, de 1 à 4 kg en moyenne. La chair du Potiron Doux Vert d'Hokkaido est orange foncé, épaisse, sucrée, douce, de bonne qualité pour potage, purée, gratin, flan. Bonne conservation.

COURGETTES

Moyenne motte
1,50€



COURGETTE **VERTE NON COUREUSE** **DES MARAICHERS**

La courgette Verte Non Coureuse des Maraichers est une variété classique, non coureuse, à port dressé. La courgette verte non coureuse des maraichers produit des fruits en forme de massue, de couleur verte striée de blanc crème de 18 cm en moyenne.



COURGETTE GREYZINI

Variété non coureuse, précoce et productive. La chair de la courgette Greyzini de provenance ou Greyzini est blanche, tendre, fine, et d'excellente qualité gustative. A consommer jeune. Ne pas trop la faire cuire afin qu'elle reste croquante.



COURGETTE RONDE DE **NICE**

Variété non coureuse, hâtive et très productive. Ses fruits possèdent une chair fine, tendre et fondante que l'on récoltera à mi-développement. , les fruits se récoltent à mi-développement. La courgette de Nice à fruits ronds se consommera très bien en ratatouille, farcies ou encore en gratin.



COURGETTE GOLD RUSH

Variété non coureuse, précoce et productive à chair crème, tendre, fine et d'excellente qualité gustative. A consommer jeune. Utilisations : Pour ratatouilles, farcies, frites.



COURGETTE BLACK **BEAUTY**

Fruit allongé, vert foncé brillant. Production abondante et régulière. Bonne saveur. Variété non hybride obtenue aux USA en 1957.



COURGETTE ZUBODA

Fruit cylindrique, vert foncé très légèrement moucheté. Les entrenœuds sont plus courts que chez la courgette black beauty. Relativement précoce : récolte à partir de 6 semaines après la plantation et bonne tolérance au froid en arrière saison. Elle est bien adaptée à la culture de plein air. Savoureuse et excellente conservation des fruits.

MAÏS



MAÏS DOUX GOLDEN BANTAM

Petite Motte
0,80 €

Le maïs doux Golden Bantam est une variété ancienne à épis jaunes. Cette variété est mi-hâtive, elle produit des plantes assez hautes (1,5 à 2m). Les épis sont longs, de bonne qualité gustative, sucrés. Les épis jaunes se récoltent lorsque les grains sont tendres et laiteux, on les consomme cuits à l'eau, égrainés, à la vinaigrette, à la crème ou en jardinière de légumes.



MAÏS SUPER DOUX HATIF DAMAUN

Chez les variétés dites super douces, la dégradation du sucre en amidon est nettement ralentie. Les grains sont très sucrés et restent plus longtemps sucrés contrairement aux autres variétés population. Mûrs à point : 95 jours après le semis (minimum 85-95 jours).



MAÏS MEZDI

Les grains sont très sucrés et restent plus longtemps sucrés contrairement aux autres variétés population. Mûrs à point : 100 jours après le semis



MAÏS DOUX AMERINDIEN ARC EN CIEL INCA

Superbe maïs à grains multicolore (du blanc à presque noir), vigoureux, de 1m50 à 2 m de hauteur. Tardif (cycle de 120 jours), il produit 1 à 2 épis. Il n'est plus vraiment américain puisqu'il s'agit d'une sélection paysanne des environs de Romans en Isère. (Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel)

MELONS / PASTEQUES

Moyenne motte
1,50€



MELON CHARENTAIS

Variété la plus consommée en France. Les fruits de cette variété peuvent atteindre près de 2 kg. Sa chair orange très sucrée, juteuse et parfumée en fait un fruit idéal pour l'été. Il peut être consommé à n'importe quel moment du repas et être servi seul ou accompagné d'autres produits. Pouvoir profiter de ce fruit rond à la peau lisse n'est pas des plus simples. En effet, la culture du melon peut être exigeante.



MELON JAUNE CANARI

Variété hâtive produisant des fruits ovales, jaunes et côtelés à chair blanche d'environ 1,5 kg. Plus juteux qu'une grande partie des autres variétés de melon, la chair est blanche, sucrée et très parfumée. Il se conserve plusieurs mois au frais dans une cave, il est parfois consommé en période de Noël.



MELON CANTELOUP DIAMEX

Melon charentais amélioré. Fruits ronds, lisses, vert pâle à chair orangée très parfumée. Les fruits mûrs sont faciles à reconnaître et se conservent quelques jours après récolte. (Variété-population n'appartenant pas à une variété inscrite au catalogue officiel)



PASTEQUE SUGAR BABY

Fruit de 20 cm de diamètre, de 2 à 3 kg. Chair rouge foncé, très sucrée et rafraîchissante



MELON MINNESOTA MIDGET

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



PASTEQUE LUNE ETOILEE

Variété aux formes assez variées mais toujours avec un épiderme vert présentant des points jaunes plus ou moins gros donnant une trame comparable à un ciel étoilé. Excellente chair juteuse, rouge, verte ou jaune suivant les fruits. Très décorative également

PIMENTS

Moyenne motte
1€80



PIMENT DE CAYENNE

Le piment de Cayenne est considéré comme un véritable "arrache-gueule". Il est idéal pour les marinades. Le piment de Cayenne a une saveur brûlante, il est très fort



JALAPEÑO

Piment allongé (7 cm environ) et très charnu, rouge à maturité (avec parfois des stries blanches). Fort et très fruité.



PIMENT D'ESPELETTE

Les plantes de 60 cm de hauteur sont très productives de fruits coniques de 7-9 cm de longueur et rouges à maturité. Cette variété ancienne est originaire de la région du Pays Basque.



PIMENT PURPLE

Productif, beaux fruits, chair épaisse à saveur forte. Idéal pour les sauces relevées.



HABANERO ROUGE

Fruit ridé à la peau rouge à maturité. Piment très fort classé parmi les plus forts du monde. Manipulez les semences et les fruits avec précaution, protégez vos mains et vos yeux. Origine : Mexique



PIMENT PENIS ROUGE

Variété ancienne, originale et brûlante (7-8/10 sur l'échelle de Scoville) qui doit son nom à sa forme équivoque. Commentaires et plaisanteries garantis auprès de vos amis du fait de sa forme étonnante. Maturité moyenne : 100 jours à partir de la floraison. Les plants ne dépasseront pas 40 à 50 cm de hauteur, ce qui en fait une belle variété pour les petits espaces. On pourra également la cultiver en pot.

Les fruits, très nombreux, mesurent jusqu'à 10 centimètres et sont excellents séchés ou confits.



HABANERO ORANGE

Variété ancienne, très ornementale, produisant de petits fruits allongés d'environ 4 cm de long, jaune-vert à l'état immature et orange à maturité, extrêmement brûlants

POIVRONS

Moyenne motte
1€80



CALIFORNIA WONDER ORANGE

Variété qui possède une belle couleur orangée à maturité. Poivron carré, 3 à 4 loges, chair épaisse et sucrée. Rustique et productif.



CORNO DI TORRO GIALLO

Variante jaune de 'Corno di Toro Rosso'. Fruits d'environ 20 cm. Conservation au vinaigre.



CALIFORNIA WONDER ROUGE

Variété qui produit des fruits carrés, pesant en moyenne 150 à 200 g et passant du vert au rouge à maturité. Variété tolérante au TMVo (Virus de la Mozaïque du Tabac).



PETIT MARSEILLAIS

Ce légume fruit, proche du piment mais de saveur plus douce et aux feuilles vert foncé est originaire du Sud de la France. Ses fruits, de forme rectangulaire non régulière, de couleur jaune ou orange ont une chair très douce qui permet de les consommer en salade



DOUX CORNO DI TORO ROUGE

Cette variété ancienne produit une abondance de fruits en forme de cornes, qui mûrissent de vert à rouge brillant. Ils offrent une chair juteuse à la saveur très appréciée et sont parfaits à farcir.



YOLO WONDER

Le poivron Yolo wonder est une variété tardive, productive, produisant de gros fruits vert foncé, à la chair ferme, épaisse, saveur douce et sucrée.



DOUX CHOCOLAT

Variété aux fruits allongés, charnus, de 3 à 4 lobes, légèrement côtelés. La chair et la peau rouge sombre deviennent chocolat à maturité. Saveur douce et sucrée. Maturité précoce environ 70 jours après floraison.



ASTI JAUNE

Variété mi-précoce italienne, produisant de nombreux fruits carrés de 8/10 cm de côté, passant du vert foncé au jaune à maturité. Chair ferme, douce et sucrée.



ASTI ROUGE

Variété mi-précoce italienne, produisant de nombreux fruits carrés de 8/10 cm de côté, passant du vert foncé au rouge à maturité. Chair ferme, douce et sucrée.

POIREAUX

Botte de 50
9€

Botte de 100
15€



POIREAUX DE CARENTAN

Variété d'automne/hiver verte, courte et bien trapue. Se consomme cuite, en potage ou encore à la vinaigrette



POIREAUX BLEU DE SOLAISE

Variété très rustique à gros fût de longueur moyenne 14-18 cm. Cette variété est résistante au froid et à la montaison. Le poireau bleu de Solaise possède comme son nom l'indique, un feuillage à l'aspect bleuté, caractéristique. Variété idéale pour récolte d'hiver.



POIREAUX DU POITOU

Le poireau Gros Jaune du Poitou, aux feuillages blonds et à gros fût se récolte en automne.

SALADES

Petite Motte
0,25€

LAITUE



LAITUE POMMÉE BLONDE DE DOULON

Laitue de printemps et d'été. Pomme compacte et volumineuse, vert blond à grosses cloques. Résistante à la chaleur et extrêmement lente à monter à graines. Bonne tolérance au mildiou



LAITUE POMMÉE MERVEILLE DES 4 SAISONS

Laitue pour toutes saisons. Grosse pomme moyennement serrée, finement cloquée et très fortement teintée de rouge-brun. Résistante au froid et à la sécheresse

BATAVIA



LAITUE BATAVIA DORE DE PRINTEMPS

Laitue pour toutes saisons, particulièrement le printemps et l'automne. Grosse pomme bien fermée, vert clair, ferme et croquante. Excellente qualité gustative. Tolérante aux maladies et bonne conservation après récolte.



LAITUE BATAVIA MERVEILLE D'ÉTÉ

Variété d'origine espagnole à cultiver tout au long de l'année. Très résistante à la chaleur et à la montée en graine. Feuillage vert tendre et croquant. Pomme volumineuse.



LAITUE BATAVIA PASQUIER

Laitue de printemps, été et automne. Grosse pomme ferme, à feuilles lisses, croquantes, teintées de brun. Savoureuse. La moins appréciée des limaces

LAITUE A COUPER



OREILLE DU DIABLE

Variété romaine d'été et d'automne, en forme d'oreilles pointues que l'on coupe au fur et à mesure des besoins.



CRESSONNETTE MAROCAINE

La Cressonnette Marocaine pousse partout. Son goût très net de mâche et de laitue, sa rusticité, la rendent indispensable au potage. A semer comme une laitue de printemps.

AROMATIQUES

Annuelles / Bisannuelles

Godet GP
7x7x8 cm
1,50€



ANETH

Plante aromatique et annuelle, aux saveurs de fenouil. Parfume les plats ainsi que les sauces.



PERSIL PLAT

Feuillage simple, vert foncé, très parfumé. Grande productivité. Convient bien pour faire des bouquets



CORIANDRE

La Coriandre, aussi appelée persil chinois ou persil arabe est une plante aromatique originaire d'Europe et d'Asie. La coriandre est très intéressante en cuisine car on consomme ses feuilles mais aussi ses graines.

Les feuilles fraîches à l'odeur très prononcée parfument potages, crudités, poissons, volailles, elles sont très utilisées dans la cuisine orientale et asiatique.

Les graines ont un parfum épicé et agrémentent les viandes, poissons, sauces, liqueurs. Elles possèdent des vertus carminatives, apéritives et digestives.



PERSIL FRISE

Le Persil Frisé Nain Vert Foncé produit des feuilles frisées et finement ciselées. Goût assez prononcé.

BASILICS

Godet GP
7x7x8 cm
1,50€



BASILIC ANIS

Cette variété aux feuilles moyennes et au port compact, est idéale en pot. Elle est cultivée pour ses feuilles ovales, au parfum anisé pénétrant, que l'on consomme crues, finement ciselées sur les salades. Période de semis de mars à avril pour une récolte 3 mois plus tard.



BASILIC MAMMOUTH

Le Basilic Géant Monstrueux Mammouth est une variété au parfum très prononcé et aux feuilles très grosses.



BASILIC CANNELLE

Le Basilic Cannelle est originaire du Mexique, il s'agit d'une variété très originale. Son parfum rappelle la cannelle et le clou de girofle.



BASILIC POURPRE

Le basilic pourpre ou Rouge Osmin possède des feuilles dentelées et pourpres. Basilic vigoureux atteint 45 cm de hauteur. Variété très parfumée.



BASILIC CITRON

Variété romaine d'été et d'automne, en forme d'oreilles pointues que l'on coupe au fur et à mesure des besoins.



BASILIC SACRÉE DE L'INDE

Basilic sacré à feuilles vertes. C'est la plus facile à intégrer dans les jardins des zones tempérées et elle se cultive en France comme tous les autres basilics habituels. Les plantes font 30/60 cm de hauteur avec un port très ramifié. Les fleurs sont de couleur mauve et blanche



BASILIC CITRON VERT

Plante annuelle aromatique à petites feuilles très parfumées. Cette variété a un fort arôme de citron vert. A cultiver en pot ou au jardin.



BASILIC THAÏ

Variété de basilic au feuillage clair et au parfum citronné et frais. Semis en mars/avril sur couche chaude, repiquer en mai à exposition chaude, abritée et ensoleillée, à 25 cm en tous sens dans un sol riche, meuble et frais sans excès. A ajouter au moment de servir avec viandes, poissons, préparations à base de tomate ou pour le thé.



BASILIC GRAND VERT

Le Basilic Simple Grand Vert est une variété classique de basilic, au goût bien équilibré.

AROMATIQUES

Vivaces

Godet 2 litres
5€



AGASTACHE

Vivace originale formant vite un beau buisson de 1m de hauteur cultivée tant pour son intérêt ornemental et mellifère que ses propriétés médicinales digestives. Les feuilles possèdent lors du froissement un fort parfum proche de celui de la menthe. Leur parfum est encore celui de la menthe, de la réglisse et de la bergamotte.



ESTRAGON DE RUSSIE

Vivace, résistante au grand froid. Incontournable en cuisine, au goût caractéristique, doux et anisé. Pour sauce béarnaise, mayonnaise, volaille, œufs en gelée... Récolter au fur et à mesure des besoins, 12 mois après le semis. Avant l'hiver, il est préférable de couper toutes les tiges à quelques centimètres du sol et de pailler. Dès le retour des beaux jours, découvrir pour laisser pousser. A noter qu'en pinçant les hampes florales dès leur apparition, on limite l'épuisement de la plante et on favorise donc la production de jeunes pousses tendres et gouteuses.



CERFEUIL

Le cerfeuil musqué est une plante vivace, aromatique et médicinale.. Utile au potager, les fleurs du cerfeuil perpétuel sont mellifères et attireront dès le début du printemps les insectes pollinisateurs. C'est une plante généreuse se ressemant spontanément une fois installée. Ses feuilles et graines au goût légèrement plus anisé et sucré que le cerfeuil commun s'utiliseront en condiment. Les graines encore vertes peuvent aromatiser les salades de fruits et liqueurs. Les racines se consomment comme les panais.



FENOUIL VIVACE

Le fenouil sauvage est un fenouil non bulbeux vivace et rustique. Hauteur de 1,50 à 2,50 m de haut, il forme une grosse racine fusiforme et un feuillage léger et bleuté. Floraison dès juillet- août. Parfum très anisé. Préfère les expositions chaudes et ensoleillées, en sol bien drainé. Supporte bien la sécheresse. Il est possible de laisser grainer le fenouil : les graines se marient très bien avec le poisson



CIBOULETTE COMMUNE

La Ciboulette Commune est une plante aromatique et condimentaire indispensable au jardin.



GUIMAUVE

Cette plante est caduque, elle perdra donc son feuillage ou pourra disparaître complètement en hiver mais réapparaîtra au printemps. Les racines se consomment après avoir été ébouillantées pour les attendrir. La racine épluchée constitue le bâton de guimauve. Les feuilles peuvent se consommer cuites à la manière des épinards, ou pour les plus tendres en salade pour aromatiser.



HELICRYSE (IMMORTELLE D'ITALIE)

L'Helicryse est également connue sous les noms de Plante Curry et Immortelle jaune. Vos riz, volailles, grillades ragoûts, marinades, etc... auront une vraie saveur de curry grâce à cette vivace aromatique. C'est en plus une vivace très esthétique grâce à ses ombelles jaunes.



MENTHE

La menthe est une plante vigoureuse très rustique qui résiste très bien à la chaleur de l'été et au froid de l'hiver. Elle dégage une odeur fraîche et très tonique, ses fleurs sont de couleur blanche, rose, mauve à violet et sa floraison à lieu de juin à septembre selon les régions.



HYSOPE

Plante méditerranéenne vivace, très aromatique au parfum puissant. Très mellifère, ses fleurs bleues apparaissant de juillet à septembre plairont aux insectes.



MILLEPERTUIS

Le Millepertuis perforé est une plante vivace et rustique de 20 à 80 cm de hauteur. Il produit de nombreuses fleurs jaunes étoilées ayant une odeur balsamique. De culture facile et s'adaptant à tout type de terrain, le millepertuis sera très utile pour meubler agréablement dans votre jardin des emplacements difficiles de culture.



LAVANDE

La lavande vraie est une plante vivace légèrement arbustive au feuillage persistant se couvrant de fleurs bleu foncé en épis durant l'été. Le feuillage, tout comme les fleurs dégagent un parfum délicat et envoutant. Les lavandes atteignent une hauteur allant de 40 à 60 cm. Elles sont très mellifères.



ORIGAN

Aromatique emblématique du bassin méditerranéen. Vivace et rustique. Les feuilles séchées conservent longtemps leur arôme. A utiliser, frais ou sec, dans pizzas, marinades, sauces, farces, légumes...



MARJOLAINE

Proche de l'Origan, elle est moins rustique mais son goût est plus délicat. Vivace à cultiver en annuelle. A utiliser, frais ou sec, dans marinades, soupes, vinaigrettes, légumes, salades...



OSEILLE

Cette polygonacée se cultive en potagère ou condiment dans le jardin. Elle affectionne particulièrement les sols légers, frais et riches. Elle arrivera à se développer qu'elle soit au soleil ou à l'ombre. Bien qu'elle se plaise en pleine terre, il est possible de la cultiver en pot sur la terrasse ou le balcon, il faudra veiller à l'arroser régulièrement et à mettre du compost au rempotage annuel.



MELISSE OFFICINALE

Cette plante aromatique vivace et médicinale est facile à cultiver et est très prolifique. Elle est souvent utilisée pour ses très nombreuses vertus. Egalement appelée herbe citron, citronnelle ou citronne, la mélisse est également utilisée en cuisine pour parfumer vos plats.



RHUBARBE

La rhubarbe possède une agréable saveur acidulée. Les pétioles cuits s'utilisent en confiture, en marmelade, en garniture de tarte. Attention à ne pas consommer les feuilles de la rhubarbe, on les utilise pour traiter la gomme des fruitiers en grattant la partie attaquée et en la frottant avec les feuilles.



ROMARIN

Arbuste aromatique supportant la culture en pot. Son action répulsive sur la mouche de la carotte en fait un allié au potager. Récolte toute l'année. Pour marinades, grillades, plats en sauces, légumes variés. Frais ou sec.



SARRIETTE

La sarriette vivace ou sarriette des montagnes est une aromatique et médicinale, à la saveur piquante et poivrée, moins forte que la sarriette d'été. Préfère les expositions ensoleillées. L'une des 4 herbes de Provence, accommode grillades, sauces, préparations de légumes secs.



SAUGE OFFICINALE

Aromatique et médicinale vivace. En cuisine, le parfum citronné, camphré et peu amer de la sauge fait qu'elle est souvent utilisée dans les marinades, charcuteries...



SAUGE SCLAREE

Lamiacée bisannuelle, vivace parfois, cousine de la sauge officinale. Touffes de grandes feuilles duveteuses d'où émergent en juin de longues hampes de fleurs roses. Très aromatique et mellifère, elle se plaît en plein soleil dans un sol sec et drainé (surtout l'hiver). Les feuilles et les fleurs sont utilisées en tisanes digestives.



THYM OFFICINAL

Jolie plante couvre-sol, vivace, ornementale et condimentaire, le thym serpolet est la plante sauvage la plus connue et la plus cultivée dans les jardins. Il pousse partout au soleil pourvu que le terrain soit drainant. De plus, le thym serpolet est une plante très mellifère (comme tous les thyms).



VERVEINE OFFICINALE (NON CITRONNEE)

Vivace. Plante médicinale appelée également Herbe de Vénus. Ses feuilles sont très découpées. Au milieu de l'été, elle donne des épis denses de toutes petites fleurs rose-lilas. Ce sont les sommités fleuries qui sont utilisées en tisane digestive, calmante, contre la fièvre, les migraines, la nervosité... Elle est surtout utilisée en mélange.



VERVEINE CITRONNEE

Essentiellement utilisée comme aromatique et condimentaire pour son parfum intensément citronné, Les feuilles de la verveine citronnelle se récoltent pour une consommation immédiate au fur et à mesure des besoins. On peut également les faire sécher à l'ombre pour une conservation dans un sac en papier

FLEURS

Annuelles / Bisannuelles

Godet P
7*7*8
1,50€



AMARANTE ALEGRIA

Plante mexicaine de 1,50 à 2 m, à feuilles vertes et une magnifique panicule à dominante rouge dressée. Les graines sont jaunes. Alegria (joie en espagnole) est aussi le nom d'une douceur sucrée mexicaine à base d'amarante soufflée et de miel ou mélasse



TOURNESOL JAUNE OU ROUGE

Le Tournesol mesure environ 2,50 m de haut. Il forme des bouquets de plusieurs fleurs jaunes au cœur jaune foncé de 20 cm. Très original et décoratif.

Petite motte : 1 €



AMARANTE GOLDEN

Variété très précoce à hautes panicules de couleur jaune doré. Très décorative. Jeune on consomme les feuilles à la façon des épinards. On peut également utiliser les nombreuses graines qui contiennent beaucoup de protéines, dans du pain, des pâtisseries, cuit à la façon du quinoa.



ŒILLET D'INDE TAGETE

Les œillets d'Inde, également appelées "*tagètes rose d'Inde*", sont des plantes annuelles très connues des jardiniers amateurs. Elles demandent peu d'entretien et vous assureront une riche floraison jusque la fin de l'automne. Facile à cultiver, la tagète luttera efficacement contre certains parasites comme les mouches dans les légumes, les pucerons et les nématodes.



CAPUCINE GRIMPANTE

On consomme les feuilles de la Capucine Grimpante mélangées aux salades, les fleurs comme ornements des plats et crudités. Elles produisent de belles masses végétales très colorées qui couvrent facilement les coins à cacher au jardin. Elles attirent les pucerons et servent donc de "plante-piège". Tuteurée, la Capucine Grimpante peut atteindre 3 mètres de haut, idéale pour cacher les vieux murs.



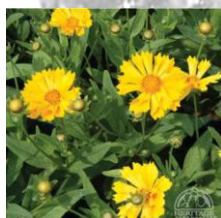
SOUCIS

Le souci ou encore calendula est une plante annuelle comestible, médicinale et répulsive qui mesure 50 cm de hauteur. Ses fleurs de couleur orange vif apparaissent d'avril à l'hiver selon les régions.

FLEURS

Vivaces

Gros 2 litre
5€



COREOPSIS VIVACE

Le coréopsis est une belle plante vivace et compacte offrant en été une multitude de fleurs étoilées, semi-doubles de couleur jaune vif au cœur brun. C'est une plante très rustique indispensable dans votre jardin.



LAVANDE PAPILLON

Vivace violette et parfumée d'origine méditerranéenne, dont les fleurs rappellent les ailes des papillons. Exposition ensoleillée. Semis : de mars à juin. Floraison : juin à août.

**De nombreuses autres fleurs ne
sont pas réservables et sont
disponibles directement à la
pépinière**

PLANTES à EXTRAITS FERMENTES

(= Purins)

Godet 2 litre
5€



ABSINTHE

Aromatique et médicinale, l'absinthe commune est une vivace pouvant atteindre 1.50 m de hauteur au beau feuillage duveteux et argenté. L'odeur de l'absinthe est forte et agréable, repoussant certains parasites au potager comme les limaces et escargots, altises, piéride du chou. L'absinthe habite les zones sèches d'Asie et d'Europe. Les fleurs jaunes de l'absinthe apparaissent de juillet à septembre. En cuisine on utilise ses feuilles et ses fleurs. L'absinthe entre dans la composition de liqueurs et apéritifs, mais aussi de tisanes,



CONSOUDE

La grande consoude officinale est connue car très utilisée par les jardiniers comme engrais vert. Très commune en Europe mais également en Russie et en Asie Centrale, on la retrouve encore à l'état naturel en France le long des fossés, rivières, prés car elle affectionne les espaces humides. Cet engrais végétal, très utilisé en agriculture biologique, permet la production de purin, compost et accroît ainsi la fertilité du sol et la croissance des plantes. Bien qu'appréciée des jardiniers bio, la consoude est également très recherchée par les bourdons et abeilles qui se délectent de son nectar. La grande consoude peut facilement atteindre les 1m30 de haut. Sa tige, piquante, et ses grandes feuilles sont alternes, pointues, couvertes de poils. La consoude se développant très vite, on pourra facilement couper jusqu'à 4 fois par an et ainsi, offrir à votre potager de quoi enrichir son sol et nourrir l'ensemble des plantes cultivées.



RUE

Vivace au feuillage persistant utilisé pour ses qualités aromatiques et médicinales. La plante peut atteindre 80 cm de haut. Tailler au printemps pour lui donner une forme buissonnante et favoriser l'apparition de nouvelles pousses. Elle exhale une forte odeur marquée par des notes de noix de coco. La rue a des vertus répulsive des insectes nuisibles, notamment des pucerons.



TANAISIE

Décorative autant qu'aromatique, la tanaisie est l'amie du jardinier. Ses nombreuses propriétés insecticides comme fongicides, on l'appelle d'ailleurs aussi Barbotine ou Herbe aux vers, en font une excellente plante compagne au potager. Elle est rustique, peu exigeante et facile à cultiver.

EXTRAITS FERMENTES - PURINS

Confectionné à la Ferme des Volonteux

ORTIE



CONSOUDE



BARDANE



PRELE



MELANGE

PRELE/ORTIE/CONSOUDE



MELANGE

ORTIE/CONSOUDE/BARDANE



AIL



1L

2L

5L

Prix en fonction des plantes
Voir page "TARIFS"

Pour leur utilisation voir page suivante

EXTRAITS FERMENTES - PROPRIETES

Le soin des plantes par les plantes

Ortie : Eliciteur. Stimule la croissance de la plante et la vie microbienne des sols. Riche en azote, en silice, en potassium et en fer. Propriétés : insectifuge, insecticide et fongicide.

Consoude : Stimule la végétation et la flore microbienne des sols. Favorise la cicatrisation des végétaux. Stimule la floraison des plantes. Riche en potasse et en phosphore. Propriétés : insectifuge et insecticide.

Bardane : Structurante et stimulante. Stimule la vie microbienne des sols et la végétation. Favorise une bonne fructification. Riche en potasse. Propriété fongicide

Prêle : Fort éliciteur. Dynamiseur de croissance, très tonique ! Riche en silice. Propriétés : fongicide, insectifuge.

Ail : Fort fongicide. Propriétés : insectifuge, insecticide et fongicide.

Mélange : Les mélanges permettent d'allier les différentes propriétés des plantes pour une action plus complète. Le choix des mélanges est réalisé en fonction de l'époque de l'application du produit et de l'effet attendu.

Prêle/Ortie/Consoude : ~ de mars à mi-juin

Ortie/Consoude/Bardane : ~ de mi-juin à fin juillet



TARIFS

FORMATS - P : Petite motte ou Godet P / M : Moyenne motte / B: Botte
(3,5x3,5cm) (7x7x8cm) / (5.5x5.5cm)

Potagères

	Format	Prix à l'unité €
Tomate	GP	1,5
Aubergine, Poivron, Piment	GP	1,8
Cucurbitacée (Courge, Courgette, Melon, Pastèque, Concombre, Cornichon)	M	1,5
Choux, Tétragone	M	1,5
Poireaux botte de 50	B	9
Poireaux botte de 100	B	15
Mais-Amarante	GP	0,8
Salade	GP	0,25

Aromatiques

Aromatiques annuelles / bisannuelles	GP	1,5
Aromatiques Vivaces Godet de 7X7X8 cm	GP	1,5
Aromatiques Vivaces et vivace Godet de 1 litre	1 L	4
Aromatiques Vivaces et vivace Godet de 2 litres	2 L	5
Aromatiques Vivaces et vivace Godet de 3 litres	3 L	8
Aromatiques Vivaces et vivace Godet de 4 litres	5L	10

Fleurs

Fleurs annuelles / bisannuelles	GP	1,5
Fleurs Vivaces	2L	5

Extraits fermenté / Purins

	1L/€	2L/€	5L/€
Ortie	7	13	30
Bardane	7	13	30
Consoude	7	13	30
Prêle	7	13	30
Mélange (Prêle ortie consoude)	7	13	30
Mélange (Ortie consoude bardane)	7	13	30
Ail	12		



Commande N°

BON DE COMMANDE 2024

2 façons de commander :

1 Par courrier	2 Par mail
- Envoyer le bon de commande à : Pépinière des Volontoux La Ferme des Volontoux Le Volontoux, 26760 Beaumont les Valence - Ou à donner directement à l'épicerie de la ferme	- Envoyer le bon de commande à lesjardinsdetetragone@gmail.com Pour tout renseignement vous pouvez me contacter au 06.81.30.83.17
Le règlement se fait lors de la livraison de la commande	

Toutes les commandes sont à récupérer aux Jardins de Tétragone dès que la commande est prête. Vous serez informés par **mail ou par téléphone** dès qu'elles seront disponibles. **Les commandes sont à récupérer à partir de début mai**

ATTENTION il est possible de commander jusqu'au 30 mars

Si vous voulez une commande plus précoce, merci de me contacter par téléphone avant fin janvier.

Mme, M, Nom

Prénom

Ville.....

E-mail (obligatoire pour vous contacter)

Tél (obligatoire pour vous contacter).....

Désignation	Taille	Quantité	Prix unitaire
Ex : Tomate "White Wonder"	M	1	1.3



TOTAL	
--------------	--