



*Le potager du renard*  
*Productrice de plants biologiques pour jardiniers*





## *Saison 2020*



*Voir les horaires et fêtes sur le site internet*

*Vous trouverez également les plantes aromatiques et médicinales au magasin  
«Bio Monde» à Fougères.*

*Quelques caractéristiques sont données sur chaque espèce. Il s'agit des observations du semencier qui cultive ces plantes pour en avoir les meilleurs fruits et les plus belles graines. Les indications sont le plus souvent sommaires cependant elles peuvent vous guider et vous permettre de faire des découvertes. Chaque saison a ses nouvelles variétés qui viennent agrémenter «les grands classiques».*




*Les plants poussent dans une serre de 200 m<sup>2</sup> où je suis seule à la production. De ce fait les quantités se trouvent limitées; je ne puis donc garantir d'avoir l'ensemble de mon catalogue toujours en disponibilité. Je vous remercie de votre compréhension.*

| <b>Aubergines</b>  Motte de 7x7 cm  | Prix à l'unité en euros |
|--|-------------------------|
| Aubergine «de Barbentane» ou «longue violette hâtive»<br>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. | 1,70                    |
| Aubergine «Dourga»<br>Variété précoce, rustique et très productive. Recommandée pour les semis au Nord de la Loire. Fruits long (20 cm) d'une couleur blanc ivoire, d'un poids de 400 à 600 grammes et d'une saveur douce.   | 1,70                    |
| Aubergine «Little Finger»<br>Belle grappe de 3 à 4 fruits violacés aux reflets bleutés. La référence en terme de valeur gustative. Mini légumes. Cycle de 60 à 80 jours après plantation. Récolte juillet-août-septembre.  | 1,70                    |
| Aubergine «Zébrina»<br>Précoce .Très belle plante vigoureuse, d'origine Espagnole, donnant des fruits piriformes, plutôt petits mi-longs, mauves zébrés de blanc. Chair bien blanche de bonne qualité gustative.   | 1,70                    |
| Aubergine «Violette de Toulouse»<br>Précoce. Fruit violet cylindrique, plus mince et plus clair que l'aubergine de Barbentane. Chair blanche et douce. Plante productive.  | 1,70                    |
| <b>Artichauts</b>  Godet de 9X9 cm  |                         |
| Artichaut «Impérial Star»<br>Variété précoce et vigoureuse. Pomme ronde d'un diamètre de 12 cm. Saveur douce et légèrement sucrée.   | 4,00                    |
|  |                         |


|  <b>Betteraves</b>   |      | Mottes 3,5x3,5 cm |
|---|------|-------------------|
| <b>Betterave «Crapaudine»</b><br>Variété très ancienne, tardive et rustique. Racine volumineuse, longue et conique, presque complètement enterrée. Ecorce craquelée. Chair rouge grenat foncé, très sucrée. A récolter jeune. Qualité gustative supérieure lorsqu'elle est cuite au four. Excellente conservation hivernale. Cycle de 4 mois environs après plantation; | 0,35 |                   |
| <b>Betterave «De Chioggia»</b><br>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.  | 0,35 |                   |
| <b>Betterave «Golden»</b><br>Mi-précoce, à la peau orange et à la chair jaune. Racine de petite taille, excellente qualité gustative. bonne conservation. Cycle de 4 mois après la plantation.  | 0,35 |                   |
| <b>Betterave «Noire plate d'Egypte»</b><br>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.   | 0,35 |                   |
| <b>Betterave «Robuschka»</b><br>Variété précoce, sélectionnée pour sa saveur fruitée et sucrée. Plante vigoureuse au feuillage abondant et dressé. La racine est ronde à peau lisse, chair rouge foncé. Sa conservation est excellente.   | 0,35 |                   |
|  <b>Blettes</b>  |      | Mottes 3,5x3,5 cm |
| <b>Blette, verte à cardes blanches</b><br>Les feuilles se consomment comme des épinards, les tiges ou cardes se cuisinent également, vapeur ou bouillies...La plante a besoin d'une terre bien fumée et fraîche, des arrosages réguliers. Cycle moyen de 40 jours après la plantation.  | 0,35 |                   |
| <b>Blettes en mélange</b><br>Jaune, blanche, rouge. Mélange de cardes, feuillage vert foncé, brillant, très bon rendement !   | 0,35 |                   |

|   |      |
|---|------|
| <p>Blettes vertes à cardes rouges</p> <p>Qualité gustative remarquable. Feuillage très cloqué. Plante résistant bien à la montée à graine.</p>  | 0,35 |
| <p>Blettes à couper ou à tondre Lucullus</p> <p>Très précoce, cycle de 60 jours après plantation. Cardes fines jaune crème, feuilles vert clair et gaufrées. Un beau mélange entre blette à couper et à carde blanche; peut monter à 80 cm très bonne productivité et de saveur exceptionnelle. Résistance au froid. Se consomme en jeunes pousses, en feuilles et en carde.</p>          | 0,35 |
| <p><b>Céleris</b> </p> <p>Mottes 5x5 cm</p>  |      |
| <p>Céleri Rave «mars»</p> <p>Mi-précoce, port haut sur tige, feuillage important bulbe volumineux, rond et lisse de couleur claire et de chair blanche. Très bonne qualité de conservation. Cycle de 4 à 5 mois.</p>  | 0,85 |
| <p><b>Choux</b> </p> <p>Mottes 3,5x3,5 cm</p>   |      |
| <p>Chou cabus pointu «Coeur de Boeuf des Vertus 2»</p> <p>Chou cabus blanc à pomme pointue. Variété mi-précoce. Grosse pomme de forme conique de très bonne qualité gustative. Variété rustique au feuillage très développé. Poids de la pomme: 1,5 à 2 kg. Cycle de 80 jours après plantation. Plantation mars-avril pour une récolte en juin. <i>Disponible fin mars, mi-avril.</i></p> | 0,35 |
| <p>Chou cabus blanc «De Brunswick»</p> <p>Grosse pomme large et plate, à pied court, au feuillage d'un beau vert franc. Variété vigoureuse, résistante au froid, très appréciée pour la choucroute. Elle est originaire du nord de l'Allemagne. Pour une récolte d'automne-hiver. <i>Disponible mi juin.</i></p>  | 0,35 |
| <p>Chou cabus rouge «Rodynda»</p> <p>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 mi juin.</i></p>   | 0,35 |
| <p>Chou à choucroute «Cabton» f1</p> <p>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 mi-avril.</i></p>   | 0,35 |

|   |      |
|---|------|
| <p>Chou de milan «Gros des Vertus»</p> <p>Variété mi-précoce, dite ancienne. Grosse pomme ronde aplatie de très bonne qualité gustative au feuillage vert clair très développé. Supporte bien les premières gelées. Poids moyen : 1,9 kg. Cycle de 110 jours après plantation. <i>Disponible mi juin.</i></p>   | 0,35 |
| <p>Chou de milan «de Lorient»</p> <p>Variété tardive. Intermédiaire entre le chou lisse et le chou frisé. Variété qui était cultivée près de Lorient pour alimenter les producteurs de choucroute en Alsace. Pomme volumineuse, large et aplatie. Feuillage gaufré et anthocyané. Excellente conservation et résistance au froid. Cuit ou cru ! Cycle de 180 jours après plantation. <i>Disponible mi juin.</i></p> | 0,35 |
| <p>Chou fleur «Adona» f1</p> <p>Chou fleur, variété précoce qui produit des têtes très solides et bien blanches. Production homogène pour fin d'été et début d'automne. Plantation début mai. Cycle de 80 jours après plantation. <i>Disponible mi juin.</i></p>  | 0,35 |
| <p>Chou brocoli «Belstar» f1</p> <p>Variété précoce. Pomme d'un poids moyen de 350 grammes de couleur vert foncé à grains fins. Peu sensible au mildiou, forte croissance. Pour l'été jusqu'à l'automne. Cycle de 73 jours après plantation. <i>Disponible fin mars puis au mois de juin.</i></p>   | 0,35 |
| <p>Chou de bruxelles «Groninger»</p> <p>Variété ancienne donnant de nombreuses petites pommes fermes d'un vert moyen. Très bonne résistance au froid, rustique, peut rester tout l'hiver en place. Plantation fin mai, début juillet pour une récolte dès septembre jusqu'en février...Cycle après plantation: 150 jours environ. <i>Disponible mi juin</i></p>   | 0,35 |
| <p>Chou de chine Pé-tsaï variété «Granaat»</p> <p>Chou de Chine, pomme ovale dépourvue de tronc, feuilles vert foncé à vert clair gaufrée à ondulée avec de larges cotes blanches. Goût savoureux, juteux et sucré. Apte à la congélation. A tenter en plantation fin juin pour une récolte mi septembre. Cycle de 2,5 mois après plantation. <i>Disponible mi juin</i></p>   | 0,35 |
| <p>Chou rave «Azur Star»</p> <p>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 fin mars, avril, mai, juin.</i></p>  | 0,35 |

|  |      |
|--|------|
| <b>Concombres</b>  Motte de 7x7 cm  |      |
| <b>Concombre «Le Généreux»</b><br>Fruit cylindrique d'une longueur de 25 cm; lisse à légèrement épineux, jeune il peut être consommé comme cornichon. Variété très productive. Ferme. Culture de plein champs et de serre.   | 1,50 |
| <b>Concombre long «Rollinson's télégraph»</b><br>Fruit de type «vert long anglais» de 30 à 50 cm de long à chair ferme et blanche avec peu de graines et dépourvu d'amertume. Production de 6 à 8 fruits par pieds. Variété adaptée à la culture sous abri et de plein champs.   | 1,50 |
| <b>Concombre «Tanja»</b><br>Fruit allongé vert foncé d'une longueur de 35 cm; Type hollandais. Sans amertume. pour une production de plein champs et de serres.  | 1,50 |
| <b>Cornichons</b>  Motte de 7x7 cm   |      |
| <b>Cornichon épineux «Vert de Paris»</b><br>Variété ancienne, précoce. Petits fruits épineux, droits, courts et cylindriques de couleur vert foncé à cueillir jeunes. Chair épaisse, ferme, croquante, de saveur très fine. Très adaptée à la mise en bocaux au vinaigre. Bonne productivité étalée sur une longue période.  | 1,50 |
| <b>Courges</b>  Motte de 7x7 cm   |      |
| <b>***Repères :</b><br>- 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)<br>- Maxima : plante vigoureuse et coureuse, elle produit des fruits dont la durée de conservation est limitée. (Pédoncule spongieux et arrondi : potiron, potimarrons...<br>- Pépo : plante à chair sucrée, pédoncule côtelés (au moins 5), se conserve très bien. «Pâtidou», «Jack be little», «Patisson», citrouilles... |      |
| <b>Potiron «Musquée de Provence», gros calibre</b><br>type moschata, gros calibre, vigoureuse et coureuse, supporte très bien les grosses chaleurs; fruit de 4 à 10kg, peu filandreuse et riche en glucides.   | 1,50 |


|   |      |
|---|------|
| <p>Courge «Rouge vif d'Etampes», <i>gros calibre</i></p> <p>précoce, type maxima, chair jaune, fruit de 5 à 6 kg, côtelé et aplati, très bonne conservation, utilisée surtout pour les potages...</p>   | 1,50 |
| <p>Courge «Longue de Nice», <i>gros calibre</i></p> <p>Variété tardive. Plante très vigoureuse et ramifiée. La chair orangée est dense. Poids de 5 à 10 kg pour une longueur moyenne de 80 cm. Les graines sont contenues dans l'extrémité basale du fruit (renflement). <i>Ce type de courge peut être récolté jeune au stade courgette et consommé comme tel.</i> L'écorce est vert foncé et encore fine. A maturité le fruit est de couleur ocre-beige et la peau est très lignifié. Si on attend la maturité, la récolte se fait en octobre. Le fruit se conserve 4 à 7 mois.</p>   | 1,50 |
| <p>Courge «Lady Godiva», <i>gros calibre</i></p> <p>Variété peu coureuse et semi-précoce. Le fruit est sphérique de couleur jaune paille marbré de bandes vertes et mesurant environ 30 cm de diamètre. Poids 3 à 9 kg. 15 fruits par pieds. Sa chair orange clair contient des graines sans tégument desquelles on extrait l'huile. On consomme également les graines après les avoir fait sécher. On récolte le fruit au mois d'octobre et on le laisse mûrir 2 à 3 mois avant d'en extraire les graines. On lave les graines et on les fait sécher en minces couches que l'on remue souvent.. On conserve les graines au sec et à l'obscurité. Ces graines riches en huile ont un goût délicieux de noisette. On les consomme crues, grillées, salées, en apéritif ou concassées dans des pâtés végétaux ou des dessert., on peut aussi en donner avec de l'ail aux animaux domestiques pour les vermifuger.</p> | 1,50 |
| <p>Courge «Buttercup», <i>calibre moyen</i></p> <p>Type maxima, plante coureuse qui a un cycle de 100 jours après plantation. La plante produit 3 à 5 beaux fruits dont l'écorce est bleu-gris et la chair rouge orangée, fine, onctueuse, sucrée et ferme...un délice.</p>   | 1,50 |
| <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>  | 1,50 |
| <p>Courge «Green Hokkaido», <i>calibre moyen</i></p> <p>type maxima. Variété coureuse, japonaise à l'épiderme de couleur vert gris. Chair jaune très douce, peu fibreuse et sèche. 1 à 3 fruits de 1 à 2,5 kg par pieds. excellente conservation.</p>   | 1,50 |
| <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 avec de légères rayures, 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>   | 1,50 |


|  |      |
|--|------|
| <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 à 4 kg, très savoureux, riche en fibres et pauvres en calories. La plante peut être palissée. Conservation de 4 à 6 mois.</p>  | 1,50 |
| <p>Courge «Bush Delicata», <i>petit calibre (inférieur à 1kg)</i></p> <p>Plante peu envahissante qui s'étale sur 1,2 à 2 m. Les fruits sont de couleur jaune striés de vert; la chair est jaune-orangé. Le fruit peut se consommer cru et rappelle la pomme de reinette. Cuit, il révèle celle de la châtaigne, doux et légèrement sucré...Plante vigoureuse et peu exigeante en fumure.</p> | 1,50 |
| <p>Courge «Jack be little», <i>petit calibre (inférieur à 1kg)</i></p> <p>Mini potiron de 8 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Fruit orange vif, profondément tranché. Qualité gustative excellente avec un goût de châtaigne. A couper en morceaux et rôtir ou à farcir. 20 fruits/pieds. Très bonne conservation de 5 à 8 mois.</p>   | 1,50 |
| <p>Patidou «Sweet dumpling», <i>petit calibre (inférieur à 1kg)</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 15 fruits par plant. Les fruits cuits peuvent se consommer aussi en dessert.</p>  | 1,50 |
| <p><b>Courgettes</b>  Motte de 7x7 cm</p>   |      |
| <p>Courgette «Cocozelle von Tripolis»</p> <p>Variété précoce, appelée aussi courgette verte non coureuse d'Italie. Productive, au port buissonnant de 50cm de hauteur. Ses longs fruits (25cm) sont vert foncé strié de vert clair. Se consomme jeune, offrant ainsi une chair tendre, délicate et savoureuse. cycle de 57 jours.</p>  | 1,50 |
| <p>Courgettes «Gold rush»</p> <p>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.</p>   | 1,50 |
| <p>Courgettes «Ronde de Nice»</p> <p>Variété précoce, productive et rustique. Variété ancienne au port buissonnant; fruit de 150 à 350 grammes, vert clair à vert moyen. Récolter les fruits quand ils sont petits 8 à 9 cm de diamètre. Idéale à farcir.</p>  | 1,50 |






|  |      |
|--|------|
| <p>Courgettes «Vertes de Maraîchers»</p> <p>Non coureuse, plant à port dressé, longueur du fruit 18cm, rustique et naturellement résistante. Cycle de 2 mois à 2 mois 1/2 après plantation.</p>  | 1,50 |
| <p><b>Epinard</b> </p> <p>Mottes de 3,5x3,5 cm</p>  |      |
| <p>Epinard «Palco» f1</p> <p>Variété mi précoce très résistante à la montaison, caractérisée par de larges feuilles vert foncé, grasses et croquantes. Très forts rendements réguliers tout au long de la production (repousses rapides). Cycle de 3 mois. A expérimenter en salades avec les jeunes feuilles.</p>   | 0,35 |
| <p><b>Fenouil</b> </p> <p>Mottes 3,5x3,5 cm</p>   |      |
| <p>Fenouil «Romanesco»</p> <p>Variété ancienne, tardive, une référence en terme de productivité et de finesse de chair. Très larges bulbes ronds pesant de 0,5 à 1 kg. Plantation en mai, juin pour une récolte en août, septembre...</p>  | 0,35 |
| <p>Fenouil «Final»</p> <p>Variété précoce. Gros bulbe sphérique au feuillage de taille moyenne. Légère saveur d'anis. Bonne résistance à la montaison.</p>   | 0,35 |
| <p><b>Fleurs</b> </p> <p>Mottes de 5x5 cm</p>   |      |
| <p>Bleuet, <i>comestible</i></p> <p>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 sommité 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.</p> | 0,85 |
| <p>Bourrache, <i>comestible</i></p> <p>Famille des Boraginacées. Elle est en fleur au bout de 8 semaines. Ses fleurs sont d'un bleu lumineux, elles sont regroupées en grappe 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.</p>  | 1,50 |

|  |      |
|--|------|
| <p>Capucine, <i>comestible</i></p> <p>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 mille vertus », ses fleurs, ses feuilles sont comestibles.</p>   | 0,85 |
| <p>Chrysanthème Shungiku, <i>comestible</i></p> <p>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.</p>   | 0,85 |
| <p>Cosmos Sensation, <i>comestible</i></p> <p>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.</p>  | 0,85 |
| <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.</p>                          | 0,85 |
| <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>   | 0,85 |
| <p>Tagete tenuifolia pumila ou Lemon Gem, <i>comestible</i></p> <p>Ses inflorescence simples de 2 à 3 cm de diamètre et de couleur jaune, orange voire rouge dégage un parfum citronné. Fleurit du mois de juin à l'automne. Apprécie le soleil, un sol drainé et riche.</p> <p>Tolère bien la culture en pot. Au début de l'été la rabattre permet d'avoir de jeunes fleurs et feuilles pendant toute la saison. On peut consommer les jeunes feuilles ainsi que les fleurs fraîches.</p> | 0,85 |
| <p>Tagete Patula ou Oeillet d'Inde Légion d'honneur</p> <p>Plante annuelle produisant de belles fleurs simples d'un orange pourpré. Hauteur : 20 cm. Très florifère!</p>   | 0,85 |

|  |      |
|--|------|
| <p><b>Fleur de Tournesol</b></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>   | 1,50 |
| <p><b>Cardère à foulon</b></p> <p>Plante herbacée de la famille des Dipsacaceae. Elle est bi-annuelle. Espèce en voie de disparition, cultivée autrefois pour gratter les étoffes de laine. On l'appelle également «cabaret des oiseaux». Ce nom vient du fait que ses feuilles forment de petites cuvettes le long de la tige dans lesquelles l'eau de pluie s'accumule; les oiseaux tel que le chardonneret viennent s'y abreuver, ils apprécient aussi ses graines...La plante a un port altier, un long capitule vert aux petites fleurs blanches, excellent pour bouquets secs. Elle se prête volontiers dans le cadre de jardins sauvages ou en fond de massifs de vivaces. Hauteur 1,50-2 m. Floraison de Juillet à Septembre. Plantation soit en mars et avril, soit en septembre-octobre.</p> | 1,50 |
| <p><b>Fraisiers</b>  Godet 7x7 cm</p>  |      |
| <p><b>Fraisiers Gariguette (non remontante)</b></p> <p>Végétation vigoureuse. Plante exigeante. Fruit conique allongé de calibre moyen. Coloration rouge orangée brillante. Chair ferme, juteuse. La plus parfumée des non remontantes, de rendement moyen mais de qualité gustative exceptionnelle. Très précoce, récolte mi-mai à fin juin.</p>  | 1,20 |
| <p><b>Fraisiers Charlotte (remontante)</b></p> <p>Récolte de juin jusqu'aux premières gelées. Fruit goûté et chair moelleuse, bonne qualité gustative. Plante rustique.</p>  | 1,20 |
| <p><b>Fraisiers Cirafine (remontante)</b></p> <p>Récolte de juillet à novembre. Fruit de calibre moyen, finesse de chair plutôt parfumée. Belle qualité gustative. Très bonne tolérance à l'oïdium.</p>  | 1,20 |
| <p><b>Fraisiers Mara des bois (remontante)</b></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>  | 1,20 |

|  <b>Melons</b>  |      |
|--|------|
| <p style="text-align: right;">Motte de 7x7 cm</p> <p>Melon «Petit gris de Rennes»<br/>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>  | 1,50 |
| <p>Melon «Charentais précoce du Roc»<br/>Type «Cantaloup», écorce lisse moyennement à peu écrit. Chair orange très savoureuse. Aime le soleil. Utilisation : plein champs. Au nord de la Loire privilégier l'abri. Poids : 1 kg/fruit.</p>   | 1,50 |
| <p>Melon «Ogen»<br/>Type charentais. Cycle de 80 jours. Aussi connu sous le nom de «Ha Ogen». Fruit de 15 cm 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>   | 1,50 |
| <p>Melon vert olive espagnol d'hiver<br/>Melon de garde appelé aussi vert olive d'hiver ou vert de Noël. Fruit rond et côtelé de 1 à 3 kg. Peau ferme, couleur vert olive et chair verte à orange, succulente, très sucrée. Léger goût de noix. Les fruits se récoltent à la fin de l'été et se conservent entre 4 et 5 mois. On reconnaît qu'il est bon à consommer lorsqu'il commence à se tacher et lorsqu'il a une odeur de miel. Ce melon fait partie de 13 desserts traditionnels de Noël en France!</p> | 1,50 |
| <b>Physalis</b>  |      |
| <p style="text-align: right;">Motte de 7x7 cm</p> <p>Coqueret du Pérou<br/>Souvent estimé comme un des meilleur fruit de la famille des solanacées, c'est une plante à port buissonnant de 0,5 à 1m 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. Il est très riche en vitamine C.</p>   | 1,70 |

|  <b>Poivrons</b>  | Motte de 7x7 cm    |
|--|--------------------|
| <p>Poivron «Yelo Wonder»</p> <p>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.</p>   | 1,70               |
| <p>Poivron «Quadrato d’Asti Giallo»</p> <p>Mi-précoce, variété originaire d’Italie très productive. Fruit carré à quatre lobes tournant du vert au jaune d’or à maturité. La chair est ferme, juteuse d’une saveur douce et sucrée.</p>  | 1,70               |
| <p>Poivron «Corno di Toro Rosso»</p> <p>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.</p>  | 1,70               |
| <p>Poivron «Rosso Duemila»</p> <p>Sélection biodynamique suisse Sativa Rheinau. Variété précoce à fruits conique rouge foncé à maturité complète, de très belle présentation; chair douce et sucrée. Sûrement un des poivrons les plus fruités. Possibilité de cultiver dehors.</p>  | 1,70               |
|  <b>Rhubarbe</b>  | Pot de 1L          |
| <p><b>Rhubarbe</b></p> <p>Race victoria; variété rustique, produit de large côtes charnues, de très bonnes 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>(Son prix varie en fonction de son stade de développement : 1ère année ou 2ème année).</p> | 4,00<br>ou<br>4,50 |


|  <b>Salades</b><br>cm  | Mottes 3,5x3,5 |
|---|----------------|
| <p>Chicorée frisée Rhodos</p> <p>Variété très finement frisée et compacte adaptée à la culture en plein champs et sous abri. Cycle de 50 jours après plantation. La chicorée apprécie un sol mi-lourd, riche en humus et aéré. La chicorée a un développement moins rapide que la laitue, le repiquage n'est pas indispensable mais conseillé. Pour blanchir les feuilles centrales, utilisez une cloche ou liez les entre elles. Les températures basses diminuent l'amertume et améliorent la qualité gustative. Protégez néanmoins vos chicorée du gel avec un voile non tissé type P17.</p> | 0,25           |
| <p>Laitue de plein champs Batavia Blonde «Impression»</p> <p>Type pomme ouverte. Attention n'est pas pommée. Couleur vert foncé. Coeur rempli mais non serré à maturité. Absence de jaunissement en bouts de feuillage. Qd elle est prête à être récoltée, se garde une dizaine de jours encore en terre.</p>   | 0,25           |
| <p>Laitue de plein champs Batavia «Rouge Grenobloise»</p> <p>Adaptée aussi bien au froid que à la chaleur, cette variété se cultive du printemps à l'automne. Sa pomme est large et ferme, coloré de vert foncé bordée de rouge. Ses feuilles sont délicates fines et croquantes. Période de plantation : fin mars jusqu'en novembre!</p>   | 0,25           |
| <p>Laitue pommée verte «Tombelo»</p> <p>Volumineuse à coeur et bien coiffée. Vert brillant sans décoloration du bord des feuilles, très résistante à la montaison et à la nécrose interne. Lente à la montée à graine. <i>Plein champ.</i></p>  | 0,25           |
| <p>Laitue beurre pommée «Appia»</p> <p>Laitue de printemps et d'automne, voire d'été au nord de la Loire. Pomme volumineuse et ferme au feuillage lisse vert-blond, croquant et de très bonne saveur. Obtention Clause 1974.</p>  | 0,25           |
| <p>Laitue beurre pommée «Gloire de Nantes»</p> <p>Laitue pour printemps, début d'été et d'automne. Pomme lourde et ferme au feuillage légèrement gaufré vert-blond. Bonne résistance au froid, à la sécheresse et à la montaison. Variété du début du XX siècle.</p>  | 0,25           |
| <p>Laitue pommée rouge, Merveille des quatre Saison</p> <p>Pomme compacte et ronde, verte et rougeâtre. Variété très savoureuse. Maturation rapide. Lente à monter à graine. Semis : fin hiver à été.</p>   | 0,25           |

|  |      |
|--|------|
| <p>Laitue romaine «Forellenschluss»</p> <p>Laitue de printemps et début de l'été. Variété autrichienne très originale par ses feuilles vertes mouchetées de rouge. Pomme ferme qui résiste bien à la montée à graine. Excellente saveur.</p>   | 0,25 |
| <p>Laitue rougette «Catelaine»</p> <p>Plante équilibrée et compacte, ses feuilles d'un vert dense marbré de rouge sont croquantes. Bonne tenue au champs.</p>  | 0,25 |
| <p>Laitue à couper «Catalogna»</p> <p>Précoce, longues feuilles fermes et découpées. Ne pas abîmer le coeur pour avoir plusieurs coupes. Production de plein champs et sous abris. Rustique et peu sensible aux maladies.</p>  | 0,25 |
| <p>Feuille de chêne verte» kiribati»</p> <p>C'est une variété précoce, elle a une bonne résistance à la montaison, un beau volume sur toute la saison, Sa forme fermée et son dessous rond lui procure une facilité de manipulation.</p>   | 0,25 |
| <p><b>Mizuma</b> Vert et Rouge Brassicacée juncea</p> <p>Moutarde japonaise. Feuilles rouges très découpées. Idéale pour la culture de printemps et d'automne. La variété au feuilles vertes est très précoce, feuilles finement déchiquetées pour agrémenter nos salades.</p>                                   | 0,25 |
| <p><b>Tomates</b> </p> <p>Motte de 7x7 cm</p>   |      |
| <p>Tomates cerise «Black Cherry»</p> <p>Calibre intermédiaire et supérieur; précoce et vigoureuse, plein champs. Port indéterminé. saveur sucrée, excellente qualité gustative.</p>  | 1,70 |
| <p>Tomates cerise «Blue Berries»</p> <p>Petit calibre; Croissance indéterminée, mi-précoce. Variété vigoureuse et résistante. Tomate de couleur indigo devenant rouge à maturité de 10 à 15 grammes. Fruits riches en anthocyane avec une chair rouge de bonne qualité gustative. Plante au feuillage dense.</p> | 1,70 |
| <p>Tomates cerise «Délices des jardiniers»</p> <p>Calibre supérieur Très populaire, serre froide et plein champs. Port indéterminé. Belle grappe.</p>  | 1,70 |

|   |      |
|---|------|
| <p>Tomate cerise «Jan's», (<i>semence paysanne</i>)</p> <p>Précoce. Tomate cerise à fruits bigarrés, de couleur orange légèrement teintée de rouge. Très productive. fruit de 15 à 20 gramme!</p>   | 1,70 |
| <p>Tomates cerise «Raisin vert»</p> <p>Précoce. Variété à petits fruits de couleur vert-jaune. Chair verte. Son goût est vraiment particulier, épicé. Idéale en mélange avec Black cherry. Elle est très productive.</p>  | 1,70 |
| <p>Tomate rouge «Albenga rouge» ou «Liguria»</p> <p>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.</p> | 1,70 |
| <p>Tomate orange «Ananas»</p> <p>Croissance indéterminée. Très parfumé; un goût incomparable. Sa chair de couleur jaune à orange est ferme, dense et juteuse, sucrée; tranchée elle ressemble à une tranche d'ananas. Fruit de 250 à 400 grammes.</p>   | 1,70 |
| <p>Tomate rouge «Andine cornue»</p> <p>Port indéterminé. Fruit allongé et pointu de 80 à 120 grammes. Chair ferme et douce, saveur très délicate. En salade ou en ratatouille ( se tient bien à la cuisson).</p>  | 1,70 |
| <p>Tomate rouge «Beefsteack»</p> <p>Port indéterminé. Tardive. Fruit rond, rouge de gros calibre pouvant atteindre 1 kg ! Chair épaisse, fondante, présentant peu de graine et à la couleur de la viande d'où son nom. Saveur très douce et parfumée. Idéale farcie ou coupée en tranches.</p>  | 1,70 |
| <p>Tomate noire «Black from Tula»</p> <p>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!</p>   | 1,70 |
| <p>Tomate rouge «Coeur de boeuf»</p> <p>Port indéterminé. Mi-Précoce. Fruits rouges de 300 à 700 grammes; Très productive et régulière. Cycle de 75 jours environ.</p>  | 1,70 |



|   |      |
|---|------|
| <p>Tomate Evergreen</p> <p>Port indéterminé. Précoce. Fruit vert, rond de 150 gr, vSa cahir est verte émeraude, fruitée et sucrée. variété productive à cueillir lorsque le fruit prend l'aspect de la pelure d'oignon.</p>   | 1,70 |
| <p>Tomates verte «Green Zebra»</p> <p>Port indéterminé. Fruit rond à côtelé, vert clair veiné de vert foncé puis jaune d'or panaché de zébrures vertes à maturité. Fruit de 90 à 120 grammes. Très productive, goût doux et sucré.</p>  | 1,70 |
| <p>Tomate orange «Kaki coing»</p> <p>Beau fruit de taille moyenne légèrement ovale et côtelé. Chair ferme sucrée d'une belle couleur orange abricot. Une des meilleures tomates oranges! Catalogue Germinance.</p>  | 1,70 |
| <p>Tomates grappe rouge «Matina»</p> <p>Port indéterminé. Précoce. Excellente qualité gustative et bonne tenue à l'éclatement.. Feuillage PDT. Cycle de 80 jours environ.</p>   | 1,70 |
| <p>Tomate rouge «Merveille des marchés»</p> <p>Port indéterminé. Mi-Précoce. Fruit rond lisse, parfois côtelé en partie haute, bonne résistance aux maladies, productive et de bonne conservation. Fruit rouge de 150 à 180 grammes. Chair rose et parfumée, très peu de graines.</p> | 1,70 |
| <p>Tomate noire «Noire de Crimée»</p> <p>Port indéterminé. précoce et vigoureuse; Fruit de 120 à 150 grammes .Chair dense et parfumée, peu de graines. Couleur rouge-brun foncé virant au pourpre. appréciée des enfants : catalogue Agrosemens.</p>                                  | 1,70 |
| <p>Tomate Précoce 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>                        | 1,70 |
| <p>Tomate rose «Rose de Berne»</p> <p>Port indéterminé. Charnue et rustique, sucrée et douce, récolter à maturité. Chair carmin, peau rose et fine. Fruit de 140 à 170 grammes. Délicieuse nature.</p>  | 1,70 |
| <p>Tomate rose «Rosa»</p> <p>Port indéterminé. Mi-précoce. Le fruit est de taille moyenne, rond et légèrement rosé. Sa chair est ferme et d'une saveur excellente. Plante robuste. Origine Bulgarie.</p>  | 1,70 |

| <b>Aromatiques</b>   | Pot de 1L ou godet de 9x9 cm |
|---|------------------------------|
| <p><b>Agastache</b> anisée</p> <p>Lamiacées. Vivace. Belle plante en touffe de 1 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.</p> | 3,60                         |
| <p><b>Aneth</b> officinale</p> <p>Plante annuelle. Saveur de fenouil et de menthe; se marie avec le poisson. Les feuilles peuvent se récolter 2 mois après le semis. Elles ont le plus de saveur juste avant la floraison, cad environ 2 mois après semis. Elles se récoltent jusqu'en septembre. Quant aux graines, on les récolte au bout de 5 mois. Famille des Apiacées.</p>  | 2,50                         |
| <p><b>Basilic</b> Aton</p> <p>Très adapté pour la coupe, moins fragile que le grand vert qui «fond facilement». Larges feuilles d'un vert intense et goûté. Type Genovese. Obtention Hild Samen</p>   | 2,50                         |
| <p><b>Basilic</b> Marseillais</p> <p>Adapté à la culture en pot, goût plus fin que le grand vert. Petites feuilles délicates à laisser tel quel en cuisine.</p>   | 2,50                         |
| <p><b>Basilic</b> Rouge osmin</p> <p>Plante de 45 cm de haut; feuilles et hampe florale pourpre. Feuillage vigoureux au feuilles dentelées et très parfumé. Apporte de la couleur au potager et en cuisine!</p>   | 2,50                         |
| <p><b>Basilic</b> Thaiï</p> <p>Basilic thaïlandais au feuillage vert olive et fleurs pourpres. Les feuilles sont employées fraîches en cuisine orientale; bon goût anisé.</p>   | 2,50                         |
| <p><b>Basilic</b> Cannelle</p> <p>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 !</p>  | 2,50                         |

|  |      |
|--|------|
| <p><b>Camomille</b> romaine</p> <p>Famille des astéracées, la camomille romaine ou noble est une plante vivace herbacée dont la tige florale peut atteindre 10 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>  | 3,60 |
| <p><b>Cerfeuil</b> commun</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>  | 2,50 |
| <p><b>Ciboulette</b> commune</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>  | 2,50 |
| <p><b>Coriandre</b> à petites graines</p> <p>Belle annuelle aux 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>  | 2,50 |
| <p><b>Estragon</b> français</p> <p>Composées (Astéracées), Origine Asie-centrale. Mi-ombre, arrosage moyen, climat tempéré, sol basique, niveau d'engrais élevé, sensible aux gelées, multiplication par marcottage ou division de touffe au printemps ou encore par bouturage. (semis délicat car l'estragon a du mal à donner des graines viables sous nos climat) Arbrisseau vivace dont les feuilles étroites sont pourvues de poils qui sécrètent une essence caractéristique. Floraison discrète, de couleur jaune. Peu exigeante et rustique, s'adapte très bien au pot. Aime la chaleur et supporte la sécheresse même si apprécie un bon arrosage. Sèche pd 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. Stimule l'appétit, favorise la digestion, évite les maux de ventre. En cuisine : salade, poisson, soupe, bonne association : citron, vinaigre, basilic, thym, le cerfeuil, l'ail et l'oignon.</p> | 3,60 |

|  |      |
|--|------|
| <p><b>Mauve</b></p> <p>Bisannuelle ou vivace. Exposition : soleil. Rusticité :-15°C. Hauteur : 80 cm à 1m. 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 émoulliente 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> | 3,60 |
| <p><b>Menthe verte (douce) dite «menthe marocaine»</b></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. Évitez les sols trop humides et argileux, dans ce cas plantez sur buttes. À 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. Cueillez régulièrement car feuilles sèchent sur tige florale. Arrachez les pieds tous les 5 ans pour éviter leur expansion.</p>  | 3,60 |
| <p><b>Menthe poivrée</b></p> <p>Hybride (douce et aquatique), fleur stériles (pas de graines viable). Reproduction : bouture. En infusion : antitussives, digestive et stimulante pour le foie. Diurétique.</p>  | 3,60 |
| <p><b>Mertensia, plante à huître</b></p> <p>Plante vivace, rampante aux feuilles bleu vert teinté de gris à l'étonnant goût iodé d'huître. Elle apprécie un sol drainant. Elle jaunit et disparaît pendant l'hiver pour réapparaître au printemps. Les feuilles sont fragiles et s'oxydent vite, les consommer au fur et à mesure des besoins, crues en salade, cuites ou conservées dans du vinaigre...</p>   | 4,50 |
| <p><b>Mitsuba</b> ou «<i>Persil Japonais</i>»</p> <p>Apiacées; Originaire du Japon, Chine, Corée. Terme Mitsuba signifie «3 feuilles», là bas il s'utilise autant que s'utilise ici le persil, il n'en n'a pas le goût, sa saveur s'apparente plutôt au cerfeuil, au céleri à couper ou à l'angélique. Il renforce le système immunitaire et ferait baisser la fièvre. On consomme les feuilles et les tiges crues ou cuites à la vapeur, attention car une chaleur trop forte les rend amères. Sol frais, mi-ombre.</p>   | 2,50 |

|   |      |
|---|------|
| <p><b>Périlla frutescen</b> ou «<b>Shiso</b>»</p> <p>Liamacées; Herbacée annuelle pouvant atteindre 1,5 m dans ses pays d'origines : Est et sud de l'Asie. Dans nos région elle mesure entre 40 et 60cm. Aime les sols riches et drainants; besoin d'un arrosage fréquent, exposition mi-ombre ou soleil. Semis mars en int et mi-mai dehors. Floraison en septembre. Arôme complexe, selon les variétés rappelle le citron, la menthe, l'anis ou la cannelle. Expectorant, soulage ne cas de rhume ou d'infection bactérienne. On consomme les feuilles crues ou marinées. Elles agrémentent bcp de plats (sauce, salade, viande, poissons, soupe....) et s'accorde bien avec le basilic, le persil, le basilic thaï, la coriandre...</p>  | 2,50 |
| <p><b>Persil frisé Grüne Perle</b></p> <p>Variété vigoureuse à cycle et repousse rapide, très bonne résistance au froid et à la montée à graine.</p>  | 2,50 |
| <p><b>Persil plat Géant d'Italie</b></p> <p>Variété améliorée du persil commun, feuilles plus larges, découpées en 3 folioles et tiges plus hautes. Très parfumé et très productif</p>  | 2,50 |
| <p><b>Romarin de Paris</b></p> <p>Très bel arbuste à feuillage dru et persistant. Plantez en avril à exposition ensoleillée et à l'abri des vents froids, privilégiez un sol chaud léger et drainé. Le romarin demande peu d'entretien; une taille légère après floraison, un apport de compost une fois l'an si le sol est pauvre. Cuisine : viande blanche ou rouge, poissons, huile d'olive...santé : tisane, tonique général en cas de fatigue...</p>   | 3,60 |
| <p><b>Tanaisie</b>, astéracée</p> <p>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> | 3,60 |

|  |      |
|--|------|
| <p><b>Thym commun</b></p> <p>Le thym est une grande médicinale. Ses vertus sont nombreuses : connue surtout pour renforcer notre immunité (toux, grippe, infections des voies respiratoires...), elle est aussi antiseptique et revitalisante. C'est une plante purifiante aussi bien pour l'air que pour nos poumons, nos intestins...A consommer sans modération fraîche ou séchée, en infusion ou en cuisine...</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 galets afin de le maintenir à l'abri de l'humidité.</p>   | 3,60 |
| <p><b>Thym orange</b></p> <p>Il existe de très nombreuses variétés de thym; leurs propriétés médicinales diffèrent selon chaque variété, cependant, elles ont en commun de renforcer notre immunité, d'être purifiantes et stimulantes....</p>   | 3,60 |
| <p><b>Thym citron</b></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...</p>  | 3,60 |
| <p><b>Valériane</b>, valériane commune, herbe aux chats</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 récoltés pour être sécher; 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> | 3,60 |
| <p><b>Verveine citronnelle</b></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>   | 3,60 |