

Saint Pierre



© Reproduction interdite

Couleur	Rouge	Précocité	Mi-saison	Productivité	Très bonne
Forme	Ronde	Feuillage	Régulier	Résistance	Bonne
Origine	France	Utilisation	Salade cuisson	Croissance	Indéterminée
Calibre	Moyen	Hauteur	1,80/2,00m	Climat	Tous

Gros fruits ronds de 150 à 300gr. Très productive et très gustative.

Chair ferme, pleine, juteuse. Saveur un peu acide, très appréciée.

Le plus : Productivité

Andine cornue



© Reproduction interdite

Couleur	Rouge	Précocité	Mi-saison	Productivité	Bonne
Forme	Poivron	Feuillage	Régulier	Résistance	Sensible
Origine	France	Utilisation	Coulis sauce	Croissance	Indéterminée
Calibre	Moyen	Hauteur	1,70/2,00m	Climat	Tempéré

Grappes de 3 à 5 fruits de 15 à 18 cm, pratiquement sans graines, donc très digeste.

Bonne saveur. Soins préventifs : arrosages réguliers.

Le plus : Idéal pour les coulis

Green zebra



Couleur	Verte	Précocité	Tardive	Productivité	Faible
Forme	Ronde	Feuillage	Régulier	Résistance	Sensible
Origine	U.S.A.	Utilisation	Salade	Croissance	Indéterminée
Calibre	Moyen	Hauteur	1,80 / 2,00m	Climat	Tous

Fruits de 60 à 150 g et de 5 à 7 cm de diamètre.
Excellente en salade, sandwich et confiture.
Bouquet de 5 à 7 fruits.
Chair vert émeraude, assez douce et non acide.

Le plus : Idéal en salade

Noire de Crimée



Couleur	Noire	Précocité	Mi-saison	Productivité	Moyenne
Forme	Ronde	Feuillage	Régulier	Résistance	Bonne
Origine	Crimée	Utilisation	Salade	Croissance	Indéterminée
Calibre	Moyen/gros	Hauteur	1,80 / 2,00m	Climat	Tous

Variété de mi-saison, fruits de 180 à 500 grammes.
Saveur riche, douce, sucrée sans acidité, légèrement salée.
Très bonne résistance à la sécheresse et à la chaleur

Le plus : Résistance

Cœur de bœuf rouge



Couleur	Rouge	Précocité	Semi tardive	Productivité	Bonne
Forme	Cordiforme	Feuillage	Régulier	Résistance	Bonne
Origine	Italie	Utilisation	Salade	Croissance	Indéterminée
Calibre	Moyen /gros	Hauteur	+/- 1,60m	Climat	Frais

Chair délicate et très charnue qui fond en bouche.
Pratiquement sans graine. Fruits entre 200 et 600g, voire 1 kilo pour les plus grosses.

Le plus : Chair délicieuse

Potiron écarlate



Couleur	Rouge	Précocité	Tardive	Productivité	Abondante
Forme	Côtelée	Feuillage	Régulier	Résistance	Bonne
Origine	France	Utilisation	Salade-farcie	Croissance	Indéterminée
Calibre	Gros	Hauteur	1,80 / 2,00 m	Climat	Tous

D'énormes fruits de 600 à 800 gr en forme de potiron caractérisent cette ancienne variété Française connue pour ses qualités de tomates à farcir. Sa chair dense, parfumée et très gouteuse contient peu de graines. Productive et rustique, elle convient parfaitement pour farcir, coulis.

Le plus : Idéal à farcir

Précoce de Quimper



© Reproduction interdite

Couleur	Rouge	Précocité	Précoce	Productivité	Bonne
Forme	Ronde	Feuillage	PDT	Résistance	Bonne
Origine	France	Utilisation	Salade cuisson	Croissance	Indéterminée
Calibre	Petit	Hauteur	+/-1,20m	Climat	Tous

Fruit rouge, rond de 40 à 80 gr, Ø de 4 à 5 cm. Production précoce, chair juteuse à la saveur acidulée. Variété adaptée aux régions à saison courte.

Le plus : Précocité

Rose de Berne



© Reproduction interdite

Couleur	Rose	Précocité	Mi-saison	Productivité	Bonne
Forme	Ronde	Feuillage	Régulier	Résistance	Bonne
Origine	France	Utilisation	Salade	Croissance	Indéterminée
Calibre	Moyen	Hauteur	1,20 /1,60m	Climat	Tous

Fruit rose foncé à rouge, rond de 120 à 180 gr., bouquet de 4 à 6 fruits.

Chair juteuse, peau fine, saveur sucrée et parfumée. Tendence au fendillement

Le plus : Douceur

Cerise « Miel du Mexique »



© Reproduction interdite

Couleur	Rouge	Précocité	Mi- saison	Productivité	Abondante
Forme	Ronde	Feuillage	Régulier	Résistance	Bonne
Origine	Mexique	Utilisation	Salade	Croissance	Indéterminée
Calibre	Cerise	Hauteur	+/- 1,50m	Climat	Tous

Grappes de 15 à 20 fruits. Saveur douce et juteuse.
Adaptée à tous les climats. Précoce, Excellente
saveur douce, sucrée.

Peut-être la meilleure des tomates cerises rouges.

Le plus : Saveur

Black cherry



© Reproduction interdite

Couleur	Rose-Violette	Précocité	Mi-saison	Productivité	Très bonne
Forme	Ronde	Feuillage	Régulier	Résistance	Bonne
Origine	Inconnue	Utilisation	Salade-apéritif	Croissance	Indéterminée
Calibre	Cerise	Hauteur	+/-2,00m	Climat	Tous

Chair brune, juteuse, goût équilibré, sucré.

Très goûteuse, cette variété est une merveille de la nature.
Autant adaptée aux saisons courtes et fraîches qu'aux
régions chaudes et sèches.

Le plus : Tout climat

Mirabelle blanche



© Reproduction interdite

Couleur	Jaune-Ivoire	Précocité	Mi-saison	Productivité	Très Bonne
Forme	Ronde	Feuillage	Régulier	Résistance	Bonne
Origine	France	Utilisation	Salade-apéro	Croissance	Indéterminée
Calibre	Cerise	Hauteur	+/-1,50 m	Climat	Tous

Petits fruits de type cerise ronde très légèrement aplatie. Très florifère, énormes bouquets. Saveur aigre douce très originale, sa chair sucrée et son gel acide lui confère un goût unique. Excellentes récoltes dès la mi-saison, très bonne conservation des fruits après cueillette.

Le plus : Originalité



PERSIL PLAT

Considéré comme la variété la plus parfumée, il s'accommode avec presque tous les plats. Il est riche en vitamines, en oligo-éléments et minéraux. On retiendra surtout sa teneur très élevée en vitamines C et A : on trouve 4 fois plus de vitamines C que 100 g d'une orange. C'est un stimulant du système nerveux, il lutte efficacement contre l'anémie et possède un pouvoir détoxifiant.

PERSIL FRISE

Le Persil frisé est une variété ancienne utilisée en condiment. Elle produit un feuillage très décoratif, frisé et découpé, offrant un arôme un peu moins parfumé que le persil plat.



CIBOULETTE

Elle forme des touffes de longues feuilles vert foncé au goût piquant d'oignon ou d'ail frais qui relève de nombreux plats.

Les fleurs de ciboulette sont également comestibles. Très rustique, presque inratable, elle se cultive aussi bien en pot qu'en pleine terre.

ANETH

Cultivé pour ses feuilles et ses graines qui ont une saveur douce d'anis, rappelant un savant mélange de menthe et de fenouil.

En cuisine, on l'utilise pour parfumer le poisson, les marinades, les sauces froides, le fromage blanc.

Ses graines soulagent les maux digestifs. En infusion, elle favorise l'endormissement.





BASILIC

Cette variété ancienne et originaire d'Italie offre une abondance de grandes feuilles arrondies puissamment parfumées. Elle présente une croissance vigoureuse et s'adapte à de nombreuses conditions de culture.

Riche en huile essentielle, le basilic a des propriétés adoucissantes, anti-inflammatoires et stimulantes.

BASILIC CITRON

Les feuilles très odorantes de ce basilic originaire d'Asie du Sud-Est sont utilisées pour relever les salades ou aromatiser les sauces et les plats mijotés.



BASILIC PISTOU/GREC

Cette variété compacte à port buissonnant est cultivée pour ses petites feuilles très fines, ovales au parfum puissant. On les consomme crues, finement ciselées sur les salades et constituent la base de la soupe au pistou.

CORIANDRE

Les feuilles et les graines coriandre sont emblématiques de la cuisine orientale, asiatique, et indienne. Son parfum piquant évoque un mélange de céleri branche avec un zeste d'anis, de citron ou d'orange. La coriandre possède également de nombreuses vertus thérapeutiques, notamment carminatives, calmantes et digestives.



CERFEUIL

Le Cerfeuil est une plante aromatique cultivée depuis l'Antiquité autant pour ses qualités culinaires que pour ses propriétés médicinales, notamment pour apaiser les peaux irritées.

Incontournable en cuisine pour sa saveur anisée et rafraîchissante, son feuillage très

découpé parfume de nombreuses recettes en particulier les potages, les crudités, le poulet aux fines herbes, les pâtes fraîches ou encore les omelettes.



COURGETTE

Gold Rush

Variété non coureuse, précoce et productive à chair crème, tendre et fine. A consommer jeune. La courgette produit des fruits longs et savoureux d'un beau jaune or, réguliers et droits.

Sa qualité gustative est exceptionnelle

COURGETTE

Verte non coureuse des maraîchers

Variété non coureuse, précoce et productive, fruits réguliers, longs, verts marqués légèrement de crème, très savoureux.



COURGETTE

Ronde de Nice

La courgette Ronde de Nice à fruit rond est une variété non coureuse, hâtive, très productive.

La chair fine, tendre et fondante quand les fruits sont récoltés à mi-développement. Parfaite pour être farcie !

COURGE Butternut (Moschata)

Vigoureuse variété de courge coureuse qui produit de 4 à 7 fruits en forme de poire pesant de 1,5 à 3 kg.

La chair musquée de couleur jaune orangé est douce, onctueuse, fine et fondante, saveur douce de noisette particulièrement prononcé

Idéale cuite, crue ou râpée, en velouté, soufflé, frite, gratin, purée, tarte, confiture. Excellente conservation de 6 à 12 mois



POTIMARRON

Solor (Maxima)

Cette variété coureuse, la plus précoce des poti-marron, produit des fruits gustatifs rap-pelant la saveur de la purée de châtaignes.

Fruit riche en vitamines A, B, C, D, E, en oligo-éléments (phosphore, calcium, sodium, magnésium, fer,

potassium, silicium), en acides aminés, en acides gras insaturés, en amidon, en sucres naturels et en carotène.

Véritable conserve vivante, le stockage améliore ses qualités nutritives et gustatives, 1 à 1,5 kg

POTIRON

Mini musquée de Provence (Moschata)

Ce potiron présente le gros avantage de produire des fruits de plus petite taille que son aînée « La Musquée de Provence ».

Les fruits profondément côtelés, de couleur ocre à maturité, avec une chair ferme orange de bonne qualité gustative et riche en glucides pèsent de 3 à 5kg.

Conservation de 3 à 8 mois





CONCOMBRE

Rollinsons telegraph

Ancienne variété déjà très appréciée en Angleterre au début du XX^e siècle.

Variété très productive, 6 à 8 fruits par pied. Fruits de 30 à 50 cm de long, à chair blanche, ferme et dense, comportant peu de graines, sans amertume.

CONCOMBRE

Marketmore

Variété de très bonne qualité gustative qui produit des fruits demi longs, légèrement épineux, à la peau très fine, exempts d'amertume et croquants, pouvant atteindre 35 cm de long.

C'est un concombre rustique destiné à la culture de plein champ.

Idéal pour le jardinier amateur



POIVRON

Early Niagara

Adaptés aux climats frais, ces gros fruits ont la chair épaisse à 3 ou 4 lobes. Ils mûrissent de vert à rouge. Très bonne productivité.

POIVRON

Choco

Variété précoce de poivron-tomate à la chair épaisse au goût doux et sucré, de couleur vert foncée virant au chocolat à maturité.



POIVRON

Doux long des Landes

variété ancienne originaire du pays basque, précoce très productive produisant de longs poivrons de 15 cm de long à la peau très fine de couleur rouge à maturité. Les poivrons possèdent une très bonne qualité gustative, sucrés et parfumés. Idéal en salades ou cuit, il se conserve dans l'huile ou dans du vinaigre.



AUBERGINE

Black Beauty

Cette variété aux fruits longs de 20 à 30 cm de long, vert foncé, de forme cylindrique a été sélectionné pour sa saveur gustative. Sa chair est croquante, blanche avec peu de graine et sans amertume. Rendement exceptionnel.

AUBERGINE

Barbentane

Cette très ancienne variété française précoce et vigoureuse produit 8 à 10 fruits à la peau brillante violette/noire, mesurant 25/30 cm. Chair ferme à la saveur douce et parfumée. Réussi bien dans les régions disposant d'été frais.





POIREAU

Atlanta

La référence de fin d'automne et d'hiver, variété très tolérante au froid.

Plante à port dressé et au fût long et dense, absence de bulbe.

Séparation blanc/vert bien marquée, épluchage facile.

Croissance rapide adaptée à des récoltes de fin d'automne et d'hiver.

PATATE DOUCE

Orléans

Variété produisant des tubercules à la peau rosée et à la chair orange. Son tubercule allongé au goût légèrement sucré se cuisine comme une pomme de terre.

Plantez là en serre, sur butte ou sur compost afin qu'elle bénéficie d'un maximum de chaleur.

Arroser fréquemment surtout en début de culture



CHOU CABUS BLANC

Langedijker bewaar

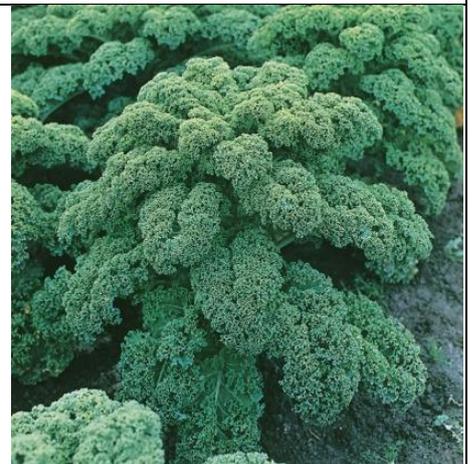
Variété tardive, de très bonne conservation qui réussit mieux en climat frais. Pommes vert pâle aux feuilles bien serrées.

Récolte d'octobre à décembre.

CHOU KALE

Westlandse winter

Variété tardive, absolument rustique au froid, ses feuilles riches en vitamines se récoltent tout l'hiver. Attendre qu'elles aient pris une gelée pour les consommer, plus il gèle, plus elles sont tendres.





CHOU DE MILAN

Gros des vertus

variété rustique et productive. Tardive, supportant les premières gelées, pour récolte de fin d'automne. Pomme volumineuse, serrée et aplatie à son sommet, aux feuilles cloquées. Bonne conservation.

CHOU RAVE

Delikatess White

variété ancienne précoce à cycle court de chou-rave formant des raves de couleur vert pâle, sa chair blanche est moelleuse et tendre d'une excellente qualité gustative. variété mi-hâtive qui convient pour la culture en toutes saisons.

Récolte 60 jours après plantation



BATAVIA BLONDE

Laitue blonde de très gros volume donnant une pomme bien fermée et compacte. Cette variété est adaptée aux récoltes d'été et d'automne par sa bonne résistance à la montaison et sa croissance rapide.

FEUILLE DE CHENE ROUGE

variété rustique produisant toute l'année des laitues lourdes de grand diamètre au feuillage découpé, ondulé, rouge soutenu, très croquant. Bonne tenue à la chaleur et repousse vigoureuse après la coupe.





FEUILLE DE CHENE BLONDE

Cette très ancienne variété produit un feuillage vert clair, légèrement ondulé, tendre et croquant. Sa saveur est très appréciée.

Très résistante à la montaison

ARTICHAUT

Imperial Star

Pomme ronde vert olive formée par de larges écailles charnues et sucrées. Variété précoce et vigoureuse à saveur est douce à légèrement sucrée. Pour une maturité optimale, récolter à un diamètre de 12 cm.

Récolte dès octobre de la 2^{ème} année.



RHUBARBE

Géante Victoria

Cette très ancienne variété française précoce et vigoureuse produit 8 à 10 fruits à la peau brillante violette/noire, mesurant 25/30 cm. Chair ferme à la saveur douce et parfumée.

Réussi bien dans les régions à été frais.



MERTENSIA

Mertensia maritima

Incroyable mais vrai, cette plante a vraiment un fort goût d'huître, très agréable dans des plats à base de poisson ou dans des salades. De quoi épater les plus gourmets.

C'est une plante qu'on utilise beaucoup en cuisine, par les connaisseurs mais aussi les grands chefs qui aiment l'associer aux plats de poissons. On l'apprécie autant crue que cuite.

Cette vivace, rustique (-25°C), restera en place plusieurs années, son feuillage étant caduc, elle perdra donc ses feuilles durant l'hiver pour redémarrer au printemps.



ESTRAGON RUSSE

Artemisia dracunculoides

L'estragon de Russie est une variété vivace résistante au grand froid cultivé pour ses feuilles à usage condimentaire et aromatique. L'estragon de Russie est plus productif et plus robuste que l'estragon français mais a un goût moins fort que son cousin français.



SAUGE officinale

Plante médicinale par excellence, la sauge officinale soulage aussi bien les maux de gorges, les affections respiratoires, digestives, que les troubles hormonaux féminins. Et ne l'oubliez pas pour accompagner vos poissons !

CITRONELLE DE MADAGASCAR

Cymbopogon Flexuosus

Vivace mais cultivée en annuelle, plante vigoureuse, formant des touffes.

Les tiges de la citronnelle de Madagascar possèdent un délicieux parfum citronné. C'est une des plantes emblématiques de la cuisine asiatique, mais également de la cuisine antillaise. On utilise les bâtons en les éminçant. Ils pourront entrer dans la confection de bouillon ou pour parfumer des plats en sauce. Les bâtons peuvent également être utilisés pour des infusions à la délicate saveur citronnée.



BOURRACHE

Borrago officinalis

Anciennement cultivée comme un légume et un condiment. Il faut dire que la saveur de concombre de ces jeunes feuilles est étonnante dans une salade.

Les fleurs de bourrache sont utilisées pour leurs propriétés émoullientes, adoucissantes, dépuratives, sudorifiques et diurétiques.

Elles sont préconisées pour favoriser l'élimination rénale d'eau, pour soigner les affections des bronches

ŒILLET D'INDE

Tagetes Patula

Plante annuelle de 30 à 40cm de haut. Comestible, anti-pucerons, colorée et aux propriétés médicinales. Ainsi, en jardinière ou dans un pot, l'œillet d'Inde éclaire le balcon et la terrasse.

Les œillets repoussent les nématodes des racines de tomates !





COSMOS

Cosmos bipinnatus

C'est une annuelle très satisfaisante, sa hauteur sert d'arrière-plan dans les massifs, mais les plus compacts, d'une hauteur de 75cm, peuvent prendre le devant de la scène. D'autre part, ils font de bonnes fleurs coupées.

CAPUCINE

Tropaeolum majus lobbianum

La Capucine de Lobb est une variété très vigoureuse et florifère de la Grande Capucine grimpante.

Elle favorise l'équilibre écologique : elle attire les pucerons et donc les auxiliaires utiles au jardin (coccinelles, syrphes, chrysopes).

Elle embellit les haies, les murs, les grillages, les clôtures, les balcons, les pergolas ou autres supports décoratifs du jardin. Entièrement comestible (feuilles, boutons floraux, fleurs, graines), elle permet de réaliser des plats originaux. Une fleur de capucine sur une simple salade verte l'agrément plus qu'avantageusement.



SOUCI

Calendula officinalis

Le souci émet une substance faisant fuir les insectes, ce qui en fait une plante idéale à installer au potager.

Plante médicinale aux multiples vertus, elle possède des propriétés astringentes, purifiantes, cicatrisantes, fongicides et anti-inflammatoires. En usage externe, elle soigne les problèmes dermatologiques tels

que l'acné, les coups de soleil, les petites blessures et les champignons. En usage interne, elle traite les troubles digestifs et sert de dépuratif du foie et de la vésicule. Elle est aussi connue pour réguler le cycle menstruel et pour atténuer les douleurs dues aux règles.



PAVOT DE CALIFORNIE

Eschscholtzia californica

L'*eschscholtzia* possède des propriétés calmantes, antispasmodiques, anxiolytiques et légèrement analgésiques. Les Amérindiens l'utilisaient traditionnellement pour les maux de tête, de dents, De nos jours on la conseille pour les troubles anxieux, la nervosité et les insomnies.

PETUNIA

Originaires d'Amérique du Sud, les pétunias sont des plantes annuelles semi-rustiques qui offrent une belle et longue floraison du début du printemps jusqu'à l'automne.

Ils aiment le soleil et une terre fertile bien drainée.

On retrouve les pétunias en massif, en bordure et en rocaille

Certains pétunias résistent à de petites gelées (-6 à -9°C). Pour les conserver d'une année à l'autre, taillez-les et mettez-les dans un abri non chauffé durant l'hiver.

