

L'atelier des Bons Plants

Plants de Légumes

Les Tomates.....

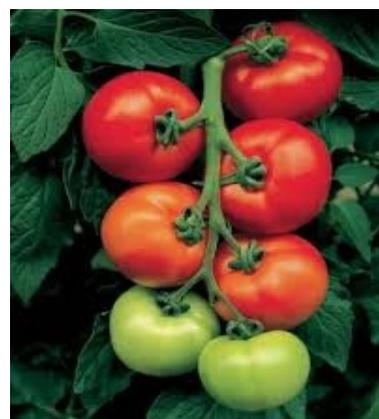


Tomates à au rendement.....

Paola (150 à 170g)

Variété non hybride F1, vigoureuse à entre nœuds assez courts, **portant ses fruits en grappe**. La grappe comporte 6 à 8 fruits en forme de globe légèrement aplati, de bon calibre et bien ferme. La chair est douce et sucrée à pleine maturité. Rendement élevé

Mi-précoce



Bolstar granda (100 à 110 g)

Plante productive de très bonne vigueur, grâce à un système racinaire très développé. Production en moyenne de 9 tomates par bouquet. **Variété sélectionnée pour les abris froids et tunnels**. Fruits ronds, un peu aplatis, d'une saveur assez douce. Ils sont relativement lent à colorer, ce qui leur donne une excellente aptitude à la conservation.

Mi-précoce



Monfavet (100 à 120g)

Variété populaire, la tomate « Montfavet » donne des fruits ronds et lisses d'un superbe rouge-vif brillant. **Très productive**, ses fruits assez fermes ont une chair juteuse, douce, parfumée et délicieusement acidulée. Résiste à l'éclatement

Précoce



Les Rouges.....

Précoce de Quimper (50 à 100 g)

Origine: Variété Ancienne Bretonne (Finistère)

Variété française originaire de Quimper en Bretagne, Tomate rouge, petit fruit à chair juteuse et acidulée, très bonne saveur. Résistante et productive. Adapté à nos climats Bretons, comme son nom l'indique.

Trés-Précoce



Marmande (150 à 250g)

Origine: Variété Ancienne de France

Variété très savoureuse aux fruits de forme irrégulière d'une chair ferme et d'une très bonne saveur parfumée qui peuvent se former même à de basses températures. Variété très productive.

Précoce



Cornue des Andes (80 à 150g)

Origine: Variété Ancienne d'Italie

Variété de type "tomate-piment". Les fruits très allongés peuvent atteindre 15-18 cm. C'est une des tomates considérée comme la meilleure. Très bonne saveur et très peu de graines et de jus. Variété **sans aucune acidité**, très digeste.

Mi-saison



Cœur de bœuf (150 à 350g)

Origine: Variété

Ancienne de Russie Tomate en forme de cœur, couleur rose à rouge, le fruit est gros et charnu, peu de graines, très bonne qualité gustative, très parfumé. **La vraie cœur de bœuf**. Très bon rendement dans les régions fraîches (10 ° mini). Feuillage tombant typique des cœurs de bœuf.

Mi-saison



Merveille des marchés "Grappe" (150 à 200 g)

Origine: Variété Ancienne Française

Très ancienne variété, les fruits sont gros, lisses, de couleur rouge avec une chair rose. **Résistance à l'éclatement**. Très bonne saveur et **très bonne productivité**. Croissance indéterminée.

Mi-saison



Colgar (60 et 120 g)

Origine : Espagne

La tomate Colgar est une **variété de longue conservation**. Les fruits se récoltent en septembre et se stocke dans des cagettes (une épaisseur de tomate par cagette) pour se **conserver jusqu'en mars-avril** dans un endroit sec.

Tardive



.....Tomates d'autres couleurs.....

Les jaunes, orangés

Tigarelle (50 à 100 g)

Origine : Angleterre

Plante rustique, productive et résistante aux maladies. Agréable à l'œil et au palais, rouge veiné de vert, puis rouge veiné d'orange à complète maturité. Chair délicieuse, juteuse et légèrement acidulée. tomate de 4 à 5 cm de diamètre. Grappes de 6 à 7 fruits.

Très-Précoce



Ananas (250 à 400g)

Origine: Variété Allemande de plus de 2 siècles

Variété très originale aux gros fruits aplatis à chair très ferme de couleur jaune striée de rouge, intérieur marbré jaune et rouge. Variété de production moyenne. Très bonne saveur, très parfumée, récolte quand le fruit est jaune dorée et ne pas la laisser rosir.

Mi-saison



Joyau d'oaxaca (120 à 150 g)

Originaire du Mexique.

Tomate **productive** de type Ananas, elle produit de beaux fruits bigarrés jaune-orange, de, en grappes de 4 à 5 fruits. Fruits à peau fine. Contient peu de graines. **Chair juteuse et charnue, très sucrée, très bonne qualité gustative.**

Précoce



Cœur de bœuf ananas (100 à 200 g)

Variété: Oxheart striped

Type cœur de bœuf rouge strié et flammé de jaune d'or à maturité,, chair orange dense et agréablement parfumée. Variété très vigoureuse et très sucrée, excellent en salade. .

Mi-saison



La verte.....

Green zébra (80 à 120g)

Origine: USA

Variété magnifique, zébrée jaune et vert clair, saveur douce et riche, légèrement acidulée. Très productive. Croissance vigoureuse. Très bonne en salade, conserve ou confite. L'unique de couleur verte zébrée à maturité!

Mi-saison



Les Jaunes.....

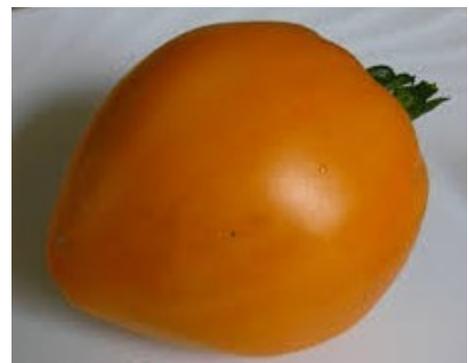
Cœur de bœuf orange (250 à 500 g)

Variété :Verna Orange

Fruits orange en forme de cœur. **Saveur délicieuse.** La chair est ferme avec peu de graines d'un bel orange uniforme. Saveur typique de ces tomates orange, pleine, douce et Sucrée.

Une tomate suffit pour une salade !

Mi-saison



Jaune de Belgique (250 à 300 g)

Origine: Belgique

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

Mi-saison



Moon Glow (180 à 250 g)

Origine: USA

Variété d'une grande qualité gustative. Elle a obtenu un **prix pour le goût en 2007**, pour la meilleure tomate en variété ancienne. Les fruits sont de couleur jaune à orange vif, de forme ronde. **La saveur est très douce et la chair ferme.** Cette variété peut se consommer en salade, pour la cuisine ou en coulis.

Précoce



Jaune banane (45 à 75 g)

Origine: Amérique du sud

Variété productive et décorative. Elle donne, sur une longue période, une abondance de bouquet de 10 à 20 fruits. Ces fruits, jaune citron, allongés en forme de petites bananes, comportent peu de graines. Chair jaune, peu acide, idéale pour les salades de tomates.

Très-Précoce



La Rose.....

Rose de Berne (120 à 180g)

Origine: Variété Ancienne Française

La saveur de cette tomate est exceptionnelle. Très parfumée. Couleur rose à rose-rouge, résiste bien aux maladies et produit beaucoup. Tomates sont douces et sucrées ne laissant aucun goût d'acidité. Classée par les jardiniers amateurs. **Parmi les meilleures variétés de tomates anciennes.**

Mi-saison



Les noires.....

Noire de Crimée (130 à 350 g)

Origine: Russie

Produit des beaux fruits à la chair de couleur rouge-brun sombre avec un gel vert autour des semences. Cette variété est très bonne en salade et très appréciée des enfants et des personnes sensibles en raison de son absence d'acidité et de la douceur de sa chair. Productivité moyenne.

Mi-saison



Noire russe (100 à 150 g)

Origine: Variété Ancienne Sibérie

Variété de couleur rouge-brun, équivalente à la **Noire de Crimée** mais en plus petite taille et plus précoce. Fruits ronds ou parfois légèrement allongés, juteux à saveur très douce. Elle offre un bon rendement avec des fruits de taille moyenne.

Précoce



Black zebra (100 à 150 g)

Origine: USA

Belles tomates noires zébrées de rayures longitudinales vertes dorées, de bonne saveur douce. **Très bonne productivité.** Vraiment très attractive par ses couleurs.. Bonne saveur. Sans acidité, Chair juteuse.

Précoce



Cœur de bœuf noire (300 à 400 g)

Variété :Brad's Black Heart

Une variété de type cœur de bœuf noire, ce qui n'est pas très courant. Une fois ouverte, elle est pourpre noir avec un collet vert, saveur exceptionnellement riche, complexe et douce typique de la meilleure tomate noire, plante vigoureuse de bonne résistance aux maladies, croisement avec une NOIRE de CRIMÉE et cœur de bœuf.

Mi-saison



Prune noire "Grappe" (25 à 50g)

Origine: Russie

Variété à chair ferme, douce, juteuse. Leurs parfums et saveurs vous feront découvrir le plaisir du goût retrouvé. variété très productive et très résistante, rustique et qui donne vraiment jusqu'à très tard en arrière saison...**Les dernières que l'ont mangent.**

Précoce



La Blanche

Cœur de bœuf blanche (300 à 400 g)

Très belles tomates en forme de cœur, de couleur blanche à jaune pâle à maturité. Variété très productive donnant de gros fruits charnus de bonne qualité gustative à consommer de préférence cru, en salade. Saveur douce.

Mi-saison



La Bleue.....

Osu blue (80 à 100g)

Origine: USA

Tomate ronde très juteuse et très goûteuse mais se mange très mûre, elle est le résultat final d'un croisement naturel entre une tomate sauvage péruvienne et une autre variété de tomate ancienne. **NATURELLEMENT BLEUE** sa coloration bleue n'apparaît que sur les parties exposées au soleil. La chair intérieure est rouge foncé. **Elles feront de votre potager un lieu de curiosité !!!**

Tardive



Tomates cerises et cocktails

Miel du Mexique "Cocktail" (15 à 25 g)

Origine: Variété Ancienne du Mexique

Variété de tomate cerise à Saveur exquise de vraie tomate, juteuse, peu d'acidité,

La plus grosse des miniatures, beau plant vigoureux et très productif résistant à la sécheresse et à l'éclatement.

Précoce



Barbaniaka "Petite cerise" (2,5 à 5 g)

Origine: Hongrie

Petite cerise rouge de type "groseille" tout en grappe de 6 à 8 fruits, de saveur très sucrée et délicieuse. Très productive et résiste au mildiou. Ne nécessite ni taille, ni tuteurage. Bonne productivité.

Très Précoce



Grappe Jaune "Petite cerise" (2,5 à 5g)

Origine: Russie

Variété vivace de tomate cerise, aux tout petits fruits à la Saveur délicieuse excellente à déguster à l'apéro, **les petits enfants l'adorent !!!**

Très résistante et très productive

Très Précoce



Raisin vert "Grappe" (25 à 35g)

Origine: Variété Ancienne de Russie

Plant produisant de nombreuses grappes de petits fruits jaunes striés de vert, à la chair juteuse, sucrée, très parfumée et d'excellente qualité gustative, très productive. Idéal pour les apéritifs ou les cocktails ou pour colorer vos salades. **Étonnante !!!**

Mi-saison



Poire jaune "cerise" (20 à 30 g)

Origine: Variété Ancienne d'Italie

Variété très parfumée, d'une belle couleur jaune d'or en forme de poire. Saveur exquise très fruitée, variété idéale pour les salades, les apéritifs et les garnitures de plats. Gravures représentant des tomates en forme de poire dès les années 1800.

Mi-saison



Cerise Noire "cerise" (25 à 40g)

Origine: Russie

Tomate cerise de couleur pourpre foncé à noire même couleur que la noire de Crimée. Les fruits sont très savoureux, sucrés et délicieux. Superbe, à mélanger avec d'autres couleurs de tomates cerises. **Variété très productive.**

Mi-saison



Cerise Bleue "cerise" (25 à 30g)

Origine:USA

Magnifique variété produisant des tomates cerises de 2,5 cm de diamètre. Les fruits sont très riches en anthocyanes, de puissants antioxydants. Les feuilles sont ourlées - laissant ainsi pénétrer plus de lumière solaire. **Très grande productivité.**

Croissance indéterminée.

Mi-saison



Cerise ananas "cerise" (20 à 25 g)

Superbe fruit doré aux rayures oranges. peau et chair jaune foncé strié d'orange, douce saveur aromatique avec une pointe d'acidité. Très bonne production. Plante vigoureuse et récolte continue sur une longue période.

Précoce



Les légumes anciens

Les Courgettes.....

Sérafine (100 à 150g)

Origine: Allemagne

Variété non coureuse. Plante au développement très ouvert pour une grande facilité de récolte. Un bon équilibre entre croissance végétative et fructification. précoce et hâtive. Beaux fruits vert de 18-20 cm de long. **Très bonne saveur et très bonne productivité.** Croissance: 50-55 jours.

Précoce



Petite Grise de Provence (100 à 150g)

Origine : Algérie

variété de courgette non coureuse et semi-buissonnante. Ses fruits courts en forme de massue donnant de petits fruits vert clair, finement striés. Excellente **qualité gustative sans amertume, très bonne crue.** Bonne résistance à la sécheresse et très productive.

Précoce



Jaune "Gold Rush" (env.18cm)

Origine: Angleterre

La courgette Gold Rush est une variété non coureuse. Chair tendre, fine, d'excellente qualité gustative. A consommer jeune de préférence. Très productive.

Précoce



Ronde de Nice: (600g à 1,5kg)

Origine: Ancienne Française

La courgette Ronde de Nice est une variété non coureuse, hâtive, très productive, les fruits se récoltent à mi-développement. **Chair fine, tendre et fondante.** Idéal à farcir et très bonne crue râpé.. Variété buissonnante

Mi saison



Les Concombres.....

Helèna (environ 35 cm)

Origine : Allemagne

Variété précoce. Et très très productive. Fruits vert sombre brillant à peau lisse. . Concombre parthénocarpe (produit surtout des fleur femelle). Fruits vert foncé, longs et lisses. **Excellente saveur rappelant la noisette.**

Précoce



Tanja (Env.25 cm)

Origine : Asie, Inde

Petit Concombre très rustique, un peu épineux, productif. Les fruit vert foncé de 30 à 35 cm de long, **sans amertume**, digeste et croquant.

Mi saison



Concombre blanc (environ 20 cm)

Origine : Inde

Variété précoce et vigoureuse, produit des concombre vert pâle, puis blancs a maturité. Forme cylindrique, chair tendre, saveur exceptionnelle sans amertume.

Précoce



Les Poivrons.....

California wonder (150 g à 200 g)

Origine: Amérique du Sud

Variété demie précoce très productive, aux gros fruits de couleur rouge foncé, chair fondante et épaisse à maturité. **Pouvant être cueilli également en vert.** Variété à belle chair croquante et parfumée. Rustique et productif.

Précoce à mi-saison



California wonder Orange (120g à 150g)

Origine : Amérique du Sud

Variété productive, donnant de gros fruits de 12 cm de long qui mûrissent du vert au jaune orange. Poivron carré, 3 à 4 loges, **chair épaisse et sucrée**. Poivron idéal pour les salades et à frire. Rustique et productif.

Précoce à mi-saison



Corno Di Toro Rouge

Les fruits très juteux, en forme de corne, peuvent atteindre 22 cm de long et 4 cm de large. Leur saveur est excellente, crus ou farcis. Ils mûrissent de vert à rouge brillant. La variété est très productive et **pousse très bien dehors**.

Précoce



Corno Di Toro Jaune

C'est une variété idéale pour les farces. Les fruits très juteux, en forme de corne, peuvent atteindre 22 cm de long et 4 cm de large. Leur saveur est excellente, crus ou farcis. Ils mûrissent de vert à jaune-orange. La variété est très productive et **s'adapte très bien pour être cultivé dehors**.

Précoce



Les aubergines.....

Violette de Bretagne (400 à 500g)

Origine: Bretagne

Variété très productive aux gros fruits longs. Peau lisse et brillante d'un violet intense, elle recouvre une chair **ferme et savoureuse**. Un fruit robuste qui résiste à la manipulation et facile à peler. Variété très précoce pour une aubergine.

Très Précoce



Zebrina (250 à 300g)

Variété vigoureuse, donnant des fruits, mi-longs. Couleur mauve, zébré de blanc. l'aubergine zébrina est **très productive**. Chaire blanche **d'excellente qualité**.

Mi-saison



Longue Blanche (180 à 220 g)

Variété **très productive**, ces fruits sont cylindrique et allongé, il mesure entre 16 et 18cm et sont de couleur blanc ivoire.

La différence notable en dehors de son apparence bien sur, se situe au niveau de la chair très ferme et de son goût qui rappelle **le champignon**.

Mi-saison



Les Piments.....

Piment “Végétarien”

Origine Antilles **échelle de Scoville= 2**

Les fruits de ce piment sont de saveur très puissante et parfumé. **Ils dégagent une forte odeur de piment vert mais sans être très fort**. Le piment végétarien et un piment doux.

Mi-saison



Piment “Espelette”

Origine France **échelle de Scoville= 4**

Piment à fruits coniques vert à rouge de 7 à 9 cm. variété qui a été introduite au Pays Basque, utilisée en médecine puis, très vite, comme succédané du poivre noir, **condiment et conservateur des viandes. il est avant tout un condiment plus qu'une épice.**

Précoce



Piment “Jalapeno ”

Origine : Mexique **échelle de Scoville= 5**

C'est un piment doux. Vous pourrez utiliser pour faire vos propres sauces piquantes, **superbe sur les barbecues**. Il se récolte la plupart du temps lorsqu'il est vert. Une fois séché **il devient un piment chipotle, caractérisé par son goût fumé**

Précoce



Piment “Purple delight”

Origine : USA **échelle de Scoville= 8**

Piment violet très fort. Les fruits de 2 cm mûrissent de vert à violet à rouge écarlate. Les fleurs sont violettes et le feuillage est panaché vert et pourpre.

Variété très ornementale !!!

Mi-saison



Piment “Habanero”

Origine Antilles **échelle de Scoville= 10**

Appelé aussi piment Antillais. Il est parfait pour la cuisine Indienne ou Jamaïcaine. Attention ce piment est extrêmement piquant, **c'est l'un des piments le plus forts du monde**

Mi-saison



Les Courges

PATIDOU (200 à 600g)

Origine: Mexique

La courge Patidou, parfois appelée courge Sweet Dumpling, est une variété coureuse, elle produit une dizaine de fruits par pied, variété de petite taille ivoire-rayé vert foncé, à chair orangée, très fine, ferme, au délicieux goût de noisette. Elle est aussi décorative que succulente.

Très bonne conservation.



BUTTERNUT (1,5 à 3kg)

Origine: Nord de l'Amérique du Sud

Appelée aussi courge Noix de Beurre ou courge Doubeurre, elle est d'une variété coureuse et produit 4 à 7 fruits par pied, Chair jaune à jaune orangé, fine, beurrée et fondante comme de l'avocat. Goût musqué.

Très bonne conservation.



POTIMARRON (1,5 à 3kg)

Origine: Japon

Cette courge coureuse, produit 2 à 5 fruits par pied. Le véritable POTIMARRON est orange foncé, sa peau est fine et tendre, sa chair de couleur jaune orangé foncé est épaisse, tendre, sucrée, parfumée avec un très net goût de purée de châtaigne, saveur incomparable.

Très bonne conservation.



Courge Longue de Nice (5 à 10kg)

Variété coureuse, aux très longs fruits pouvant atteindre 1m et peser jusqu'à 10kg. Épiderme vert clair devenant ocre à maturité. La chair orange, ferme, de saveur musquée, légèrement sucrée est incomparable sur le plan gustatif. Se consomme jeune ou à maturité complète.

Très bonne conservation.



Courge spaghetti (2 à 4kg)

Origine :Amérique du Nord

Coureuse, produisant 2 à 5 fruits par pied. Lorsqu'elle est cuite, la chair fait des longs fils, à la manière de spaghetti, que l'on peut tirer à la fourchette. On l'utilise à la place des pâtes dans le cadre de régimes amaigrissants ou sans gluten. La cuire entière 40 mn, puis la couper en 2 pour obtenir une masse de filaments à consommer à la sauce tomate.

Très bonne conservation.



POTIRON Rouge vif d'Étampes (5 à 15 kg)

Origine : Étampes dans l'Essonne

Le potiron Rouge Vif d'Étampes est une variété classique qui atteint parfois 20 kg et dont l'épiderme bien coloré fait honneur à la fête d'Halloween.



Musquée de Provence (5 à 10kg)

Origine: Sud de la France

Plante coureuse et vigoureuse, aux fruits vert foncé devenant ocre à maturité. Chair d'excellente qualité et très appréciée, ferme, de couleur orange vif. Gros fruits d'environ 20 kilos, 2 à 5 par pied.



Les Melons.....

Vieille France (300g à 800g)

Origine: France

De culture facile en plein champ. Le melon vieille France ne nécessite pas de taille. Il produit de beaux fruits, avec un cycle végétatif assez court pour être cultivé au nord de la Loire. Juteux et fortement parfumé.

Précoce



Petit gris de Rennes (500g à 800g)

Origine: Pays de Rennes

Particulièrement adaptée aux cultures situées au nord de la Loire, la variété de type charentais qui forme de petits fruits ronds, à peau verdâtre, à chair orange, savoureuse très sucrée et fruitée, consommés frais à l'apéritif, en entrée, en dessert, leur jus permet la réalisation de sorbet. Variété de pleine terre.

Pousse bien en Bretagne



Les minis mottes

Les salades



Batavia



Chêne rouge



Sucrine



Laitue Pommé

Les Betteraves

Chioggia :

La Betterave de Chioggia est une variété très hâtive. La Betterave de Chioggia est ronde, à la chair sucrée, rose veinée de blanc. Sa magnifique chair la rend très décorative en cuisine. Elles se consomment crues, râpées en vinaigrette ou cuites dans les salades.



Betterave rouge :

Variété précoce, récoltes d'été et d'automne. Variété idéale pour les cultures extensives : plus d'éclaircissage ! Racine ronde-sphérique. La chair a une couleur rouge, sa peau lisse. Variété savoureuse, et de texture excellente et très tendre. Racine de taille moyenne et uniforme.



Le Fenouil

Variété précoce. Gros bulbe sphérique très blanc, feuillage moyen. Légère saveur d'anis. Bonne résistance à la montaison.



Les choux.....

Les choux et les poireaux seront disponible à partir entre fin mai et début juin

Choux Pommé :

Variété précoce. Cycle de 60 jours après plantation. *Produit de petites têtes rondes de 1 kg à 1,3 kg. Variété très uniforme adaptée aux semis successifs. Production d'été et d'automne.*



Choux Pointu

Type de Printemps (Sud de la France) et d'Automne. Pomme allongée et pointue d'un poids de 800 g à 1 kg. Feuilles vertes bleues, lisses d'une douce saveur. Peu sensible à la montée à graines.



Choux Kale :

Variété finement frisée, d'un vert moyen. Atteint une hauteur de 80 à 90 cm. Très savoureux et riche en vitamines. Attendre les premières gelées pour la récolte. Récolter de bas en haut au fil de l'hiver.



Choux Rouge :

Cycle de 94 jours après la plantation. Pomme compacte et saine. Très bonne tenue en été. Souple d'utilisation. Excellent cru.



Choux Romanesco :

Le Chou Romanesco ressemble au brocoli par sa couleur vert pomme et au chou-fleur par sa forme compacte, mais il est constitué d'un ensemble de « florettes » pyramidales disposées en couronnes spiralées.



Choux Brocolis :

Variété à croissance rapide pour des productions d'été et d'automne. Tête vert clair bien rondes, hautes et de taille moyenne, peu de production de pousses latérales.



Les Racines nues

Les choux et les poireaux seront disponible à partir de début juin

Les poireaux....

POIREAU "Géant d'hiver "

Poireau géant Fût blanc, très long (25 à 30 cm) d'excellente conservation. idéal pour les récoltes de fin d'automne et d'hiver car très résistant au froid et peu sensible aux maladies du feuillage. Feuillage semi-érigé, d'un beau vert bleuté. Le poireau est un bon légume d'hiver. Récolte : de novembre à mars.

Pour récolte d'hiver



POIREAU JAUNE "Gros Du Poitou"

C'est une variété d'été qui produit de gros poireaux à pied court et au feuillage vert clair. Très productif. Variété précoce et de croissance rapide. Résiste au froid jusqu'à -10° C. **Récolte automne et hiver.** Sensible au froid,. Pour climat doux tel que l'Ouest de la France.



Légumes anciens

L'Artichaut " Impérial Star " (300 à 400g)

Origine: Afrique

Variété précoce de Végétation très vigoureuse. Plante large et trapue. Très bonne qualité gustative, doux et tendre qui produit 7 à 8 fruits par pied, de 12 cm de diamètre de forme ronde bien uniforme.



L'Artichaut "petit violet"

Origine: Bretagne

De forme allongée et conique, de couleur verte et violette, il est reconnaissable à sa petite taille, il se consomme cuit ou cru, son fond est dépourvu de foin.



Rhubarbe

Plante pouvant atteindre 1,50 m. Les feuilles immenses, très décoratives, en forme de cœur, sont toxiques. Seules, les grosses tiges de couleur verte ou rouge sont comestibles. Elle aime les sols frais, profonds et meubles. Éviter les sols calcaires. Exposition ensoleillée. Supporte les grands froids. Les tiges, une fois cuites, sont charnues et tendres, avec un goût acidulé.



Tétragone

Appelé aussi Épinard de Nouvelle-Zélande. Cet épinard d'été, à la saveur agréable, a un développement rapide et est Plus productif que l'épinard. (surtout par temps chaud). Chaque pied peut s'étaler sur près de 1m². Récolte des grandes feuilles charnues. Elle contient beaucoup de : vitamine C, B1, B2, PP, et des sels minéraux.



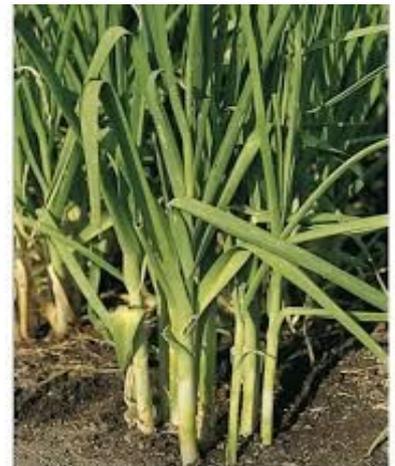
Huître potagère *Mertensia maritima*

Plante rare, vivace et rampante de la famille des Boraginacées. Plante comestible et gastronomique au **parfum très caractéristique de l'huître**. Elle pousse très bien dans les jardins. Elle est **vivace** et reste en place plusieurs années. L'hiver, elle tolère des températures jusqu'à -30°C, un paillis n'est pas nécessaire. Pendant la saison froide, la plante à huître jaunit puis parfois disparaît totalement pour repousser au printemps suivant.



Poireau perpétuel

Ce poireau perpétuel forme des touffes de nombreux poireaux plus goûteux que les variétés ordinaires. Leur taille est plus petite que le poireau classique, en général leur calibre n'excède pas la taille du petit doigt. A consommer comme le poireau traditionnel. Il a l'avantage de ne pas avoir besoin d'être replanté chaque année car il est vivace et très rustique.



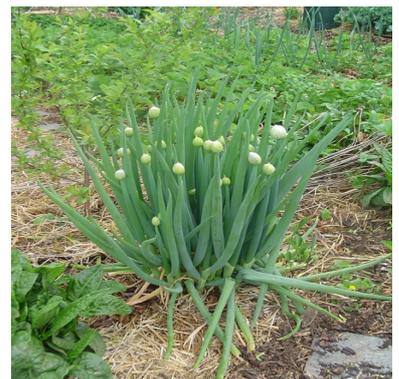
Oignon de rocambole

L'oignon rocambole est une curiosité car outre ses oignons souterrains il produit des bulbilles aériennes au délicieux goût d'échalote. De nouvelles pousses repartiront de la base du plant ou resemées naturellement par les bulbilles aériennes tombées sur le sol. L'oignon rocambole est un légume perpétuel, **il restera en place plusieurs années**.



Cive

La ciboule est une plante herbacée vivace de la famille des Amaryllidacées. Proche de la ciboulette, de l'oignon et de l'échalote, la ciboule, ou cive, est cultivée pour ses feuilles aromatiques. La cive est un légume perpétuel, il restera en place plusieurs années.



Physalis Peruviana

Le coqueret du Pérou produit un fruit jaune délicieux riche en **vitamine A et C** un peu plus gros que l'amour en cage. Les fruits peuvent être récoltés et consommés nature lorsque le calice est sec. En serre chaude et lumineuse, il donnera un rendement maximum. Il peut aussi être planté en pleine terre après les périodes de gel dans un emplacement chaud et lumineux. Très productif.



Morelle de Balbis

Plante élégante qui produit de belles fleurs bleu-clair d'où naissent des grappes de fruits enveloppés d'une bogue épineuse. Il faut attendre que la bogue s'ouvre complètement pour récupérer le fruit au goût de Litchi qui se consomme "nature" cuit ou en confitures. Au potager, cette plante peut être aussi utilisée **comme culture-piège pour les doryphores ou en compagnonnage pour protéger les pommes de terre des nématodes**. Très riche en **vitamine C**.



Fraise "Cirafine"

Variété remontante, d'excellente qualité gustative. Fruit de calibre moyen, ovoïde allongé, parfois bosselé, mais de belle présentation, rouge sang brillant. Finesse de chair, plutôt parfumée. Récolte de juillet à novembre. Très bonne tolérance à l'oïdium

Très productive



Tarif plants

-Tarif à l'unité Tomates:

- **Tomates** : 1,60€ l'unité ou 15€ les 10 plants

-Tarif à l'unité Légumes et courges:

- **Légumes** : 2€ l'unité ou 10€ les 6 plants

Courgette, concombre, courge, melon, aubergine, poivron, piment.....

-Tarif Mini-motte :

- **Salades, choux, fenouil, betteraves** : 0,35€ l'unité ou 3€ les 12 plants

-Tarif Racine nue:

- **Poireaux**: 6€ les 50 poireaux

-Tarif vivaces

- **Vivaces et légumes anciens**: 5€

Artichaut, rhubarbe, physalis, morelle, légumes perpétuels...

- **Huître potagère et Estragon**: 8€

- **Aromatiques** : 2,50€ et 5€

- **Tétragone , basilics**: 3,5€

- **Fraisier**: 1,10€ l'unité ou 10€ les 10 plants