



LE POTAGER D'UN CURIEUX - CATALOGUE



Cher(e)s Jardinier(e)s*

Bonjour depuis La Molière, arrière pays provençal, sud est de la France, 500 mètres d'altitude, piémont du versant nord du Lubéron, face au Mourre Nègre, point culminant du massif à 1 200 m. Cultures en terrasses, terre argilo-calcaire, sol à bonne capacité de rétention d'eau et de matière organique. Climat méditerranéen, arrosage au goutte à goutte à l'eau de source.

La 34ème année du potager d'un curieux vient de s'achever sous des pluies torrentielles qui ont fortement endommagé les restanques en pierres sèches du pays. Les terres du potager et le patrimoine bâti ont été épargnés. Il faut dire que trois inondations en un mois, c'est du jamais vu !

Et au milieu coule une rivière

Nos jardins poussent sur des parcelles aménagées en terrasse face au sommet du pays, le Mourre Nègre. Elles ont été façonnées vers le siècle 15 par des hommes et aussi par des crues inouïes qui ont transporté et déposé des énormes quantités de terre sur quelque chose qui était une rivière. Ainsi lors de fortes pluies, quand la montagne ne peut plus absorber cette eau, celle-ci dévale des hauteurs et redonne au paysage son caractère de rivière torrentielle. Nous regardons donc passer l'eau sans grande peur car les murets résistent, et le couvert végétal automnal et/ou hivernal du jardin adoucit le phénomène sans provoquer de lessivage ou d'érosion. En fin de cycle annuel après le nettoyage, nos jardins se parent d'une végétation tapissante protégeant le sol et garantissant sa tenue. C'est d'ailleurs le sens du néologisme (pas beau) très médiatique de permaculture, à savoir culture, couvert permanent. L'eau ne fait que passer et n'emporte pas avec elle les riches limons. Au contraire des zones de stagnations non cultivées nous permettent de récolter une terre fine et limoneuse idéale pour la pépinière, rien ne se perd. Il est important de préciser que notre bassin versant finit de s'écouler dans le Calavon qui traverse la ville d'Apt (connue des motsfléchistes et par son industrie des fruits confits gorgés de sucre qui niquent les dents et polluent de surcroît cette pauvre rivière par les rejets qu'elle provoque depuis un siècle). Ce cours d'eau est répertorié comme le plus dangereux après l'Ouvèze (Vaison la romaine) tristement connu pour une crue meurtrière. La mémoire humaine de ces phénomènes climatiques semble faire défaut... Depuis des lustres les dirigeants politiques s'en accommodent grâce à leurs incompétences et leurs appétences.

Et au-dessus brûle le soleil

Sous le soleil exactement ! Deux violentes canicules ont aussi marqué cette année dont celle de juin qui nous a surpris et même sidéré. Les végétaux ont été stressés et nous aussi. Des températures extrêmes à la fin du mois de juin ont perturbé la croissance des végétaux particulièrement des tomates. Ces dernières ont vu leurs bouquets floraux avortés empêchant la fructification. Ces épisodes climatiques remarquables confirment s'il le fallait une modification conséquente du climat et l'évidence du dérèglement climatique en cours. Il est difficile d'anticiper les années à venir et osons l'écrire : Dans ce contexte bouleversé aurons-nous encore la possibilité d'exercer notre métier de jardinier grainier ?

Concernant les bestioles

Les sangliers se sont un peu calmés et n'ont pas fait de dégâts au potager. **Les araignées rouges** ont continué d'impacter les cultures de tomates et la production. Nous avons constaté que celles cultivées au sol sans tuteurage ont été plus résistante.

La pyrale du buis que nous évoquions l'an dernier dans cet éditorial a eu raison de nos buis trentenaire malgré nos efforts pour les contenir (phéromones). On constate que tous ne sont pas mort et des reprises de croissance sont visibles, ainsi qu'étonnamment, certains ont été épargné. Enfin, nous avons fait l'expérience de laisser se développer un essaim de **frelon asiatique** (dans ma yourte !!) jusqu'à ce que celui devienne dérangeant pour celui qui y dort et le copain apiculteur qui avait ses ruches à côté. Celui-ci fut détruit en septembre, il avait la taille d'un ballon de basket... L'occasion de constater que cette bête n'est pas agressive envers l'homme. Nous avons par ailleurs observé durant toute la saison **un lièvre** qui a élu domicile dans le jardin, **des couleuvres d'esculape** qui chassent au milieu des légumes et aussi pour la première fois **une belette agile** et gracieuse en promenade au potager. **Les mulots et campagnols** n'ont qu'à bien se tenir !

Le travail du sol

Nous avons fait une belle expérience de traction animale grâce à Solsticia et son gentil mulet. Une expérience que nous souhaitons élargir. Il n'y a plus de labour depuis longtemps au potager. Seul le griffonnage du sol est pratiqué en faisant plusieurs passages. L'idée est de pouvoir enfoncer la main ni plus ni moins, c'est-à-dire environ 15 cm de profondeur. Sur les cultures gourmandes nous avons apportés des faibles doses de compost de fumier de cheval ou de chèvre.

La couverture du sol

Nous avons évoqué l'an dernier les nécessaires paillages pour atténuer les effets de chaleur extrême. Nous continuons de les pratiquer car ils représentent une belle parade contre le dessèchement du sol. A tous les adeptes du concept de « permaculture », répétons qu'il indique pour l'essentiel ce qui le définit : une couverture permanente du sol... A l'exception des sols arides, désertiques ou érodés, un sol doit être couvert.

Echecs et réussites

Dans l'ensemble et malgré des perturbations climatiques, ce fut une belle année de production de semences. Mention spéciale pour les poivrons dont les plants se couchaient sous le poids des fruits. Un bel échec d'une grande partie des aubergines que nous ne nous expliquons pas. Et aussi un ratage absolu des semences de courgettes ! la pollinisation manuelle n'a pu être effectuée avec rigueur. Vous ne trouverez donc pas graines de celle-ci dans ce catalogue. Nous avons renouvelé des plantations en mélange de fleurs qui furent d'une grande beauté et d'un intérêt écologique certain. Nous souhaitons développer ces plantations diversifiées qui sont encouragé en agriculture biologique, connues sous le nom de plate- bandes fleuries. Elles attirent toutes sortes d'insectes utiles aux cultures. Enfin la culture des haricots a été exceptionnelle avec des palissades couvertes de gousses tout comme ceux nains qui ont beaucoup produit.

Prix des sachets

Depuis le passage à l'Euro, les prix des sachets est resté le même. Il le restera. Cependant, nous avons décidé de ne plus offrir les frais de port.

Evolution de la structure agricole

Sans compter les innombrables « coup de mains » de bénévoles impliqués, qu'à nouveau nous remercions chaleureusement, le potager d'un curieux s'est enrichi d'une personne de plus avec l'arrivée d'une de mes filles (Violette) comme aide familiale pour commencer. Ainsi le potager d'un curieux est à nouveau visible au marché d'Apt tous les samedi matin, sourires, bel étal et compétences en prime. A suivre !

Construire encore

On nous demande souvent si nous avons un site. Nous répondons sourire au coin : Oui 6000 m2 de potager... Mais voilà qu'il faut être à la page, de son monde. Alors grâce encore à un ami « webmaster », vous pourrez bientôt acheter en ligne ces précieuses semences. Nous vous tiendrons au courant. C'est un travail fastidieux car l'architecture complexe que nécessite un site internet prends beaucoup de temps. Nous avons aussi commencé le réaménagement de l'atelier de stockage des semences en optimisant l'espace pour le rangement, la préparation des commandes, les ensachages. Améliorations ergonomiques et « marche en avant » !

Lien vers le site : <http://lepotagerduncurieux.fr>

Le potager d'un curieux contribue par l'écriture avec d'autres au renouveau d'une revue fruitière cévenole réputée ([ICI](#)) où vous pourrez trouver une plume du potager et des articles sur les laitues, les piments, poivrons et cette fin d'hiver un autre sur les oseille. C'était dommage de ne pas écrire régulièrement sur cette incroyable diversité potagère. N'hésitez pas à vous abonner !

Toute l'équipe du potager d'un curieux vous souhaite la belle année, des semis de rêve, des récoltes folles, des moments de joie, de bonheur ou tard le soir.

À la Molière, le 20 janvier 2020

Jean-Luc Danneyrolles

PS : En fin de catalogue, vous trouverez une liste des vivaces collectionnées au potager d'un curieux, un inventaire des arbres et des oiseaux.

Les jardiniers grainiers

- **CÉCILE** PAU plantes à usages 84 - Mention Agriculture Biologique
- **CÉDRIC** JDN les jardins du Nougouio 34 - Naturel, sans mention
- **DOROTHÉE** LBV la belle verte 13 - Mention Nature et Progrès
- **MANU/MAT** LJP les jardins du paradis 84 - Naturel sans mention
- **PATRICK** AJC aux jardins de Crau 13 - Mention Agriculture Biologique
- **JEAN-LUC** PDC potager d'un curieux 84 - Mention Nature et Progrès

Le Potager d'un Curieux est adhérent de :

Nature & Progrès www.natureetprogres.org

Réseau Semences Paysannes www.semencespaysanne.org

Qualité des semences

Toutes les graines ont été triées manuellement.

Elles proviennent de jardins cultivés en agro-écologie.

Les plantes ne reçoivent aucun traitement ni en culture, ni en stockage.
Toutes les semences sont issues des cueilletes des années 2017, 2018, 2019. L'année de récolte est précisée sur les paquets.

Commandes par courrier :

POTAGER D'UN CURIEUX

LA MOLIÈRE

84 400 SAIGNON

Un bon de commande à imprimer se trouve en fin de catalogue.

Ou bien sur le site <http://lepotagerduncurieux.fr>

Expédition

Elle se fait par courrier, au tarif postal en vigueur et dans les délais garantis par la poste.

Conditionnement

Selon la taille des graines et les besoins du jardin.

Les quantités ensachées correspondent aux besoins d'un jardin familial.

Le nombre de graines est indiqué sur chaque paquet.

Les sachets de tomates poivrons/aubergines/physalis contiennent 30 à 40 graines.

Les sachets de salades, d'herbes, de fleurs en général contiennent 50 à 200 graines.

Les sachets de cucurbitacées et de toutes les grosses graines contiennent de 10 à 20 graines.

Les sachets de haricots contiennent de 20 (pour les gros grains) à 50 (pour les autres).

Prix

3 euros tous les sachets de semences.

5 euros les tubercules de souchet.

8 euros les collections.

La tva à 10 % est comprise. Facture sur demande.

Frais de port

4 euros, gratuits à partir de **40 euros** de commande.

Paiement

Le paiement a lieu à la commande par chèque à l'ordre du POTAGER D'UN CURIEUX, ou sur le site de celui-ci <http://lepotagerduncurieux.fr>.

Sans réception du paiement, il n'y aura pas d'envoi de la commande. Pour les paiements hors métropole, possibilité de virement bancaire, demander le IBAN et le BIC.

Catalogue

Le catalogue du Potager d'un Curieux est accessible en téléchargement sur le site :

www.lepotagerduncurieux.wordpress.com ainsi que sur la page facebook [ICI](#)

Pour communiquer facilement : **lepotager@wanadoo.fr**

SOMMAIRE

P. 7	<u>LES COLLECTIONS</u>
P. 8	<u>TOMATES</u>
P. 8	Rouge
P. 9	Rose
P. 9	Orange
P. 10	Jaune et blanche
P. 10	Noire
P. 11	Marron
P. 11	Rayée et zébrée
P. 11	Verte
P. 12	Creuses, ressemblance avec un poivron
P. 12	Tomates à petits fruits
P. 14	<u>POIVRONS, PIMENTS</u>
P. 14	Poivrons
P. 15	Piments
P. 16	<u>AUBERGINES</u>
P. 17	<u>MORELLES, PHYSALIS ET TOMATES SAUVAGES</u>
P. 18	<u>COURGES, CONCOMBRES, CALEBASSES ET AUTRES CUCURBITACÉES</u>
P. 20	<u>LAITUES</u>
P. 20	Les inclassables
P. 20	Tâchetées
P. 20	Batavia
P. 21	Beurre
P. 22	Romaines
P. 22	<u>HERBES À SALADE</u>
P. 24	<u>ÉPINARDS ET AUTRES HERBES</u>
P. 25	<u>PLANTES OFFICINALES</u>
P. 27	<u>LÉGUMINEUSES, HARICOTS ET FÈVES</u>
P. 27	Pois chiches, fèves doliques, haricots d'Espagne, haricot de Lima.
P. 28	Haricot à consommer en grains frais ou sec, grimpant ou nain
P. 28	Haricot mangetout, filet grimpant ou nain
P. 29	<u>LÉGUMES RACINES</u>
P. 30	<u>FLEURS VIVACES</u>
P. 31	<u>FLEURS ANNUELLES</u>
P. 31	Fleurs comestibles pour salades
P. 31	Fleurs annuelles pour bouquets et massifs
P. 33	Fleurs qui sèchent
P. 33	<u>AMARANTES</u>
P. 35	<u>MAÏS, MILLET ET AUTRES SORGHOS GRAMINÉES</u>
P. 35	<u>IPOMÉES ET AUTRES GRIMPANTES</u>
	ANNEXES
P. 36	<u>BON DE COMMANDE</u>
P. 37	<u>PHOTOS DE LA COLLECTION DE TOMATES</u>
P. 43	<u>PHOTOS DES COLLECTIONS</u>
P. 44	<u>INVENTAIRE DES VIVACES</u>
P. 46	<u>INVENTAIRE DES ARBRES</u>
P. 47	<u>INVENTAIRE DES OISEAUX</u>

LES COLLECTIONS

*Depuis plusieurs années, on nous demande des sachets de mélanges.
Nous vous en proposons quelques-uns déjà expérimentés.
Le contenu des mélanges peut évoluer selon la disponibilité de nos stocks.
Tous les sachets sont à 8 euros.*

COLLECTION DE TOMATES ROUGES - 8 variétés - env. 80 graines - **8 euros**

Un bel assortiment de tomates mûrissant rouge de formes bien différentes, avec un étalement de la production. Ce sachet contient rio grande, voyageur, poivron rouge, joyaux de l'Idaho, marmande hâtive, Bérao, côtelée de gènes et Gigondas.

COLLECTION DE TOMATES DE COULEUR - 8 variétés - env. 160 graines - **8 euros**

20 semences de chacune de ces variétés dans le paquet pour faire une assiette arc-en-ciel : tomate caramel, evergreen, pêche jaune, noire de coseboeuf, grosse jaune lisse, blanche de Picardie, carotina et lemon bush.

COLLECTION DE TOMATES ZÉBRÉES - 6 variétés - env. 120 graines - **8 euros**

un assortiment de variétés de tomates du Potager d'un Curieux qui présente des rayures, des zébrures. Grande diversité de formes, de couleurs et de goût, d'une grande beauté. Vintage wine, zébrée verte, zébrée noire, rayon de soleil, cœur de bœuf jaune striée, banana legs rouge.

PETITES TOMATES EN MÉLANGE - 15 variétés - env. 150 graines - **8 euros**

Un assortiment surprise réalisé à partir des variétés de petites tomates du Potager d'un Curieux. Une grande diversité de formes, de couleurs et de goût. Principe Borghese, Raisin vert, Prune jaune, Poire rouge, Cerise rose, Cerise blanche, grosse cerise jaune, grosse cerise orange, Petite plate rose côtelée, Mirabelle jaune, Poire jaune, Cerise rouge, Dix doigts de Naples, Cerise rouge sauvage, Prune noire.

COLLECTION DE PIMENTS DE COULEUR - 7 variétés - env. 100 graines - **8 euros**

Un mélange des plus beaux piments aux fruits dressés vers le ciel. Noir, jaune, rouge, orange, violet. Ce mélange comprend santos flame, à feuilles panachées, purira, à bouquet, faveres, toupie et oiseau.

COLLECTION DE LAITUES - 13 variétés - env. 1000 graines - **8 euros**

Une collection très diversifiée de laitues pour un mesclun ou des laitues pommées remarquables. Cressonnette verte, batavia à bord rouge, raphaële, des montagnes, langue de bœuf, grosse blonde paresseuse, d'hiver de verrières, passion brune, du bon jardinier, queue de truite, pasquier, feuille de chêne verte, mouchetée de Salasc.

COMPOSITION DE FLEURS ANNUELLES - 20 variétés et espèces - env. 1000 graines - **8 euros**

Monnaie du pape, millet à balai, tagète légion d'honneur, cosmos sulfureux, pastel des teinturiers, soucis des jardin, sauge sclarée, zinnia à petites fleurs, soleil du Mexique, nielle des blés, oenothera, coquelicot sauvage, pavot somnifère, carthame des teinturiers, rose trémière, Ipomée volubilis, Euphorbe panachée, Phacélie commune, Sapinette d'été, Tagette minuta. Que 1 000 fleurs s'épanouissent ! Cette composition contient de quoi fleurir votre jardin. Facile à cultiver, ces fleurs se resèment aussi naturellement.

COLLECTION DE POIVRONS DE COULEUR - 7 variétés - env. 100 graines - **8 euros**
Zorza, Petit vert marseillais, Black night, Doux long des Landes, Tomate orange, Yellow wax et
Chocolat. Une belle diversité de couleurs comme de formes, des récoltes généreuses et une
cuisine goûteuse et ensoleillée.

TOMATES

LYCOPERSICON LYCOPERSICUM ESCULENTUM

C'est l'espèce la plus cultivée au Potager d'un Curieux. Plus de soixante variétés sont mises en culture chaque année.

C'est un long travail de collecte et aujourd'hui de maintenance ; on peut parler de conservation dynamique.

Un classement par taille des fruits et couleurs a été choisi pour présenter la collection.

D'autres caractéristiques sont indiquées si possible.

Tous les sachets contiennent au moins 40 graines.

TOMATES À GROS FRUITS

ROUGE

—

Tomate de Gigondas

Un beau fruit rouge intense qu'on pourrait situer entre Cœur de bœuf et Andes. C'est à dire renflé et bout du fruit pointu. Bonne qualité gustative et productive.

Tomate cœur de bœuf rouge

Gros fruit en forme de cœur charnu, avec très peu de graines, très goûteuse, productive. Le feuillage est particulier, très découpé et retombant. Incontournable.

Tomate cœur de bœuf «à facettes»

Mêmes caractéristiques que la précédente. Feuillage moins découpé, plus important.

Fruit en forme de cœur pourvu de cinq facettes. Très productive, rouge intense, bonne conservation.

Tomate des Andes rouge

Fruit très allongé et ferme. Ressemble à un gros piment long. Très peu de graines, excellente en salade, bonne conservation. Confitée en cuisine, en copeaux, lanières.

Tomate Marmande hâtive rouge

De forme ronde et aplatie, côtelée, taille moyenne. Excellente et précoce ; Plant compact idéal pour petit jardin. Tuteurage inutile.

Tomate géante rouge INDISPONIBLE EN 2020

Très gros fruit rond comme un petit potiron jusqu'à 1 kilo/pièce. Très charnue, goûteuse. Assez tardive mais très appréciée.

Tomate «zapotek» rouge

Fruit rouge ressemblant à une sorte de sac, de poire, d'aumônière ou le fruit de la chayotte.

Elle est actuellement l'objet d'une confusion avec la Cœur de bœuf. Bon rendement, très bonne qualité gustative.

Longue conservation après cueillette. Chair rouge intense, aucune acidité.

Tomate côtelée de Gênes rouge

Fruit aplati, comprimé, côtes saillantes, productive, charnue comme Marmande en plus ferme et jolie.

Tomate du voyageur

Le fruit rouge de taille moyenne est remarquable par son caractère difforme. L'histoire raconte qu'elle était consommée dans les grands voyages en train des campagnes russes. On détache facilement des quartiers sans que cela coule sur la chemise ou les doigts. Chaque fruit est unique. On peut parler d'une aberration génétique extraordinaire.

Tomate Roma souche paysanne

Ni taille ni tuteurage pour le plant qui a un port en parasol. Fruit très ferme, de longue conservation, très bonne résistance au sec et bonne production. Origine : communauté de Longo Mai. Peut se cueillir en 3 ou 4 fois dans la saison pour les coulis et les conserves mais sa fermeté la rend délicieuse en salade.

Tomate rio grande

Elle est comme une Roma qui serait pointue et d'un beau rouge vif. Il n'est pas utile de la tuteurer. Très productive, elle permet les conserves et coulis dès l'été.

Tomate joyaux de l'Idaho

Cette tomate m'est parvenue par un jardinier de Vaux-en-Velin! Le fruit rouge en grappes de 6 à 8 spécimens, et de la taille d'une grosse prune ronde, n'est pas d'une qualité gustative exceptionnelle. C'est sa précocité extraordinaire qui la rend incontournable. Fruit mûr sous serre froide début juin !

Tomate de Berao

Tomate moyenne, très productive, rouge intense à collet vert dégradé. Très goûteuse, texture ferme. Très vigoureuse. C'est un peu l'inverse de la Roma dont le fruit est identique à la Berao, parce que le pied de la Roma est nanifié, alors que celui de la Berao peut atteindre jusqu'à 3 mètres et que son port est indéterminé.

ROSE

—

Tomate rose de Berne

Une des meilleures. Le fruit est rond, rose, de taille moyenne, bonnes qualités gustatives, de plus elle est précoce et productive jusqu'aux gelées.

Tomate téton de Vénus

C'est une sorte de cœur de bœuf qui évoque par sa forme un sein. Elle vient confirmer la sensualité de la tomate.

Tomate rose côtelée de Valence

Les Espagnols de Valence la dégustent presque verte... Pourtant elle est aussi délicieuse mûre car elle est rose vif et marquée par des côtes profondes comme plissées. Chaque fruit a sa forme particulière.

Tomate rose à feuille de pomme de terre

Étonnante par son feuillage non découpé qui évoque la pomme de terre, cette tomate est rustique et productive. Ses fruits rappellent en saveur, couleur et taille la rose de Berne.

Tomate pêche Vilmorin rose

Extraordinaire tomate de taille moyenne (grosse prune ronde). Sa particularité génétique fut découverte par M. De Vilmorin. L'épiderme est mat presque rugueux et rappelle fortement la pêche. Le fruit est sucré.

Tomate cœur de bœuf rose

C'est une version rose de la Cœur de bœuf de taille régulière et de forme aussi. Son origine est antérieure à la forme rouge et provient d'Italie au début du siècle 20.

Tomate géante rose **INDISPONIBLE EN 2020**

C'est la plus grosse des tomates roses. Son fruit évoque la géante rouge, grosse un peu plate et côtelée. Très bonne qualité gustative.

ORANGE

—

Tomate orange flammée **NOUVEAUTÉ**

De la taille d'une grosse prune ronde et d'un orange puissant, elle fournit des grappes remarquables et semble être très précoce.

Tomate kaki orange

Fruit rond parfait sucré, orange comme un kaki remarquable. Variété très ferme, produite en Vaucluse pour expédition jusqu'en 1950.

Tomate carotina orange

Fruit rond très ferme un peu aplati d'un orange encore plus vif que la tomate kaki. Excellente.

Tomate des Andes orange

Fruit allongé plus petit que l'Andes rouge, plus ferme aussi d'une belle couleur orange. On pourrait l'appeler tomate carotte car elle l'évoque par sa forme. Très appréciée.

Géante orange de Belgique

Fruit volumineux, souvent inégal, difforme d'un beau jaune orangé. Saveur douce.

Tomate cœur de bœuf orange

Très belle tomate cordiforme d'une couleur orange pâle. Sa chaire est intense sans cavités et très peu de graines. On dirait une mangue. Excellente!

Tomate cœur de bœuf kaki

Grosse tomate cordiforme de couleur orange foncée. Délicieuse et productive.

JAUNE ET BLANCHE

Tomate grosse jaune lisse ou jaune Saint-Vincent

Très beau fruit jaune doré assez gros et aplati, côtelé. Douceur particulière de la chair. Variété productive. La doyenne du Potager d'un curieux, elle est décrite dans l'ouvrage Vilmorin en 1895.

Tomate lemon bush

Fruit moyen couleur citron pâle. Port compact esthétique, inutile de tailler. Bel effet.

Peut se planter en début de ligne, ou de façon isolée pour ressembler à un buisson comme son joli nom l'indique.

Tomate blanche du Québec

Fruit moyen rond, aplati, côtelé, d'une belle couleur crème, ivoire. Effet remarqué dans une salade, saveur très douce, plant productif.

Tomate blanche douce de Picardie

Fruit moyen arrondi sans pli, à jolie couleur nacrée, productive et douce.

Tomate cœur de bœuf jaune

Elle ressemble à une cœur de bœuf orange ou rouge sauf qu'elle est jaune comme une jaune Saint-Vincent. Belle et originale. Taille moyenne. On pourrait l'appeler tomate citron tant elle y ressemble.

Tomate pêche jaune **INDISPONIBLE EN 2020**

C'est la version jaune de la pêche rose Vilmorin avec peau et chair jaune pâle. Le fruit est sucré, très parfumé et très apprécié, à croquer d'un coup. Un peu comme un bonbon fourré !

NOIRE

Tomate noire de Coseboeuf

Elle ressemble à une Marmande de couleur purpurine violacée avec des reflets bronze presque noir et des côtes profondes. Qualité visuelle et gustative singulière et goût prononcé, très appréciée. A déguster «à la Provençale»

Tomate noire de Crimée **INDISPONIBLE EN 2020**

Identique à la précédente sauf que le fruit est rond, sans pli. Chair goûteuse, couleur interne étonnante.

Tomate ananas noire **INDISPONIBLE EN 2020**

Il s'agit d'une nouvelle venue dans la collection. C'est une grosse tomate ronde noire un peu aplatie de très bonne qualité gustative. Le feuillage entier non découpé semble procurer des caractères rustiques à cette tomate.

Tomate charbonneuse

Une nouvelle tomate noire et goûteuse qui vient compléter la famille des tomates noires. Elle est charnue, de type ronde moins grosse que noire de Crimée et de très bonne productivité.

MARRON

Tomate caramel

C'est un ami jardinier berger qui nous a confié cette belle tomate ronde de taille moyenne et de couleur marron. Son goût est délicat. Cette couleur manquait dans la palette arc en ciel des grosses tomates.

RAYÉE OU ZÉBRÉE

Tomate black zebra ou zébrée noire

Elle vient compléter la collection des tomates rayées. De taille moyenne, ronde, son épiderme est foncé presque marron. Les rayures vertes lui confèrent un très bel aspect. Très appréciée pour son goût.

Tomate Vintage wine

On croyait avoir les plus belles tomates, et voilà cette «vintage wine» aux allures de pomme rouge jaune rayée de vert. Remarquable, goûteuse.

Tomate green zebra ou zébrée verte

Tomate verte rayée de jaune, ronde un peu pointue et très productive. Taille moyenne. Sans doute la plus connue obtenue, entre autres, par le créateur Tom Wagner.

Tomate «mystère Berthier» **INDISPONIBLE EN 2020**

Étrange tomate tardive, rustique avec un feuillage peu découpé.

Le fruit est gros, difforme avec un épiderme vert noir et des rayures claires. Très bonne qualité gustative.

Je dois cette tomate à mon ami jardinier Sébastien Berthier qui détient une extraordinaire collection de graines de son grand-père. Lorsqu'il me l'a donné, il l'avait nommé tomate mystère !

Petite cœur de bœuf jaune striée

Très ancienne au Potager d'un curieux, le fruit est un cœur de forme moyenne, jaune pâle veinée de mauve. Bonne saveur et très bonne productivité.

VERTE

Tomate evergreen ou toujours verte

Belle tomate ronde aplatie de forte taille prenant à maturité une couleur verte un peu dorée. Excellente qualité gustative et visuelle, tendance à l'éclatement.

CREUSE RESSEMBLANCE AVEC UN POIVRON

Tomate poivron rouge

Ici la particularité génétique est le fruit creux qui donne à ces tomates une allure de poivron. La chair est peu épaisse mais ferme. Grand intérêt pour farcir ou frire en tranche comme son créateur (Tom Wagner) aime à le rappeler.

Tomate poivron jaune

Identique à poivron rouge. Version jaune pour farcir sucré ou salé. Taille moyenne.

Tomate rayon de soleil

Incroyable tomate, peut être une des plus belles. Creuse comme les précédentes, le fruit est rouge avec des traînées jaunes comme un... rayon de soleil. Taille moyenne.

TOMATES À PETITS FRUITS

Elles sont idéales pour déguster au jardin, avant ou pendant un repas.

Souvent productives et rustiques car elles sont proches par leur taille des formes sauvages. Le jardinier n'est pas obligé de les tuteurer et de les pincer et peut les laisser buissonner. Sur une structure reliée elles font une jolie haie.

Elles font la joie des enfants.

Tomate Principe Borghèse rouge

Variété italienne productive de la taille d'une prune avec une pointe caractéristique. Très ferme, longue conservation. Excellente pour sécher sur pied arraché et suspendu.

Tomate olivette rouge

C'est une des dernières entrées dans la collection. Productive, rouge intense, grappes régulières, ovale avec une pointe au bout du fruit. Bonne qualité gustative.

Tomate de Madagascar ou «abricot» orange

Étonnante tomate qui rappelle un abricot. Elle résiste particulièrement à la sécheresse. Goûteuse avec une chair très ferme. Très bonne conservation après cueillette. On peut la conserver jusqu'à Noël en bonnes conditions !

Tomate green grape ou «raisin vert»

Une étonnante tomate qui rappelle un gros raisin vert. Son taux de sucre est élevé et surprenant. Très appréciée. Son créateur (Tom Wagner) est très heureux de ce succès.

Tomate petite plate rose côtelée

Une tomate pour jouer «à la dinette». Elle est très goûteuse, profondément côtelée et couleur rose bonbon.

Tomate rose de Pologne

Surprenante tomate de la taille d'une prune qui vire du vert au blanc pour devenir rose nacré comme de la porcelaine. Elle procure un bel effet en salade ou apéritif.

Tomate prune noire

Elle est comme une prune avec une couleur pourpurine foncée, violacée aux reflets noirs. Très goûteuse.

Tomate dix doigts de Naples

Belle tomate ferme de longue conservation. Fruit rouge intense, allongé, pointu de la taille d'un pouce. Egrainée et coupée en deux dans la longueur, elle se sèche facilement.

Tomate banana legs jaune

Fruit allongé jaune pâle comme une petite banane. Très productif, précoce. Ne nécessite ni tuteur ni taille. Longue conservation, peut se sécher en lanières nettoyées des graines.

Tomate banana legs rouge striée

Elle a la même forme que la précédente, allongée mais en rouge avec de jolies stries jaunes. Productive, on ne la tuteure pas.

Tomate cream sausage

La traduction littérale indique une saucisse couleur crème !

Petite, longue et jaune pâle est une autre façon de la décrire. Elle n'a donc pas le goût des saucisses. Bonne conservation.

Tomate green sausage

C'est une tomate type petite banane dont les rayures vertes sur fond jaune sont remarquables. Cette famille de tomates allongées se sèche facilement, coupées dans la longueur et évidées de leur pulpe. On n'est pas obligé de la tuteurer.

Tomate poire jaune

Incontournable petite tomate en forme de gouttes d'eau de couleur jaune. Très productive.

Tomate poire rouge

C'est exactement la même mais de couleur rouge, aussi bonne, belle et productive.

Tomate cerise rouge

C'est une excellente variété réputée. Elle se cueille en grappes de 10 ou 12 fruits mûrs.

Tomate cerise jaune

Variété à fruit jaune doré. Elle a les mêmes caractéristiques que « cerise rouge » et est précoce.

Tomate cerise blanche

Elle se remarque facilement avec sa couleur blanche rosée et à peau mate. Plus grosse que « cerise rouge ».

Tomate mirabelle jaune

Une grappe d'une cinquantaine de tomates jaunes rondes petites comme des mirabelles. On peut les cueillir mûres, en grappe pour un bel effet sur la table.

Tomate groseille jaune

La plus petite des tomates jaunes. La plante rustique produit des centaines de petites tomates ovales rassemblées sur des grappes qui peuvent compter cent fruits. Proposée en bouquet sur la table son succès est garanti.

Fruit goûteux, peau un peu épaisse, très longue conservation.

Tomate grosse cerise orange

Un fruit rond orange vif, productive et délicieuse, elle vient compléter la gamme de couleur des petites tomates.

Tomate cerise noire

Très belle tomate purpurine ronde comme une grosse cerise, productive, goûteuse.

Tomate grosse cerise jaune

Elle vient compléter par sa couleur jaune la collection de même taille comme grosse cerise orange, raisin vert, ou encore cerise blanche.

Tomate prune jaune

Il y avait la poire, la cerise, la pêche, et maintenant la prune ! Elle est de taille moyenne ovale et jaune citron. Comme prune noire.

Tomate cerise rose

Elle manquait dans la collection des cerises (rouge, verte, jaune, orange, blanche, noire).

Un beau rose comme une Rose de Berne miniature.

Tomate cerise caramel

Elle a la taille d'une belle cerise. Sa pigmentation couleur caramel vient enrichir la palette des nuances.

Bonne qualité gustative et bonne productivité.

Tomate Miel du Mexique

Petite tomate ferme et ovale de la taille d'une prune, rose intense, très goûteuse et juteuse, sucrée. Tardive, très productive.

Tomate délice du jardinier

C'est le haut de gamme des cerises rouges. La variété est anciennement connue et sa réputation aussi. Son nom donne envie de la cultiver ! C'est une jolie grappe bien répartie de fruits de part et d'autres et un peu plus gros que cerise rouge.

Tomate sauvage à petits fruits rouges

La plus petite tomate cerise rouge qui est sauvage et dont les fruits rappellent une groseille.

POIVRONS, PIMENTS

CAPSICUM ANNUUM

Le piment est la forme sauvage du poivron. Très souvent les piments sont de faible taille et ont un effet brûlant chauffant en bouche avec des différences qui ont permis d'inventer une échelle (échelle de Scoville). Pour faire court, le poivron est un descendant des piments qui a pris du ventre et qui s'est embourgeoisé, tout en perdant la plupart du temps son caractère brûlant. Si vous voulez faire vos semences et ne pas avoir des poivrons qui brûlent en bouche, évitez de les planter proche des piments. 50 mètres de distance.

POIVRONS

Poivron d'Algérie

Fruit allongé, charnu, mûrissant rouge. Saveur douce et fruitée. Idéal grillé au feu, coupé en deux. Variété issue de la collection nationale de l'I.N.R.A.

Poivron Benxi

Originaire de Chine, poivron mûrissant rouge de la taille d'une pomme. Ses nombreux lobes repliés évoquent un bouton de fleur. Chair peu épaisse et délicate. Un des plus beaux de notre collection. Variété issue de la collection nationale de l'I.N.R.A.

Poivron chocolat

Étonnant poivron mûrissant couleur chocolat pur, couleur rare chez les fruits. Taille moyenne.

Poivron Cuneo

C'est une petite ville italienne qui a donné son nom à ce poivron vert presque rond, gros et charnu, mûrissant jaune. Variété issue de la collection nationale de l'I.N.R.A.

Poivron del piquillo

Poivron espagnol réputé, productif. Fruit vert allongé, pointu, mûrissant rouge vif. Saveur fruitée, légèrement piquante, idéal pour tapas et à confire.

Poivron purple beauty

Un poivron assez volumineux, charnu, passant du vert à un pourpre bleu de nuit.

Poivron petit vert marseillais

Petit poivron vert mûrissant orange délicieux pour salades ou tapas, productif, un peu indispensable.

Poivron Sucette de Hyères

Poivron mûrissant jaune, légèrement orange. Comme une forme allongée du petit vert marseillais, finissant en pointe. Productif et de saveur douce. Comme quoi, il n'y a pas que des palmiers à Hyères...

Poivron tomate rouge

Gros poivron charnu aplati comme une tomate Marmande pourvue de quatre lobes. Remarquable ancienne variété.

Poivron tomate orange

Même caractéristique que le précédent avec une taille un peu plus petite du fruit.

Poivron yolo wonder

Un des plus gros poivron doux de la collection. Vert mûrissant rouge, 10 à 15 fruits par pied.

Poivron black night

Sa couleur est dans son nom de variété ! Tellement pourpre qu'il paraît noir comme la nuit. Taille et production moyenne, chair épaisse, c'est sa couleur puissante qui le caractérise.

Poivron corne de taureau

Un poivron vert mûrissant rouge, qui porte bien son nom : une corne jusqu'à 30cm de long.

Poivron zorza

Ce poivron est charnu, renflé de couleur beurre jusqu'à la maturité ou il devient rouge clair.

Poivron jaune long de Turquie

C'est un peu le cousin du piment doux long des Landes. Très allongé, il demeure couleur beurre, mûrissant rouge et nous régale en tapas.

Poivron yellow wax

Sa patrie c'est la Hongrie. fruit allongé couleur cire, mûrissant orange rouge.

Piment doux long des Landes

Il n'est pas piquant mais très parfumé et il peut se sécher. Le fruit est boudiné au niveau du pédoncule puis très allongé comme un doigt très fin vert mûrissant rouge.

Piment rocotillo

*C'est une espèce à part (*Capsicum chinense*). Un piment qui ne pique pas trop et ressemble à une toupie, couleur rouge à maturité. Remarquable par sa beauté. Plant trapu et rustique.*

Piment végétarien NOUVEAUTÉ

*(*Capsicum chinense*) Appelé aussi piment végétal, son fruit est utilisé par les végétariens des Antilles, car il ne brûle pas et réhausse le goût des plats de légumes. C'est une véritable découverte qui réconcilie les réfractaires des piments. La fructification est tardive. On l'utilise en frais, il mûrit du vert pistache au rouge brique.*

PIMENTS

Piment à feuillage panaché

Petit piment mûrissant rouge, feuillage pourpre veiné de blanc. Magnifique pour potée.

Piment cerise rouge de Calabre

Avec les piments, ça brûle un peu. Celui-là est comme une grosse cerise ou une petite tomate. Les Italiens le farcissent de câpres, d'un anchois, ou de thon... le tout macéré dans l'huile d'olive.

Piment monkey face

C'est un drôle de piment par sa forme écrasée puis allongée. Il est piquant. On peut le sécher, vert mûrissant jaune or.

Piment à bouquet

Les fruits verts mûrissent rouge au-dessus de la plante, érigés, longs et fins. Remarquable pour bouquet sec ou frais et en cuisine comme épice.

Piment d'Espelette

Très beau piment assez charnu réputé et même très médiatisé. Séché, on l'utilise en poudre assez piquante mais parfumée.

Piment de Bresse

Très heureux de l'avoir retrouvé. Petit piment moyennement piquant servant en Bresse (01) à poivrer les fromages autrefois. Fruit tombant, large, vert mûrissant rouge.

Piment Aji yellow

Variété compacte avec de nombreux fruits pendants. Chair peu épaisse, fruitée et forte. 10-12 cm de long.

Piment Aji amarillo

Variété buissonnante avec de nombreux fruits pendants de 10-12 cm de long devenant oranges à maturité. Fort et fruité, d'excellente conservation.

Piment Pasilla de Oaxaca

Très beau piment à peau et chair chocolat marron foncé.

Nombreux fruits longs pendants de 10 cm, côtelés et pointus. Fruité sans être trop brûlant.

Piment Purira

Plant élevé, 80 cm de haut. Nombreux fruits érigés, courts, pointus. Fruits passant de la couleur crème, puis violet, pour devenir orange et finir rouge sombre. Brûlant. Fait de très beau bouquets séchés.

Piment Santos flame

Nombreux fruits érigés, longs fins oranges. Plante semi naine, compacte. Brûlant. Fait de très beaux bouquets à sécher.

Ce piment ressemble à de minuscules carottes primeurs.

Piment Toupie

Ressemble à une petite soucoupe volante érigée vers le ciel.

Nombreux fruits de la taille d'un gros bouton de culotte, mûrissant rouge. Saveur brûlante. On a essayé de les utiliser comme une toupie et surprise cela marche... Bonne conservation.

Piment faverges - Variété issue de la collection nationale de l'I.N.R.A.

Le port de ce piment peu brûlant est très original. Il forme un nid de fruits au centre du plant. Le fruit a une forme conique large et courte vert murissant orange. Les fruits se touchent et dessinent un bouquet dense et ornemental. Son origine mexicaine n'a pas empêché la commune savoyarde de Faverges (74) de développer sa culture en pot d'ornement.

Piment puta pario (origine Argentine) - Variété issue de la collection nationale de l'I.N.R.A.

C'est un tout petit piment au port dressé vert murissant rouge. Il est de saveur très brûlante. Le plant élevé portent des dizaines de fruits qui, à maturité, se détachent de leurs pédoncules et tombent au sol.

Piment groseille

Un piment un peu brûlant de la taille d'une groseille à maquereau. Des dizaines de billes passant de la couleur crème puis violet puis rouge. Le plant est fortement étalé et les fruits dressés. En bouquet il est spectaculaire.

Piment oiseau

C'est le piment zozio des antillais, et le pilipili des africains. C'est un piment brûlant érigé, allongé, de petite taille. Il se sèche très bien et se conserve longtemps.

AUBERGINES

SOLANUM MELONGENA

Toutes les aubergines sont originaires d'Asie, c'est sans doute la plante la plus difficile à faire mûrir. La germination exige au minimum 18 à 20 degrés. Durant toute sa culture elle est exigeante en chaleur.

Elle réclame aussi une fumure organique importante (compost, vieux fumier...).

Nous conseillons aux jardiniers peu expérimentés de se fournir en plants chez un pépiniériste bio, en demandant le nom de la variété.

Aubergines verte longue de Thaïlande **INDISPONIBLE EN 2020**

Sans doute la plus spectaculaire. Fruit vert pistache, fin, allongé (jusqu'à 40 cm !) souvent recourbé comme un sabre lorsqu'elle touche le sol. À conseiller.

Aubergine Ronde de Valence

Sa forme ronde et sa couleur violette en font un fruit magnifique qui permet des usages originaux en cuisine. Cueillir lorsqu'elle atteint la taille d'une boule de pétanque.

Aubergine œuf vert

Elle a la taille d'un gros œuf vert clair. C'est une aubergine productive et rustique.

Aubergine de Florence **INDISPONIBLE EN 2020**

Encore un beau fruit original. Elle est un peu côtelée, assez volumineuse et sa couleur violet clair sur fond blanc est remarquable.

Aubergine œuf blanc

C'est la même plante que l'œuf vert sauf qu'ici le fruit est d'un blanc pur rare chez les légumes. Elle est réputée pour être douce et je connais un restaurateur qui en fait un dessert.

Aubergine sabre blanc **INDISPONIBLE EN 2020**

Une aubergine à fruit blanc, long, pointu, aux extrémités légèrement recourbées faisant penser à un sabre.

Aubergine blanche des Bardons **INDISPONIBLE EN 2020**

On a trouvé cette variété volumineuse dans un potager appartenant à un vieux jardinier. Elle est ovale, de taille forte et blanche avec un feuillage vert clair.

Aubergine Antigua **INDISPONIBLE EN 2020**

Un très beau fruit ovale, original, volumineux, la peau est striée de violet sur fond blanc.

Aubergine mini dourga blanche

Une aubergine blanche longue de taille moyenne en grappe comme des doigts. Les cuisiniers l'apprécient pour sa taille (utilisée entière) sa couleur et sa douceur. Bonne productivité.

Aubergine Slim Jim **NOUVEAUTÉ**

Elle produit des petites grappes d'aubergines violettes claires, productive, on la cuisine entière.

MORELLES, PHYSALIS ET TOMATES SAUVAGES

Les morelles sont aussi nommées aubergines d'Afrique.

Morelle africaine rouge **INDISPONIBLE EN 2020**

Cette morelle a la particularité d'être verte mûrissant orange, rouge brique. Elle est très rustique, précoce et productive. Elle a un goût puissant et on la consomme verte, pas mûre.

Morelle africaine n'goyo

Gros fruit difforme vert mûrissant rouge, côtelé, très esthétique et de très bonne conservation pour garnir une corbeille. Le fruit devient amer en mûrissant

Morelle africaine de Montreuil **INDISPONIBLE EN 2020**

Fruit ovale crème mûrissant orange. Cette morelle provient d'un marché de Montreuil, (pas très loin du siège national de la confédération paysanne), raison du nom que je lui ai donné en mémoire à la communauté noire de cette banlieue parisienne.

Morelle de Balbis ou tomate «litchi»

La plante est magnifique mais piquante. La fleur comme une très grosse fleur de pomme de terre. Le fruit entre tomate et physalis a le goût de la cerise jusqu'aux gelées. Très ornemental.

Morelle noire à gros fruit

Les Canadiens la nomment « myrtille des jardins ». La plante est très ornementale avec ses fruits noirs et brillants. Le fruit sert à faire des compotes très colorées, mais qu'il faut sucrer.

Physalis du Pérou

Se récoltent avec leur calice et se conservent ainsi de longs mois

Un bonbon qui vient du jardin, qu'on déballe pour découvrir d'août à février, une baie fruitée acidulée et délicieuse de couleur orange. Prévoir de la place au jardin car c'est une plante buissonnante.

Physalis à goût de prune

Un autre goût pour ce physalis de petite taille productif et précoce (juillet). Un goût de prune, de pâtisserie, unique.

Physalis mexicain vert

La sauce tomate verte de la nation mexicaine est faite avec ce physalis gros, vert et peu sucré.

En compote ou avec du poisson, c'est un légume intéressant et original qui mérite d'être connu et consommé. C'est une plante précoce, on cueille les fruits dès le mois de juillet.

Physalis violet **INDISPONIBLE EN 2020**

Il ressemble au physalis mexicain, mais sa peau et sa chair sont colorées de violet.

Amour en cage lanterne chinoise — PHYSALIS FRANCHETTI

Ce physalis à calice rouge brique est comestible (bourré de graines), vivace et traçant. On en fait d'insolites bouquets d'hiver et autrefois il aromatisait des vins apéritifs.

Nicandra faux physalis — NON COMESTIBLE

Belle plante au fruit très proche du physalis. On la cultive pour son élégance, mais depuis peu elle aurait prouvé des vertus répulsives pour les aleurodes.

Tomate sauvage hirsute

Pour la curiosité, une des tomates sauvages au parfum suave.

Le fruit sans intérêt est couvert d'un étonnant duvet ainsi que toute la plante qui exhale un étrange parfum.

COURGES, CONCOMBRES, ET AUTRES CUCURBITACÉES

Toutes les cucurbitacées sont sensibles à l'oïdium qui se développe par forte chaleur et humidité.

Normalement nous les fécondons manuellement pour conserver la « pureté » variétale. L'année 2019 fut un échec, raison pour laquelle vous ne trouverez pas de courgettes.

Angurie des Antilles — CUCUMIS ANGURIA

Une sorte de cornichon très productif, de même usage. Autrefois utilisé en pickles.

Concombre d'Arménie — CUCUMIS MELO

Incroyable concombre qui séduit tout le monde. Son fruit se mange jeune et il n'a pas les inconvénients digestifs des autres variétés. La plante vigoureuse produit un fruit très allongé strié vert tendre et tordu comme un serpent.

Concombre citron — CUCUMIS SATIVA

Le deuxième concombre dans notre collection. Jusqu'à trente concombres par pied. On le nomme citron ou œuf car il y ressemble. Le fruit est blanc taille d'un œuf de cane puis jaune citron à maturité. Partagé en deux et égrainé, c'est une entrée agréable. Bonne conservation.

Concombre porte – cornes — CUCUMIS MÉTULIFERUS

Connu sous le nom récent de kiwano. C'est un gros concombre ovale à l'aspect de peau de reptile tachée d'orange, de vert, de jaune et pourvu d'épines puissantes. Magnifique en corbeille. La chair est comestible.

Courge à la trompe d'Albenga - CUCURBITA MOSCHATA **INDISPONIBLE EN 2020**

Son goût de courge musquée est un régal. Sa chair orange à maturité est parfaite pour de nombreuses recettes. Mais on peut aussi la cueillir jeune et verte, à consommer comme une courgette au goût très différent. Ses formes reptiliennes amusent les petits et grands.

Courge delicata — CUCURBITA PEPO **INDISPONIBLE EN 2020**

C'est une création des années 80 aux USA. Une petite courge portion longue de 20 cm et délicatement striée de vert foncé sur un fond blanc crème. Sa chaire jaune est réputée, sa conservation aussi.

Courge du Siam — CUCURBITA MELANOSPERMA

Très belle courge de très longue conservation que les espagnols transforment en une confiture hors du commun appelée confiture de cheveux d'anges. Cette courge peut couvrir toutes sortes de structures aériennes tant elle est vigoureuse et belle. Le fruit peut se garder deux ans.

Courge longue de nice — CUCURBITA MOSCHATA **INDISPONIBLE EN 2020**

Elle appartient à la grande famille des courges musquées. Les niçois consomment le fruit jeune avec la fleur mais aussi en courgette ou mûre comme une courge. Le fruit mûr est long, linéaire orangé et la chair très orange. Bonne conservation.

Courgette petite grise d'Alger — CUCURBITA PEPO **INDISPONIBLE EN 2020**

Plant donnant de petits fruits, à cueillir jeunes. Bonne productivité.

Courgette verte Zuboda - CUCURBITA PEPO **INDISPONIBLE EN 2020**

Fécondée manuellement pour garantir la fidélité variétale. Cette courgette à fruits longs possède une belle peau verte un peu tachetée comme un serpent. Bonne production estivale, ferme et rustique.

Courgette jaune à col lisse — CUCURBITA PEPO **INDISPONIBLE EN 2020**

C'est une courgette productive et de belle taille. Sa couleur rappelle la banane, mais pas le goût. Le fruit est ferme et se consomme jeune cuit ou cru.

Courgette blanche d'Egypte — CUCURBITA PEPO **INDISPONIBLE EN 2020**

Fécondée manuellement pour sauvegarder la fidélité variétale. C'est une courge à la moelle. Sa chair est plus aérée que les courgettes vertes. Cette courgette est blanche mûrissant crème. Le fruit est ovale moyen à cueillir jeune.

Très forte productivité.

Cyclanthère à feuilles digitées — CYCLANTHERA EDULIS

Le fruit est pointu, petit, et rappelle au goût le concombre. Plante grimpante de bel effet au potager, très productive.

Melon cantaloup — CUCUMIS MELO

Souche paysanne origine longo Mai Ce n'est pas un gros melon, mais sa rusticité est parfaite.

Un semis à l'abri repiqué et un autre direct en pleine terre permet d'étaler la production.

Mélothrie — MELOTHRIA **INDISPONIBLE EN 2020**

Grimpante et remarquable avec une forte production de petite courge comme de minuscules pastèques qui peuvent être confites cueillies jeunes.

Pastèque lune étoilée — CITRULLUS LANATUS

Petite pastèque à chair rouge et épiderme vert presque noir avec des taches jaunes rappelant le ciel et la nuit. Fruit sphérique. Plante productive et rustique, coureuse.

Pastèque à confire — CITRILLUS LANATUS

Pastèque à chair blanche, peu sucrée qu'on utilise traditionnellement en Provence pour la confiture aromatisée au citron.

Plante très vigoureuse, résistante à la sécheresse. Fruit de 2-4 kg tacheté.

Éponge végétale Luffa — LUFFA CYLINDRICA

C'est avec elle qu'on lavait la vaisselle, ou pour faire sa toilette. Exigeante en chaleur.

À cultiver plutôt sous abri ou en situation très ensoleillée. Cette éponge est plus facile à cultiver que la luffa actungula.

LAITUES

LACTUCA SATIVA

Cette espèce est la plus anciennement diversifiée pour l'Europe. Cette diversité variétale démarre vers 1600. Il est probable que chaque pays de France avait sa laitue. Celles qui suivent sont des rescapées !

LAITUES INCLASSABLES

Laitue asperge

Laitue très ancienne et très originale puisque c'est sa forte tige que l'on consomme. Super bon cuit comme une asperge.

Laitue en mélange

Un mélange composé des variétés qui suivent; on sème les salades tous les 15 jours pour en avoir d'avril aux gelées.

Laitue type cressonnette rouge

Comme sa consœur verte cette laitue est résistante à la montée à graine et ses feuilles rouges pointues et allongées en font une laitue idéale pour l'été.

Laitue cressonnette marocaine verte

Une laitue qui se coupe régulièrement ou que l'on peut laisser pommer. Ses feuilles sont très découpées et son goût est prononcé. Elle est particulièrement résistante à la sécheresse. Pour printemps-été.

LAITUES TÂCHETÉES

Nous classons les laitues ainsi : les laitues tâchetées, les laitues beurre ou laitues grasses, les laitues batavia, les laitues à couper et enfin les laitues romaines. Ce classement provient de leur aspect visuel. La diversité de leurs noms évoque aussi leur saison de culture.

Laitue sanguine graine blanche ou mouchetée de Salasc

Ses feuilles sont tachées comme des gouttes de sang. Ne pomme pas, se coupe plusieurs fois. Rare et belle, toute saison

Laitue queue de truite

Découverte en Ariège, le nom évocateur indique des tâches rouges. Proche de la Laitue sanguine, elle est moins tâchetée et résistante à la sécheresse.

LAITUES BATAVIA

Comme leur nom l'indique, les laitues Batavia auraient vu le jour chez les Bataves, peuples du nord de la Hollande. Leurs particularités botaniques est un feuillage très cloqué et une pomaison régulière, volumineuse et dense.

Laitue batavia sanguine NOUVEAUTÉ

Une jolie batavia qui rappelle les tâchetées car elle se couvre de petites tâches rouges sur fond vert. Belle pomaison.

Laitue batavia de Rodez NOUVEAUTÉ

Joliment cloquée, boursouflée, une belle pomme. Le bord des feuilles est sombre. C'est une laitue Aveyronnaise.

Lolo Rossa INDISPONIBLE EN 2020

Petite laitue assez récente de création. C'est son feuillage décoratif qui la rend très intéressante. Elle est d'apparence froissée.

Laitue batavia Dorée de Printemps

Belle laitue vert doré légèrement cloquée sur les bords. Résistante, ferme et craquante.

Laitue batavia rouge grenobloise

Elle est encore cultivée par de nombreux jardiniers pas seulement grenoblois. Large feuille très cloquée, rouge vin et vert tendre. Pomme serrée, dense. Très bel aspect.

Laitue batavia à bord rouge

Une grosse batavia volumineuse à larges feuilles peu cloquées, d'un vert tendre avec bordure externe des feuilles rougissante.

Laitue batavia Raphaëlle graine noire

Petite laitue batavia qui pomme et dont les feuilles sont cloquées dorées et rosées. Variété originaire du sud pour printemps été.

Laitue très rouge

Sans doute une sorte de batavia mais elle ne pomme pas vraiment. Sa particularité est sa teneur en anthocyane qui lui confère une couleur remarquable, rouge, violet intense très belle pour confectionner les salades de printemps. C'est la plus rouge !

Laitue reine des glaces ou frisée de Beauregard

Une très belle batavia au feuillage craquant, dentelé, découpé comme de la glace. Elle fait une pomme dense et verte tendre.

LAITUES BEURRE

Ce groupe de laitues à pomme produit un feuillage d'apparence beurrée, c'est la raison pour laquelle on les nomme Laitue Beurre

Laitue hâtive de Erstling

Une laitue beurre intéressante parce que hâtive, cycle court. Taille moyenne, blonde dorée. Connue depuis 1930 environ. Petites graines noires.

Laitue grosse blonde paresseuse

Elle est blonde, volumineuse, à larges feuilles un peu cloquées. On la dit paresseuse car lente à monter à graine.

Laitue de Morges

Très belle laitue à feuillage mordoré avec des reflets violets, roses. Ses feuilles pourraient évoquer quelques fois une tranche de jambon cuit.

Laitue sucrine

C'est une laitue grasse, à feuille charnue et épaisse qui résiste bien à la chaleur. Pomme pas très grosse mais très dense.

Laitue reine de mai

C'est une petite laitue de printemps. On parle de laitue beurre. Elle pomme densément et est de couleur vert tendre. Elle participait à réaliser la jardinière de printemps, ce plat extraordinaire qui rassemble les premiers légumes du printemps.

Laitue reine de juillet

C'est une laitue beurre au feuillage blond. Sa taille est modérée comme toutes les laitues « reine de ». Elle fait une pomme ferme et dense. Elle est adaptée à la saison chaude.

Laitue reine de l'été

C'est une laitue beurre au feuillage très clair. Sa taille est modérée comme toutes les laitues « reine de ». elle fait une pomme ferme et est adaptée à la saison chaude.

Laitue du bon jardinier

C'est une grosse laitue pommée à classer dans les laitues beurre. Feuillage vert tendre. Comme son nom l'évoque un peu, elle convient à toutes les saisons hors hiver.

LAITUES ROMAINES

Laitue chicon de Vendée **INDISPONIBLE EN 2020**

Une belle laitue rustique qui semble venir de loin dans la sélection. On pourrait la classer dans le type des romaines. Feuille spatulée large pourpre un peu cloquée, légère pomme.

Laitue langue-de-bœuf

Jolie laitue qui ressemble à une romaine de forte taille avec des feuilles brunes et allongées. Elle est croquante et pousse longtemps. Variété pour printemps, été, automne.

Laitue oreille du diable

Elle fait partie du groupe des laitues à feuille longue et non découpée, peut être une romaine.

Ici c'est une feuille pointue et rouge bordeaux intense. Plus belle mais moins grosse que la langue de bœuf.

Très bonne pour la coupe.

Laitue romaine verte de Mane

Cette laitue provient d'un vieux jardinier de Mane (04). Elle est très lente à monter. Elle pousse un peu. Ses feuilles peuvent atteindre 40cm, ovale arrondie, vert pâle. Sa taille est spectaculaire.

Laitue feuille de chêne verte

Son nom évoque la forme de ses feuilles, très caractéristique, de couleur verte claire. Elle ne pousse pas et peut être utilisée à couper régulièrement.

Laitue des montagnes

Trouvée en Catalogne, une très belle laitue d'un rouge puissant foncé avec des feuilles un peu pointues non cloquées.

HERBES À SALADES

Aneth officinal — ANETHUM GRAVEOLENS **NOUVEAUTÉ**

Cette ombellifère, on dit maintenant apiacée, est annuelle. Haute d'un mètre en floraison, elle rappelle le fenouil mais son goût citronné en plus la caractérise. Elle est originaire d'Asie. On confectionne des beurres, sauces et elle se marie avec le poisson et les pommes de terre.

Cresson de Para — SPILANTHES OLEACERA

Cette astéracée ressemble à une petite marguerite au cœur très gros. D'origine malgache, cette herbe a conquis toute l'Asie. Son effet chaud et piquant à la fois est sa caractéristique. Mâcher une fleur provoque une salivation étrange. Herbe réputée en sauce et présente dans de nombreux plats des Iles du Pacifique.

Persil plat ou simple — PETROSELINUM SATIVUM

La plante est bisannuelle, on peut donc la laisser grainer sur place ou en récolter les graines.

Plantain corne de cerf — PLANTAGO CORONOPUS **INDISPONIBLE EN 2020**

C'est un plantain aux feuilles découpées qu'on cueille en hiver et début de printemps pour enrichir le mesclun. La plante est bisannuelle et se resème facilement.

Sarriette des jardins — SATUREJA HORTENSIS

Comme son nom l'indique, elle serait née dans les jardins et devenue annuelle.

Son odeur est subtile, le port de la plante est remarquable, floraison rose. On dirait un petit arbre.

Pourpier vert — PORTULACA OLEACERA

Quand il n'existe pas spontanément, l'introduire pour le manger cru ou cuit, du printemps à l'automne.

Pourpier doré — PORTULACA OLEACERA SATIVA **INDISPONIBLE EN 2020**

C'est la forme asiatique du pourpier sauvage. Ici la plante est plus forte de couleur blonde. Les feuilles larges et épaisses sont délicieuses avec des tomates.

Roquette cultivée — ERUCA SATIVA

Une herbe incontournable pour donner du goût au mesclun ou bien associée aux tomates. La roquette cultivée est annuelle. Elle se ressème facilement.

Roquette sauvage — DIPLLOTAXIS TENUIFOLIA

Feuille très découpée. Incontournable dans le sud de la France. Cette roquette est vivace et aime les endroits secs drainés. on la coupe souvent Elle donne un côté piquant aux salades. Elle se ressème facilement.

Moutarde brune — BRASSICA JUNCEA **INDISPONIBLE EN 2020**

C'est une moutarde japonaise de belle taille. Sa particularité est un feuille entière, cloquée pourpre presque brune. Très intéressante pour les mescluns d'automne, hiver, printemps.

Claytone de Cuba — CLAYTONIA PERFOLIATA

Faisant partie de la famille des pourpiers, on l'a surnommé « pourpier d'hiver ». Des feuilles tendres et nombreuses puis des entonnoirs floraux spectaculaires. Excellent feuillage d'hiver. Semis d'automne. Ressemis fréquent.

Mâche verte à cœur plein — VALÉRIANELLA LOCUTA

Appelée aussi doucette, la mâche est une plante d'automne hiver printemps qui aime la fraîcheur de la nuit. Quelques fois spontanée, cette variété peut prendre le volume d'une petite laitue dans de bonnes conditions de culture. Semez en plusieurs fois pour une récolte d'hiver.

Basilic grand vert — OCCIMUM BASILICUM

Puissant de goût, ce basilic peut atteindre 70 cm de hauteur. Il faut régulièrement le rabattre car il repousse. Très productif et convient parfaitement pour les pestos et pistous.

Basilic à odeur de citron — OCCIMUM BASILICUM **INDISPONIBLE EN 2020**

Dans la grande famille des basilics, c'est celui qui voulait être un citron. Son odeur est puissante et convient à toute sorte de cuisine; A utiliser en frais. Il se développe comme un petit arbuste.

Basilic thaï — OCCIMUM BASILICUM **INDISPONIBLE EN 2020**

Ce basilic a une odeur spéciale entre épices et anis, et d'autres. Son feuillage est vert blond mais sa fleur tire vers le pourpre. Port élevé à cueillir régulièrement.

Basilic Tulsi — OCCIMUM TENUIFLORUM **NOUVEAUTÉ**

Il fait partie des basilics sacrés. son feuillage est vert pubescent et couvert de duvet. Son odeur rapelle franchement le clou de girofle. Usage en infusion ou en salade, de nombreuses vertues selon la médecine orientale.

Basilic à feuille de laitue — OCIMUM BASILICUM **NOUVEAUTÉ**

C'est un basilic italien de grande taille et au puissant parfum. Ses feuilles peuvent atteindre des dimensions remarquables et elles sont gaufrées. La plante est ornementale et productive.

Basilic sacré de Thaïlande — OCIMUM GRATISSIMUM

C'est un sacré basilic au feuillage possédant une pilosité visible. Un port compact et une floraison violette. C'est son odeur puissante qui est très originale, qui le caractérise.

Perille de Corée — PERILLA COREENSIS **NOUVEAUTÉ**

Au Japon on l'appelle shizo, une herbe au parfum subtil. Cette pérille a des feuilles géantes aux allures d'hortensia. Floraison tardive et parfumée aussi. Usage en potage et plats chauds, salades, etc...

ÉPINARDS ET AUTRES HERBES

Arroche rouge — ATRIPLEX HORTENSIS

Un des rares légumes d'origine européenne. Les feuilles d'arroche se consomment cuites ou crues. La plante peut devenir immense et la floraison est spectaculaire. Les feuilles de cette variété sont rouges.

Blette verte à cardé blanche — BETA VULGARIS

Une blette qui produit de large côte blanche et un feuillage vert. Comme sa cousine la betterave, cette famille aime le compost pour produire généreusement.

Blette à cardé rouge — BETA VULGARIS

La même que celle précédente avec des côtes d'un rouge vif remarquable. Un peu moins large que la blette à côte blanche.

Cardon plein blanc inerme — CYNARA CARDONCULUS

C'est le grand père de l'artichaut! Vivace, il est plus rustique que ce dernier. Une plante géante dans le potager, et une cuisine du sud qui le consacre en hiver. Dans un jardin, c'est un marqueur de paysage

Cresson de jardin bisannuel

Peu connu, ce cresson de potager aux feuilles vert foncé et brillantes s'utilise au printemps ou en automne pour potages, soupes, salades.

Chenopode bon-henri — CHENOPODIUS BON HENRICUS **NOUVEAUTÉ**

Un chénopode indigène et vivace. Il ressemble fortement à l'épinard venu d'Orient; Il affectionne l'ombre, la matière organique et les sols granitiques. Il réussit aussi en sol assez frais. Usage nombreux en cuisine traditionnelle.

Chou noir de Toscane — BRASSICA OLERACEA

Ce chou ne pousse pas, il a un port de palmier avec de longue feuille verte sombre presque noire cloquée comme un chou de Milan. Cuisiné à la poêle, à l'italienne, ect... Réputé pour sa beauté, on le rencontre dans des massifs de fleurs de villes.

Chou cavalier

C'est un chou primitif qui ne pousse pas. Il faut une seule tige forte garnie de feuilles larges, grandes et charnues. On l'appelle aussi le « chou arbre » car ses dimensions sont parfois humaines. Il présente des intérêts culinaires et ornementaux.

Ciboulette à longue feuille — ALIUM SCHOENOPRASUM **NOUVEAUTÉ**

Incontournable dans un potager. Les fameuses fines herbes, accompagne de nombreux plats. À tondre régulièrement pour provoquer de nombreuses pousses. Jolie floraison en boule violacée.

Ciboulette de Chine ou Ail à fleurs odorante — ALIUM TUBEROSUM **NOUVEAUTÉ**

C'est un petit ail vivace qui produit un feuillage plat, très aromatique en cuisine. La plante est élégante et produit de belles fleurs comestibles qui ressemblent à des étoiles laiteuses. On l'utilise comme une ciboulette classique.

Livèche officinale — LIVESTICUM OFFICINALIS **INDISPONIBLE EN 2020**

Germination facile. Repiquer en place ou pépinière. Une ombellifère au parfum puissant. Le Maggi des alsaciens. Son odeur rappelle le céleri mais très fort. Nombreux usages culinaires. Plante totalement vivace et rustique.

Nigelle cultivée — NIGELLA SATIVA

Ses nombreux noms populaires témoignent d'usages historiques. Ses graines aromatiques ont parfumé nombreux mets d'orient et d'occident. C'est une jolie plante utile au goût délicat et puissant.

Pimprenelle à salades vivace — SANGISORBA MINOR

C'est une herbe vivace très belle dont on consomme les jeunes feuilles découpées. Leur goût rappelle le concombre.

Pissenlit sauvage — TARAXACUM SP

Depuis le temps qu'il nous était réclamé...

On a sélectionné deux variétés : une à feuille large et l'autre à feuille découpée. C'est la première graine cueillie au printemps, celle qui ouvre le bal. Très rustique, le pissenlit fait de bonnes salades. On peut le blanchir.

Il faut rabattre le vieux feuillage. La plante est vivace.

Rhubarbe vivace — RHEUM SP

Le premier fruit du printemps est une très belle et puissante plante vivace.

Le semis marche bien mais il faut être patient. On peut consommer la deuxième année. Attention seul le pétiole (les tiges) est comestible. Proscrire l'usage alimentaire du vert.

Houblon d'Europe — HUMULUS LUPULUS

La seule cannabacée dioïque présente en Europe. On faisait au moyen âge des cabinets de verdure avec car elle grimpe si on lui offre un support; On mange ses jeunes pousses délicieuses au printemps et on récolte ses sommités sur les pieds femelles pour faire le contenu d'oreiller ou des infusions qui aident à bien dormir.

Oseille épinard — RUMEX PATIENTA

Des feuilles très longues, pointues, très connue dans le dauphiné, où on la nomme oreille d'âne. Très facile de culture, usage printanier pour galettes et omelettes.

Oseille sanguine — RUMEX SANGUINEUS **NOUVEAUTÉ**

Cette oseille est vivace. Ce sont ses feuilles veinées de rouge qui lui procurent une belle tenue. On consomme ses jeunes feuilles dans les mescluns par exemple. Au jardin, elle est très élégante.

Corete potagère — CORCHORUS OLITORIUS **NOUVEAUTÉ**

Très populaire en cuisine au Maghreb et moyen orient. On hache ses feuilles parfumées. La plante exigeante en chaleur produit aussi des tiges utilisées dans la toile de jute.

Baselle rouge — BASELLA RUBRA **NOUVEAUTÉ**

Une très belle plante grimpante assez exigeante en chaleur, dont on récolte les fleurs pour les cuire. La plante contient un mullilage qui donne une texture au plat. La baselle rouge peut habiller toute sorte de structure.

PLANTES OFFICINALES

Il faudra s'équiper d'un bon guide sur les plantes qui soignent et faire attention aux doses d'emploi.

(Pierre Lieutaghi, Thierry Thévenin)

Agripaume officinale — LEONURUS CARDIACA

Jolie labiée vivace aux feuilles très décoratives. La plante est utilisée en pharmacopée.

Les fleurs sont roses. Rustique et odorante.

Aigremoine officinale vivace — AGRIMONIA EUPATORIA

Rosacées produisant une jolie tige avec des petites fleurs jaunes. Elle est une ancienne plante médicinale.

Alliaire officinale annuelle — ALLIARIA PETIOLATA

Une jolie crucifère qui a le goût d'ail. Les jeunes feuilles s'utilisent en salade.

Chélidoine officinale vivace — CHELIDONIUM MAJUS

Une papavéracée bien de chez nous connue pour soigner les verrues. C'est une plante élégante.

Grande camomille vivace — CHRYSANTHEMUM

Aussi belle qu'intéressante pour ses vertus. La plante est très ornementale.

Guimauve officinale vivace — ALTHAEA OFFICINALIS

Une jolie plante élevée qui rappelle une petite rose trémière ou la mauve.

Ses racines étaient autrefois données à mâcher aux enfants pour atténuer les maux de dents qui poussent.

Mélisse officinale vivace — MELISSA OFFICINALIS

Une labiée qui a une odeur de citron. On fait avec des boissons. Les jeunes feuilles s'utilisent en salade.

Nepeta cataire vivace — NEPETA CATARIA **INDISPONIBLE EN 2020**

L'herbe au chat a un parfum suave, fort et on utilise aussi la plante pur aromatiser l'omelette en Corse. C'est une labiée rare et adulée par les chats (cataire vient de chat bien sûr).

Rue officinale vivace — RUTA GRAVEOLENS

Une plante singulière porteuse de pouvoirs divers et magiques. Elle dégage une forte odeur. C'est une tige de rue qui aromatisé la grappa des Italiens.

Sarriette vivace — SATUREIA MONTANA

Incontournable aromatique facile de semis et de culture.

En cuisine, elle accompagne les légumes, le fromage, les haricots.

Sauge officinale vivace — SALVIA OFFICINALIS

«Sauge au jardin pas besoin de médecin» dit le proverbe. En cuisine, la sauge se marie avec le porc et la pomme de terre. C'est une plante vivace très rustique.

Sauge sclarée vivace — SALVIA SCLAREA

La «toute-bonne» du moyen âge a une odeur musquée. La plante est très ornementale. Elle se distille encore pour l'industrie de la parfumerie. Sa culture est en expansion...

Verveine officinale vivace — VERBENA OFFICINALIS

L'usage de cette plante autrefois sacrée est tombé dans l'oubli. Chaque légionnaire romain en détenait sur lui.

Lavande vraie — LAVENDULA VERA

Croisée avec la lavande aspic, elle a donné le lavandin! Il faut être patient, la levée est lente; Floraison bleue ciel.

Un pied peut vivre dix ans et plus. Le parfum est d'une grande délicatesse. Nombreux usages thérapeutiques.

Millepertuis officinal — HYPERICUM PERFORATUM **NOUVEAUTÉ**

L'herbe de la saint jean, l'herbe aux milles trous aurait des effets antidépresseurs. Son huile est une sorte de panacée. Sa floraison est magnifique. Elle se ressème facilement.

Violette a fleurs blanches — VIOLA ODARATA ALBA **NOUVEAUTÉ**

On la connaît moins souvent avec des fleurs blanches. C'est un très bon couvre-sol vivace et ses fleurs nacrées ont un parfum très puissant qui démontre qu'il n'est pas dans la couleur. Elle possède des vertus en médecine. A implanter pour couvrir des zones à mi ombre.

LÉGUMINEUSES, HARICOTS ET FÈVES

Cette incroyable famille mérite une place de choix au potager. Les légumineuses ont de l'avenir dans le jardin pour l'azote qu'elles apportent au sol mais aussi les protéines dans l'assiette.

On classe les haricots sans parchemin (on mange tout!) et avec parchemin (on mange le grain frais ou sec).

Enfin, il y a les grimpants et les nains. Il est possible d'associer en culture ces deux formes pour optimiser votre récolte au sol et en hauteur. D'ordinaire on sème les haricots en pleine terre après les gelées de mi-avril à juillet pour les sans parchemin et en mai pour ceux qui donneront des grains secs.

On sème en général par cinq graines en poquet tous les 40 cm en tous sens.

Pour les gros grains semer deux ou trois grains par poquet.

POIS CHICHE, FÈVES DOLIQUE,
HARICOTS D'ESPAGNE, HARICOTS DE LIMA

Dolique Asperge ou Kilomètre à ramer — DOLICHOS SP **NOUVEAUTÉ**

Incroyable dolique dont les haricots fins, tendres, verts mesurent jusqu'à 50 cm. Semis en juin car exigeant en chaleur.

Haricot de Lima à ramer — PHASEOLUS LUNATUS **INDISPONIBLE EN 2020**

Haricot grimpant à gousses plates renfermant deux ou trois grains plats très beaux et très bons en cuisine en grain, frais ou sec. À découvrir.

Haricot d'Espagne fleurs rouge à ramer — PHASEOLUS MULTIFLORUS

Ce haricot est grimpant, vigoureux et fleurit tout l'été en un rouge vif et puissant.

Les grains magnifiques sont violets panachés de noir ou tout noirs. Le haricot vert peut se manger pour le pistou par exemple mais c'est surtout pour la beauté de la plante qu'on garnit une pergola ou une tonnelle.

Haricot d'Espagne à fleurs bicolore à ramer

Le grain est caramel veiné de noir, un gros rognon vigoureux, il fait des fleurs rouges et blanches assez rares d'effet dans les potagers, il grimpe facilement.

Haricot gros Soissons blanc à ramer **INDISPONIBLE EN 2020**

Il s'agit d'un haricot à fleurs blanches qui produit tout l'été et arrière saison de très grosses gousses comprenant 4 ou 5 gros grains blancs délicieux en salade. On le nomme aussi plaki dans l'est du bassin méditerranéen.

Pois chiche noir — CICER ARIETINUM

Un pois chiche classique mais les grains sont parfaitement noirs, en fait violets très foncé. Facile de culture et original.

Fève violette de Sicile

Cette fève produit des gousses pas très longues de couleur verte mais avec un grain mur violet de toute beauté. Le plant est compact, robuste et rustique. C'est une originalité dans le potager.

Dolique mongette

Connue dans tous le bassin méditerranéen, cette dolique est réputée en grain sec (blanc et noir) ou en fin haricot. Elle est exigeante en chaleur.

HARICOTS À CONSOMMER EN GRAIN FRAIS OU SEC, GRIMPANT OU NAIN

Haricot œil de perdrix

Ce petit haricot est ovale couleur café et très beau. Le grain est productif et son point de germination rappelle l'œil d'une perdrix ce qui n'est pas étonnant puisque c'est un haricot coco ! C'est une rareté et une nouveauté.

Haricot merveille de Venise **INDISPONIBLE EN 2020**

On l'appelle aussi or du Rhin. À utiliser en grain frais ou sec.

Le grain coco est noir brillant en sec et violet en frais. La gousse est jaune pâle veinée de violet.

Haricot a ramer Buenos Aires **NOUVEAUTÉ**

Très cultivé au Portugal, ce haricot produit une gousse large, plate et longue. La gousse jeune est très belle zébrée d'un rouge intense sur fond vert. À utiliser en filet tendre, grain frais ou sec. Penser au pistou par exemple.

Haricot crochu des Cévennes à ramer

Variété grimpante à grain coco rose parsemé de tâches rouges et de taille moyenne.

Haricot très élégant, productif et rustique.

Haricot petit riz de la Bresse

Ce haricot est semi grimpant et produit en fin d'été un grain délicieux et réputée en salade. Je tiens la graine d'un jardinier bressan et ils avaient coutume de les cultiver associés aux maïs sur lesquels ils s'enroulaient.

Haricot coco de Bulgarie à ramer

C'est un coco grimpant à utiliser en grain frais ou sec. Le grain est noir et blanc, très beau.

Haricot nain black turtle

Type coco. Haricot pour le chili con carne. Très productif, grain noir ovale.

Haricot nain flageolet rouge

Encore appelé rognon de coq. Un grain d'un beau rouge lie de vin, productif. Usage en grain sec ou frais.

Haricot nain vert chevrier **INDISPONIBLE EN 2020**

De type rognon d'un joli vert amande et aussi blanc. Connu pour un usage en grain sec dans le cassoulet.

HARICOTS MANGETOUT, FILET GRIMPANT OU NAIN

Haricot de Saint Fiacre à ramer

Haricot grimpant à gousses verte longue et régulière. La variété fut très cultivée. Grain marron café type rognon.

Elle célèbre Fiacre le patron des jardiniers.

Haricot violet filet à ramer

Haricot à cueillir jeune, gousse longue et violette. Très beau, la couleur violette disparaît à la cuisson et c'est bien dommage.

Grain blanc crème de type rognon.

Haricot nain triomphe de Farcy

Haricot filets ou aiguilles nains. Une variété très réputée depuis longtemps. Filet un peu panaché. Grain marbré marron sur noir.

Haricot nain vert fin de Bagnols

La gousse est longue et fine, variété productive.

Haricot beurre de Rocquencourt nain

Excellent haricot de couleur beurre, longues cosses, productif. C'est un haricot nain qu'on ne rame pas. Grain noir type rognon.

Haricot beurre rocbrun

C'est un haricot beurre très productif qui est une sorte d'amélioration de « beurre de Rocquencourt ». Le grain est brun, la plante est naine.

Haricot nain violet **INDISPONIBLE EN 2020**

Rustique et productif, ce haricot possède une gousse violette intense.

Cette couleur pourpre située à la surface de la gousse (l'intérieur est vert) disparaît à la cuisson.

LÉGUMES RACINES

Nous devons avouer que notre choix de légumes racines est limité car ce n'est pas notre spécialité

Collection à améliorer avec le temps et les jardiniers grainiers collaborateurs

Maceron cultivé — SMYRNHIUM OLUSATRUM

Ancienne plante potagère supplantée par la carotte. C'est une ombellifère à joli feuillage comestible jeune et qui développe une racine à peau noire et chair blanche.

Panais cultivé — PASTINACA SATIVA

DEMI LONG DE GUERNESEY – Légume racine redécouvert, injustement oublié. Racine de la famille des carottes de couleur blanche large. Un goût particulier attachant et une chair qui fond en bouche comme une pomme de terre.

Scolyme d'Espagne — SCOLYMUS HISPANICUS

Un chardon à feuille maculée de blanc dont on consomme la racine en hiver. La plante est vivace mais pour obtenir de longues racines, semer chaque année au printemps en sol meuble.

Souchet comestible — CYPERUS ESCULENTUS — 40 tubercules, prix spécial 5 euros en raison du poids

Ce n'est pas une semence mais un petit tubercule séché qui réhydraté réactivé et semé en avril en pot fait une feuille dure comme une graminée. En octobre, en pleine terre ce cousin du papyrus produit des centaines de cette amande de terre dont les espagnols de la région de Valence font une boisson appelée « orchata de chufa » soit « orgeat de souchet ». On croque le petit tubercule frais au goût d'amande. Consommé dans tout l'Orient et Afrique pour confectionner des pâtisseries.

Campanule raiponce — CAMPANULA RAPONCULUS

Bien connue autrefois dans les campagnes, cette petite campanule est recherchée pour sa racine au goût de noisette et sa rosette de feuilles utilisée en salade. C'est une rareté délicate bisannuelle qui peut se ressemer spontanément.

Oignon doux des Cévennes — ALLIUM CEPA

C'est une joie de proposer cet oignon dont les graines ont poussé au cœur de la zone d'appellation Valleraugue. Le bulbe est oblong, renflé avec une paille clair jaune dorée et peu épaisse. En cuisine il fait l'unanimité. Très bonne conservation.

Chervis — SIUM SIARUM

C'est la racine vivace de cette apiacée qui se consomme. Très sucrée, elle fut très appréciée au moyen âge puis tombée dans l'oubli des siècles. C'est un sauvetage au potager qui nous permet de la réinscrire au catalogue.

Poireau d'hiver — ALLIUM AMPELOPRASUM **NOUVEAUTÉ**

C'est un poireau de forte taille au feuillage bleuté évoquant le « bleu de Solaize ». Sa rusticité en fait un excellent poireau d'hiver. Il est conseillé de les repiquer assez dense (tous les 7 cm). Souche cévenole.

FLEURS VIVACES

Achillée fillipendule — ACHILLEA FILLIPENDULA

Semis en godet facile pour cette achillée jaune moutarde, vivace rustique de très bel effet.

Elle peuple les abords de notre grand potager. Ses ombelles par centaines font autant de soleil sur la prairie sauvage.

Acanthe épineuse — ACANTHUS SPINOSUS

Elle est peut être plus belle que sa cousine à feuille molle. Plus trapue, compacte et sa floraison pourpre blanche est magnifique. Affectionne plutôt les places ensoleillées et ses hampe florales font des bouquets remarquables.

Acanthe à feuilles molles — ACANTHUS MOLLIS

Une très belle plante vivace qui a inspiré les sculpteurs de l'Antiquité et du moyen âge. Son port est majestueux, sa floraison rose et blanche est spectaculaire. Elle affectionne les endroits ombragés et frais.

Campanule pyramidale bleue — CAMPANULA PYRAMIDALIS

Cette belle vivace réussit bien par semis. Sa hauteur peut atteindre deux mètres et sa floraison se succède durant plusieurs mois. Autrefois, on mettait ces plantes « colonnes » en pot à l'entrée des échoppes. Ce devait être très beau.

Coquelourde des jardins — LYCHNIS CORONARIA

Très répandue autrefois. Une fleur couleur pourpre comme du velours, un feuillage gris. La plante résiste au sec.

Euphorbe characias — EUPHORBIA CHARACIAS

Cette euphorbe aime le sec et tous types de sol. Elle a un aspect bleu, vert glauque et peut atteindre un mètre de haut. Elle expulse ses graines à plusieurs mètres et cela procure des surprises. Sa fleur est belle, une vieille jardinière parlait de sa plante « à l'œil noir ».

Giroflée des murs — ERYSIMUM CHEIRI

Cette giroflée aime les pierres et on la retrouve souvent coloniser les ruines de vieux murs. Elle est résistante au sec et parfaitement rustique, vivace. Sa floraison est durable, dans les tons marrons-jaunes cramoisis.

Lilas d'Espagne ou centranthe — CENTRENTHUS RUBER

Sur les bords d'autoroute du sud de la France, les murs des villages, le centranthe colonise sans compter. Avoir cette plante au jardin est un plaisir pour les yeux. Floraison lilas rose foncé. Se ressème aisément à des endroits insolites.

Pavot cornu — GLAUCIUM CORNICULATUM

Encore une papavéracée vivace avec un feuillage glauque et fleurs jaunes pâles délicates qui se succèdent pendant une longue période.

Rose trémière en mélange

C'est une jolie vivace ramenée des Croisades (rose d'Outre-mer). Il s'agit d'un mélange de rose, blanc, mauve.

Verveine de Bueno Aires — VERBENA BUENARIENSIS **INDISPONIBLE EN 2020**

Les verveines sont de bonnes résistantes à la sécheresse. Cette verveine est ornementale avec ses épis au ton de lavande. La plante est vivace, mesure 1,2 m de hauteur. Idéale pour occuper des fonds de massifs, des entrées de jardin, etc

FLEURS ANNUELLES

FLEURS COMESTIBLES POUR SALADES

Bourrache à fleurs bleue — BORRAGO OFFICINALIS

Une belle étoile bleu azur, un goût d'iode, de mer pour colorer des mescluns presque toute l'année.

Bourrache à fleurs blanche

Pour cette variété (alba) la fleur est d'un blanc profond et magnifique.

Soucis des jardins — CALENDULA OFFICINALIS

Manger ses soucis, c'est d'abord les voir fleurir longtemps au jardin, presque toute l'année.

Variété jaune, orange, à cœur simple noir ou vert. On parsème les pétales sur les salades de toutes sortes ou on fait un beurre de fleurs.

FLEURS ANNUELLES POUR BOUQUETS ET MASSIFS

Chardon marie — SILYBUM MARIANUM

Ancienne grande plante ornementale par ses feuilles maculées et sa taille immense. On peut manger sa racine.

Coquelicot sauvage — PAPAVER RHOEAS

Incontournable et spectaculaire pour le jardin. Sa floraison rouge rend le potager impressionniste.

Cosmos Bipinne — COSMOS BIPINNATUS **INDISPONIBLE EN 2020**

C'est un mélange de couleur rose, pourpre, blanche d'une fleur très populaire et généreuse. De juin aux gelées, elle donne des fleurs légères qui bougent au moindre vent. Ressemis possible si on laisse faire le processus.

Cosmos sulfureux — COSMOS SULFUREUS

C'est aussi une plante «flamboyante». Ce cosmos rustique fleurit en jaune, orange.

En été, quelques plantes çà et là dans le jardin donnent l'impression que celui-ci est en feu.

Datura stramoine — DATURA STRAMONIUM

Endémique dans mon jardin à un certain endroit. Je laisse venir quelques gros pieds. Il développe une arborescence fractale étonnante. On peut en faire des lampadaires. Usage médicinal fortement déconseillé.

Datura faux metel — DATURA MÉTÉLOÏDES

C'est une plante magnifique à planter près de la maison car le parfum suave et nocturne de sa fleur blanche érigée en trompette large de 10 cm est pénétrant, puissant et délicat. En climat doux elle peut être vivace.

Dracocéphale de Moldavie — DRACOCEPHALUS MOLDAVICA **INDISPONIBLE EN 2020**

Encore une labiée érigée proche botaniquement des menthes. Fleur en épi d'un bleu intense et rare. Son parfum agréable et citronné la fait s'utiliser en infusion.

Euphorbe panachée — EUPHORBIA VARIÉGATA

Cette euphorbe originaire de Louisiane possède un feuillage panaché blanc vert franc spectaculaire qui apparaît dans l'été. Elle enrichit les bouquets de table. Une dame l'appelait la plante dollars car elle était verte et blanche comme le billet !

Julienne des jardins — HESPERIS MATRONALIS

Très belle crucifère bisannuelle haute d'un mètre avec des fleurs roses nombreuses et parfumées.

Pavot somnifère — PAPAVER SOMNIFERUM

C'est un pavot annuel avec des fleurs simples allant du rose pâle au violet d'un effet délicat. Les grains servent à confectionner des pâtisseries orientales. C'est une très ancienne plante officinale.

Pavot somnifère à pétales laciniés — PAPAVER SOMNIFERUM

Ce pavot somnifère est une variété très belle de couleur fuchsia pourpre. Ses pétales très découpés rappellent la fleur de pivoine. C'est un pavot spectaculaire.

Pavot de Californie — ESCHSCHOLZIA CALIFORNICA **INDISPONIBLE EN 2020**

L'emblème de la Californie, aussi de Mac (proposé en fond d'écran), ce petit pavot jaune poussin (!) est élégant et facile à cultiver et introduire.

Œnothère jaune - Onagre — ŒNOTHERA BIENNIS

Colonisatrice idéale pour le jardin sauvage. Sa floraison jaune est longue. On a consommé autrefois sa racine.

Ricin sanguin — RICINUS SANGUINUS

Une grande plante aux feuilles découpées, géantes et dont toutes les parties sont teintées de rouge.

Soleil du Mexique — THITONIA SPECIOSA

Le thitonia sauvage au Mexique est une grande plante proche du tournesol, qui porte des dizaines de petits soleils rouges orangés délicats et flamboyants. Une magnifique fleur d'été qui aime la chaleur.

Tabac blanc d'ornement — NICOTINIA SUAVEOLENS

C'est une belle plante avec une floraison blanche agréablement parfumée.

Tabac rustique — NICOTINIA RUSTICANIA

Cette espèce possède une fleur verte claire très discrète. Le feuillage est vert foncé.

Tabac rose d'ornement — NICOTANIA SUAVEOLENS

Une des innombrables variétés à fleurs ornementales car sa floraison d'un rose soutenu se succède de juin aux gelées ; le tube floral mesure trois centimètres. On dirait des petites trompettes au subtil parfum.

Tournesol horticole en mélange — HELIANTHUS ANNUUS

Un tournesol qui produit de nombreuses fleurs et longtemps. Différents coloris de cœurs et pétales.

Zinnia Petites fleurs

Famille des Astéracées. Petites fleurs multicolores, bonne tenue en bouquets.

Euphorbe épurge — EUPHORBIA LATHYRUS

Plante annuelle remarquable à feuilles disposées en croix. Cette belle euphorbe a la réputation de chasser les taupes ; Elle est très géométrique, ses graines sont propulsées assez loin de la plante.

Cerinte majeur (forme pourpre)

Plante glabre et glauque de la famille des borraginacées qui produit des fleurs pourpres assez originales. Le ressemis spontané est assez facile.

Sapinette d'été — KOSHIA TRICHOPHYLA

Cette jolie chénopodiacée ressemble à un arbuste comme un cyprès ! Avec son mètre de haut et sa couleur pourpre automnale, on a là une plante qui structure et embellit les potagers. Elle peut servir à faire des haies.

Muflier des jardins — ANTIRRHINUM MAJUS

Une jolie fleur bisannuelle aux couleurs flamboyantes. la forme des fleurs évoque une gueule « de loup ». Dans le jardin, on dirait du feu !

FLEURS QUI SÈCHENT

Cardère sauvage — *DISPACUS SYLVESTRIS*

Servait à carder la laine. Le cabaret des oiseaux, l'abreuvoir des passereaux, un très grand chardon pour coin en friche.

Carthame des teinturiers — *CARTHAMUS TINCTORIUS*

L'ersatz du safran. Une sorte de chardon sans épines avec une fleur serrée orange puis rouge. C'est une plante méditerranéenne dont on extrait une huile, une teinture et qui offre au bouquet l'immortalité.

Molucelle Cloche d'Irlande — *MOLUCELLA LAEVIS*

Singulière par son odeur, ses feuilles et surtout ses hampes florales comme des grappes de raisins verts. Une labiée asiatique singulière qui peut servir à des décors spectaculaires.

Monnaie du pape — *LUNARIA BIENNIS*

L'argent de l'église ? Non, seulement une exceptionnelle crucifère aux siliques ovales et argentées mais aussi une fleur rose dès mars. Effet de nacre dans les bouquets éternels.

Nigelle de Damas — *NIGELLA DAMASICA* **INDISPONIBLE EN 2020**

Plus populaire, cette nigelle (nom donné en raison des graines noires qu'elle produit) se pare d'une floraison bleue, blanche, simple ou double puis propose une capsule bariolée de rouge pourpre et vert.

Pastel des teinturiers — *ISATIS TINCTORIA*

Des champs entiers pour la teinture au 19ème et une belle floraison jaune pâle légère et nuageuse qui égaye le potager du 21ème siècle.

Tagète minuta

Une nouvelle venue pour un tagète spectaculaire avec ses deux mètres de haut et ses fleurs groupées, minuscules au goût d'agrumes connue pour ses actions nématicides (tomates).

Tagète légion d'honneur

C'est un jardinier qui m'a demandé d'en conserver la graine. Haut de 40 cm, il se couvre de fleurs orangées avec un fond brun remarquable. Détaillé, décrit dans le Vilmorin Andrieux fin 19ème.

Scabieuse étoilée — *SCABIOSA SP*

Une fleur facile et insolite nommée aussi scabieuse à facettes. Les graines de la fleur s'assemblent pour former une sphère très belle, translucide, d'un effet surprenant en bouquet frais ou sec.

AMARANTES

Amarante queue-de-renard rouge — *AMARANTHUS CAUDATUS*

Les amarantes aiment l'eau et surtout une bonne nourriture organique. Elles deviennent de très grandes plantes aux effets garantis. Celle-ci a l'épi retombant rouge ancien et très long avec un feuillage vert.

Amarante trompe d'éléphant — *AMARANTHUS HYBRIDUS*

Cette plante porte bien son nom car l'épi est dressé très long et évoque vraiment une trompe d'éléphant en rouge bordeaux. Spectaculaire tout l'automne.

Amarante flèche verte

Ici la plante est verte, son épi puissant et pointu pointe vers le ciel. Comme toutes les amarantes, elle attire les oiseaux par ses milliers de graines noires et luisantes.

Amarante flèche bronze

Toute la plante semble vert jaune doré. L'épi, une sorte de gros pinceau pointu est d'une étrange couleur miel orange

marron clair.

Amarante flèche rouge

Celle-ci est rouge dans toutes ses parties. L'épi est long, élancé, fin et d'un pourpre foncé.

Amarante queue-de-renard verte — AMARANTHUS CAUDATUS

Elle est comme sa consœur rouge avec des épis verts de longues tailles.

Amarantes en mélange

Un mélange des variétés décrites précédemment.

MAÏS, MILLETS ET AUTRES SORGHOS, GRAMINÉES

Larme de Job — COIX LACRYMA

Merci à Manon Monge (jardinière d'un village proche) pour l'avoir cultivée.

Cette extraordinaire graminée produit des graines rondes, bleues et percées qui la font s'utiliser pour des colliers, chapelets.

Le génie L. de Vinci en a fait un dessin au crayon magnifique.

Millet noir — SORGHUM NIGRUM **INDISPONIBLE EN 2020**

Il s'agit d'un sorgho à longues tiges (plus de deux mètres) avec des épis noirs denses appréciés des oiseaux.

Millet à balai — SORGHUM BICOLOR

Un autre sorgho élevé qui fournit des tiges souples et indestructibles dont on tire les fameux balais.

Maïs mini rouge

Cette variété reproduit les caractéristiques d'un épi normal mais en miniature d'une grande beauté. Un pied porte 5, 6 épis et les grains sont rouges grenat.

Téosinte **INDISPONIBLE EN 2020**

L'ancêtre du maïs est une drôle de plante et il fallait bien qu'elle débarque au Potager d'un Curieux.

Maïs grain de riz blanc

Il servait à nourrir les poussins en Bresse car le grain est petit. On l'appelle aussi maïs fraise, en raison de sa jolie forme. Le grain est couleur d'ivoire.

Maïs grain de riz rouge

Il servait à nourrir les poussins en Bresse car le grain est petit. On l'appelle aussi maïs fraise, en raison de sa jolie forme. Le grain est couleur grenat.

IPOMÉES ET AUTRES GRIMPANTES

Cardiosperme — CARDIOSPERMUM SP

Élégante petite plante grimpante qui fournit un joli feuillage et surtout des fruits comme des vésicules transparentes d'un joli vert tendre. A l'intérieur, quelques graines noires présentent un cœur blanc.

Ipomée volubilis — IPOMEA PURPUREA

Ses fleurs bleues azur s'épanouissent tout l'été. Idéal pour faire grimper sur des grillages, des clôtures, etc..

CORNARETS OU GRIFFES DU DIABLE

MARTYNIA

—

La plante est totalement étrange. Elle croît facilement. Les feuilles sont collantes et piègent les petits insectes ; la fleur est très belle comme une orchidée. Le fruit se mange comme des cornichons lorsqu'il est très jeune sinon il sert à faire des sculptures incroyables. Le fruit ressemble à une griffe d'insecte constituée de deux coquilles en bois dur. À planter aux quatre coins du potager. C'est une plante qui fait réfléchir.

Cornaret à fleur jaune

La graine est noire brillante. Le fruit sec est compact. Il est pourvu de poils raides.

Cornaret à fleur rose

La graine est noire, le fruit sec l'est aussi, lisse et assez compact.

Cornaret en mélange

Mélange des deux variétés précédentes.

« Un jardin c'est un tabernacle de passions,
c'est une grandiose cathédrale pour de très beaux péchés. »

—
Frederico Gardia Lorca

« Le travail intellectuel arrache l'homme à la communauté des hommes,
le travail manuel au contraire conduit vers les hommes.
Dommage que je ne puisse plus travailler à l'atelier de menuiserie ou au jardin. »

—
Kafka
(lettre à son ami Gustav Janouch)

« Je reste en plein air à cause de l'animal, du minéral, du végétal qui sont en moi. »

—
Journal, H.D Thoreau (1850)

« Chaque fois qu'on cueille une fleur c'est une étoile qu'on dérange. »

—
Théodore Monod

«Alors je m'excuse pour tout le bordel que j'ai foutu dans le ciel. »

—
Jean Luc Danneyrolles

*Graphisme - Maëva Bac et Alice Danneyrolles.
Photo de couverture - Ninou et Alice*



TOMATES À GROS FRUITS

ROUGES



TOMATE ROUGE DES ANDES



TOMATE DE BÉRAO



TOMATE COEUR DE BOEUF



TOMATE COEUR DE BOEUF
A FACETTE



TOMATE CÔTELÉE DE GÈNES



TOMATE GÉANTE ROUGE



TOMATE DE GIGONDAS



TOMATE MARMANDE
HÂTIVE ROUGE



TOMATE RIO GRANDE



TOMATE ROMA
SOUCHE PAYSANNE



TOMATE DU VOYAGEUR



TOMATE «ZAPOTEK»
ROUGE



TOMATES À GROS FRUITS

ROSES



TOMATE ROSE DAE BERNE



TOMATE CÔTELÉE
DE VALENCE



TOMATE ROSE À FEUILLE
DE POMME DE TERRE



TOMATE TÉTON
DE VÉNUS



TOMATE PÊCHE
VILMORIN ROSE



COEUR DE BOEUF
ROSE



TOMATE GÉANTE
ROSE

NOIRES ET MARRONS



TOMATE NOIRE DE COSEBOEUF



TOMATE NOIRE DE CRIMÉE



TOMATE CARAMEL



TOMATES À GROS FRUITS

ORANGES



TOMATE KAKI ORANGE



TOMATE CAROTINA ORANGE



TOMATE DES ANDES
ORANGE



TOMATE GÉANTE ORANGE
DE BELGIQUE



TOMATE COEUR DE BOEUF
ORANGE



TOMATE ANANAS

JAUNES ET BLANCHES



TOMATE GROSSE JAUNE LISSE
OU JAUNE SAINT-VINCENT



TOMATE LEMON BUSH



TOMATE BLANCHE
DU QUEBEC



TOMATE BLANCHE DOUCE
DE PICARDIE



TOMATE COEUR DE BOEUF
JAUNE



TOMATE PÊCHE JAUNE



TOMATES À GROS FRUITS

RAYÉES OU ZÉBRÉES



TOMATE BLACK ZEBRA
OU ZÉBRÉE NOIRE



TOMATE VINTAGE WINE



TOMATE GREEN ZEBRA
OU ZÉBRÉE VERTE



TOMATE
«MYSTÈRE BERTHIER»



TOMATE PETITE CŒUR
DE BŒUF JAUNE STRIÉE



TOMATE DU PARADIS

CREUSES, RESSEMBLANCE AVEC UN POIVRON



TOMATE POIVRON ROUGE



TOMATE POIVRON JAUNE



TOMATE RAYON DE SOLEIL

VERTE



TOMATE EVERGREEN
OU TOUJOURS VERTE



TOMATES À PETITS FRUITS



TOMATE PRINCE
BORGHÈSE ROUGE



TOMATE OLIVETTE
ROUGE



TOMATE DE MADAGASCAR
OU «ABRICOT» ORANGE



TOMATE GREEN GRAPE
OU «RAISIN VERT»



TOMATE PETITE PLATE
ROSE CÔTELÉE



TOMATE ROSE
DE POLOGNE



TOMATE PRUNE NOIRE



TOMATE PRUNE JAUNE



TOMATE DIX DOIGTS
DE NAPLES



TOMATE BANANA
LEGS JAUNE



TOMATE BANANA LEGS
ROUGE STRIÉE



TOMATE CREAM
SAUSAGE



TOMATES À PETITS FRUITS



TOMATE POIRE JAUNE



TOMATE POIRE ROUGE



TOMATE CERISE JAUNE



TOMATE CERISE ROUGE



TOMATE CERISE BLANCHE



TOMATE CERISE ROSE



TOMATE CERISE
CARMEL



TOMATE CERISE NOIRE



TOMATE MIRABELLE
JAUNE



TOMATE GROSSE CERISE
JAUNE



TOMATE GROSSE CERISE
ORANGE



TOMATE PRUNE JAUNE



TOMATE GROSEILLE
JAUNE



TOMATE MIEL DU MEXIQUE



LES COLLECTIONS



LES TOMATES ROUGES



LES TOMATES DE COULEUR



LES TOMATES RAYÉES



LES PETITES TOMATES



LES PIMENTS



LES POIVRONS



MÉLANGE DE FLEURS ANNUELLES

LES VIVACES

CETTE LISTE DE PLANTES VIVACES EST INSTALLÉE AU POTAGER D'UN CURIEUX DEPUIS DEUX ANS.
CE JARDIN SERA COMPLÉTÉ AVEC CELLES QU'ON APPELLE « LES ÉGARÉES »

Plate-bande 1

Ephémère de virginie
Origan à feuille ronde
Oseille épinard
Menthe coq
Raifort vivace
Menthes (poiv, edc, oran, berg)
Pavot d'Orient
Pavot cornu
Guimauve officinale
Julienne des Jardins
Agripaume officinal
Violette blanche

Plate-bande 2

Oseille large de Belleville
Oseille vierge
Oseille pourpre
Oseille noire de Carpentras
Oseille blonde de l'Aveyron
Muflier des jardins
Sauge sclarée
Ancolie commune
Thym sauvage
Origan commun
Rue officinale
Cupidone bleue
Centhrente rose, rouge
Sauge officinale fleur blanche
Agripaume officinale

Plate-bande 3

Soucis des jardins
Guimauve officinale
Euphorbe pourpre
Céleri à couper
Chervis
Heuchère rose

Cive de Catalogne
Soucis des jardins
Armoise
Achillée d'Egypte
Poireau perpétuel

Plate-bande 4

Roquette vivace
Ail à fleur odorante
Ciboule commune
Camomille élevée
Fenouil bronze
Rudbeckia simple
Rudbeckia laciniée double
estragon
Origan à petite feuille
Amandier
Pêcher de Vignes

Plate-bande 5

Ephémère de Virginie
Nepeta tubéreuse
Lilas d'Espagne blanc
Hysope officinal
Marguerite à grosse fleur
Chèvrefeuille à balai
Artichauts mélange
Asperge d'Argenteuil
Verveine officinal
Pissenlit sauvage
Marrube blanc
Tritome orange
Echinacée pourpre
Origan feuille blonde
Menthes de Mane
Monarde en mélange
Rhubarbe
Livèche officinale

Pêcher de Vignes
Amandier de Loan
Néflier du Japon
Pêcher de Vignes

Plate-bande 6

Chou vivace de Daubenton
Lavande officinale
Livèche officinale
Chou kale
Cardon plein blanc inerme
Cardon de plein palais
Cardon puviv

LES EGARÉES

Campanule pyramidale
Achillée filipendule précoce
Campanule feuille
pêcher fleurs blanche
Germandrée tomenteuse
Campanule à fleur laiteuse
Germandrée petit chêne
Campanule du parking
Germandrée odorante grise
Campanule naine
Valériane officinale
Campanule trachelium
Raifort rare
Géranium sanguin
Consoude de Russie
Géranium à grosse racine
Aster vendangeuse bleue
Marguerite à grosse fleur
Aster fine rose
Echinops ritro chardon bleu
Statice à large feuille saladelle
Sedum botanique
Bergénie à feuille en cœur
Sedum remarquable
Lysimaque pourpre
Sedum remarquable blanc
Asclépiade à la ouate
Sédum pourpre

Phlomis sauge de Jérusalem
Acanthe à feuille molle
Armoise absinthe
Acanthe épineuse
Armoise aurone
Ail des Pyrénées
Eryngium planum chardon tige bleue
Aegopode panaché
Ciboulette commune
Herbe aux turquoises
Coquelourde des jardins
Dompte venin
Tanaisie commune
Capron framboisé
Cinénaire maritime
Fraisier des Indes
Ballote pseudodyctame
Fraisier des bois
Euphorbe de Corse
Grande aunée inule
Garance tinctoriale
Dentelaire de Lady Larend
Safran crocus
Achillée rose
Crocus d'automne
Achillée blanche
Hémérocalle jaune
Achillée crème
Hémérocalle fauve
Achillée ageratum
Iris panaché
Stachys laineux
Stachys de Formose large feuille
Iris botanique fruit rouge
Iris fauve odeur abricot
Hysope rare...
Sarriette de montagne
Centaurée de montagne
Centaurée rose
Œillet de poète
Œillet de fleuriste
Asphodéline jaune
Petite absinthe

LES ARBRES

INVENTAIRE DES ARBRES PLANTÉS AU POTAGER D'UN CURIEUX DEPUIS 1992

Baguenaudier
Tamaris 2
Micocoulier
Pacanier
Gattilier
Grenadier « de Provence »
Erable à sucre
Cognassier
Abricotier « Ampuis »
Cormier ou sorbier domestique
Néflier du Japon
Néflier d'Europe
Oranger des Osages
Catalpa commun
Laurier noble
Noyer
Amandier
Noisetier
Mirabellier
Pommier à fleurs rose
Pommier à fleurs pourpre
Pommier reinette du Canada
Pommier api étoilé
Pommier 8 sortes
Pêcher de vignes chair blanche
Genis Laval
Pêcher de vignes chair jaune
Laurier du Portugal
Laurier cerise
Cerisier de grand vent ?
Cerisier rare
Pittosporum
Choysia
Griotte merveille de Saint
Olivier du vallon
Figuier 2 sortes
Cyprès de Porquerolles
Murier à papier

LES OISEAUX

CETTE LISTE D'OISEAUX OBSERVÉS AU POTAGER EN 35 ANNÉES EST RICHE CAR ELLE ÉVOQUE DE NOMBREUX MIGRATEURS SAISONNIERS OU DE PASSAGE. QUELQUES CAS RARES COMME VAUTOUR

FAUVE OU AIGLE ROYAL...

JARDINER C'EST LEVER LA TÊTE POUR REGARDER LES OISEAUX

Nom vernaculaire

busard saint martin	roitelet huppé
Sittelle torchepot	chardonneret élégant
fauvette à tête noire	perdrix grise
étourneau sansonnet	alouette des champs
merle noir	hirondelle de fenêtre
pie bavarde	martinet noir
grand corbeau	gobemouche noir
geai des chênes	pigeon ramier
corneille noire	tourterelle des bois
mésange bleue	accenteur mouchet
mésange charbonnière	autour des palombes
mésange à longue queue	pic noir
pinson des arbres	bondrée apivore
troglodyte mignon	milan noir
huppe fasciée	gros-bec casse-noyaux
loriot d'Europe	hibou grand-duc
pic vert	vautour fauve
pic épeiche	aigle royal
épervier d'Europe	hibou moyen-duc
hibou petit-duc	oie cendrée
circaète Jean le blanc	grue cendrée
chouette hulotte	choucas des tours
faucon crécerelle	pinson du nord
engoulevent d'Europe	perruche à collier
grimpereau des bois	grive mauvis
héron cendré	grive draine
bergeronnette grise	tourterelle turque
guêpier d'Europe	faucon pèlerin
buse variable	faisan d'Europe
rouge gorge familier	fauvette mélanocéphale