



CATA
LOGUE
2018

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 grande sécheresse

L'année 2017 a confirmé un climat bouleversé, chamboulé, modifié, inquiétant pour l'avenir de nos activités. Trente cinq (350mm) petits centimètres d'eau sont tombés sur la Provence cette année écoulée. Le passage en climat semi aride se confirme avec une tendance à glisser vers une saison sèche (été, automne) et l'autre humide (hiver, printemps). Les températures ont pu dépasser les 50 degrés au soleil perturbant de nombreux végétaux particulièrement les légumes fruits fragiles. Cela confirme les recherches et expérimentations des cultures semi ombragées. Nombreuses sources et forages se sont asséchés en été dans le Vaucluse et ailleurs. Les vieux arbres centenaires manifestent des signes de fin de vie et des pans de montagne commencent à s'éroder. C'est la grande sécheresse.

L'année 2018 est donc attendue avec préoccupation. Le potager d'un curieux tire son eau du sol dans une rivière enfouie par les siècles et les hommes. Des jardins la recouvrent aujourd'hui. Le forage peu profond prélève 1000 m³ par an dans une couche superficielle. Nos techniques agronomiques évoluent avec ce contexte. Le travail des sols est délicat, le paillage est renforcé, expérimenté et presque systématique.

Les bêtes

Et pourtant malgré ce grand chambardement climatique, l'année fut bonne pour de nombreuses semences. Des difficultés avec les haricots, courg(ett)es*, laitues tout de même. L'année 2017 est marqué par la mutualisation de la serre de pépinières, l'automatisation raisonnée des irrigations devenues nocturnes, l'installation d'un clos électrifié la nuit entourant le potager d'un curieux. Cela perturbe un peu notre philosophie du jardin ouvert mais nous protège des hardes de sangliers qui ont investi le pays... (On dirait qu'ils ont ouvert les portes d'un gigantesque élevage...) et on a toujours pas vu le loup:). Les campagnols ont régulées leurs populations peu observées cette année. L'helicelle des Balkans (petit escargot blanc de terrain sec) n'est pas un problème majeur sur nos jardins irrigués. Les araignées rouges ont perturbé la production de tomates pour la première fois favorisée par une taille et un tuteurage qu'elles aiment pour se développer. Poursuivre la technique des les cultures non tuteurées, paillées semblent être une réponse.

Une belle année

Ce fut une belle année pour l'ambiance humaine calme, paisible et constructive au potager d'un curieux. Une nouvelle technique d'étiquetage des plants en pépinières et grand jardin a fait ses preuves grâce à des aimants. Les plantes sont nommées sur la terre.

Le potager d'un curieux a dispensé de plusieurs formations autour de l'autoproduction de semences. Une table de biodiversité a été installée au musée d'Apt avec 200 sortes de légumes. De nombreuses écoles ont visité l'installation et ont trié des graines dans des ateliers. Des chercheurs de Inra (Isabelle Goldringer) et CNRS (Christophe Bonneuil) ont animé un débat sur l'avenir des semences paysannes au potager d'un curieux. Nous avons été présent sur neuf événements cette année en Provence et Occitanie où les gens sont toujours plus intéressés et intéressants.

Une sorte de collectif « **Arcimboldo 1** » réunit des jardiniers grainiers qui contribuent à enrichir ce catalogue¹. Leurs sigles de jardins apparaîtront bientôt sur les paquets. La date de récolte est précisée sur (presque) tous les sachets. Une structuration collective est en cours... Il faut des architectes pour construire une maison de semences paysannes !

L'année 2018 semble confirmer des prises de conscience fortes. L'opinion publique (les citoyen(ne)s usagers) est sensible aux questions des semences. Ils ont compris qu'elles recouvrent un patrimoine commun, un « commun's ». Le réseau semences paysannes s'est engagé dans cette voie durablement. Nos valeurs d'usages sont plus importantes que les valeurs marchandes.

Le potager d'un curieux est membre au collège individuel du **RSP**.

Nos jardins seront beaux et vivants car il le faut et parce qu'il faut qu'elles germent nos idées. A tous on vous souhaite un beau printemps des graines, de l'eau, du soleil sur la terre.

À la Molière, le 20 janvier 2018

Jean-Luc Danneyrolles

* le potager d'un curieux inclut l'écriture inclusive quand cela est nécessaire.

1. Les jardiniers grainiers

- **CÉCILE** **PAU** plantes à usages 84
- **CÉDRIC** **LJN** les jardins du Nougouio 34
- **DOROTHÉE** **LBV** la belle verte 13
- **MANU/MAT** **LJP** les jardins du paradis 84
- **PATRICK** **AJC** aux jardins de Crau 13
- **JEAN-LUC** **PDC** potager d'un curieux 84
- **RAPHAËL** **J3C** jardin des trois cyprès 84
- **SYLVAIN** **JDL** jardins du Larges 04
- **NINO** **JDN** jardin du Gravezon 34

Le Potager d'un Curieux est adhérent de :

Nature & Progrès www.natureetprogres.org

Réseau Semences Paysannes www.semencespaysanne.org

Croqueurs de carottes www.croqueurs-de-carottes.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 cueillettes 2015, 2016 ou 2017.

Commandes à adresser au :

POTAGER D'UN CURIEUX

LA MOLIÈRE

84 400 SAIGNON

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

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 de 30 à 40 graines.

Les sachets de salades, d'herbes, de fleurs en général contiennent de 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

Tous les sachets de semences sont au prix unique de **3 euros**. Sauf les tubercules de souchet à **5 euros** les 40. Tous les sachets de collection sont à **8 euros**.

La tva à 10 % est comprise.

Frais de port

Les frais de port sont inclus dans le prix des semences.

Paielement

Le paielement a lieu à la commande par chèque à l'ordre du POTAGER D'UN CURIEUX.

Sans réception du paielement, il n'y aura pas d'envoi de la commande. Pour les paielements 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.org

Pour communiquer facilement : lepotager@wanadoo.fr

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 - 10 variétés - env. 100 graines - 8 euros

Un bel assortiment de tomate mûrissant rouge de formes bien différentes, avec un étalement de la production. Ce sachet contient géante rouge, rio grande, zapotek, voyageur, poivron rouge, andes rouge, joyaux de l'Idaho, marmande hâtive, Bérao, côtelée de gênes.

COLLECTION DE TOMATES DE COULEUR - 9 variétés - env. 180 graines - 8 euros

20 semences de chacune de ces variétés dans le paquet pour faire une assiette arc-en-ciel tomate caramel, evergreen, rose côtelée de Valence, pêche jaune, noire de coseboeuf, grosse jaune lisse, kaki, blanche du Quebec, ananas.

COLLECTION DE TOMATES ZÉBRÉES - 6 variétés - env. 100 graines - 8 euros

Vintage wine, zébrée verte, zébrée noire, rayon de soleil, mystère Berthier, petite cœur de bœuf jaune striée. 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.

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

Principe Borghese, Raisin vert, Rose de Pologne, 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 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.

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 comprends akita (japon), sa mola (espagne), santos flame, à feuilles panachées, purira, cercillas, sangria.

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

oreille du diable, cressonnette verte, cressonnette rouge, hâtive de erstling, batavia à bord rouge, rouge grenobloise, raphaële, craquerelle du midi, lolo rossa, sanguine, des montagnes, langue de bœuf, grosse blonde paresseuse.

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 sclérée, zinnia à petites fleurs, ipoméée volubilis, soleil du Mexique, nielle des blés, oenothera, tournesols horticoles, coquelicot sauvage, pavot somnifère, carthame des teinturiers, rose trémière, tabac à fleurs rose, nigelle de Damas, molucelle Que 1 000 fleurs s'épanouissent ! Cette composition contient de quoi fleurir votre jardin. Facile à cultiver, ces fleurs se ressèment aussi naturellement.

ROSES TRÉMIÈRES EN MÉLANGE - env. 1 000 graines — ALTHEA ROSEA - **8 euros**

Du blanc au presque noir en passant par le rouge, le violet, le rose, une façon d'implanter une haie durable. elles se ressemment facilement. Rose trémière est la contraction de rose d'outremer. les croisés l'ont ramené d'orient !

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. Confite 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

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

Environ 40 graines (récolte 2016)

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.

ORANGE

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 nacré, 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

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 !

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.

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

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

Tomate noire à feuille de pomme de terre

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»

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 purpurine 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 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. Proposé 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.

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 jaune long

Poivron à fruit pendante, de la taille et la couleur d'une petite banane jaune (15 cm de long). Chair douce.

Poivron purple beauty - INDISPONIBLE EN 2018

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...

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

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 - INDISPONIBLE EN 2018

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.

PIMENTS

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 chinensis*). 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 à feuillage panaché

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

Piment d'Ampuis

Encore des retrouvailles ! Un jardinier du Vaucluse en gardait la semence. Elle venait de mon potager. Perdu de vue depuis 10 ans. Ampuis est situé dans la Loire. Très cultivé pour la conserverie jusqu'en 1950. Fruit vert mûrissant rouge quadrilobé comme une fleur. Il est très productif et brûle peu.

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 beaux bouquets séchés.

Piment pubescent, capsicum pubesens — en sachet de 5 graines

Appartient à une autre espèce de piment, feuillage légèrement velu. Plant buissonnant.

Le fruit est pendant de la taille d'un abricot, mûrissant orange. Assez brûlant, saveur très parfumée. Une particularité génétique est la couleur noire de ses graines.

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 (collection INRA)

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 rouge. 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, collection INRA)

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 tombe 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.

AUBERGINES

SOLANUM MELONGENA

Toutes les aubergines sont originaires d'Asie, c'est sans doute la plante la plus difficile à faire pousser. 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 (composte, 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

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

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

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

Aubergine blanche des Bardons

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

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.

MORELLES, PHYSALIS ET TOMATES SAUVAGES

Les morelles sont aussi nommées aubergines d'Afrique.

Morelle africaine rouge

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

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

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.

Tomate sauvage à petits fruits rouges

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

COURGES, CONCOMBRES, CALEBASSES ET AUTRES CUCURBITACÉES

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

les courgettes sont toutes des courges qui se mangent petites.

Elles sont souvent non coureuses, prévoir au minimum un mètre carré.

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. Semences issues du jardin de Sylvain Musseri (04)

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 2018

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 2018

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

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. Semis : mars à avril à l'abri en godets et repiquer en mai/juin. ou direct en pleine terre en mai

Courgette petite grise d'Alger — CUCURBITA PEPO

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

Courgette verte Zuboda - CUCURBITA PEPO

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

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

Courgette blanche d'Egypte — CUCURBITA PEPO

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.

Cyclanthere 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

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. Semences issues du jardin de S. Musseri (04)

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 actangula.

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 TÂCHETÉES

Nous pensons que ce groupe de laitues est très ancien. Elles s'utilisent à couper mais font aussi des pommes. Nous expérimentons en ce moment une Laitue mouchetée de Salasc (Pays du Lodévois).

L'extrême diversité du mouchetage fait que chaque individu est unique. Peut-on parler de variétés populations ?

Laitue sanguine graine blanche

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.

Lolo Rossa

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. Pomaison 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 rougissant.

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.

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 quelque 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 chicon de Vendée

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 pommaison.

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.

Laitue langue-de-bœuf

Jolie laitue qui ressemble à une romaine de forte taille avec des feuilles brunes et allongées. Elle est croquante et pomme 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 - INDISPONIBLE EN 2018

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

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 précédentes ; on sème les salades tous les 15 jours pour en avoir d'avril aux gelées.

HERBES À SALADES

Aneth officinal — ANETHUM GRAVEOLENS - **INDISPONIBLE EN 2018**

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 Îles 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

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 2018**

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 resème facilement.

Roquette sauvage — DIPLTAXIS TENUIFOLIA - **INDISPONIBLE EN 2018**

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 resème facilement.

Moutarde brune — BRASSICA JUNCEA

C'est une moutarde japonaise de belle taille. Sa particularité est une 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

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

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.

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.

Arroche blonde - INDISPONIBLE EN 2018

Cette variété est blonde. Les arroches en général produisent de grandes feuilles et sont connues pour remplacer les épinards en été.

Baselle rouge — BASELLA RUBRA

La baselle est une plante grimpante dont on consomme les feuilles charnues, mucilagineuses tout l'été. Le fruit qui renferme la graine est constitué d'une pulpe violacée.

La feuille est pourpre, tendre, succulente et charnue.

Baselle verte — BASELLA ALBA - INDISPONIBLE EN 2018

Cette variété possède un feuillage vert soutenu et les mêmes caractéristiques que la précédente.

Blette à carde 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.

Blette verte à carde 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.

Cardon plein blanc inerme — CYNARA CARDONCULUS

Récolte 2016 - Environ 20 graines

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

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 en sol assez frais. Usage nombreux en cuisine traditionnelle.

Chou noir de Toscane — BRASSICA OLERACEA

Ce chou ne pomme 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 pomme 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 commune — ALIUM SCHOENOPRASUM - INDISPONIBLE EN 2018

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

Livèche officinale — LIVESTICUM OFFICINALIS - INDISPONIBLE EN 2018

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 - INDISPONIBLE EN 2018

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.

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 - **INDISPONIBLE EN 2018**

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.

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 2018**

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. Récoltée sauvage à côté du jardin... Un pied peut vivre dix ans et plus. Le parfum est d'une grande délicatesse. Nombreux usages thérapeutiques.

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

J'ai failli la perdre mais la voilà ! 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 2018

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

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.

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

Haricot merveille de Venise - INDISPONIBLE EN 2018

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 sanguino à ramer - INDISPONIBLE EN 2018

Très belle variété à ramer. Le grain rappelle le coco rose d'Eyragues mais celui ci est plus gros, très productif et de bonne rusticité; La gousse est jaune panachée de rouge.

Haricot cornu 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 - INDISPONIBLE EN 2018

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 - INDISPONIBLE EN 2018

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

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 — PHASEOLUS VULGARIS

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 filet à ramer Weinlanderin - INDISPONIBLE EN 2018

Grain de type rognon couleur crème marbré de noir. Le filet ou la gousse sont verts légèrement rayés de rouge. Cette souche provient de suisse ou la variété est maintenue en biodynamie.

Tardive, elle est disponible quand les haricots filets deviennent rares.

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 nain violet

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

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 chaire 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 tous 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 couer 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.

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 hampes 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.

Compagnon blanc — SILÈNE LATIFOLIA - INDISPONIBLE EN 2018

Cette caryophyllacée est spontanée dans mon potager mais je n'ai pas pu m'empêcher d'en faire la graine. Une plante rustique vivace, qui se ressème, se couvre de sortes de clochettes blanches tout le printemps. À rabattre pour une floraison d'automne. Une plante sauvage remarquable, une plante compagne.

Coquelourde des jardins — LYCHNIS CORONARIA

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

Corbeille d'argent — CERASTIUM SP

Cette céraiste couvre le sol d'un ton gris et léger. Très résistante à la sécheresse par son feuillage protégé de poils, elle peut servir à végétaliser des endroits ingrats. Sa floraison blanche se déroule en mai juin.

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.

Morelle douce amère — SOLANUM DULCAMARA - INDISPONIBLE EN 2018

Encore une plante qui soigne mais qui peut aussi empoisonner. Donc on évitera les expériences. Son usage homéopathique peut nous éclairer sur ses vertus. Mais c'est surtout une très belle plante vivace aux fleurs mauves puis aux baies rouges dont raffolent les oiseaux. Plante pour jardin sauvage.

Panicaut à tiges bleues — ERYNGIUM SP - INDISPONIBLE EN 2018

Belle ombellifère aux fleurs et tiges d'un incroyable bleu métallique. Rustique et résistante à la chaleur.

Pavot cornu — GLAUCIUM CORNICULATUM

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

Pavot d'Orient — PAPAVER ORIENTALIS

Il est comme un coquelicot géant rouge écarlate. Sa floraison spectaculaire lui donne une place d'importance au jardin des vivaces. En été, il disparaît totalement et repousse à l'automne. Sa racine pivot lui permet de résister à la sécheresse.

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.

Salicaire Commune — LYTHRUM SALICARIA

Haute labiée des milieux humides, de fossés et bords de route. Hampe florale rose, puissante. Plante phyto-épurative.

Verveine de Bueno Aires — VERBENA BUENARIENSIS

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

SEMENCES DE 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

C'est un mélange de couleur rose, pourpre, blanche d'une fleurs 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

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 de Californie — ESCHSCHOLZIA CALIFORNICA - **INDISPONIBLE EN 2018**

L'emblème de la Californie, aussi de Mac (proposée 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 — NICOTINIA 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 2018**

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 élevé orange — TAGETE RECTA

Cette variété possède des fleurs orange. Les tagètes sont connus pour éloigner certains parasites.

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 nématocides (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. Elle revient au jardin.

Millet noir — SORGHUM NIGRUM - INDISPONIBLE EN 2018

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

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

IPOMÉES ET AUTRES GRIMPANTES

Cardiosperme — CARDIOSPERMUM SP

Elégante 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.

Domage 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 et illustration de couverture - Maëva Bac et Alice Danneyrolles.