

Plants potagers et d'aromatiques 2017

Les Jardins des Mondoux, 87150 Champagnac la Rivière
tél. 06 52 21 78 01 gitta.wulf@yahoo.com www.lesmondoux.fr



Vente à la ferme

tous les samedis 10-12H

Marchés: Piégut (merc), Châlus (vend)

Epicerie bio de St Pierre de Frugie

Journée Portes Ouvertes

Dimanche 28 mai

Vente de plantes de 10h-18h
et diverses animations

Tous les plants sont produits en agriculture biologique à partir de semences bio en serres non-chauffées.
Il n'y a pas d'utilisation de variétés hybrides, vous pouvez ressemer vos graines !

Ateliers proposés en 2017: Fabrication d'un purin d'ortie (29 avril), Réussir ses semis (24 juin), Faire ses boutures (29 juillet), Produire ses graines (23 sep). Les ateliers sont gratuits, et sur réservation. Samedis 15h.

TOMATES à 1,10€

Ananas: chair jaune orangée striée de rouge

Auriga: précoce, fruits orange vif à chair ferme

Black Cherry: petits fruits violets foncés, très bonne

NOUVEAU Calabash pourpre: fruits étoilés, très bons

cocktail Zuckertraube: petits fruits rouges délicieux!

Green Zebra: fruits verts striés de jaune, doux

Goldene Königin: fruits jaunes, doux et savoureux

Marmande: fruit côtelé rouge rond, assez résistante

Matina: variété précoce, fruits rouges, rondes

Merveille des Marchés: belle tomate rouge ronde

Noire de Crimée: gros fruits, sucrés, chair rouge foncée

Poire jaune: petits fruits piriformes, sucrés, décoratifs

Raisin vert: petites tomates vert-jaune, savoureux

Roma: pour conserves et coulis, fruits oblongs

Rose de Berne: beaux fruits rouge-rose, très savoureuse!

Saint Pierre: demi-hâtive, bonne résistance

TOMATES à 1,20€

Andine: presque sans graines, chair douce, exquise

Beefsteak: très gros fruits, saveur extra douce

Cerise rouge: productive, ne se palisse et ne se taille pas

Cerise jaune: grappes de petits fruits jaunes, décorative

Coeur de Boeuf: gros fruits, presque ss graines, t.douce

NOUVEAU CdB orange: gros fruits orange, très savoureux

CUCURBITACEES à 1,50€

Courgette verte: allongée, verte foncée, productive

Courgette jaune: jaune d'or, savoureuse, tendre

Courgette ronde: très utilisée pour farcir

Melon: rond, lisse, chair orange, succulent

Concombre: vert, bien arroser l'été

Cornichon de Bourbonne: prolifique, ferme et savoureux

Melon à confiture: chair vert pâle, pour confiture

Pastèque: chair rouge, rafraîchissante l'été

COURGES à 1,60€

Citrouille: gros fruits rouges côtelés, chair fine

Bleu de Hongrie: fruits 5 à 8 kg, savoureuse

Butternut: peu de graines, goût délicieux

Giraumon (ou Turban Turc): décorative, chair fine

Jack be little: courges oranges Halloween en miniature

Musquée de provence: gros fruits, pour soupes

Patidou: petite courge sucrée (Sweet Dumpling)

Pâtisson: se consomme jeune

Potimarron: goût de châtaigne, pas besoin d'éplucher

Spaghetti: chair cuite se défait sous forme de spaghettis

AUBERGINES, POIVRONS, PIMENTS, PHYSALIS à 1,70€

Aubergine violette: productive, fruits violets, longs

NOUVEAU Aub. blanche Dourga: allongée, très bonne

Physalis: petits fruits oranges, doux-acidulés

Piment de Cayenne: saveur brûlante, pour marinades

Piment de la Bresse: fruits pointus, saveur forte

Poivron rouge: très productif, fruit allongé, charnu

Poivron jaune: jaune or à maturité, doux, demi-pointu

NOUVEAU Poivron doux très long des Landes

SALADES à 0,25€

Laitues: Appia/ Reine de Mai/ Sucrine/ Merveille 4 Saisons/ Reine de Juillet/**NOUVEAU** Romaine

Batavias: Dorée de printemps/ Rouge Grenobloise/ Goutte de sang/ Reine des Glaces

Laitues à couper: Feuille de chêne rouge/ Biscia Rossa/ Lollo Rossa/**NOUVEAU** Cressonnette marocaine

Chicorées (à partir juin): Frisée/ Géante Maraîchère/ Rouge de Vérone/Scarole d'Anjou/**NOUVEAU** Pain de sucre

CHOUX à 0,50€

Brocoli : peut passer l'hiver en climat doux
Cabus blanc : tête serrée, t.b. pour la choucroute
Chou-fleur : précoce, très blanc
Chou pointu : précoce, gout sucré
Chou-rave : délicieux, peut être mangé cru ou cuit
Chou Romanesco : pomme jaune, goût très fin

Chou rouge : taille moyenne, goût fin
A partir de juin :
Chou de Bruxelles : très rustique au froid
Chou de Chine Pe-Tsai : allongé, croquant
Chou vert (kale) : ne forme pas de pomme
Chou de Milan : feuillage vert cloqué

AUTRES LEGUMES

NOUVEAU Arroche : remplace l'épinard en été 1,40€
Betterave rouge : ronde 0,35€
Blette blanche : feuillage vert, cardes blanches 0,80€
Blette multi-color : cardes jaunes, roses, rouges... 0,80€
Cardon : blanchir les côtes 1,80€
Céleri-rave : racine bien ronde à chair blanche 0,60€
Céleri branche : on consomme tiges et feuilles 0,60€

NOUVEAU Claytone : pourpier d'hiver 1,40€
Fenouil : à récolter dès la formation du bulbe 0,60€
NOUVEAU Luffa : éponge végétale 2,50€
Mais doux : un délice cuit avec du beurre fondu 1,20€
NOUVEAU Oignons blancs : rustique 0,30€
Poireau d'automne : Jaune Gros du Poitou 9€/50
Poireau d'hiver : Géant d'Hiver 9€/50
NOUVEAU Tetragone : cuit délicieux 1,40€

LEGUMES VIVACES à 2,90€

Artichaut : consommé cru ou cuit, en vinaigrette...
Chou perpétuel : on cueille les feuilles
Ciboule (ou cive) : les feuilles repoussent
Ciboule de Chine : ciboulette à saveur d'ail

NOUVEAU Epinard-Oseille : précoce
Poireau perpétuel : (à partir août)
Rhubarbe : pour tartes ou confitures
NOUVEAU Roquette sauvage: saveur épicée

AROMATIQUES ANNUELLES à 2,20€

Aneth : condiment par excellence du concombre
NOUVEAU Anis: vertus digestives
Armoise : pour décoctions insectifuges
Basilic Grand Vert : très productif
Bourrache : très mellifère, fleurs+feuilles en salade
Camomille matricaire : la meilleure pour les tisanes
NOUVEAU Céleri à couper : assaisonnement
Cerfeuil : délicieux condiment. Planter à mi-ombre

Coriandre : utilisée comme le persil
Cumin : graines facilitent digestion du chou
Dracocéphale de Moldavie : thé moldave
Marjolaine : utilisation comme l'origan
NOUVEAU Pourpier doré : feuilles charnues en salade
Roquette : goût relevé, pour salades
Sarriette annuelle : condiment des haricots, mellifère

AROMATIQUES BISANNUELLES à 2,60€

Angélique : pour tisanes et en cuisine
Carvi : appelé aussi « cumin des prés »
Persil : feuillage simple, parfumé, très productif

Raifort officinal : goût de cresson, salé-amère
Sauge sclérée : mellifère, odeur de citronnelle

AROMATIQUES VIVACES à 3,20€

Absinthe : à consommer avec modération
NOUVEAU Achillée millefeuille : anti-spasmodique
Aspérule : pour aromatiser des jus, gelées
NOUVEAU Aurone : renforce l'estomac et la digestion
NOUVEAU Camomille romaine : pb d'estomac, nausées
NOUVEAU Cataire : " l'herbe à chats "
Ciboulette : pour salades, soupes, fromage blanc, oeufs...
Consoude : pour fabrication de purins de plantes
Estragon : apéritive, digestive
Grande camomille : digestive, calmante
Guimauve : mellifère, médicinale et ornementale
NOUVEAU Hélichryse : " plante curry "
Hysope : arbrisseau nain à fleurs bleu intense
NOUVEAU Lavande : favorise sommeil, antiseptique
Livèche : « céleri perpétuel »
NOUVEAU Marrube blanc : bon contre la toux
Mélisse : médicinale, condimentaire et pour tisanes
NOUVEAU Menthe-coq : maux d'estomac, rhumes
Menthe : rafraîchissante, tonifiante, pour tisanes

Millepertuis : « herbe de la Saint Jean »
NOUVEAU Monarde : aromatiser salades de fruits
Origan : pour plats italiens, très mellifère
Oseille : pour salades ou omelettes
Pimprenelle : pour salades et sauces
NOUVEAU Raifort d'Allemagne : rapé pour sauces
Réglisse : racines aromatiques, tonifiantes et digestives
Romarin : mellifère, pour légumes, pommes de terre
Rue : belle plante au feuillage insolite, insectifuge
NOUVEAU Santoline : éloigne les mites textiles
Sarriette vivace : facilite la digestion, antiseptique
Sauge officinale : belles fleurs bleues, polyvalente
NOUVEAU Tanaisie : pour décoctions insectifuges
Thym ordinaire : feuillage très aromatique, fleurs roses
Thym citron : délicieux en tisane au miel
Valériane : calme les nerfs, facilite le sommeil
Verveine citronnelle : pour tisanes, rentrer avant l'hiver
Verveine officinale : calmante, digestive, rafraîchissante

FLEURS ANNUELLES à 1,80€

Agastache anisée/ Capucines/ Chrysanthème comestible/ Cosmos/ Mauve de Mauretanie/ Muflier/ Pois de senteur/ Rudbeckia/ Salpiglossis sinuata/ Souci/ Suzanne aux Yeux Noirs/ Tagètes nématicide/ Tournesol/ Vipérine/ Volubilis

FLEURS VIVACES/ PLURI-ANNUELLES à 2,40€

Ancolie/ Arnica montana/ Echinacea purpurea/ Lupin de Russell/ Onagre/ Pavot de Californie/ Rose trémière

Les Jardins des Mondoux, tél. 06 52 21 78 01, www.lesmondoux.fr