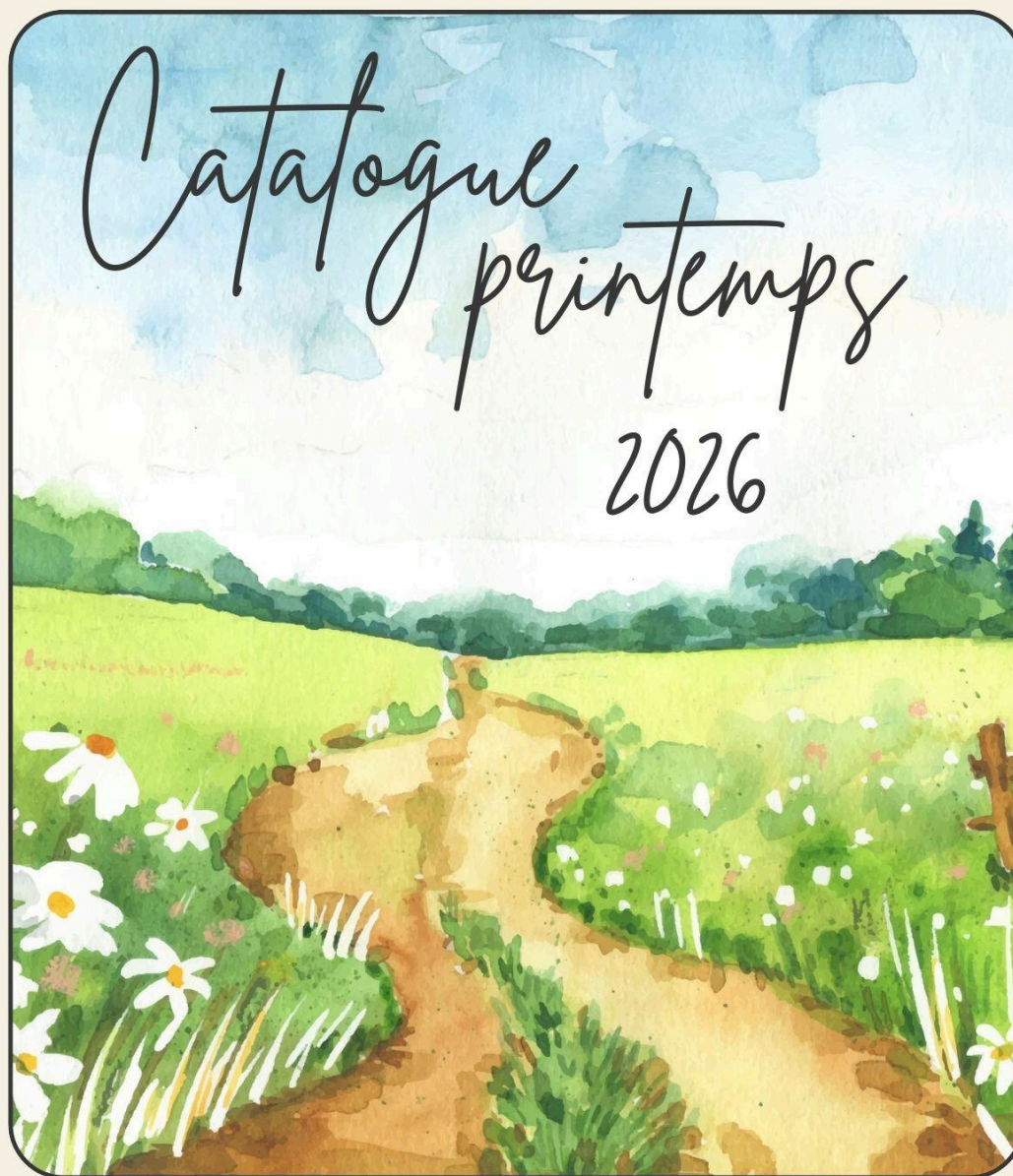




PÉPINIÈRE TERRE D'Ô
PLANTS POTAGERS, AROMATIQUES ET
MÉDICINALES

7bis, route de la Vignerie
17810 ECURAT

06 28 71 58 58
terredo17@gmail.com
www.ofollesherbes.com
Siret 88036673700018



Informations Pratiques

- Nous vous invitons à passer commande le plus tôt possible par **courrier**, **téléphone** ou **mail**; certaines variétés étant produites en petites quantités.
- Nos plants sont vendus en **godets**, principalement en 8x8x8 et 9x9x9.
- Pour faciliter le repérage des différentes variétés, chaque plant sera étiqueté.
- Nous n'utilisons que des **semences paysannes reproductibles**, tous nos plants sont issus de nos propres semis/boutures.
- Nos serres ne sont pas chauffées. Les plants évoluent avec le propre rythme de la Nature.
- Nous ne faisons pas d'expéditions et le **paiement** s'effectuera à la réception des plants. Toutes les commandes seront à récupérer à la pépinière sur Ecurat. Vous serez informés par mail ou téléphone lorsque la votre sera prête. (paiement par CB, espèces ou chèque)

OUVERTURE de la pépinière : Avril à Juin, le samedi matin de 10h à 12h OU en semaine en nous prévenant par téléphone.

ATTENTION : il est possible de commander jusqu'au **15 Avril**. Après cette date, nous ne prenons plus de réservations mais il sera toujours possible de venir acheter des plants sur place.

Plants Potagers

Artichauts (astéracées) : 3e

- **Artichaut Impérial Star :**

Légume vivace. Artichaut précoce de type globe à végétation vigoureuse. 7 à 8 fruits par pied. Très bonne qualité gustative, douce et tendre.

Aubergines (solanacées) : 2e



- **Aubergine Monstrueuse de New-York :** Fruit arrondi, violet foncé, très gros. Chair ferme, d'excellente qualité contenant peu de graines. Variété tardive.
- **Aubergine Ping Tung :** Fruit très allongé et légèrement courbé de couleur violet-argenté et pouvant atteindre 30cm de long. Variété précoce.
- **Aubergine de Toulouse :** Précoce et très productive. Fruits violets, longs et cylindriques.
- **Aubergine de Barbantane :** Variété précoce, formant de belles grappes de 3 à 4 fruits allongés d'environ 300g.

Betteraves (amaranthacées) : 2.50e (Barquette de 6 minimottes)

- **Betterave de Détroit :** Racine formant de belles boules rondes de taille moyenne, à peau lisse et à chair rouge.

Céleri à couper (apiacées) : 2e

- **Céleri à couper Pipe creuse de Malines :** Plante touffue aux feuilles et côtes assez fines. Très rustique. Il s'utilise pour son feuillage aromatique.

Choux (brassicacées) : 2e

- **Chou Frisé /Kale Noir de Toscane :** Chou frisé aux longues feuilles vert foncé. Les feuilles sont tendres, savoureuses et se cueillent au fur et à mesure. Se consomme dès l'automne et pendant tout l'hiver.

Concombres & Cornichons (cucurbitacées) : 1.80e

- **Concombre Tanja** : Fruit allongé, vert foncé, environ 35 cm avec très peu d'épines. Absence d'amertume.
- **Cornichon Vert fin de Meaux** : Ancienne variété productive et rustique, à fruits allongés. La cueillette se fera tous les 2-3 jours.

Côtes de Bette (chénopodiacées) : 2e

- **Côte de Bette Verte à Carde Blanche 3** : Grandes côtes, plates très blanches de 35 à 45 cm de long. Résistante au froid et bonne tenue à la montaison.

Courges (cucurbitacées) : 1.80e

- **Potimarron Red Kuri** : Fruits rouge-orangé à peau fine et tendre. Sa chair jaune foncé, sucrée, parfumée, avec un très net goût de châtaigne. Bonne productivité, 3 à 7 fruits par pied. Excellente conservation. On le consomme en purée, tourte, gratin, potage.
- **Courge Musquée Butternut** : Fruit beige rosé, allongé et renflé au bout, à la chair orange, fine et goûteuse. Poids 1 à 2 kg. Son goût musqué délicieux sera parfait pour réaliser des veloutés, gratins, soufflés, frites, purées ou tartes.
- **Courge Spaghetti** : Variété dont la chair, une fois cuite, se défait en forme de spaghettis. Les fruits se consomment mûrs lorsqu'ils sont bien jaunes.



- **Courge Baby Boo** : Mini courge de 8 cm de diamètre. Fruit rond, aplati et très côtelé à l'épiderme de couleur blanc crème. Chair blanche particulièrement sucrée au goût prononcé de châtaigne. Production de 8 à 20 fruits par pied.
- **Courge Rouge Vif d'Etampes** : Originaire d'Etampes. Fruit côtelé et aplati à l'épiderme rouge vif. Chair épaisse et tendre de couleur jaune orangé. Poids moyen de 5 à 6 kg pouvant atteindre 15 kg.
- **Courge Tristar** : Fruit gris bleu, de 20 à 35 cm de diamètre et de 2 à 8 kg. Chair jaune orangée épaisse et douce. Excellente qualité gustative. A cuisiner en potage, purée, gratin. De 2 à 5 fruits par pied.



Courgettes (cucurbitacées) : 1.80e

- **Courgette Verte de Milan** : Fruit allongé, vert foncé, brillant. Variété très productive et non coureuse.
- **Courgette de Nice à Fruit Rond** : Fruits ronds très savoureux. Récolter les fruits lorsqu'ils sont petits, 8 à 9 cm de diamètre, les consommer farcis, en gratins et en ratatouille. Variété non coureuse.

Maïs (poacées) : 2e

- **Maïs Pop-Corn** : Variété précoce pour le Pop-corn. Hauteur moyenne d'1m50. La récolte se fera lorsque le grain sera bien dur.
- **Maïs Des Indiens** : Beaux épis bariolés allant du jaune clair au bleu nuit à maturité. Les épis se consomment quand les grains sont tendres et laiteux.
- **Maïs Doux Golden Bantam** : Variété Hâtive à épis jaune. Bonne qualité gustative. Les épis se consomment quand les grains sont tendres et laiteux.



Melons (cucurbitacées) : 2e

- **Melon Cantaloup Charentais** : Fruit rond, lisse, vert pâle. Chair succulente.

Oseille (polygonacées) : 3e

- **Oseille Sanguine** : Mêmes utilisations que pour l'oseille commune, mais cette variété possède un feuillage vert clair nervuré de rouge.



Poivrons & Piments (solanacées) : 2e

- **Poivron Doux d'Espagne** : Très gros fruit allongé de 15 cm de long et 10 cm de large. Chair épaisse et à la saveur douce. Variété très productive.
- **Poivron Doux Très Long Des Landes** : Fruit mince et long, à chair épaisse non piquante. Rouge à maturité. Saveur douce excellente.
- **Poivron Jaune Carré d'Asti** : Gros poivron carré, jaune foncé à maturité. Avec sa chair ferme et juteuse, une peau fine qui se pèle facilement. C'est le poivron idéal pour les conserves.
- **Poivron Chocolat** : Fruit régulier de la même couleur que le chocolat au lait. Peau fine, chair très douce et délicieuse.
- **Poivron Ariane** : Superbe couleur orange à maturité complète pour ce poivron carré, à chair épaisse et aromatique.



- **Piment Végétarien** : Variété très populaire aux Antilles. Petit fruit allongé de 12 cm de long. Il a la particularité d'avoir les arômes du piment mais sans le piquant ! Rouge à maturité.
- **Piment Calabrese** : Variété productive aux petits fruits ronds groupés en buisson de couleur rouge vif à maturité. 6/10 sur l'échelle de scoville.
- **Piment de Cayenne** : Fruit rouge vif, recourbé, à chair piquante. 10 à 12 cm de long. 6/10 sur l'échelle de scoville.
- **Piment Sucette de Provence** : Le fruit est effilé et allongé d'environ 10 cm de long. Chair fine et piquante. 4 à 7/10 sur l'échelle de scoville.
- **Piment Habanero Orange** : Fruit orange à maturité, à la peau fine et d'environ 4 cm de long. Bonne productivité. Piquant !! 10/10 sur l'échelle de scoville.



Rhubarbe (polygonacées) : 4e

- **Rhubarbe Victoria** : Vigoureuse plante vivace aux grandes feuilles nervurées, vert pâle. Le pétiole vert rougeâtre, épais et charnu est la partie comestible de la plante. La rhubarbe sert à confectionner des tartes, de la confiture, de la marmelade, de la compote ou du coulis. Ses feuilles, laissées à macérer dans l'eau, donnent un purin aux propriétés insecticides.

Salade (astéracées) : 2.50e (barquette de 6 minimottes)

- **Laitue Radichetta** : Laitue rustique, facile à cultiver, de bonne conservation une fois cueillie. Vous pourrez prendre les feuilles une à une ou bien la couper entière en une seule fois. Les feuilles sont croquantes et savoureuses. (barquette de 6 minimottes)

Tomates (solanacées) : 1.60e

Tomates Cerises / Cocktails :

- **Tomate Cerise rouge** : Variété précoce, vigoureuse et productive. Longues grappes de 10 à 20 petits fruits rouges de 10 g environ.
- **Tomate Black Cherry** : Précoce et vigoureuse. Tomate cerise aux nombreux fruits d'environ 20 à 25 g. Dans les tons rouge foncé à noir. Saveur sucrée.
- **Tomate Miel du Mexique** : Très belle variété, productive, résistante à la sécheresse. Petits fruits ronds, rouge-vif, juteux et savoureux.
- **Tomate Osu Blue** : Fruit qui contient dans son épiderme un pigment bleu. 5 à 7 cm de diamètre. Peau bleue à violet foncé qui devient à maturité avancée. Grappe de 5 à 8 fruits.



Tomates Calibre Moyen :

- **Tomate Black Zébra** : Magnifique variété de mi- saison. Les fruits, de taille moyenne, sont noirs à rayures vert doré. Chair de saveur douce et fruitée. Fruits de 100 à 150g et de 5 à 6 cm de diamètre.

- **Tomate des Andes** : Variété de mi- saison originaire de la Cordillère des Andes, elle est aussi connue sous le nom d'Andine cornue. Ses fruits sont allongés et pointus, de 80 à 150g. Chair ferme, juteuse, douce et exquise ! A utiliser en salade ou en coulis.
- **Tomate Merveille des Marchés** : La tomate Merveille des marchés est une variété très productive, de saison. Le fruit est rond, très légèrement aplati, à la peau lisse rouge franc et à la chair rose. Elle contient peu de pépins et présente une excellente qualité sur le plan gustatif. Elle se prête bien aux farcis.
- **Tomate Rose de Berne** : Variété de mi- saison. Fruits de 120 à 180 g. Une excellente tomate si elle est récoltée à maturité. Fruits à peau très fine, chair dense, juteuse, sucrée et très parfumée. Une des meilleures en salade.



- **Tomate Reine des Hâtives** : Variété précoce qui produit des fruits de 8 à 10 cm de diamètre, de 60 à 110g, rouge ronds à aplatis et subtilement côtelés. Chair bien colorée. A utiliser en salades et conserves.
- **Tomate Kaki Coing** : Beaux fruits d'une couleur orange-abricot éclatante. Chair plutôt ferme et savoureuse. Une tomate facile à peler et riche en bêta-carotène ou vitamine A.



Tomates Gros Calibre :

- **Tomate Noire de Crimée** : Variété tardive dont les fruits, gros et côtelés, ont la peau et la chair rouge foncé. Chair dense, douce et sucrée. Rehausse le charme des plats de tomates multicolores ! Bonne résistance à la sécheresse.
- **Tomate Ananas** : Variété tardive. Très beaux fruits à chair jaune orangée striée de rouge, savoureuse et très parfumée. Contient peu de graines. Excellente en salade.
- **Tomate Brandywine Rose** : Ancienne et célèbre variété, productive, vigoureuse, de mi-saison. Gros fruits rose écarlate, légèrement aplatis, de saveur prononcée. Feuillage de pomme de terre.
- **Tomate Beefsteak** : Tardive. Fruit rond rouge de gros calibre pouvant atteindre de 200 g à 1 kg. Chair épaisse et fondante, présentant très peu de graines. Idéale à farcir ou en tranches.



- **Tomate Coeur de Boeuf** : Très gros fruits rose en forme de cœur. Très goûteuse et parfumée, avec peu de graines.
- **Tomate Potiron Ecarlate** : Tardive. Plante très vigoureuse, fruit pouvant atteindre 1 kg. Bicolore jaune et rouge, légèrement côtelé, en forme de potiron. Sa chair est dense, particulièrement parfumée. Idéale pour les farcis.
- **Tomate Marmande** : La célèbre tomate Marmande est une variété assez précoce, vigoureuse et productive, fruits de 150 à 250 g, chair ferme, sucrée, parfumée, de bonne qualité. En salade, à farcir ou sauce.
- **Tomate Striped German** : Variété ancienne de mi-saison, aux très gros fruits à fond rouge striés de jaune. Magnifiques en tranches. Excellente saveur, très sucrée.
- **Tomate Saint Pierre** : Variété classique demi-hâtive, à gros fruits fermes. Bonne résistance aux maladies et bonne conservation.
- **Tomate Verte de Tante Ruby** : Excellente tomate de couleur verte avec des reflets roses, de type "beefsteak". Fruits légèrement aplatis, côtelés et parfumés. Goût remarquable, à essayer !



Petits Fruits

Physalis (solanacées) : 2e

- **Physalis - Coqueret du Pérou** : Nombreux petits fruits de la grosseur d'une cerise, jaune-orange, enfermés dans une cloche ajourée, juteux et légèrement acidulés. Ils se conservent à l'abri jusqu'à Noël. Plante annuelle buissonnante dont les tiges atteignent 70cm à 1m. Riche en vitamine C.



Aromatiques et Médicinales :

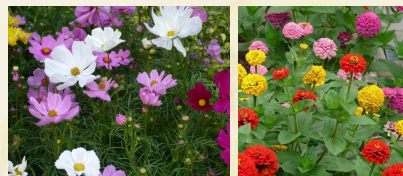
Les Annuelles :

Fleurs comestibles et utiles au Jardin. 2e

- **Bleuet (Centaurea Cyanus)** : Il se caractérise par ses longues tiges aux feuilles effilées portant de magnifiques fleurs doubles de couleur bleu violacé.
- **Bourrache (Borrago Officinalis)** : Plante très mellifère. Ses multiples fleurs étoilées variant du bleu au mauve sont très décoratives et comestibles. Vous pourrez aussi consommer ses feuilles comme des épinards. Se ressème très facilement !
- **Camomille Matricaire/Allemande (Matricaria Chamomilla)** : Ses fleurs, séchées, entrent dans la composition d'infusions ou de liqueurs. Propriétés antispasmodiques, calmantes.
- **Capucine Naine (Tropaeolum majus nanum)** : Fleurs rouge-orangés, jaunes, blanches et bicolores. Goût poivré, parfait pour agrémenter vos salades d'été. Les graines, encore vertes, pourront aussi être confites dans du vinaigre comme des câpres.



- **Cosmos Bipinnatus (Cosmos Bipinnatus)** : Belle plante au feuillage léger, fleurs roses, blanches et violettes. Hauteur 100-150 cm. Les fleurs sont comestibles avec un goût parfumé, vous pourrez utiliser les pétales dans vos salades estivales.
- **Zinnia à Grandes Fleurs (Zinnia Elegans)** : Floraison abondante, fleurs aux coloris variés. Plante rustique et de longue floraison. Hauteur : 100-120 cm.



- **Œillet d'inde Nain (Tagètes patula)** : Fleurs simples, dans les tons bruns et or. Utiles au potager, au pied des tomates par exemple. Action nématocide. Propriétés médicinales également pour les affections cutanées.
- **Soucis des Jardins (Calendula Officinalis)** : Connu pour ses bienfaits sur la peau ! Ses fleurs sont également comestibles et seront présentes dans votre jardin jusqu'à la fin de l'automne. C'est un répulsif pour les pucerons, sa culture est conseillée au voisinage des tomates et des choux !

- **Tagète Miniature (Tagetes signata pumila)** : Cousine de l'œillet d'Inde, celle-ci forme une touffe assez compacte de 25cm, parfum très agréable d'agrumes. Petites fleurs simples jaune d'or et orange. Fleurs et feuilles peuvent parfumer les desserts.
- **Thé des Jardins (dracocephalum moldavica)** : Plante très mellifère, également nommée 'Dracocéphale de Moldavie'. Floraison superbe. Elle dégage une agréable odeur de citron. Les feuilles et fleurs peuvent s'utiliser en infusion.



- **Gaillarde (Gaillardia Aristata)** : Une plante très prisée par nos grands-mères pour sa floribondité et sa facilité de culture. Fleurs dans les tons jaune, rouille et acajou. Hauteur de 30 à 40 cm. Floraison de mai à juillet. (bisannuelle à vivace)



- **Tournesol Soleil (Helianthus Annuus)** : Tournesols de 1M50 de hauteur, jaune à grosses fleurs simples. Polyvalent, on peut le cultiver pour la fleur (tuteur naturel, arrière-plan d'un massif, bouquet) ou pour la graine (huile, à toaster, ou tout simplement pour le bonheur des oiseaux !)
- **Muflier (Antirrhinum Majus)** : Plante formant de belles grappes de fleurs aux coloris lumineux et nuancés, allant du pourpre au rose, jaune et blanc. Hauteur: 50cm. Floraison: juillet à octobre.



Les Aromatiques. 2e

- **Aneth (Anethum Graveolens)** : Un condiment rafraîchissant facile à cultiver. Les feuilles accompagnent agréablement concombre, fromage blanc, poissons, etc. On peut aussi utiliser les graines en condiment.

Les Basilics :

- **Basilic Grand vert (Ocimum Basilicum var.'Grand Vert')** : Grandes feuilles, port buissonnant. Très productif. Le grand classique des basilics.
- **Basilic Thaï (Ocimum Basilicum var. thyrsoiflorum)** : Variété à l'arôme épicé, note de réglisse prise dans la cuisine du sud-est de l'Asie.
- **Basilic Pourpre (Ocimum Basilicum Purpuracens)** : Extrêmement décoratif avec son feuillage violet, très parfumé.
- **Basilic Sacré Tulsi (Ocimum Tenuiflorum)** : Feuilles vertes et port buissonnant très ramifié. La « reine des herbes » en Inde. Ses vertus sont très nombreuses puisqu'il permet de purifier, de clarifier, d'alléger le corps et l'esprit. On ne l'utilise donc pas en cuisine comme les autres basilics mais comme remède universel : anti-stress, anti-infectieux, anti-inflammatoire, détoxifiant. A consommer en infusions.



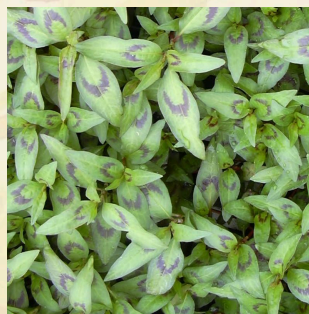
- **Coriandre (Coriandrum Sativum)** : Appelé aussi “persil arabe”, la coriandre en feuilles est utilisée en cuisine dans divers plats. Les graines assaisonnent salaisons, gibier ou viandes. Au jardin, semé dans les carottes, elle éloigne la mouche de la carotte.
- **Fénugrec (Trigonella)** : Plante à la saveur de Curry, port buissonnant de 50cm de haut. Ses graines, riches en oligo-éléments, ont des propriétés digestives et dépuratives. Les feuilles s'utilisent comme aromate, à la façon de la coriandre ou du persil.
- **Persil (Petroselinum sativum)** : Le persil commun est l'une des variétés les plus parfumées. Feuillage simple. Plante vigoureuse à la croissance rapide.

Les Vivaces : 3^e à 4^e

- **Absinthe (*Artemisia Absinthium*)** : L'absinthe est un arbrisseau très décoratif. Cette plante fût bien connue à la fin du XIX^e siècle où elle servait à préparer la liqueur d'absinthe ou fée verte. Aujourd'hui, elle accompagne parfois le thé à la menthe. Mise en sachets et placée dans les armoires, l'absinthe protège des mites. En purin, elle a des propriétés insectifuges, insecticides, répulsives et fongicides.
- **Agastache Anisée (*Agastache foeniculum*)** : Plante à l'odeur anisée, de très belles fleurs bleu mauve, groupées en épis apparaissent en été. Elles sont riches en nectar et très mellifères. Ses fleurs et feuilles pourront accompagner vos desserts, salades de fruit, vos infusions et se marient aussi très bien avec les poissons.



- **Ciboulette Commune (*Allium schoenoprasum*)** : Plante aux feuilles tubulaires allongées et creuses. Saveur au goût d'oignon mais en plus doux. Aromatise parfaitement les potages, salades et omelettes.
- **Consoude Officinale (*Symphytum officinale*)** : La Consoude sera utile autant dans votre assiette que dans votre jardin. Riches en vitamines A, C et B12, les feuilles se consomment en beignets ou cuites comme des épinards. Comme l'ortie, la consoude reste une plante vivace emblématique du jardinage naturel. Plantez des consoudes dans votre jardin, vous disposerez d'un bon engrais riche en potasse.
- **Coriandre Vietnamienne (*Persicaria odorata*)** : Plante très utilisée dans la cuisine asiatique. Très parfumée au goût de coriandre, un peu poivrée et citronnée. Facile à cultiver mais attention aux fortes gelées.



- **Echinacée Pourpre (Echinacea purpurea)** : Très belle plante mellifère au port dressé et pétales pourpres retombants. Plante médicinale reconnue pour renforcer le système immunitaire.
- **Estragon du Mexique (Tagète lucida)** : Aussi appelé 'œillet anisé', l'Estragon du Mexique possède un arôme puissant. Magnifiques fleurs jaune-orangé en été. Vous pourrez vous en servir dans vos desserts, poissons, infusions. Plante qui devra être protégée du froid l'hiver.
- **Estragon Français (Artemisia dracunculus)** : Plante au feuillage qui dégage un parfum anisé. Les feuilles de l'estragon français sont un constituant essentiel des sauces béarnaises, tartares..Elles s'utilisent dans de nombreux plats notamment poissons et légumes.



- **Fenouil Commun (Foeniculum vulgare)** : Très décoratif, vous pourrez utiliser les feuilles ou les graines avec leur parfum anisé incomparable. Propriétés médicinales digestives.



- **Géranium Rosat (Pelargonium asperum)** : Originaire de la Réunion, il possède un feuillage fortement aromatique à la senteur de rose. Sa floraison est rose avec des faisceaux pourpres. Ce géranium est apprécié avec les desserts, les salades de fruits. On peut faire infuser les feuilles dans du lait pour préparer des flans ou des crèmes. L'huile essentielle de géranium rosat est souvent employée pour éloigner les moustiques. Plante sensible au froid, à protéger l'hiver.
- **Guimauve (Althaea officinalis)** : Les racines de Guimauve peuvent être utilisées, une fois épluchées, comme bâton donné aux jeunes enfants pour aider leur dentition. Elles ont un effet calmant. On peut également utiliser ses racines pour substituer le blanc d'œuf en cuisine pour les sauces ou soupes afin d'épaissir. Les feuilles, quant à elles, peuvent être consommées cuites, comme des épinards.



- **Hélichryse (Helichrysum italicum)** : La plante curry. Elle peut s'utiliser pour remplacer l'épice du même nom, c'est-à-dire avec le poulet ou d'autres volailles, avec le riz ou les poissons. Il vaut mieux l'ajouter en fin de cuisson, pour préserver tout l'arôme de la plante. En plein été, on sent une odeur de curry plusieurs mètres autour de la plante.
- **Hysope (Hyssopus officinalis)** : Plante très utilisée dans la cuisine médiévale : fleurs et feuilles accompagnaient les salades, les légumes secs et les gibiers. Du fait de sa propriété à faciliter la digestion des graisses, elle accompagne toujours les viandes, notamment les grillades et les poissons gras. Les Romains en parfumaient les vins. Elle entre aussi dans la composition de nombreuses liqueurs, dont la célèbre chartreuse.



- **Lavande Aspic (Lavandula latifolia)** : La lavande aspic est une lavande agréablement parfumée qui donne des fleurs bleu mauve avec un feuillage argenté. Inflorescence ramifiée en trois épis. Vertus cicatrisantes pour la peau et utile lors de toux et problèmes bronchiques.
- **Livèche (Levisticum officinalis)** : Connu aussi sous les noms de 'Herbe à Maggi', 'Céleri perpétuel' ou 'Ache des Montagnes', cette plante dégage une forte odeur aromatique qui évoque le céleri. Très appréciée en cuisine avec de nombreux plats où l'on souhaite y apporter cette saveur.



- **Marjolaine Commune (*Origanum Majorana*)** : Proche de l'origan, elle possède un parfum très agréable, un peu épicé. Elle se mariera très bien avec les pizzas, les légumes d'été (aubergine, courgette) et apportera son arôme épicé à la ratatouille, aux omelettes, aux poissons et à différentes viandes.
- **Mauve de Mauritanie (*Malva sylvestris* var. *mauritania*)** : Les fleurs de cette Mauve sont magnifiques. Vous pourrez utiliser ses feuilles en cuisine : en salade ou comme des épinards. Les fleurs peuvent servir à décorer vos plats, les jeunes fruits peuvent se manger crus ou cuits, ou être conservés au vinaigre.



- **Mélisse (*Melissa officinalis*)** : La Mélisse dégage une bonne odeur de citronnelle, légèrement mentholée. De juin à septembre, de petites fleurs blanches, très mellifères, apparaissent à l'aisselle des feuilles. La mélisse officinale est très appréciée en infusion ou en cuisine.

Les Menthes :

- **Menthe Poivrée (*Mentha x piperita*)** : La menthe poivrée est un hybride naturel de menthe aquatique et de menthe verte. C'est une des menthes les plus puissantes au niveau du parfum.
- **Menthe Bergamote (*Mentha x piperita* f. *citrata* 'Bergamote')** : La menthe bergamote est une menthe au parfum de bergamote intéressante à utiliser en infusion ou avec les desserts.
- **Menthe Marocaine (*Mentha spicata* 'Nanah')** : La menthe marocaine est une menthe au parfum très suave particulièrement bien adaptée à la préparation du thé à la menthe. Mais sa douceur autorise à l'utiliser avec de nombreux plats aussi bien en entrée, qu'avec les desserts.
- **Menthe Chocolat (*Mentha x piperita* f. *citrata* 'chocolat')** : Variété de Menthe poivrée rappelant le parfum du chocolat 'After Eight'. Intéressante en infusion ou avec les desserts.

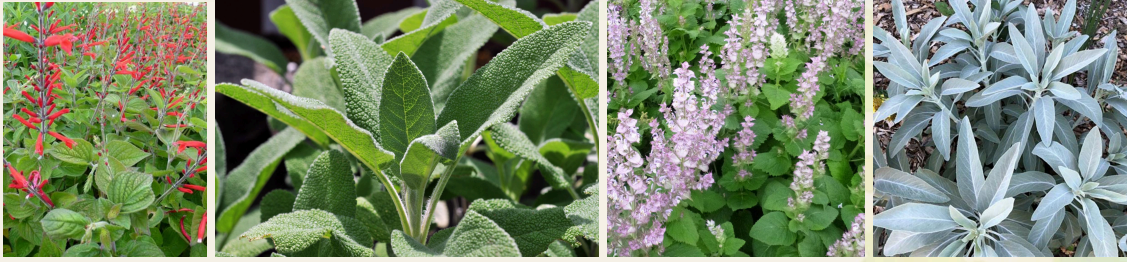
- **Origan (Origanum vulgare)** : L'origan commun est indispensable pour parfumer les pizzas, mais aussi tous les plats à base de tomates (coulis, sauce bolognaise), les pâtes, les grillades, le vinaigre..
- **Origan Doré (Origanum vulgare 'Aureum')** : L'origan doré s'utilise en cuisine comme l'origan commun. C'est une variété au beau feuillage doré, qui fera un excellent couvre sol. Préférez-lui un espace un peu ombragé pour qu'il conserve sa couleur lumineuse.
- **Pimprenelle (Sanguisorba minor)** : Plante dont les feuilles ont un goût de concombre. Très agréable dans les salades, crudités, vinaigrettes ou marinades. A consommer crue car cuite, elle perd sa saveur.



- **Romarin Officiel (Rosmarinus officinalis)** : En cuisine, il aura de nombreux atouts ! Se marie très bien avec les viandes rôties, les grillades et les ragoûts. Il accompagne avec bonheur les pizzas, les légumes farcis mais aussi les poissons et les coquillages. Il aromatise également l'huile d'olive, les sauces tomate et la ratatouille.
- **Sarriette Des Montagnes (Satureja montana)** : La sarriette est un sous-arbrisseau à port buissonnant, qui atteint 40 à 50 cm de haut et de large. Elle dégage un arôme fort et épicé, très apprécié en cuisine.

Les Sauges :

- **Sauge Ananas (Salvia elegans)** : La Sauge ananas est une plante arbustive qui dégage un parfum surprenant d'ananas. Elle développe une floraison généreuse à l'automne, rouge écarlate. Les feuilles et fleurs sont comestibles. A protéger du froid pendant l'hiver.
- **Sauge Officinale (Salvia Officinalis)** : La sauge officinale est connue depuis des siècles. On apprécie ce sous-arbrisseau, très odorant, un peu camphré, tant pour ses vertus médicinales que pour ses utilisations culinaires.
- **Sauge Sclarée (Salvia Sclarée)** : Plante condimentaire et ornementale très mellifère aux fleurs blanches teintées de bleu violacé. Ses feuilles sont utilisées pour aromatiser viandes, poissons, sauces et légumes. Elles sont également consommées en tisane.
- **Sauge Blanche (Salvia Apiana)** : Sauge aux feuilles gris argenté, presque blanches, très aromatiques. Les feuilles de la sauge blanche, une fois séchées, étaient brûlées comme de l'encens et servaient à purifier les lieux. C'est une plante importante dans la pharmacopée amérindienne. Plante peu rustique qu'il faudra protéger du froid.



- **Tanaisie Commune (Tanacetum Vulgare)** : Belle plante aux grandes feuilles finement divisées, dentelées rappelant celle de la fougère. Sa saveur est à la fois amère et légèrement citronnée, son arôme puissant. Les feuilles fraîches servent à aromatiser certains gâteaux et différentes pâtisseries, mais elles accompagnent aussi les poissons, les ragoûts et les fromages. Ses nombreuses propriétés insecticides comme fongicides en font une excellente plante compagne au potager. Elle est rustique, peu exigeante et facile à cultiver.
- **Thym Commun (Thymus Vulgaris)** : Le thym est un élément indispensable de la cuisine en Provence, il fait partie du bouquet garni et accompagne de nombreux plats. En infusion, il permet de soigner les gripes, la bronchite ou le rhume, il soulage les estomacs embarrassés et les foies fatigués.
- **Verveine Odorante (Aloysia citriodora)** : La verveine odorante est un sous arbrisseau vivace mais sensible au gel. Ses feuilles dégagent une agréable odeur citronnée.



Merci à vous de soutenir une agriculture paysanne et locale.

