

PÉPINIÈRE TERRE D'Ô

CATALOGUE

Plants Potagers, Aromatiques & Médicinales

Printemps
2024



7bis route de la Vignerie
17810 ECURAT
06 28 71 58 58
Siret 88036673700018



Plants Potagers

- Amarantes
- Arroches
- Artichauts
- Aubergines
- Betteraves
- Céleris
- Chénopodes
- Choux
- Concombres & Cornichons
- Côtes de Bettes
- Courges
- Courgettes
- Maïs
- Melons
- Oseilles
- Piments & Poivrons
- Rhubarbes
- Salades/Laitues
- Tomates



Petits Fruits

- Fraises
- Physalis



Aromatiques & Médicinales

Annuelles & Bisannuelles :

- Fleurs comestibles
- Aromatiques

Vivaces

Informations Pratiques

- Nous vous invitons à passer commande le plus tôt possible par **lettre, téléphone ou mail**. Ainsi, vous serez sûr d'être servi pour la totalité de votre commande car certaines variétés ne sont produites qu'en petites quantités.
- Nos plants sont vendus en **godets**, principalement en 8x8x8 et 9x9x9.
- Pour faciliter le repérage des différentes variétés dans votre jardin, **chaque plant est étiqueté**.
- Nous n'utilisons que des **semences paysannes reproductibles**, tous nos plants sont issus de nos propres semis et/ou boutures.
- Nos serres ne sont pas chauffées. Nous évoluons avec le propre rythme de la Nature.
- Nous n'effectuons pas d'expéditions et le **paiement** s'effectue à la réception des plants. Toutes les commandes seront à récupérer à la pépinière. Vous serez informés par mail ou téléphone lorsqu'elle sera disponible. (paiement par CB, chèque ou espèces).
- **ATTENTION** : il est possible de commander jusqu'au 31 Mars. Après cette date, nous ne prenons plus de réservations mais il sera toujours possible de venir acheter des plants sur place lors de l'ouverture le samedi matin de 10h à 12h ou sur RDV.



Pépinière Terre d'Ô
7bis route de la Vignerie
17810 ECURAT.
06 28 71 58 58
@ terredo17@gmail.com

Plants Potagers

Amarante (amaranthacées) : 2.00e

Amarante Algérie :

Plante comestible, (feuilles et graines). Qualité nutritionnelle intéressante (protéines, vitamines et minéraux). Les graines sont également sans gluten. Variété avec feuilles vertes et magnifique panicule rouge. « Algérie » : joie en espagnole !



Arroche (chénopodiacées) : 2.00e

Arroche Rouge :

Grandes feuilles larges et souples, rouge-violet, sur une tige de plus d'1m. Les feuilles se consomment crues (goût iodé) ou cuites comme l'épinard.

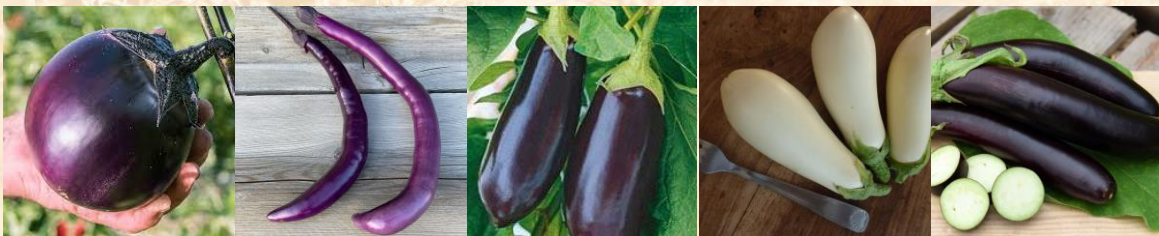


Artichauts (astéracées) : 3.00e

Artichaut Impérial Star :

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

Aubergines (solanacées) : 1.60e



Aubergine Ronde de Valence : Belle aubergine aux fruits ronds, violet foncé, de la taille d'un pamplemousse. Variété rustique, un peu plus précoce que les variétés à fruits longs.

Aubergine Japanese Pickling : Belle variété japonaise, tardive, qui produit des fruits longs, minces et incurvés. Chair douce et moelleuse.

Aubergine de Toulouse : Précoce et très productive. Fruits violets, longs et cylindriques.

Aubergine Blanche Dourga : Variété rustique et précoce, elle donne des fruits blanc ivoire pesant de 400 à 600g.

Aubergine de Barbentane : Variété précoce, formant de belles grappes de 3 à 4 fruits allongés d'environ 300g.

Betteraves (amaranthacées) : 2.50e

Betterave de Détroit : Racine formant de belles boules rondes de taille moyenne, à peau lisse et à chair rouge. (Barquette de 6 Plants)



Céleri à couper (apiacées) : 2.00e

Céleri à côtes violet de Tours : Côtes pleines, tendres, très charnues et teintées d'un rose violacé. Reconnu pour sa rusticité et sa qualité.



Chénopode (chénopodiacées) : 2.00e

Chénopode Magenta Géant : Variété aux jeunes pousses vert tendre au cœur rose vif. Forte teneur en minéraux et se consomme comme des épinards, aussi bien crues que cuites. Les jeunes feuilles colorées, douces et tendres, agrémentent joliment les salades.



Choux (brassicacées) : 2.00^e

Chou Frisé /Kale Noir de Toscane : Chou frisé aux longues feuilles vert foncé. Les feuilles sont tendres, savoureuses et se consomment dès l'automne.

Chou Japonais/ Moutarde à couper Mizuna rouge : Variété ancienne de chou japonais aux feuilles très découpées rouge pourpre. Goût poivré qui viendra rehausser vos plats. A consommer crue, en salade ou cuite. Cuisinée au wok dans la cuisine japonaise !

Chou Japonais/ Moutarde à couper Wasabino : Feuilles vert clair aux abords finement dentelés. Le goût est plutôt fort, il rappelle celui du raifort. A consommer en mesclun.



Concombres & Cornichons (cucurbitacées) : 1.60e

Concombre Le Généreux : Fruits demi-longs. Variété rustique. Saveur douce sans 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) : 2.00e

Côte de Bette à Carde Rouge : Les larges feuilles sont tendres, les cotes charnues sont assez hautes et larges.



Courges (cucurbitacées) : 1.60e

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. Excellente conservation. On le consommera 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 Jack O'Lantern : Fruit allongé, légèrement côtelé, de couleur jaune orangé, saveur sucrée. Vous pourrez également la sculpter pour Halloween !

Potiron Bleu de Hongrie : Fruits de 5 à 8 kg, à épiderme bleu-gris. Chair très épaisse jaune orangés, savoureuse.



Courgettes (cucurbitacées) : 1.60e

Courgette Verte de Milan : Produit abondamment de fruits allongés, vert foncé, brillants. Variété non coureuse.

Courgette de Nice à Fruit Rond: Variété qui offre des fruits ronds de 20 à 30 cm, de couleur vert foncé et mouchetés de blanc. Idéal à farcir.

Maïs (poacées) : 2.00e

Maïs Pop-Corn : Variété précoce pour le Pop-corn. Hauteur moyenne d'1 m50. La récolte se fera lorsque le grain sera bien dur. Le Pop-corn n'éclate que lorsqu'il est bien sec dans une casserole graissée et fermée.

Maïs Doux Pinto : Beaux épis bariolés allant du jaune clair au bleu nuit à maturité. Consommer au stade grain laiteux.



Melons (cucurbitacées) : 2.00e

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

Melon Cantaloup de Lunéville : Gros fruit sphérique et côtelé de 1 à 4 kg, à l'écorce marbrée vert et noir virant au jaune clair à maturité. Chair orangée foncée, épaisse, juteuse, sucrée et parfumée.



Oseille (polygonacées) : 3.00e

Oseille Commune : Plante vivace aux feuilles acidulées très appréciées dans les salades, les omelettes, les soupes ou les quiches.

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



Poivrons & Piments (solanacées) : 1.60e

Poivron Doux d'Espagne : Fruit allongé, charnu, rouge à maturité, très productif.

Poivron Doux Très Long Des Landes : Fruit mince et long, à peau très fine. 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 Doux Pantos : Variété vigoureuse avec une importante végétation. Fruits longs et pointus, rouges à maturité.



Piment de la Bresse : Petits fruits, pointus, rouge brillant. Saveur moyennement brûlante.

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.



Rhubarbe (polygonacées) : 4.00e

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 / Laitue (astéracées) : 2.50e

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 plants)

Laitue Feuille de Chêne Rouge : Laitue à couper aux feuilles rouge bordeaux à découpures profondes et contournées, ayant la forme d'une feuille de chêne. (barquette de 6 plants)

Tomates (solanacées) : 1.50e

Tomates Cerise/ Cocktail :

Tomate Cerise rouge : Variété précoce, vigoureuse et productive. Longues grappes de 10 à 20 petits fruits rouges de 10 g environ.



Tomate Miel du Mexique : Très belle variété, productive, résistante à la sécheresse. Plutôt tardive. Petits fruits ronds, rouge vif, juteux et savoureux de type cocktail.



Tomate Petit Moineau : Variété hâtive à saveur douce et sucrée. Grappes de tous petits fruits ronds et rouges. Production très abondante jusqu'aux gelées. Très bonne résistance aux maladies.



Tomates Calibre Moyen :

Tomate Black Zébra : Magnifique variété de mi- saison. Les fruits, de taille moyenne, sont noirs à rayure 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 Blue Streaks : Cette variété de mi- saison offre des fruits striés de rouge qui se teintent d'indigo au soleil sous l'action de leurs anthocyanes, de puissants antioxydants. Très bonne qualité gustative.



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.



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.



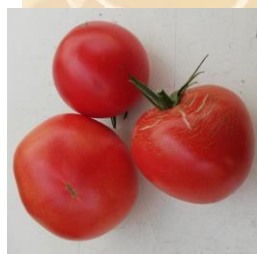
Tomate Brandywine Rose: Variété tardive. Gros fruit rose à la saveur très agréable, très fine. Chair fondante.



Tomate Joie de la Table : Ancienne variété italienne mi- précoce. Fruits rouges, ronds, légèrement côtelés sur le dessus, de 180 à 300 g. Chair fine d'une excellente saveur.



Tomate Charnue de Huy : Variété précoce. Fruits rouges et ronds, lisses. De 300 à 350 g. Chair pleine et juteuse.



Tomate Coeur de Boeuf : Très gros fruits rose en forme de cœur. Très goûteuse et parfumée, avec peu de graines.



Tomate Summer Cider : Variété de mi- saison, gros fruits de couleur orange vif, légèrement aplatis et côtelés. Poids moyen de 300g pouvant atteindre les 600- 800 g. Chair douce, fondante et parfumée. Variété au feuillage de pomme de terre.



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.



Petits Fruits

Fraisiers (rosacées) : 1.50e

Fraises Gariguettes : Variété précoce et productive. Fruits allongés à la chair ferme et juteuse très parfumée. Variété non remontante.

Fraises Cirafines : Variété remontante produisant de beaux fruits issus d'un croisement avec la Mara des Bois. Chair très parfumée, juteuse, rappelant le parfum de la fraise des bois.



Physalis (solanacées) : 2.00e

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.



Les Annuelles :

Fleurs Comestibles et Utiles au Jardin. 2.00e

Bleuet (Centaurea Cyanus) : Il se caractérise par ses longues tiges aux feuilles effilées portant de magnifiques fleurs doubles de couleur bleu violacé.



Bourrache (Borrigo 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 resème très facilement !



Camomille Matricaire/Allemande (Matricaria Chamomilla) : Ses fleurs, séchées, rentrent 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.



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 !)



Les Aromatiques. 2.00e

Aneth (*Anethum Graveolens*) : Un condiment rafraichissant 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 'Grand Vert'*) : Grandes feuilles, port buissonnant. Très productif.

Basilic Sacré de Thaïlande (*Ocimum Basilicum 'Sacré de Thaïlande'*) : Variété à l'arôme épicé.

Basilic Pourpre (Ocimum Basilicum 'Pourpre') : Extrêmement décoratif, 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. 3.00 e (godet) à 6.50 e (pot 1L):

Absinthe (*Artemisia Absinthium*): L'absinthe est un arbrisseau très décoratif. Cette plante fût bien connue 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 mariera aussi très bien avec les poissons.



Angélique (*Angelica archangelica*): Bi ou trisannuelle de grande taille (parfois plus de 2M). Bien souvent utilisée pour ses tiges confites, mais aussi en tarte, confiture ou liqueur. Aime les sols humides.



Ciboulette à Grandes Feuilles (*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 de Russie (*Symphytum x uplandicum*) : 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 Français (*Artemisia dracunculoides*) : Les feuilles de l'Estragon, à l'odeur agréablement anisée, sont un constituant essentiel des sauces béarnaise et tartare. Il s'utilise avec de nombreux plats. En infusion, l'estragon stimule l'appétit, possède des propriétés vermifuges et facilite la digestion



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.



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 elle, 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.



Houblon (*Humulus Lupulus*): Le Houblon est une liane herbacée connue pour ses fleurs qui parfument la bière. Développe des lianes de plus de 10m par an, a besoin de pousser sur un support. Les lianes sèchent chaque année à l'Automne et repartent au Printemps. Issu de semis, nos plantes peuvent être mâles ou femelles.



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 problème bronchiques.

Lavande Vraie (*Lavandula Angustifolia*): Il s'agit de la même plante pour la Lavande Vraie, Fine et Officinale. On peut la reconnaître de par son irrégularité, ses tiges ne sont pas droites ni régulières et ses fleurs sont plus ou moins regroupées en un court épi. Sa tige est unique, elle n'est pas ramifiée. Vertus calmantes.



Livèche (*Levisticum officinalis*) : Connue 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.

Menthe Glaciale (Mentha x rotundifolia 'glaciale') : Menthe au parfum très frais, idéale pour des boissons rafraîchissantes.

Monarde Rouge (Monarda didyma) : En été, apparaissent de belles fleurs rouges écarlates. Très mellifères, les fleurs et les feuilles dégagent un parfum puissant qui rappelle la bergamote. La monarde est surtout utilisée pour accompagner ou pour remplacer le thé, mais on peut aussi ajouter les feuilles dans les salades. Les fleurs accompagnent les salades de fruits, les glaces..

Monarde Rose (Monarda fistulosa) : Variété aux fleurs roses.



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..

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, 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 appréciées en cuisine.



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. Feuilles et fleurs sont comestibles. A protéger du froid 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 mellifères aux fleurs blanches teintées de bleu violacé. Ses feuilles sont utilisées pour aromatiser viandes, poissons, sauces et légumes. Elles sont également consommées en tisane.



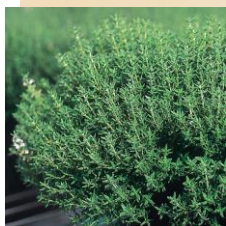
Tanaisie Commune (Tanacetum Vulgare): Belle plante aux grandes feuilles finement divisées, dentelées rappelant celle de la fougère. Sa saveur est à la fois amère et légèrement citronnée, son arôme puissant. Les feuilles fraîches servent à aromatiser certains gâteaux et différentes pâtisseries, mais elles 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 Citron (Thymus 'Culinary Lemon'): Le thym citron s'utilise en cuisine avec de nombreux plats, son parfum citronné permet d'aromatiser les poissons, les salades et de nombreux desserts (salades de fruits, crème, flan...)



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.



Informations Pratiques

- Nous vous invitons à passer commande le plus tôt possible par **lettre, téléphone ou mail**. Ainsi, vous serez sûr d'être servi pour la totalité de votre commande car certaines variétés ne sont produites qu'en petites quantités.
- Nos plants sont vendus en **godets**, principalement en 8x8x8 et 9x9x9.
- Pour faciliter le repérage des différentes variétés dans votre jardin, **chaque plant est étiqueté**.
- Nous n'utilisons que des **semences paysannes reproductibles**, tous nos plants sont issus de nos propres semis et/ou boutures.
- Nos serres ne sont pas chauffées. Nous évoluons avec le propre rythme de la Nature.
- Nous n'effectuons pas d'expéditions et le **paiement** s'effectue à la réception des plants. Toutes les commandes seront à récupérer à la pépinière. Vous serez informés par mail ou téléphone lorsqu'elle sera disponible. (paiement par CB, chèque ou espèces).
- **ATTENTION** : il est possible de commander jusqu'au 31 Mars. Après cette date, nous ne prenons plus de réservations mais il sera toujours possible de venir acheter des plants sur place lors de l'ouverture le samedi matin de 10h à 12h ou sur RDV.



Pépinière Terre d'Ô
7bis route de la Vignerie
17810 ECURAT.
06 28 71 58 58
@ terredo17@gmail.com

