



CATALOGUE PLANTS

LES HERBES FOLLES
des
COMPAGNONS DE LA TERRE

AUBERGINES

Solanum Melongena L.

Compagnes : choux, haricots, laitues, liliacées, navet, radis. Éviter pois, fenouil, concombre.



LONGUE DE BARBENTANE : Variété précoce très productive, aux fruits allongés. Peau lisse et brillante d'un violet intense, chair ferme et savoureuse. Fruit robuste. Plantes vigoureuses et très rustiques produisant de 8 à 10 fruits. Originaire de France et cultivée depuis le 19^{ème} siècle. Inscription au catalogue européen.



DOURGA : Variété rustique et productive. Très beaux fruits blanc ivoire de 15 à 22 cm de long, pesant 400 à 600 g. Saveur très douce. Obtention INRA 1975, radiée du catalogue officiel en 2004.

BETTERAVES

Beta Vulgaris

On peut placer sur le rang des choux, des laitues, des oignons ou de la coriandre.



ROUGE GLOBE 2, race Robuschka : Variété hâtive pour culture d'été et d'automne. Vigoureuse avec un beau feuillage abondant. Racine bien ronde, à peau lisse. Chair d'un beau rouge grenat lumineux. Bonne conservation en cave. La sélection a surtout porté sur la saveur : goût excellent, fruité et sucré (recommandée en crudité, frais ou lactofermenté). Récolte : juillet à novembre.



BURPEE'S GOLDEN : Les betteraves jaunes existent depuis au moins 200 ans. Mise en marché dans les années 40 par la firme américaine Burpee, la «Burpee's Golden» est la plus connue des betteraves jaunes. Racine sphérique jaune doré prenant une belle couleur orangée à la cuisson, se consomme à la façon des betteraves rouges mais saveur très fine, très douce et sucrée. Les feuilles sont aussi très sucrées et goûteuses. Récolte : juillet à novembre.



CHIOGGIA : Originale variété à racine ronde, rouge cerise, assez grosse, chair blanche marquée de zones concentriques rouge foncé. Précoce.

BLETTES

Beta Vulgaris



VERTE A CARDES BLANCHES 2 : Variété classique. Côtes larges et blanches. Feuillage vert foncé. Bonne précocité et résistance au froid.



RHUBARB CHARD : Feuillage vert à reflets carmin, tiges rouge sanguin. Plus sucrée que les autres variétés. Peut se planter jusqu'en septembre.



BLETTES A CARDE JAUNE Bright Yellow : Très jolie plante aux côtes de couleur jaune et au feuillage vert, gaufré, brillant. Goût assez doux. Présente dans l'Album Vilmorin "les plantes potagères" de 1885.



A CARDES MULTICOLORES : Les cardes sont de couleur jaune, orange, rouge, rose ou bien blanche. Les feuilles peuvent être verte ou rouge selon la couleur des cardes. Les cardes sont généralement peu larges. Saveur très douce. Croissance : 55 jours.



A COUPER : C'est l'Herbe Fine. On l'appelle également bette-épinard. Variété ancienne, vivace. Les feuilles, avec de petites cardes vert clair, fines et tendres, peuvent être utilisées comme les épinards. Culture facile. Planter à 40 X 10 cm. Repousse facilement après récolte, plusieurs années en climat doux.

CHOUX

Un chou vert, si vous le laissez "monter" , il va produire des tiges fleuries avec un goût rappelant celui des asperges, .

On peut manger les fleurs, récolter les graines qui sont délicieuses germées. Récolte : juin à novembre. Compagnes : betteraves, ail, oignons, pommes de terre, céleri, pois, oeillets d'Inde et en préventif contre la mouche du chou et la morosité, alterner rang de brocoli et rang de capucine.

CHOUX BROCOLI



VERT CALABRAIS : 2-3 mois après la plantation, les jets floraux, qui ressemblent à des petits chou-fleurs, se forment. Récolte pendant 6 semaines à 2 mois. Récoltes d'automne, jusqu'aux gelées. Peut passer l'hiver en climat doux.

CHOUX CABUS



PRECOCE DE LOUVIERS : Variété traditionnelle de printemps, précoce, donc. Pomme allongée et pointue, bien serrée, de 1 à 2 Kg. Feuilles lisses vert clair. Se consomme cru ou cuit. Bonne résistance à la montée en graine. Plantation – récolte : 70 à 85 jours au printemps, 170 jours au automne.



CHOU CABUS ROUGE RODYNDA : Excellente variété pour les récoltes d'automne et d'hiver, variété semi-tardive adaptée aux régions fraîches. Belle couleur rouge pourpre foncé. Pomme ronde à oblongue bien serrée et résistante à l'éclatement. Très bonne qualité gustative. Très homogène. Sélectionnée par D. Bauer, maraîcher biodynamiste allemand.

CHOUX RAVES



BLARIL : Variété de fin d'été et d'automne. Rave de belle couleur bleu-violet, de grosse taille (jusqu'à 1 kg). Reste tendre si vous veillez à maintenir l'humidité. Peut se conserver jusqu'au mois de mars. Très bonne saveur.



LANRO : Variété précoce, résistant au froid et à la montaison pour culture de printemps. Croissance rapide (2 mois). Possibilité de planter aussi de mai à août. Pommes rondes, vert pâle, tendres et très savoureuses. Ne deviennent pas rapidement ligneuses. Sélection et production de semences biodynamiques de Bingenheimer Saatgut.

CHOU NAVET OU RUTABAGA



WILHELMSBURGER : Racine sphérique jaune à collet vert. Très bonne plante alimentaire (pot au feu, frites...) et fourragère avec une chair dense et une très bonne conservation au stockage. Légume d'hiver de valeur, résistant à des froids modérés.

CHOUX ASIATIQUES

Le bok choy, ou pak choi, (*Brassica campestris* var. *chinensis*) est l'une des nombreuses variétés de choux chinois répertoriées en Asie. Cependant, elle est une des seules à s'être implantée en Occident. Le bok choy est originaire de Chine et a été introduit aux États-Unis par les Chinois qui ont participé à la grande ruée vers l'or à la fin du XIXe siècle. Les choux asiatiques ont un goût moins prononcé que les choux d'ici. On peut en garnir les plates-bandes après la dernière récolte des petits pois, des salades ou des choux-raves. Croissance rapide, résistance au froid, et en cuisine aussi, il est vite prêt !



JOI CHOI F1 : Type à pomme ouverte, côtes blanches. Planter en fin d'été à 30x30cm. Les pommes à pousse rapide se forment dès 60 jours après la plantation. Se consomme cru en salade, sauté ou ajouté en fin de cuisson dans les bouillons asiatiques.



CANTON NAIN : Variété compacte aux feuilles vertes, côtes blanches. Excellente qualité. Bonne tolérance à la chaleur.

CONCOMBRES



LEMON : Variété ancienne, rustique et productive. Nombreux fruits jaunes de la taille d'un gros citron. Très digestes et appréciés des enfants. En plus d'être beau, il n'est pas gourmand en eau et, même si vous ne l'arrosez pas régulièrement, il ne sera pas amer. 3 - 4 pieds pour une famille. Planter en carré à 50 cm d'écartement et les aider à grimper sur des rames ou du grillage.



TANJA : Variété productive, pour l'extérieur. Fruits vert foncé, minces et lisses d'environ 35 cm de long. Ils sont croquants et digestes, sans aucune amertume.



COURGETTES



BLACK BEAUTY : Variété classique. Fruits allongés, vert foncé brillant. Production abondante et régulière. Bonne saveur.



VERTE D'ITALIE : Vieille variété italienne produisant des fruits verts striés d'argent. Vigoureuse et productive. Appelée aussi Striée de Naples ou Coucourzelle dans le Midi. Croissance : 55j.



RONDE DE NICE : Variété ancienne, très savoureuse et parfaite à farcir. Rustique, hâtive et productive. Récolter jeune.



GOLD RUSH : Variété précoce et très prolifique produisant de magnifiques fruits jaune vif. Excellente qualité gustative. Récolter jeune. Création variétale anglaise, non hybride.



ZÉPHIR F1 : Oui, je sais, une F1, mais tellement jolie et délicieuse. Variété précoce produisant de beaux fruits en forme de gourde, jaunes et verts. Très bonne courgette, à ramasser jeune (12-15cm). Chair très fine, extra crue.



BLANCHE D'EGYPTE : Type courgette « à la moëlle », tendre et ventrue. Fruits de 400 à 900 g. Très bonne saveur et productivité. Épiderme de couleur crème-vert pâle. Cette variété appelée également “Lubnani” et “Vegetable Marrow White” est une ancienne variété très prisée en Orient. Très bonne, crue ou cuite.



PATISSON BLANC : produit de nombreux fruits blancs en forme de soucoupe volante. Chair blanche, ferme, légèrement farineuse, peu sucrée avec un léger goût de fond d'artichaut. Utilisations : Froid à la vinaigrette, frit, sauté, farci. A récolter jeune.

COURGES & POTIRONS

CUCURBITA PEPO



BABY BOO : Variété creuse produisant de nombreux petits potirons blancs (150g). Fine saveur de châtaigne, très joli et super pour farcir. Bonne conservation. Maturité : 95j.



POMME D'OR : Variété ancienne, creuse ou grimpante, produisant une quinzaine de fruits jaune d'or, de la taille d'une orange. On peut les récolter jeunes et les préparer comme des courgettes ou à maturité pour les conserver. La chair, jaune, fine et sucrée, a un petit goût d'artichaut. Son aspect invite à la farce.



JACK'O LANTERN : Elle donne 2 à 5 fruits par pied de 18 à 20 cm de diamètre sur 25 cm de hauteur. Attachée à l'histoire de l'Amérique, elle sert à faire des lampions pour la fête nationale d'Halloween. Il est de coutume de graver son nom sur l'écorce du jeune fruit, à maturité, il apparaît en très gros caractères. Chair épaisse, orange clair, de bonne qualité pour potage et confiture.



PATIDOU : Variété ancienne, creuse (2m), produisant une dizaine de petits fruits ivoires striés de vert. Chair orange, très épaisse, au goût de châtaigne et de noisette très prononcé. Délicieux vapeur ou au four. Maturité : 120j. Bonne conservation.



CUCURBITA MOSHATA



LONGUE DE NICE : variété tardive, creuse. 2 à 4 fruits par pied, 60 cm à 1 m de long, 3 à 10 kg. Chair ferme, orange clair, sucrée, goût musqué, excellente qualité gustative. Peut aussi se récolter en courgette. Utilisations : crue ou cuite en poêlée, gratin, tarte, blinis, crème. Excellente conservation jusqu'à 1 an.



FUTSU BLACK : Très vieille variété de courge musquée japonaise. L'épiderme vert foncé prend en vieillissant une couleur brique et se couvre souvent de nombreuses verrues. 4 à 10 fruits de 500 grammes à 1,5 kg, ronds, profondément côtelés. La chair de couleur jaune-orangé est épaisse, ferme, sucrée à la saveur de noisette. Conservation : 8 mois.

CUCURBITA MAXIMA



BLEU DE HONGRIE : Variété originaire de Budapest donnant 2 à 4 fruits bleu-gris de 3 à 8kg. Chair jaune très dense, douce, proche du potimarron mais de goût plus intense. Facile à éplucher. Très bonne conservation.



BUTTERCUP : Variété creuse produisant 3 à 4 fruits de 1 à 2kg, vert foncé, en forme de tambour. Chair absolument succulente, sucrée et très parfumée et d'une texture fondante, sans fibre. C'est vraiment du beurre, avec un goût de châtaigne. Conservation : 6 mois. Maturité : 95j.



GALEUSE D'EYSINE : Ancienne variété de la région bordelaise produisant 2 à 4 fruits de 5 à 10kg. A maturité, la peau rose orangée se couvre de sorte de cacahuètes liégeuses. Chair excellente, épaisse, fine et sucrée. Fait de très jolis veloutés. Conservation : 4 mois.



GOLDEN DELICIOUS : Variété de Golden Hubbard à la peau lisse. Produit 2 à 4 fruits en forme de cœur, de 3 à 8 kg. Chair à la texture très fine, de couleur orange. Saveur excellente de marron et haute teneur en vitamine (très utilisée pour les purées des bébés). Très bonne capacité de conservation. Croissance: 100-105 jours. Variété traditionnelle originaire des Etats-Unis.



GREEN HOKKAIDO KABOSHA : Ancienne variété japonaise. Fruits de 2 à 3kg vert sombre que l'on peut cuisiner avec la peau. Chair jaune au goût de marron, peu fibreuse et sèche. Excellent et de bonne conservation.



MARINA DI CHIOGGIA : Gros fruits de 4-5kg, vert-bleu couverts d'excroissances. Une vraie courge de sorcière. Chair orange, sucrée, excellente et qui se bonifie avec le temps. Surtout utilisée pour les soupes car sa pulpe est très onctueuse ou en salade pour son goût de noisette. Bonne conservation. Maturité : 95j.



RED KURI : Variété japonaise aisément reconnaissable à sa forme de toupie et sa couleur rouge brique. Petits fruits de 2 kg à la chair orange, épaisse et au goût de marron. Se cuisine avec la peau. Maturité : 95j

EPINARDS



HATIF A GRANDES FEUILLES : Variété très hâtive, se récolte après 4 à 6 semaines. Planter de mi-février à avril ou en fin d'été.

FENOUIL



SELMA : Variété non hybride à croissance rapide de type Zefa Fino. Beau bulbe bien blanc, assez plat, de 250g environ. Faible propension à former des pousses latérales, résistant à la montaison. Récoltes d'été et d'automne.

LAITUES

BATAVIA



GLOIRE DU DAUPHINÉ : Laitue de printemps, d'été et aussi pour l'automne car elle résiste bien au froid. Pomme volumineuse vert tendre, teintée de rouge. Feuilles croquantes. Marche très bien dans les régions Bourgogne et Rhône – Alpes. Obtention Bourget & Sanvoisin en 1955.



ROUGE GRENOBLOISE : Variété traditionnelle tardive. Feuillage vert intensément coloré de rouge brillant. Feuille fine, très cloquée, bien croquante. Pomme volumineuse, moyennement dense. Batavia appréciée pour sa couleur et sa lenteur à monter à graine. Récolte : mars à novembre.



MERVEILLES DES 4 SAISONS : Pomme moyenne, serrée, fortement teintée de rouge. Excellente laitue pour l'hiver et le printemps, mais peu résistante à la montée en graines en climats chauds.

POMMEES



REINE DE MAI : Laitue de printemps pommée, type beurre, hâtive, moyenne, bien serrée, aux feuilles blondes, légèrement teintées de rouge, tendres.



REINE DE JUILLET : Ancienne variété résistante à la chaleur, lente à monter. Vigoureuse pomme ovale, vert blond, bien ferme, cette variété d'été et d'automne est vigoureuse et résiste bien à la montée à graine.

LAITUES A COUPER



RADICHETTA ou cressonnette du Maroc : Excellente variété pour toutes saisons. Feuillage lobé, vert franc et très croquant, se rapprochant de la feuille de chêne mais plus largement découpé et vert foncé. Saveur plus fine comparable à de la doucette. Variété rustique, lente à monter. Bonne conservation après récolte.



MERLOT : Une laitue aux couleurs fantastiques. Rouge vin, d'aspect cîré, le plus sombre rouge de laitue possible. Avec ses feuilles croquantes aux bordures frisées, elle est superbe à tous les stades de sa croissance formant à maturité des pommes ouvertes mais elle est également adaptée à des récoltes successives de jeunes feuilles. Très résistante à la montaison. Très vigoureuse.

ROMAINES



FORELLENSCHLUSS : Très belle romaine aux feuilles vertes tachetées de rouge-brun. Très bonne résistance aux grandes chaleurs de l'été. Variété traditionnelle originaire d'Autriche dont le nom signifie littéralement "tacheté comme une truite". Elle a été retrouvée par l'Arche de Noé, organisation de préservation des ressources génétiques en Autriche.



SUCRINE : Variété classique incontournable. Feuilles épaisses et charnues, vertes, formant une pomme allongée, petite et serrée. Très résistante à la chaleur. Pour récolte de fin de printemps et d'été.

MESCLUN

MOUTARDES BRUNES (*Brassica juncea*)

Culture facile. supporte très bien nos hivers où elle pousse dès que la température atteint +4°. Son goût de moutarde relève les plats et surprend...



OSAKA PURPLE : Très belles feuilles rondes et larges de couleur violette. Saveur forte et épicée. Plantes de 20 à 40 cm de hauteur. Bonne résistance au froid. Variété hâtive originaire du Japon. Planter en lignes distantes de 30 cm tous les 20 cm.



HAKARACHI : Moutarde au feuillage à bord frisé. Excellent cuit en épinard ou cru en salade et mesclun (jeunes feuilles). La moutarde de Chine Hakarachi se distingue de la Red geant par sa feuille de couleur vert clair et de forme frisée sur le bord. Plus moutardée de goût, elle s'utilise de la même façon.



ARROCHE ROUGE : Magnifique chenopodiacée aux feuilles basales larges de couleur rouge très foncé. La hauteur de la plante peut approcher les trois mètres. Les feuilles se consomment crues ou cuites comme des épinards. Croissance rapide. Récolte : juillet à septembre. Très ancienne variété mentionnée dans le Vilmorin-Andrieux .



CLAYTONE DE CUBA (*Claytonia cubensis* Bonpland) dit Pourpier d'hiver : Plante annuelle dont le feuillage charnu épais et tendre est disposé en touffe. Ses feuilles sont succulentes que ce soit en salade, ou cuites à la manière des épinards. Saveur douce. Convient très bien pour la culture d'arrière saison.



PLANTAIN CORNE DE CERF : Originaire d'Europe Centrale il est connu depuis l'Antiquité. Plante robuste et rustique. Très apprécié en Italie, riche en vitamine C et en fer, il entre dans la composition de certains mescluns. Les jeunes feuilles bien tendres se dégustent crues en salade alors que les "vieilles" feuilles plus dures se cuisent à la manière des épinards. Récolte toute l'année. Quelques morceaux de feuilles déchirées de plantain corne de cerf sur une piquûre d'insecte et la peau est instantanément calmée.



PIMPRENELLE : Jolie plante vivace bien rustique, peu exigeante et facile à cultiver. La petite pimprenelle apprécie les terres ensoleillées et très bien drainées. Son goût marqué de concombre en fait une bonne herbe pour les sauces et les salades mélangées. Récolter les jeunes feuilles.



POURPIER DORE (*Portulaca oleracea*): Petite plante grasse annuelle, aux tiges épaisses et charnues, semi-rampantes. Le pourpier potager est un légume qui tenait une place importante jusqu'aux années 1840. Remis au goût du jour par les diététiciens à partir des années 1970, sa nouvelle bonne réputation lui vient surtout de sa richesse en omega 3. Plante d'origine tropicale.



ROQUETTE SAUVAGE (*Diplotaxis tenuifolia*) : Vivace, à fleurs jaunes. Plante peu exigeante. Culture en pot possible. Forte en goût, piquante et un peu amère, elle tranche dans les salades et sur les pizzas. Les fleurs se mangent aussi.



ROQUETTE CULTIVEE (*Eruca Sativa*): Annuelle, à fleur blanche veinée de pourpre. Pesto, risotto, pizza, on l'utilise comme la roquette sauvage. C'est une composante essentielle du mesclun. Les graines, germées, sont excellentes. Pousse vite.

MAÏS



GOLDEN BANTAM : Un des rares non-hybride encore disponible en France. Demi précoce produisant 1 à 2 épis par plante. Épis longs, bien garnis de gros grains jaunes, laiteux, sucrés et savoureux, grain tendre et juteux. Culture en sursis : profitez-en tant qu'ils ne sont pas contaminés par les cultures de maïs OGM. Semence produite en Sud Ardèche, loin des cultures OGM. Se récolte jeune dès la coloration des grains.



MELONS :



PETIT GRIS DE RENNES : Variété, adaptée aux climats frais, produisant des fruit ronds légèrement côtelés et pesant 1 kg. Belle écorce mince, mouchetée de couleur vert-bleu grisâtre, qui tourne au jaune à maturité. Sa chair orangée, sucrée et très parfumée. Le « champagne du melon » !



JAUNE CANARI HÂTIF : Variété traditionnelle de type espagnol aux fruits ovales. Poids: 1 à 1,5 kg en forme de ballon de rugby. Écorce jaune d'or vif, chair blanche, sucrée et parfumée. Se récolte avant complète maturité et se conserve plusieurs mois en cave. On peut encore en manger à Noël



OIGNONS



TRES HÂTIF DE LA REINE ou **VAUGIRARD** (selon dispo) : Variétés très précoces d'oignons blancs introduites d'Italie à la fin du XVIII^e siècle. Petits oignons blancs à déguster frais ou à confire au vinaigre. Tout est consommables y compris les feuilles. Indispensable pour parfumer omelettes, salades... Bulbes légèrement aplatis. Culture de printemps et d'automne, résistant au froid.



BLANC DE REBOUILLON : Variété méridionale polyvalente qui sert traditionnellement à produire la cébette, mais qu'on peut également récolter en petits oignons frais ou plus tard sous la forme d'un gros bulbe gris argenté, rond à conserver 2 à 3 mois. Feuillage vigoureux, vert foncé, collet fort et long. Oignon doux. L'ingrédient inévitable de la Pissaladière !



RED BARON : Bulbe sphérique, légèrement aplati, de couleur rouge. Très bonne qualité gustative. Très bonne conservation. A récolter en frais ou en oignon de garde.



LONG WHITE HISHIKURI : (*Allium fistulosum*) D'origine asiatique, ces oignons ne forment pas de bulbe mais de longues tiges blanches. Variété à haut rendement très résistante à la chaleur. Pour toutes saisons.

PASTEQUE



MOON & STARS : Lune et étoiles car l'épiderme vert foncé, ainsi que les feuilles, sont constellées de petits points jaune d'or et d'un rond jaune plus gros qui ressemble à la pleine lune ! Une des plus belles variétés de pastèques. Chair rose foncé, parfois orange, juteuse et très sucrée. 7 à 14 kg. Croissance: 95 jours. Cette très ancienne variété, que l'on pensait disparue, a été réintroduite en 1982 par le Seed Saver Exchange.

PIMENTS



DE BRESSE : Variété rustique qui convient très bien dans les zones montagneuses. Piment conique à chair épaisse et charnue, au goût fruité et assez doux, de 4 à 6 cm de longueur. Productif et vigoureux. Plante de 50 cm de haut.



DE CAYENNE : Piment très fort (niveau 8 sur l'échelle de Scoville), fruits d'un rouge profond, allongé, très fin, d'une longueur de 5 à 7 cm très. Sèche très bien. Variété très utilisée au Mexique et en Inde. Il sert à la fabrication de la sauce Tabasco®. Sa culture remonte à l'époque pré-colombienne. Il serait originaire des environs de la rivière de Cayenne en Guyane française mais cette variété n'est plus cultivée à Cayenne, où l'on consomme le pili-pili.



D'ESPELETTE : spécialité du village basque du même nom. Séché et pulvérisé, il est très en vogue Ce piment fort (juste assez, pas trop) laisse entrevoir un goût sucré et vitaminé de poivron rouge. vigueur et sa productivité hâtive de fruits vert mûrissant rouge, en forme de cônes de 7 à 9 cm.

PHYSALIS



PERUVIANA : Coqueret du Pérou, alkékenge. Vivace cultivée comme annuelle dans nos potagers. Fruits de la grosseur d'une cerise, jaune orange, leur saveur rappelle celle des groseilles à maquereaux, kiwi et l'ananas. Comme un petit bonbon avec son emballage. Les feuilles sont très douces et la récolte est également un vrai plaisir. Se cultive comme sa cousine la tomate.



PRUINOSA : Cerise de terre ou groseille du Cap. Plante buissonnante annuelle dont la production est très précoce (2 mois après plantation) et abondante. Les fruits ont une saveur d'ananas. Ils sont plus petits mais plus nombreux et ont un parfum plus marqué que Physalis peruviana. Quand ils sont mûrs, ils tombent au sol, mais il vaut mieux attendre quelques semaines pour que le goût s'affirme. Ils se gardent jusqu'à Noël.



TOMATES



ANANAS / MENNONITE GERMAN GOLD : Belles tomates de type ananas. Gros fruits charnus et côtelés, délicieux. Peau de couleur jaune et rouge et intérieur jaune avec un cœur rouge. Variété de saison (80j). Croissance indéterminée. Hauteur : 2m. Variété d'origine allemande et cultivée par les Mennonites aux USA.



BLACK PEAR : Originaire de Moldavie. Produit des fruits en forme de poire de 120g. La chair est de couleur rouge-brun très foncé. Très aromatique, la saveur est riche, une pointe fumée. La chair est dense et juteuse. Doit être bien mûre pour révéler toute sa saveur. Haute teneur en carotène et vitamine C. Excellente productivité. Feuillage de pomme de terre. Maturité : 70-80j.



BURBANK : Fruit rouge, de taille moyenne, rond et régulier, très goûteux. Variété semi-déterminée et buissonnante, ne pas la tailler ni même enlever les gourmands. Pas besoin de la tuteurer non plus. Peut donner plus de 10kg par pied en bouquets de 4-5 fruits. Très résistante en conditions difficiles. Contient en grande quantité deux des acides aminés essentiels. Variété développée par L Burbank en Californie au 19ème siècle. 80 j.



COEUR DE BOEUF ROUGE : fruits rouge sombre de très gros calibre, en forme de coeur. Sa chair délicieuse est très fine et pratiquement sans graines. Une des tomates les plus galvaudées, voir l'article de JL Daneyrolles http://www.semencespaysannes.org/on_acheve_bien_coeur_boeuf_tomate_en_colere_141.php



COEUR DE BOEUF ORANGE : Grosse tomate d'un bel orange uniforme en forme de cœur. Saveur typique de tomate orange, pleine, douce, sucrée. Peu de graines, que de la chair assez ferme. Une tomate suffit pour une salade ! Variété de mi-saison très productive. 85-90j. Croissance indéterminée.



COEUR DE BOEUF ROSE : Fruits de 300g à 1kg, poussant en bouquets de 7 à 12 fruits. Chair très dense, juteuse, délicieuse. Saveur très douce. Maturité : 80-100j. Croissance indéterminée.



CORNUE DES ANDES : Ancienne variété rustique, très productive, donnant des fruits de 80 à 150g, allongés (de 15 à 18 cm). Saveur forte de tomate et chair dense, sans graines et sans jus. Idéale pour les coulis et pour confire. Tardive. Croissance indéterminée et feuillage normal, peu touffus, légèrement retombant.



CHARLI'S GREEN : Très bonne tomate. Fruits type Chair de boeuf, peau couleur vert bronze. Chair vert émeraude, saveur très douce. Productive et vigoureuse. Croissance indéterminée. Mi-saison.



GREEN ZEBRA : Superbe variété de tomate verte rayée de jaune. Chair vert émeraude magnifique. Saveur à la fois douce et épicée, légèrement acidulée. Fruits de 90-120g. Maturité : 90j. Variété de mi-saison, très productive. Croissance indéterminée. 1 à 1,5m. Variété créée par Tom Wagner en 1983. Parfaite en salade, gaspacho, chutney ou ketchup vert.



GREGORY ALTAÏ : Grosse tomate rose, ronde, très ferme et charnue. Très productive. Variété originaire de Sibérie (des montagnes Altaï, près de la Chine), ce qui en fait une variété précoce sous nos climats et bien adaptée aux climats frais. Non inscrite au catalogue. Ne pas tailler.



MATINA : Une variété caractérisée par sa grande productivité de tomates rouges rondes précoces, en bouquets de 5 à 10 fruits. Plant à croissance indéterminée et à feuillage de pomme de terre. Vigoureuse et hâtive. Fruits de tailles moyennes (90-150 g), résistants aux craquelures. Chair très savoureuse à maturité. Originaire d'Allemagne.



NOIRE DE CRIMEE : La tomate noire par excellence. Couleur superbe allant du pourpre foncé au vert sombre. Intérieur sombre, épatant dans une salade. La saveur est exceptionnellement douce et sucrée. La tomate préférée des enfants, car elle n'a pas d'acidité. Sensible à l'éclatement. Assez précoce. Feuillage normal. Croissance indéterminée.



ORANGE PERSIMMON : Gros fruits orange doré, de couleur inhabituelle, charnus atteignant le kilo. Chair ferme avec peu de graines. Goût particulier, doux et sucré. Légèrement épicé. Variété de saison à tardive, à croissance indéterminée. Hauteur : 2 m. Feuillage normal. Origine : Russie.



PRINCE BORGHESE : Variété vigoureuse ressemblant à la Roma. Production intensive d'une centaine de fruits (50 à 80 g) par pied. Fruits savoureux très denses avec peu de jus et peu de graines. Variété bien adaptée pour le séchage et les sauces tomate. Peuvent être dégustées fraîches aussi. 70 à 76 jours. Variété ancienne originaire d'Italie.



PURPLE CALABASH : Très belle tomate, de forme côtelée et tourmentée, et de couleur pourpre-violette. Une tomate de sorcière ! Saveur douce, parfumée, de très bonne qualité. Croissance indéterminée.





ROSE DE BERNE : Ancienne variété française. LA meilleure tomate pour de nombreux amateurs. Fruits juteux, sucrés, très parfumés, d'environ 200g. Variété assez précoce mais qui continue à produire toute la saison. Résiste bien aux maladies et produit beaucoup.



TÉTON DE VENUS : Variété de type andine, de mi-saison, portant des fruits de 80-100g, rouge vif. Forme singulière évoquant un sein. Chair ferme, contenant peu de graines, juteuse, au goût agréable et peu acide. Variété de mi-saison. Port indéterminé. Feuillage retombant. Originaire d'Italie.



TONNELET : Fruits de type Roma, rouge striés d'orange. Bon goût assez prononcé. Chair ferme, peu juteuse, idéale pour les coulis ou séchée. Très productive et relativement précoce.



ORANGE QUEEN : Variété précoce (65 jrs) de type Beefsteak à calibre moyen (120-180 g) et à port indéterminé, produisant de gros fruits de couleur orange vif, juteux et fermes, à la saveur douce et à la chair dense.



TOMATE CERISE



BLACK CHERRY : Tomates cerise de couleur pourpre foncée à noire. Très savoureuse, très douce. Superbe en mélange de tomates cerise. La variété est très productive, vigoureuse et relativement précoce. Elle est sensible à l'éclatement. Croissance indéterminée. Originaire des USA.



CLEMENTINE : Tomate Cocktail précoce. Produit des grappes de petites tomates bien fournies. Fruits fermes, juteux, sucrés, d'excellente qualité pour apéritifs, brochettes, garniture, confiture. Ne se taille pas.



MIEL DU MEXIQUE : Variété ancienne, tardive, productive, résistante à la sécheresse et à l'éclatement. Beaux plants vigoureux. Belles grappes de fruits ronds, rouge vif, de taille moyenne (2 cm de diamètre), juteux, doux et sucrés (peu d'acidité), d'un goût exquis. Bonne productivité.



PEARLY PINK : Variété produisant pléthore de grosses tomates cerise de 2 cm de diamètre. Saveur excellente. Variété de mi-saison. Croissance déterminée.



RAISIN VERT : Petite tomate verte tirant sur le jaune à maturité. Très savoureuse, petit bonbon acidulé, sucré et épicé. Croissance indéterminée. Très productive.



POIRE JAUNE : On retrouve des gravures représentant des tomates en forme de poire dès les années 1800. Ces variétés originaires de Naples, sont très vigoureuses. Ne se taille pas. Très productive : nombreuses grappes de fruits de 10 à 15 g. Chair ferme, juteuse, sucrée, parfumée, légèrement acidulée.



POIRE ROUGE : Tomates cerise rouges en forme de petites poires. Bonne saveur et très grande productivité. Végétation exubérante. Croissance indéterminée. Ne se taille pas. Grappes de fruits de 10 à 15 g, chair ferme, juteuse, sucrée.



PRUNE NOIRE : Des tomates à la forme de petites prunes allongées, de couleur sombre sur un pied à la croissance exubérante, très prolifique. Saveur très douce. Croissance indéterminée. Feuillage normal. Productive : grappes de fruits de 25 à 30g chacun, à la chair ferme et juteuse.



SNOW WHITE : Très belles tomates cerise blanches à jaune pâle à maturité. En grappes de 4 à 8 fruits parfaitement ronds et réguliers. La saveur est sucrée, douce, très particulière, sans acidité. Plants à fort développement et de très grande productivité. Variété de saison développée par Joe Bratka dans le New Jersey. Croissance: 75 jours.

COMPAGNES



CORIANDRE : Emblématique de la cuisine Nord-africaine et asiatique, on l'adore ou on la déteste. Au jardin, en tout cas, elle est appréciée des blettes et betteraves, des carottes et panais, pomme de terre, choux et cucurbitacées. On mange tout dans la coriandre : feuilles, fleurs, graines et même la racine, très utilisées dans la cuisine indienne.



BASILIC GENOVESE : Au jardin, accompagne les tomates et les cucurbitacées. Variété à port buissonnant, pouvant atteindre 30 cm de hauteur. Feuilles larges, vert brillant et cloquées. Une variété au parfum intense très intéressante à cuisiner, notamment pour réaliser le fameux pesto alla genovese.



BASILIC POURPRE : Variété très décorative et aromatique, tant dans l'assiette qu'au jardin. Parfum doux et légèrement poivré, très aromatique. On peut également cultiver les basilics en pots ou en jardinière.



CERFEUIL : C'est La compagne des laitues et des radis. En cuisine, son parfum doucement anisé est indispensable dans les feuilletés aux épinards ou la salade de lentilles. Dans le Nord, on en fait une soupe délicieuse. Culture de printemps et d'automne.



CIBOULE DE CHINE (*Allium Tuberosum*) : Vivace caduc à feuilles allongées, vertes, presque plates. Rustique (-15°) et résistante à la sécheresse grâce à ses bulbilles. Fleurs blanches, tout l'été. Goût très fin, entre ail et oignon, d'où son surnom : ciboulail. A ajouter en fin de cuisson. Les fleurs se mangent, épanouies ou en boutons.



FENOUIL AROMATIQUE : Vivace méditerranéenne que l'on rencontre souvent dans les sols pauvres et secs. Cousin du fenouil de Florence dont on mange le bulbe. Très joli au jardin avec ses 2m de haut et son feuillage découpé. Les céleris, le basilic et de nombreux insectes apprécient sa présence. A éloigner de l'aneth (pollinisation). On peut utiliser feuilles (cuisine, bouquets), fleurs (délicieuses) et graines (cuisine indienne, poisson..., pâtisserie, tisanes digestives, germées).



MARJOLAINE A COQUILLES (*Origanum Majorana*) : Se différencie de son cousin l'origan par ses petites fleurs blanches ou roses et son arôme plus fin. Elle est aussi moins rustique et il faut bien la couvrir si on veut qu'elle passe l'hiver. Voisine appréciée des cucurbitacées. Elle possède un merveilleux parfum capable de sublimer un oeuf cocotte, un chèvre frais ou une sauce tomate. Se sèche très bien. Tisane digestive et détente. S'associe bien avec les agrumes.



OSEILLE COMMUNE DE BELLEVILLE : Polygonacée vivace. Feuilles tendres et très amples, vert clair. Plante acidulée, pétillante. A ajouter aux salades, délicieuse cuite dans des oeufs brouillés, une soupe ou une sauce poisson. Peut apprécier la mi-ombre.



PERSIL GEANT D'ITALIE : Bisannuelle. Feuillage plat, vert foncé, très parfumé. Variété très productive. A planter à proximité des tomates et à éloigner des laitues. Il est bon d'en avoir en abondance quand on aime la persillade aux noix, la gremolata et le taboulé libanais. Se cultive en pot.



SARRIETTE ANNUELLE : La sarriette des jardins dégage un arôme qui rappelle à la fois le thym et la menthe. Elle est moins épicée que sa cousine la sarriette des montagnes. Au jardin comme en cuisine, c'est la compagne des haricots. Mais se prête aussi volontiers aux grillades, mayonnaise pour asperge ou cetulce... Tisane digestive et tonique. Se sèche très bien.



GRANDE CAPUCINE : Tout est beau et bon dans la capucine. Les fleurs sont sucrées et piquantes, les feuilles rappellent le cresson, les boutons se mangent comme les câpres. Au jardin, elle attire les pucerons. Bonne compagne pour les tomates, choux et pomme de terre. Annuelle sous nos climats, elle peut atteindre 3-4 m. Elle grimpe ou couvre le sol. Variété à fleurs simples et coloris vifs.



LIN ANNUEL : Plante gracieuse aux petites fleurs bleues. Floraison juin-septembre. Hauteur 1m. Variété cultivée pour son grain oléagineux ou comme engrais vert. En sol argileux, cette plante améliore beaucoup la structure superficielle du sol avec sa racine pivotante. Réputé protéger les pommes de terre des doryphores : à planter sur le rang avant de butter.



SOUCI : Plante incontournable que ce soit au potager, en cuisine ou dans l'armoire à pharmacie. Elle fleurit du printemps à l'hiver. Bonne compagne auprès de tous les légumes, notamment haricot, tomates, pomme de terre, fraisiers. Bon engrais vert / mulch. Les feuilles se mélangent aux salades, les fleurs fraîches égayent les plats, les fleurs sèches colorent le riz... Plante médicinale majeure (macérat huileux, teinture mère, infusion...).



TAGETES : Mélange de variétés. Au jardin, elles accompagnent les tomates. En cuisine, on peut utiliser la *Lucida* pour son parfum marqué d'estragon, ou les *Pumila* au parfum de citron ou d'orange.

Certaines semences sont produites au jardin. Les autres sont achetées aux producteurs de Germinance ou du Biau Germe, à Semailles ou Essembio. Les plants, comme le reste de notre production, sont issus de l'Agriculture Biologique.



BONNES

PLANTATIONS

RECOLTES

DEGUSTATIONS



Les Herbes Folles des Compagnons de la Terre – 26150 DIE – 06.62.36.11.50
lesherbesfolles@manaterra.org