

# Les Bons plants de Manou

Pépinière de plantes comestibles et utiles



CATALOGUE 2023

**C**hers jardiniers, du dimanche et des autres jours!

Je suis très heureuse de vous retrouver, pour la huitième année, sur ma pépinière de plantes comestibles, située à Iffendic, tout près du bourg de Monterfil.

Je tenais à remercier tous les fidèles de la pépinière ainsi que ceux qui l'on découverte plus récemment et qui me font part de leur retours positifs !

2022 fut difficile pour tous les acteurs de la filière bio et, plus particulièrement, pour les producteurs. Nombre de consommateurs ont été contents de pouvoir compter sur les producteurs locaux lors des confinements de 2020. La plupart des producteurs a dû investir et embaucher pour pallier cette hausse de la demande. Beaucoup ont cru qu'il s'agissait d'un changement profond des modes de consommation qui s'inscrirait dans la durée.

L'année 2022 nous a montré qu'il n'en n'était rien. Les producteurs et les distributeurs ont vu leur chiffre d'affaires chuter jusqu'à plus de 60%. Certains de mes collègues ont dû cesser leur activité. Cette année sera décisive pour beaucoup d'entre nous...

Alors merci d'avance pour votre soutien.

D'ailleurs, dans un souci d'être toujours au plus près de vos attentes, j'ai fait le choix, cette année, d'augmenter les temps d'ouverture de la pépinière.

Je vous invite à découvrir l'ensemble des variétés disponibles, dans ce catalogue, tout en sachant que seule une visite à la pépinière vous assurera de découvrir l'ensemble des espèces présentes.

Egalement, vous pourrez trouver, cette année encore, du terreau de rempotage (bio forcément), ainsi que du paillis de chanvre.

J'ai hâte de vous retrouver à partir du samedi 1<sup>er</sup> avril et jusqu'au vendredi 23 juin, du mardi au jeudi de 17h00 à 18h30, vendredi, samedi et jours fériés de 10h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h30 et le dimanche de 13h30 à 18h30 (détail des jours et horaires d'ouverture au dos du catalogue).

Bien sûr, en dehors de cette période, l'activité ne s'arrête pas pour autant et je reste à votre disposition pour toutes visites sur rendez-vous et par mail ou téléphone.

Enfin, parce que j'ai fait le choix d'une production bio, d'une commercialisation locale, d'une gamme cohérente de plantes utiles à l'homme, à la biodiversité, et parce qu'il est difficile de trouver une alternative aussi économique qu'écologique aux godets plastique (pas fantastiques) je vous propose toujours, tous les 100 godets rapportés et encore utilisables, une réduction de 5% sur vos achats du jour.

«Jardinièrement votre»

Manou



## Tomates « cerise »

**Tomate 'Cerise Noire'** : Variété productive et rustique, de mi-saison, peu sensible au mildiou. Petits fruits pourpres à noirs (15 à 30 g) à la saveur douce et sucrée. Fruit ferme, résiste bien à l'éclatement. Idéale en apéritif.

**Tomate 'Cerise Orange Berry'** : Précoce, ne se taille pas. Grappes bien fournies de petites tomates (5 à 6 g) fermes, juteuses, sucrées. Pour brochettes, garniture, confiture, apéritif.

**Tomate 'Cerise Rouge'** : Longues grappes de petites tomates de 3 à 4 cm de diamètre. À cultiver en buisson ou tuteurée. Chair ferme, juteuse et au goût très fin. À consommer nature en apéritif, en salade ou en décoration de plats.

**Tomate 'Cerise verte'** : Variété résistante, de mi-saison, très productive. Grappes de 6 à 10 fruits de 5 à 10 g, juteux et légèrement épicés.

**Tomate 'Poire Jaune'** : Vigoureuse, productive, ne se taille pas. Grappes de fruits de 10 à 15 g, chair ferme, pour cocktail, nature, brochettes, garniture ou confite.

**Tomate 'Prune Rouge'** : Grappe de 10 à 12 fruits en forme de prune, à la peau fine, lisse rouge foncé. Saveur douce épicée. Un bon choix pour une salade de tomates, conserves, sauces tomates.

**Tomate 'Topaz'** : Fruits allongés jaunes rayés de vert avant maturité, d'environ 25 g. Tomate de mi-saison, très productive à la chair douce, sucrée, de très bonne qualité gustative. Pour une utilisation en salade, garniture, brochette.

## Tomates moyennes à grosses

**Tomate 'Ananas'** : Tardive. Fruits de 250 à 400 g, fermes, juteux, sucrés et très parfumés. Contient peu de graines. Excellente en salade.

**Tomate 'Beauté Blanche'** : variété précoce, vigoureuse et productive. Gros fruits de 100 à 250 g, à la chair ferme, juteuse, douce et d'excellente qualité gustative. Idéale en salade.

**Tomate 'Cœur de Bœuf Rouge'** : Variété semi-précoce et productive. Variété ancienne souvent imitée mais jamais égalée! Fruits de 200 à 300 g, atteignant parfois les 500 à 700 g. Chair pleine et très savoureuse. Forte teneur en sucre. Pour farcis, jus, soupe froide.

**Tomate 'Cornue des Andes'** : Une des meilleures variétés (plans gustatif et productif). Rustique, précoce, fruits de 80 à 150 g. Chair ferme, juteuse, sans acidité, très digeste, parfumée.

**Tomate 'Green Zebra'** : Variété de mi-saison, fruits de 80 à 120 g, chair vert émeraude, juteuse, dense, douce et légèrement acidulée. Excellente et savoureuse en salade, conserves ou confite.

# Tomates

## Tomates moyennes à grosses

**Tomate 'Joie de la Table'** : Très précoce. Fruits rouges ronds de 200 à 250 g. Chair de très bonne texture, savoureuse et juteuse. Particulièrement rustique et vigoureuse, à port indéterminé.

**Tomate 'Kaki Coing'** : Fruits de taille moyenne, légèrement ovales et côtelés. Chair ferme gouteuse et sucrée, d'une belle couleur homogène orange abricot. Facile à peler et riche en bêta-carotène.

**Tomate 'Marmande'** : Variété très précoce, vigoureuse et productive. Fruits de 150 à 250 g, fermes, sucrés, parfumés, de bonne qualité. En salade, à farcir, en gratin, sauce.

**Tomate 'Montfavet'** : La plus précoce des tomates. Fruits de 100 à 150 g, très ronds, très fermes. Rendement et qualité gustative excellents. Crue en salade ou en jus, cuits en coulis, en accompagnement.

**Tomate 'Noire de Crimée'** : Variété de mi-saison à tardive, fruits de 120-150 g pouvant atteindre 500 g ! Bonne résistance à la sécheresse. Chair dense, douce et sucrée, pourpre foncé, contenant peu de graines. La tomate préférée des enfants !

**Tomate 'Précoce de Quimper'** : Tout à fait adaptée au climat breton, variété très précoce, productive et résistante. Fruits ronds, rouges, juteux de 50 à 100g. Saveur acidulée excellente. Port indéterminé. Convient à la culture en pot.

**Tomate 'Reine d'Or'** : Variété à croissance moyenne offrant une bonne production de grappes de fruits jaunes dorés de 50 à 100 g. Saveur très douce et aromatique. utilisée seule ou en mélange en salades, coulis, jus...

**Tomate 'Roma'** : Vigoureuse et productive. Bonne résistance au mildiou. Fruits nombreux, de taille moyenne (60 - 70 g), de forme allongée. Ne nécessite ni taille, ni tuteurage. Idéale pour réaliser des concentrés, coulis, soupe, jus.

**Tomate 'Rose de Berne'** : variété de mi-saison, à petit rendement, 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 meilleure en salade.

**Tomate 'Saint-Pierre'** : Variété vigoureuse, demi-hâtive. Production abondante de grappes de fruits de 100 - 120 g jusqu'en automne. Chair ferme et savoureuse. Bonne résistance aux craquelures.

### *Conseils de culture « tomates »*

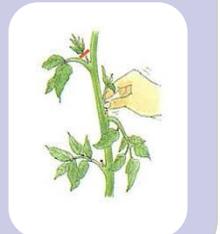
*Distances de 50 cm entre les plants et 80 cm entre les rangs.*

*Afin d'éviter le mildiou, protéger les plants de la pluie.*

*Supprimer les gourmands*

*pour favoriser la fructification*

*(cf schéma ci-contre).*



# Courges

**Courge 'Butternut'** : Variété tardive et coureuse. Production de 4 à 7 fruits de 1,5 à 3 kg par pied. Chair jaune à jaune orangé, fine, beurrée et fondante comme de l'avocat. Goût musqué. Utilisée crue, râpée ou cuite en purée, velouté, frite, gratin, gâteau ou confiture.

**Courge 'Delicata'** : ou sweet potato. Variété buissonnante, produisant 6 à 10 fruits, de 6 à 8 cm de diamètre par 20 cm de long, et de 300g à 1kg. Chair sucrée, légèrement farineuse, au léger goût de noisette et de châtaigne. On l'utilise en potage, gratin, purée, soufflé et gâteau.

**Courge 'Jack Be Little'** : Variété coureuse, productive (8 à 20 fruits par pied). Mini-citrouille de 5 à 8 cm de diamètre sur 2 à 3 cm de hauteur, entre 100 et 300 g de chair jaune orangé, farineuse, sucrée avec un goût de châtaigne. A consommer farcie ou comme des pommes de terre sautées.

**Courge 'Musquée de Provence'** : Ancienne variété originaire du sud de la France. Produit de fruits de 8 à 20 kg. Chair ferme très sucrée et parfumée. Utilisée en gâteaux, confitures ou soupes.

**Courge 'Patidou'** : Variété coureuse produisant une dizaine de fruits de 200 à 600 g par pied. Chair orangée, très fine, ferme, sucrée, au délicieux goût de noisette. Aussi décorative que succulente. Utilisée crue, râpée ou cuite en purée, potage, gâteau, confiture.

**Courge 'Pomme d'Or'** : Variété coureuse produisant environ 20 fruits, de 6 à 8 cm de diamètre et de 50 à 200 g. Récolter à maturité quand la peau est jaune. Chair jaune, fibreuse, peu épaisse et parfumée. Après une cuisson à l'eau, elle est idéale farcie et gratinée au four.

**Courge 'Spaghetti'** : Variété coureuse produisant de 2 à 5 fruits de 2 à 4 kg par pied. Chair peu épaisse, jaune clair qui donne après cuisson des filaments fermes. A cuire entière 40 mn, la couper en deux pour obtenir une masse de filaments à consommer à la sauce tomate.

**Courgette 'Blanche de Virginie'** : Variété précoce, non-coureuse et très productive. Fruits allongés, jusqu'à 35 cm, moelleux, de couleur blanc crème, parfois tachetés de vert. Chair douce, sucrée, d'excellente qualité.

**Courgette 'Gold Rush'** : Variété non coureuse à la productivité précoce remarquable. Fruit long jaune à chair très fine. Utilisée en ratatouilles, farcies, frites.

**Courgette 'Ronde de Nice'** : Variété non coureuse, hâtive, très productive, les fruits se récoltent à mi-développement. Chair fine, tendre et fondante. Se consomme en ratatouille, farcies ou en gratins.

**Courgette 'Verte de Milan'** : Variété non coureuse, précoce et hâtive. Nombreux et beaux fruits vert sombre de 18 - 20 cm de long. Chair particulièrement savoureuse, apte à la congélation.

**Pâtisson blanc** : Variété non coureuse produisant de nombreux fruits, de 1 à 2,5 kg. Chair blanche, épaisse, ferme, peu sucrée avec un léger goût de fond d'artichaut. Récoltez jeune. Consommé froid à la vinaigrette, frit, sauté, en lasagnes.

**Potimarron 'Red Kuri'** : Courge coureuse, produisant 2 à 5 fruits de 1,5 kg en moyenne par pied. Peau orange foncé, fine et tendre ; chair de couleur jaune orangé foncée épaisse, tendre, sucrée, parfumée avec un très net goût de purée de châtaigne, saveur incomparable. Utilisée en purée, tourte, gratin, cake, soufflé.

**Potiron 'Bleu de Hongrie'** : Variété coureuse produisant 2 à 4 fruits, de 20 à 35 cm de diamètre sur 15 à 25 cm de haut et de 4 à 8 kg. Chair jaune orangé, très épaisse et dense, sucrée et très savoureuse. Pour gratins, purées, potages et tartes. Longue conservation.

**Potiron 'Rouge Vif d'Etampes'** : Variété coureuse, vigoureuse, précoce. Produit 1 à 4 fruits, de 5 à 15 kg, par pied. Chair épaisse, jaune orangé et tendre à consommer en potage, gratin, purée ou confiture.

## Conseils de culture « courges »

Distance de 1 m en tous sens pour les variétés non coureuses, d'1,20 m sur le rang et de 2 m entre les rangs pour les variétés coureuses. Exposition ensoleillée.

**Artichaut 'Imperial Star'** : Variété précoce de type globe, très vigoureuse. 7 à 8 fruits par pied, de 12 cm de diamètre. Très bonne qualité gustative, doux et tendre. Très décorative. Fleurs consommées en vinaigrette, feuilles en boisson amère.

**Aubergine 'Blanche ronde à œufs'** : Variété ancienne, précoce, très décorative et savoureuse. Nombreux fruits de la taille d'un œuf de poule, à consommer très jeunes en ratatouilles.

**Aubergine 'Violette de Toulouse'** : Variété précoce, très productive. Fruits violets, allongés, cylindriques, de 20 à 22 cm de long et à la chair blanche très douce. Utilisée en ratatouille, beignet ou grillée.

**Betterave 'd'Egypte'** : Variété précoce, idéale pour les récoltes d'été, monte difficilement en graines. Chair rouge foncée intense. Se consomme crue, râpée en vinaigrette ou cuite en salade.

**Céleri branche 'Vert d'Elne'** : Variété d'excellente qualité gustative et aux saveurs délicates. Côtes très charnues, rondes et parfaitement lisses. Délicieux râpé dans une salade de tomates.

**Céleri rave 'Monarch'** : Variété vigoureuse, tardive, adaptée à la récolte et conservation hivernale. Racine volumineuse, bien ronde, lisse, à chair blanche et ferme. Récolte avant les fortes gelées.

**Concombre 'Blanc long Parisien'** : Variété précoce, produisant de long fruits blancs, croquants, sans amertume, doux et digestes.

**Concombre 'Lemon'** : Très ancienne variété russe qui produit de 10 à 20 fruits ronds et jaunes, de 7 à 10 cm de diamètre. Chair blanche, douce, croquante, sans amertume. Récolter quand les fruits sont bien jaune citron. Variété résistante à la rouille.

**Concombre 'Le Généreux'** : Variété ancienne, mi-hâtive, rustique et productive. Fruits cylindriques demi-longs, d'environ 25 cm, à la peau lisse vert profond. Saveur douce, sans amertume.

**Concombre à confire** : Variété précoce de tout petits concombres (3 cm de long) qui peuvent se déguster nature, avec des crudités, ou encore être confits au vinaigre comme des cornichons. Productif, résistant aux maladies et aussi très décoratif installé sur une treille.

**Cornichon 'Vert Fin de Meaux'** : Ancienne variété rustique et productive à fruits allongés. Cueillir régulièrement tous les 2-3 jours.

**Melon 'Charentais'** : Variété la plus consommée en France. Fruits pouvant atteindre près de 2 kg. Chair orange très sucrée, juteuse et parfumée. A consommer à n'importe quel moment du repas, servi seul ou accompagné.

**Melon 'Noir des Carmes'** : Variété très ancienne et rare, hâtive, de culture facile, produisant de beaux fruits de couleur vert noir de 1 kg à 1,5 kg en moyenne et devenant orange à maturité. Chair orange, épaisse, sucrée, parfumée et d'excellente qualité.

**Melon 'Petit Gris de Rennes'** : Productif, vigoureux et résistant. Fruits moyens de 500 g à 800 g. Chair orange, sucrée et savoureuse.

**Pastèque 'Sugar Baby'** : Variété coureuse et précoce. Fruit de 20 cm de diamètre, de 2 à 3 kg. Chair rouge foncé, très sucrée et rafraîchissante.

*Conseils de culture « melons »*

Le melon se plante par beau temps, en sol chaud, en situation abritée et sous cloche ou tunnel jusqu'en juin.

La récolte a lieu de mi-juillet à mi-octobre.

Distances de 0,8 m entre les plants et 1 m entre les rangs.

Exposition ensoleillée, sol riche et terre légère.

Tailler chaque branche après la quatrième feuille. Après la formation du fruit, tailler de nouveau après la deuxième feuille qui suit le fruit.

Eviter l'excès d'eau au moment de la fructification.

**Physalis 'Coqueret du Pérou'** : Grande plante annuelle utilisée comme vivace si protégée l'hiver, au port étalé. Longs rameaux habillés de petites fleurs jaune maculées de rouge en été, suivies de fruits ronds, jaunes et crème, comestibles et très décoratifs.

**Piment 'de Cayenne'** : Cousin du poivron. Fruits creux de 10 à 12 cm. Enveloppe un peu charnue, vert foncé puis rouge à maturité. Consommé frais ou confit au vinaigre, relève les plats de sa saveur brûlante. Très fort !

**Piment 'Purple delight'** : Variété très décorative! Goût puissant, feuillage pourpre, fruits dressés, violets devenant rouges à maturité. Plant compact, 40 à 60 cm de haut, idéal pour une culture en pot.

**Poivron doux 'Chocolat'** : Variété originale, productive, précoce, aux fruits allongés, charnus, de 3 à 4 lobes, légèrement côtelés, rouge sombre qui deviennent chocolat à maturité. Chair épaisse, parfumée, juteuse, douce et sucrée.

**Poivron 'Doux des Landes'** : Hâtif, très fin et long de 20 cm, rouge à maturité. Très productif. En salades ou cuit, se conserve dans l'huile ou le vinaigre.

**Poivron 'Petit Marseillais'** : Variété très productive de fruits de 6 à 10 cm de longueur, verts devenant jaune orangés à maturité, rectangulaires et légèrement fripés. Chair fine, sucrée et douce.

**Poivron 'Rouge Yolo Wonder'** : Variété tardive, productive, produisant de gros fruits vert foncé devenant rouges. Chair ferme, épaisse, saveur douce. A consommer frais ou en salade.

*Conseils de culture « piments et poivrons »*

Plantation vers la fin mai. Plants espacés de 50 cm en tous sens.

Sol riche et emplacement ensoleillé exigés !

Etêter le plant une fois qu'il porte une dizaine de poivrons.

**Laitue 'Batavia dorée de printemps'** : Batavia très précoce formant une pomme lourde. Feuilles vert blond doré, peu cloquées et craquantes.

**Laitue 'Appia'** : Cette variété produit de belles pommes vert blond aux feuilles fines, tendres et croquantes. Idéale pour culture de pleine terre au printemps et à l'automne.

**Chou de Milan** : Pomme un peu ovoïde sur un pied court avec beaucoup de feuillage protégeant bien la pomme. Pomme vert clair, très bonne tenue au froid, de 1 à 2 kg. Le cycle plantation-récolte est de 170 jours. Pour terrain riche, léger et frais. Espacer les plants de 60 cm en tous sens.

**Chou brocoli** : Plante de grande taille qui produit en 115 jours après le semis une pomme de 400 grammes, vert bleuté, très compacte, à grains très fins, de bel aspect et de bonne saveur, suivie de plus petites sur les jets latéraux. Résistante au mildiou. Pour terrain riche, léger et frais.

**Les choux** : Arrosages et binages fréquents. Récolte en octobre-novembre selon la date du semis.

**Curcuma** : Vivace rhizomateuse tropicale, originaire d'Asie, cultivée pour son rhizome comestible. Colorant naturel, épice, plante médicinale et ornementale. Cultiver en intérieur ou à l'abri du gel. Sol profond, riche, léger, frais. Soleil à mi-ombre. Récolte à partir de septembre.

**Oca du Pérou** : Jolie plante aux tubercules comestibles consommés comme les pommes de terre. Récolter lorsque le feuillage a gelé. Mettre à sécher au soleil une dizaine de jours pour limiter leur acidité. Les feuilles se récoltent toute la saison. Sol ameubli, soleil.

**Patate douce** : Plante vivace tubéreuse au goût sucré et délicat. Les feuilles sont consommées comme des épinards. Tiges rampantes de 2,5 à 3m de long, en faisant aussi une jolie liane ornementale. Planter d'avril à mai, dans un sol frais, profond et riche en humus, au soleil.

**Poire de terre** : ou Yacon. Vivace tubéreuse cultivée en annuelle sous nos latitudes, produisant de nombreux tubercules à la saveur sucrée. Récolte hivernale, conserver la souche pour la replanter au printemps. Très bonne conservation des tubercules, consommés crus ou cuits. Plantation en sol meuble, riche, frais. Soleil.

**Maïs doux 'Golden Bantam'** : Variété ancienne, mi-hâtive. Produit des plants assez hauts (1,5 à 2m). Epis jaunes, longs, de bonne qualité gustative, sucrés. Planter au soleil, tous les 70 cm. Buter les pieds quand ils atteignent 15 à 20 cm de haut. Arrosages réguliers.

**Maïs 'Bleu Hopi'** : Maïs ancien et rare, très robuste et tolérant à la sécheresse, sélectionné pendant plusieurs générations par la tribu Hopi aux Etats-Unis. Plants petits mais portant de longs épis de 25-30 cm, généralement deux par tige. Traditionnellement moulu, il donne une farine gris/bleue utilisée dans la confection de galettes, récolté jeune pour être mangé frais (propriétés antioxydantes) ou en pop-corn.

**Rhubarbe 'Victoria'** : Vivace facile à cultiver et souvent généreuse. Planter en mars-avril ou septembre-octobre. Récolter la deuxième année, en mai et en septembre. Terrain frais et drainé. Mi-ombre. Goût acidulé et agréable. Les pétioles cuits s'utilisent en confiture, en marmelade, en garniture de tarte.

## *Fraisiers :*

**Fraisier 'Cijosée'** : Variété remontante, précoce, vigoureuse et rustique produisant de juillet jusqu'aux gelées. Bon rendement et très bon comportement face à l'oïdium. Fraise conique rouge vif très brillante. Chair fruitée, ferme et sucrée.

**Fraisier 'Cirafine'** : Variété remontante. Récolte en mai-juin puis en juillet-août. Fraise allongée, rouge brillant. Très bonne qualité gustative.

**Fraisier 'Ciflorette'** : Variété non remontante, très aromatique, supplantant Gariguette, et tout aussi précoce ! Fraise allongée rouge orangé, très brillante, sucrée. Se cueille facilement. Résistante aux maladies. C'est la première fraise à mûrir dans les jardins : la fraise de printemps !

**Fraisier des bois** : Vivace couvre-sol. La floraison blanche laisse place aux fameuses fraises des bois, petites et parfumées. Très résistante au froid, elle apprécie un sol fertile, frais mais bien drainé.

## Annuelles

**Aneth 'Tetra Golg' (*Anethum graveolens* 'Tetra Gold') :** Productive. Feuilles fraîches ou séchées pour parfumer poissons, soupes. Graines à infuser pour liqueurs ou confitures. Facile à cultiver si l'humidité est suffisante.

**Angélique (*Angelica archangelica*) :** Bisannuelle de grande taille (jusqu'à 2 m), cultivée pour ses tiges (confiserie), ses feuilles (aromatisent les plats), ses graines (liqueurs & infusions) et pour sa racine (phytothérapie). Sol frais à humide, soleil à ombre.

**Armoise annuelle (*Artemisia annua*) :** ou absinthe chinoise. Plante annuelle au parfum puissant et agréable. Plus utilisée pour ses vertus médicinales (efficacité reconnue contre le paludisme, les problèmes cutanés et intestinaux) que culinaires. L'on récolte les feuilles, avant la floraison, que l'on consomme séchées en infusion. Plantation au soleil. Bonne résistance à la sécheresse.

**Basilic 'Citron' (*Ocimum basilicum* 'Citriodorum') :** Feuillage plus petit que celui du basilic grand vert. Parfum frais, senteur citronnée. Planter en juin, en situation ensoleillée, sol riche en humus et bien aéré. Cultivable en pot comme tous les basilics.

**Basilic 'Grand vert' (*Ocimum basilicum* 'Grand Vert') :** Grandes feuilles vertes très parfumées. Planter en juin, soleil, sol riche en humus, bien aéré. En cas de sécheresse prolongée, bien arroser. Cultivable en pot.

**Basilic pourpre (*Ocimum basilicum purpurascens*) :** Port compact. Feuilles et tiges fortement teintées d'un violet foncé, fleurs en grappes. Du plus bel effet dans toutes vos assiettes. Cultivable en pot.

**Basilic sacré de Thaïlande (*Ocimum sanctum*) :** Parfum extraordinaire de cannelle et de clou de girofle, pour la cuisine et également en infusion. Cultivable en pot.

**Bourrache (*Borago officinalis*) :** Utilisée en salade, cuite comme l'épinard, en infusion, en décoration de plats. Plante mellifère participant à la pollinisation au verger. A croissance rapide et se ressemant seule. Etouffe les herbes indésirables et éloigne limaces et escargots.

**Capucine (*Tropaeolum majus*) :** Jolie plante grimpante annuelle qui décore haies, grillages, pergolas ou murs. Comestible, sucrée et poivrée, pour relever vos salades. Culture et entretien faciles (tous types de terre et de climats).

**Chia (*Salvia hispanica*) :** Plante gélive, cultivée en annuelle sous nos latitudes, dont on récolte les graines pour ses qualités nutritionnelles. Graine sans gluten, riche en oméga-3, acide aminés, calcium, bonne source de protéine, on préfère la broyer afin de profiter pleinement de ses bienfaits. Culture en plein soleil, en sol drainé. Jolie floraison bleue.

**Chrysanthème comestible (*Chrysanthemum coronarium*) :** Nombreuses fleurs jaunes de juillet à septembre, se consommant en salades et aromatisant les mets. A installer au potager, en massifs, associée avec des floraisons bleues. Sol bien fertilisé, soleil.

**Coriandre (*Coriandrum sativum*) :** Les feuilles fraîches, à l'odeur très prononcée, parfument potages, crudités, poissons, volailles. Les graines, au parfum épicé, agrémentent viandes, poissons, sauces, liqueurs. Sol léger de préférence calcaire, soleil ou ombre pour ralentir la montée en graines.

**Cosmos comestible (*Cosmos bipinnatus*) :** Nombreuses fleurs fuchsia à rose pâle, du début de l'été jusqu'aux gelées. Grands pétales au goût floral pour décorer salades, crudités, tartes salées ou sucrées. Sol moyen à pauvre, soleil.

**Haricot d'Espagne 'Scarlet Emperor' (*Phaseolus coccineus*) :** Variété traditionnelle anglaise, à rames, produisant une abondance de fleurs rouges formant des grains au goût exceptionnel à récolter tout au long de la saison. Tous types de sols sauf calcaires, soleil.

**Lupin blanc (*Lupinus albus*) :** Légumineuse annuelle qui enrichit, restructure le sol et combat les mauvaises herbes. Cultivée également pour ses graines comestibles que l'on consomme comme des fèves. Jolie floraison blanche. Tous types de sols sauf calcaires, soleil.

## Annuelles

**Mauve de Mauritanie (*Malva sylvestris* 'Mauritanica')** : Très décorative, floraison abondante tout l'été. Médicinale et adoucissante, diurétique, pectorale, riche en mucilage et vitamines. Décore les plats et apporte du velouté aux soupes. Sol riche à normal, drainant, soleil.

**Onagre (*Oenothera biennis*)** : Bisannuelle d'1m à 1,5m de haut. Belle floraison jaune au printemps. Consommer les racines au goût sucré, crues ou bouillies, les feuilles cuites comme un légume, et les graines à la place des graines de pavot. Les fleurs décorent les salades. Sol indifférent, soleil.

**Persil frisé (*Petroselinum crispum* var. *crispum*)** : Feuille frisée et finement ciselée. Goût assez prononcé.

**Persil géant d'Italie (*Petroselinum crispum* var. *neapolitanum*)** : Variété à fort développement, très parfumée. Exposition ombragée. Bien arroser.

**Souci (*Calendula officinalis*)** : Floraison d'avril aux gelées. Jeunes fleurs consommées en salade, confiture. Pétales utilisés pour colorer beurre, sirops et riz. Situation chaude et ensoleillée.

**Tagète 'Agrume Gem' (*Tagetes tenuifolia* var. *pumila*)** : Annuelle buissonnante (25 cm) comestible (fleurs et feuilles) à petites fleurs simples d'œillet au parfums d'agrumes : jaune citron ('Lemon gem') et orange ('Orange gem'). Floraison longue et lumineuse. Pour pots, massifs, bordures ou au potager. Sol indifférent, soleil à mi-ombre.

**Tournesol (*Helianthus annuus*)** : Développement rapide. Hauteur fonction du caractère « bien travaillé » du sol. Produit de nombreuses graines dont les oiseaux raffolent.

## Vivaces

**Absinthe (*Artemisia absinthium*)** : Vivace robuste au port arbustif et feuillage argenté, à l'odeur forte et agréable. Le purin de ses feuilles a des vertus insecticides, notamment sur les pucerons. On utilisera les feuilles et sommités fleuries en cuisine et pour leurs vertus médicinales. Sol léger, même calcaire, pas trop sec à frais, soleil.

**Achillée millefeuille (*Achillea millefolium*)** : Discrètes inflorescences blanches ou rosées de juin à octobre. Fleurs, feuilles et fruits sont comestibles et s'incorporent aux salades, soupes, sauces, limonades et infusions. Vertus toniques, digestives, antispasmodiques, hémostatiques... Sol drainé, pauvre, soleil.

**Agastache anisée (*Agastache foeniculum*)** : Ses feuilles au goût anisé parfument crudités, salades, gâteaux, tisanes et sauces pour poissons. Terre riche en humus, soleil.

**Ail des ours (*Allium ursinum*)** : Aromatique et médicinale ancienne atteignant 30-40 cm et portant des ombelles de fleurs blanches en avril-mai. On cuisine ses feuilles, fleurs et bulbes comme légumes (cuits comme les épinards) ou comme condiment, en salades, pestos, soupes et tisanes. Sol humifère, frais et ombragé.

**Aspérule odorante (*Galium odoratum*)** : Excellent couvre-sol. En été, corymbes de fleurs blanches en forme d'étoile, légères et nombreuses, au-dessus d'un joli feuillage persistant. Toutes les parties de la plante sont aromatiques. Croissance rapide. Sol léger, frais à humide, soleil à ombre.

# Vivaces

**Camomille romaine (*Chamæmelum nobile*)** : Variété à fleurs doubles formant des petits pompons d'un blanc pur, utilisée en ornementale et en herboristerie, elle embaumera le jardin de juin à octobre. Plante couvre-sol à placer en sol drainé et au soleil.

**Chicorée sauvage (*Cichorium intybus*)** : Plante vigoureuse atteignant 1 m de haut, aux allures d'arbuste qui se couvre, tout l'été, de jolies fleurs bleues. On consomme ses jeunes feuilles, ses fleurs et sa racine. Tous sols saufs acides et humides, soleil.

**Ciboule blanche (*Allium fistulosum*)** : Aromatique hâtive, 30-40 cm. Ses feuilles vertes et creuses s'utilisent comme la ciboulette, la partie souterraine, comme les oignons et échalotes. Culture en pots ou en pleine terre, en sol bien travaillé et humifère, soleil.

**Ciboule de Chine (*Allium tuberosum odorum chinensis*)** : Très parfumée, son goût est très proche de celui de l'ail mais plus doux. Jolies fleurs blanches comestibles et feuilles à consommer comme celles de la ciboulette. Sol frais, soleil à mi-ombre.

**Ciboulette (*Allium schoenoprasum*)** : Plante aromatique de culture facile, qui offre un rendement souvent élevé. Riche en vitamine C, utilisée dans les omelettes, salades, sauces. Sol frais, ensoleillement indifférent, rabattre après la floraison.

**Citronnelle (*Cymbopogon citratus*)** : La vraie citronnelle! Graminée tropicale au puissant parfum citronné. Pour cuisine et infusions. Récolte des feuilles jusqu'à l'automne, taille sévère avant les gelées, hivernage hors gel. Idéale en pot. Sol riche, frais à humide, chaleur, soleil.

**Consoude (*Symphytum officinale*)** : Indispensable au jardin, ses feuilles permettent la fabrication de purins qui favorisent la fructification, la croissance des feuilles et stimule la vie microbienne du sol. A placer en sol riche, humide et au soleil.

**Echinacée pourpre (*Echinacea purpurea*)** : Belle vivace robuste, atteignant 1 m de haut. Floraison estivale, rose, pourpre ou blanche pouvant se prolonger jusqu'en octobre. Racine utilisée en herboristerie. Pour massifs et rocaille, bouquets frais ou secs. Sol drainé, soleil.

**Estragon des moines (*Artemisia dracunculus*)** : Variété ancienne et rare. Le plus parfumé et le plus vigoureux des estragons. Riche en vitamine C. Accompagne salades, poulet, poissons, omelettes et différentes sauces (béarnaise ou tartare). Sol drainé, rocaille, soleil.

**Goji (*Lycium barbarum*)** : Arbrisseau très rustique, de culture facile et de croissance rapide (jusqu'à 2m). Pour sols riches et drainants mais tolère un sol plus pauvre. Soleil. Le Goji produit une petite baie rouge orangé, toxique lorsqu'elle n'est pas mûre.

**Guimauve (*Althaea officinalis*)** : Les fleurs, blanches rosées, s'épanouissent en juillet. Les feuilles sont consommées cuites comme des épinards, les fleurs en salades, la racine en herboristerie. Autrefois, servait à la confection du bonbon du même nom. Sol frais, soleil.

**Hélichryse italienne (*Helichrysum italicum*)** : Arbrisseau persistant, au feuillage gris et au parfum puissant rappelant le curry. Pour sol drainant, pauvre, sec, au soleil. Les feuilles crues agrémentent les salades mais sa cuisson est délicate et peut rendre un plat amer.

**Hysope (*Hysopus officinalis*)** : Vivace très mellifère et de culture facile. Plante médicinale stimulante et expectorante. Sols secs, drainés, soleil.

**Livèche (*Levisticum officinale*)** : « Herbe à Maggi », ses feuilles fraîches ou sèches et ses graines aromatisent vos plats. En infusion, pour ses vertus apéritives, amaigrissantes, stimulantes. Son goût rappelle celui du céleri en plus prononcé. Au potager, soleil à mi-ombre.

**Mélisse (*Melissa officinalis*)** : Ses feuilles exhalent une forte odeur citronnée. On utilise les feuilles, récoltées avant la floraison, fraîches en salades, sèches en infusion. En friction, elle calme les piqures d'insectes. Sol frais et bien drainé, mi-ombre.

## Viraces

**Menthe bergamote (*Mentha x piperita f. citrata 'Bergamote'*)** : Très bonne menthe au parfum de bergamote. En infusion, salades de fruits ou pour aromatiser des confitures et compotes.

**Menthe marocaine (*Mentha spicata 'Nanah'*)** : Utilisée pour le thé à la menthe. Sol riche, frais, profond et humide, soleil ou ombre. Rabattre tout l'été (récoltes) pour favoriser la repousse.

**Menthe poivrée (*Mentha x piperita'*)** : Aromatique et médicinale au goût très prononcé. En cuisine pour les sauces, crèmes, gelées, salades de fruits (fraises). Sol riche, frais, profond et humide, soleil ou ombre. Rabattre tout l'été pour favoriser la repousse.

**Oignon rocambole (*Allium cepa var. proliferatum'*)** : oignon vivace dont toutes les parties se consomment : ses longues tiges et jeunes feuilles comme de la ciboulette, ses bulbilles aériennes au goût identique à l'échalote et ses oignons souterrains. Pour terres sableuses et fraîches et une exposition ensoleillée.

**Origan commun (*Origanum vulgare'*)** : Jolie condimentaire persistante, indispensable pour parfumer les pizzas, mais aussi tous les plats à base de tomates (coulis, sauce bolognaise), les pâtes, les grillades. Idéale en rocaille ou sol drainant, chaleur et soleil.

**Origan doré (*Origanum vulgare 'Aureum'*)** : Très belle variété au feuillage doré. Constitue un bon couvre sol de soleil, parfumé et rustique. Mêmes utilisation et culture que l'origan commun.

**Oseille commune 'large de Belleville' (*Rumex acetosa'*)** : Plante vigoureuse, vivace, au goût acidulé très apprécié dans les salades, les omelettes, les potages, les poissons gras, le porc et le veau. Sol riche et frais, au soleil ou ombre.

**Oseille sanguine (*Rumex sanguineus'*)** : Elle présente les même caractéristiques (utilisation, culture) que l'oseille commune mais son feuillage joliment nervuré de pourpre en fait une ravissante vivace qui agrémentera vos massifs et mixed-border.

**Petite pimprenelle (*Sanguisorba minor'*)** : Jolie plante sauvage au feuillage très découpé, à adopter pour ses propriétés médicinales et sa saveur particulière, entre concombre et noix verte. Sol léger, drainé, soleil à mi-ombre.

**Poireau perpétuel (*Allium ampeloprasum'*)** : Poireau vivace de petite taille, de culture facile, résistant au froid, à la sécheresse, aux insectes et maladies. Feuillage moins large que celui de son cousin mais à la saveur plus fine. Récoltes de septembre à juin. Repos végétatif de mi-août à fin septembre. Cultivé en sol riche et drainant, au soleil ou ombre légère.

**Romarin (*Rosmarinus officinalis'*)** : Arbuste mellifère et aromatique, utilisé en cuisine dans les civets, grillades et poissons. Sol très sec, drainé, soleil. Tailler après la floraison.

**Sarriette (*Satureja montana'*)** : Feuillage persistant très aromatique. Port en petite boule. Fleurs blanches. Saveur piquante et poivrée, elle accompagne traditionnellement les légumes secs mais également tous les légumes d'été et de nombreuses viandes. Sol très sec, drainé, soleil.

## Vivaces

**Sauge 'Ananas' (*Salvia elegans*)** : vivace arbustive (jusqu'à 2m de haut) aromatique. Feuillage au parfum d'ananas. Floraison rouge écarlate automnale et jusqu'aux gelées. Peu rustique, placer en situation abritée du froid et bien ensoleillée. Sols frais, riches, bien drainés. On utilise les feuilles en infusion ou en cuisine et les fleurs décorent salades de fruits, gâteaux et sorbets.

**Sauge officinale (*Salvia officinalis*)** : Plante médicinale arbustive, au feuillage gris-vert légèrement velouté, qui se couvre, au printemps, de belles fleurs bleu-violacée mellifères. Utilisée en cuisine avec toutes les viandes blanches, les tomates, les fromages blancs et dans différentes sauces. Sol sec, drainé, soleil.

**Sauge sclarée (*Salvia sclarea*)** : Belle plante au parfum puissant, formant un petit buisson de plus d'1m. Impressionnante floraison bleu rosé, la 2ème année. Mellifère, s'utilise aussi en cuisine pour parfumer viandes, tartes, sauces. Sol sec, drainé, soleil.

**Tanaisie crispée (*Tanacetum vulgare var. crispum*)** : Aromatique et ornementale. Floraison estivale jaune vif et feuillage foncé et frisé. Belle fleur à couper. Les feuilles fraîches ou sèches font fuir puces et tiques, et servent aussi en décoction insecticide pour le jardin en repoussant de nombreux parasites. Sol indifférent, soleil à mi-ombre.

**Tanaisie de Syrie (*Tanacetum haradjanii*)** : Vivace couvre-sol, aromatique et ornementale. Feuillage persistant, très finement découpé et d'un blanc argent lumineux. Floraison estivale jaune vif. Sol léger, drainé, soleil à mi-ombre.

**Thym citron (*Thymus x citriodorus*)** : Jolie petite plante tapissante, au parfum citronné, à logger dans une rocaille ou en bord de massif. Petites feuilles rondes, persistantes, utilisées en cuisine et en tisane.

**Thym d'hiver (*Thymus vulgaris*)** : Aromatique vivace à feuilles plus larges et au goût plus prononcé que le thym ordinaire. Utilisé en cuisine dans les grillades, soupes, plats en cocottes et en infusion. Placer en sol très sec, drainé et en situation ensoleillée.

**Thym serpolet (*Thymus serpyllum*)** : Plante couvre-sol de croissance rapide. Joli feuillage vert persistant, souvent pourpré en plein soleil. Très nombreuses petites fleurs roses. Saveur plus douce que le thym commun. Peut s'utiliser en tisane. Propriétés antivirales, stomachiques, expectorantes, antiseptiques, antispasmodiques et digestives. Sol sec, drainé, soleil.

**Valériane officinale (*Valeriana officinalis*)** : Médicinale et ornementale pouvant atteindre 1 m de haut. Multitude de petites fleurs blanches, rosées, parfumées, sur des tiges légères. Vertus sédatives et calmantes. On récolte les racines à l'automne, utilisées en infusion ou par macération à froid. Sol frais et humide, soleil.

**Verveine citron (*Lippia citriodora*)** : Petit arbrisseau dont le feuillage aromatique est excellent en tisane et en cuisine. Goût citronnelle très prononcé. Ne résiste pas au froid en dessous de -4° C. Rentrer les plants en pots, limiter l'arrosage ou pailler les plants en pleine terre.

**Violette odorante (*Viola odorata*)** : Plante tapissante au développement rapide, à la floraison infatigable et au parfum incomparable. On l'utilise pour fabriquer sirops, desserts, bonbons, fleurs cristallisées. Sol frais, mi-ombre.

**Fougère des marais (*Thelypteris palustris*)** : Fougère aquatique, rhizomateuse, aux frondes vert pâle formant une touffe pouvant atteindre 60 cm de haut. Sol humifère, acide à neutre, marécageux à immergé, mi-ombre à ombre.

**Iris des marais (*Iris pseudacorus*)** : Plante de berge vivace, de 60cm à 1m20 de haut, à feuilles longues et à nervure centrale saillante. Les fleurs jaune vif à macule brune rappellent celles des lys. Floraison estivale. Sol ordinaire, humifère, sans trop de calcaire, humide à trempé, soleil.

**Jonc des chaisiers (*Schoenoplectus lacustris*)** : Jonc vivace aux tiges cylindriques, érigées, vertes, semi-persistantes. Des épillets bruns apparaissent en été. Plante de belle taille pouvant atteindre 1 m de haut. Sol plutôt lourd, sans trop de calcaire, trempé, soleil à mi-ombre.

**Lis des Cafres (*Schizostylis coccinea*)** : Vivace assez rustique, très vigoureuse et florifère, elle forme de jolies touffes vert foncé de 30 à 70 cm de haut, supportant, à l'automne, des épis de fleurs étoilées, rouges à roses. Sol léger à drainé, frais à humide, soleil à mi-ombre.

**Menthe aquatique (*Mentha aquatica*)** : Vivace de berge ou semi-aquatique. Les tiges souvent pourpres supportent des feuilles alternes, ovales et des fleurs mauves ou lavande très mellifères qui apparaissent en été. Sol ordinaire, pauvre, marécageux à immergé à -10 cm, soleil à mi-ombre.

**Prêle d'hiver (*Equisetum hyemale*)** : Vivace semi-aquatique rustique à souche rhizomateuse, au port dressé et au feuillage persistant. De croissance rapide, elle mesure de 60 cm à 1m50 de haut. Tous types de sols humides à détremvés, soleil à mi-ombre.

**Roseau commun (*Phragmites australis*)** : Graminée très vigoureuse qui se plaît dans les lieux marécageux. Elle produit de longues feuilles sur des tiges robustes. Ses épillets sont regroupés en panicules plumeuses brunâtres, oscillants au gré du vent. Du plus bel effet dans les bouquets secs. Sol ordinaire, marécageux à immergé à -10 cm, soleil.

**Salicaire (*Lithrum salicaria*)** : Vivace de milieu humide et de zones marécageuses, se développant en touffe. Ses longues tiges dressées, jusqu'à 1m20, portent des feuilles lancéolées et en été, à leur sommet, apparaissent des épis allongés et denses de fleurs rose soutenu, mellifères. Sol ordinaire, frais à humide, soleil.

## Annuelles

**Capucine rouge des Indes (*Tropaeolum nanum* 'Imperatrice des Indes')** : Touffes basses, compactes, ne dépassant pas 40 cm. Très florifère, elle offre un coloris rouge écarlate sur un feuillage vert foncé, bronzé. Culture très facile.

**Dahlia nain mignon (*Dahlia x pinnata*)** : Petit Dahlia (40-50cm) à fleurs simples, vigoureux. De juillet à novembre, floraison aux coloris variés. Pour massifs bas, bordures, jardinières, en sol frais, riche, au soleil. Souvent cultivé en annuel car gélif, l'on peut aussi déterrer les bulbes à l'automne, les abriter du gel et les replanter au printemps.

**Ipomée bleue (*Ipomea indica*)** : Grimpante (2 à 5 m) à végétation rapide, florifère. Idéale pour décorer tonnelles et murs exposés au midi. Sols riche, bien drainé, soleil.

**Ipomée rouge cardinale (*Ipomea x slotari*)**: Cette plante grimpante, vigoureuse, donne à profusion de très jolies fleurs en forme de trompette de couleur rouge écarlate. Associer avec d'autres grimpantes, comme des capucines, ou les faire grimper dans un arbre, pour étaler et marier les floraisons.

**Ricin pourpre (*Ricinus communis* 'Impala')** : Plante au développement rapide, présentant un large feuillage pourpre découpé très ornemental et des fruits rouges vifs hérissés. Pour fond de massif. Sol fertile et frais, au soleil et bien abritée des vents dominants. Attention, extrêmement toxique !

**Tabac blond de Virginie (*Nicotiana tabacum*)** : Annuelle de grande taille, environ 1,5 m, très décorative par ses panicules de fleurs roses et ses grandes feuilles. Variété qui peut être séchée pour être fumée, tabac doux. Floraison de juillet à octobre. Sol humifère, soleil.

**Tagète nématocide (*Tagetes patula*)** : Les racines de tagetes sécrètent une substance qui empêche le développement des nématodes. En association avec les tomates (2 tagetes pour 6 plants de tomate), elles les protègent de l'agression de ces ravageurs. A utiliser en cultures associées avec tomates, concombres, melons, poireaux. Tous types de sol. Soleil.

## Vivaces

**Acaéna (*Acaena juvenca*)** : Ravissante plante tapissante et originale, qui, après les fleurs, propose des « fruits » en glomérules... à tête d'oursin coloré rouge-rosé. Feuillage fin, vert-gris, décoratif. Une fois installée, la plante se développe rapidement en tous sens. Tous types de sol, bien drainé, soleil à mi-ombre.

**Acanthe (*Acanthus mollis*)** : Cultivée autant pour son feuillage décoratif que pour sa hampe florale spectaculaire (1,2 m). En massif, bordure ou en sujet isolé, cette vivace est facile à cultiver et peu exigeante. Sol drainé, soleil ou mi-ombre.

**Armérie maritime (*Armeria maritima*)** : Plante gazonnante autant appréciée pour sa belle floraison estivale que pour le vert profond de son feuillage persistant. Idéale en rocailles et bordures. Sol léger, bien drainé, soleil.

**Benoîte rouge (*Geum coccineum*)** : Vivace basse (50-60cm), très florifère et accommodante. Belles fleurs à couper, rouge orangé à rouge cocciné. Floraison d'avril à juillet. Tous types de sols, sauf trop humides. Situation ensoleillée ou ombre légère.

**Brunelle à grandes fleurs (*Prunella grandiflora*)** : Bon couvre-sol à croissance rapide, au feuillage persistant et aux fleurs bleu-violet présentent du début de l'été jusqu'à l'automne. Mellifère, résistante au piétinement, pour rocailles, bordures. Sol pauvre, drainé, soleil.

# Vivaces

**Alkékenge (*Physalis alkekengi*)** : Vivace ornementale, aussi appelée 'Amour en cage'. Touffe herbacée de 60 à 80 cm de haut, qui se couvre à la fin de l'été de petites lanternes orange très décoratives, idéales en bouquets secs. Sol humifère, frais, soleil.

**Coquelourde des jardins (*Lychnis coronaria*)** : Vivace éphémère qui se ressème spontanément. Très facile de culture, idéale pour fleurir les coins de terre les plus incultes. Feuillage gris argenté, lumineux, formant une touffe érigée, ponctuée tout l'été de nombreuses fleurs rondes, veloutées, pourpres. Au soleil, sol normal à pauvre et caillouteux.

**Consoude rampante (*Symphytum grandiflorum*)** : Vivace vigoureuse, tapissante, florifère et mellifère. Les fleurs crème s'épanouissent au printemps. Pour bordures de massifs ou en sous-bois clair. Sol ordinaire, frais, soleil.

**Echinacée pâle (*Echinacea pallida*)** : Vivace très rustique, idéale dans un jardin sauvage. Supporte la concurrence des autres végétaux et la sécheresse. De juillet à septembre sans discontinuer, elle se pare de fleurs aux fines ligules retombantes rose délavé, surmontées d'un cœur d'étamines brun orangé. Pour terres drainantes, calcaires et caillouteuses, soleil.

**Fuchsia comestible (*Fuchsia x regia Regal*)** : Ou Fuchsia royal. Arbuste rustique pouvant atteindre 2m de haut. Floraison de juin jusqu'aux gelées de magnifiques fleurs retombantes rouges et violettes. Les fruits, noirs à maturité, sont récoltés en septembre. Pour salades de fruits ou confitures de fruits rouges. Sol léger, humifère, frais mais bien drainé, mi-ombre.

**Gaura blanche (*Gaura lindheimeri*)** : Plante vivace, facile de culture et d'entretien, floraison du printemps à l'automne, de magnifiques fleurs aux tons blanc et rose. Sols bien drainés et plutôt riches, soleil à mi-ombre.

**Gaura blanche (*Gaura lindheimeri*)** : Plante vivace, facile de culture et d'entretien, floraison du printemps à l'automne, de magnifiques fleurs aux tons blanc et rose. Sols bien drainés et plutôt riches, soleil à mi-ombre.

**Géranium à grosses racines (*Geranium macrorrhizum*)** : Plante couvre-sol, portant, en début d'été, des fleurs roses pourprées. Les feuilles semi-persistantes, divisées, arrondies, protègent le sol des mauvaises herbes et prennent des teintes automnales lumineuses. Sol ordinaire, pas trop sec à frais, exposition indifférente.

**Glycine de Chine (*Wisteria sinensis*)** : Liane vivace vigoureuse, rustique, pouvant dépasser 10m de haut. A installer au pied d'un mur ou d'une pergola. Dès avril, avant les feuilles, floraison généreuse de grappes de fleurs bleu-mauve parfumées et mellifères. Sol ordinaire, frais, soleil à mi-ombre.

**Hélianthe de Maximilien (*Helianthus maximiliani*)** : Vivace à croissance rapide (jusqu'à 2,50m) dont les tiges ramifiées portent, de juin à octobre, une trentaine de fleurs simples jaune vif, mellifères. Idéale pour des bouquets champêtres. Les graines riches en huile sont particulièrement appréciées des oiseaux. Sol riche, drainant, frais, soleil.

**Hémérocalles fauve (*Heemerocallis fulva*)** : Lys d'un jour, vivace robuste de croissance vigoureuse. Feuillage vert bleuté surmonté de nombreuses fleurs orange saumoné qui se renouvellent de juin à juillet. Pour tous types de sols, secs à humides, mêmes lourds, au soleil ou ombre claire. Utilisez les fleurs crues pour décorer une assiette : leurs pétales épais, tendres et croquants sont un régal!

**Herbe aux écouvillons (*Pennisetum thunbergii*)** : Graminée vivace, résistante. Touffe de 60cm de haut, très décorative avec ses épis rouge pourpre. Floraison à partir de juillet. Très bel effet en massifs et gros pots où elle reste attractive jusqu'au cœur de l'hiver. En sol ordinaire, même sec, au soleil.

# Vivaces

**Heuchère 'Leuchtkafer' (*Heuchera sanguinea* 'Leuchtkafer')** : Vivace rustique, facile à vivre, feuillage persistant, abondante floraison en clochettes rouges écarlates. Pour massifs et potées où elle s'associe facilement à des graminées souples. Bonne fleur à couper. Sol léger, frais, soleil à mi-ombre.

**Houblon sauvage (*Humulus lupulus*)** : Liane vivace de croissance extrêmement rapide, pouvant atteindre 10m de haut, qui permettra de dissimuler les éléments disgracieux du jardin derrière son joli feuillage découpé. Plante dioïque : seule le pied femelle portera des fruits coniques utilisés dans la préparation de la bière. Les jeunes pousses peuvent être cuisinées comme des asperges. Sol humifère, humide mais bien drainé, soleil à mi-ombre.

**Imperata 'Red Baron' (*Imperata cylindrica* 'Red Baron')** : Graminée s'étalant lentement et formant un bouquet de feuilles linéaires, vert moyen, virant rapidement au rouge sang. Étroits épis duveteux, blanc argenté. Sol léger, humifère, sec à modérément humide, soleil.

**Iris bambou (*Iris confusa*)** : Iris peu répandu, de culture facile et remarquable par son feuillage en éventail dressé sur des tiges rondes qui évoquent des cannes de bambou. En avril-mai, de fines hampes florales émergent de chaque éventail portant une dizaine de fleurs aux tons azurés. Pour massifs ou pots. Sol humifère, drainé, mi-ombre à ombre complète.

**Iris des toits blanc (*Iris tectorum* 'Alba')** : Magnifique vivace rustique, rhizomateuse, au feuillage semi-persistant. Au printemps, fleurs blanches légèrement veinées de jaune. Pour massifs, bordures ou pots. Sol humifère, frais, drainé, soleil à mi-ombre.

**Julienne des dames (*Hesperis matronalis*)** : Vivace éphémère qui se ressème facilement, parfaite pour un jardin naturel. Grandes grappes de fleurs, rose lilas, s'épanouissant de mai à juillet et au parfum puissant évoquant celui du jasmin. Mellifère. Soleil et sol drainé.

**Lupin de Russel (*Lupinus* 'Russell hybrids')** : Vivace aux fleurs violettes, blanches, roses, rouges, jaunes ou bleues, utilisée en isolé ou dans un massif. Supprimez les fleurs fanées afin qu'il remonte en automne et qu'il s'épuise moins vite. Comme toutes les légumineuses, il régénère les sols, particulièrement en azote. Sol profond et assez léger, soleil à mi-ombre.

**Œillet couché (*Dianthus deltoides*)** : Vivace tapissante. Elle donne en été des petites fleurs rose-rouge poussant en solitaires au-dessus de minuscules feuilles linéaires persistantes. Très florifère. Bon couvre-sol de rocailles, jardinières, bordures. Sol drainé, soleil.

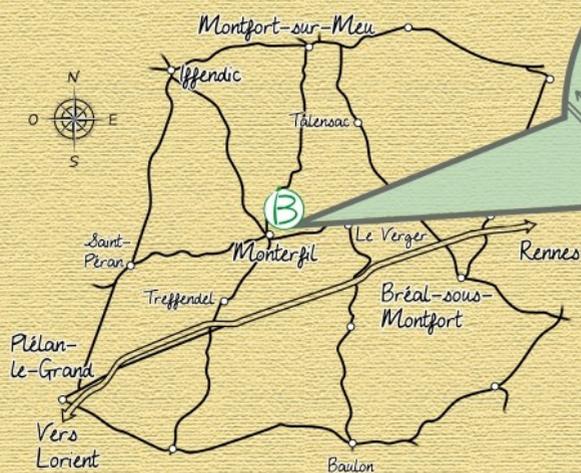
**Œillet du poète (*Dianthus barbatus*)** : Intemporel, plante facile de culture aussi bien en massifs, qu'en potées. Floraison printanière de bouquets terminaux composés de nombreuses petites fleurs blanches à rouges en passant par toutes les nuances de rose. Sol ordinaire, bien drainé, soleil.

**Œillet superbe (*Dianthus superbus*)** : Tige raffinée, feuilles linéaires et étroites, d'un beau vert bleuté clair. Fleurs odorantes, ornées de pétales de 2 cm, barbus, de couleur rose-lilas s'épanouissant tout l'été. Sol ordinaire, drainé, frais, soleil à mi-ombre. Rare.

**Petite bourrache (*Omphalodes verna*)** : Vivace, miniature, tapissante, de sous-bois, produit des bouquets des petites fleurs bleu vif, au début du printemps. De croissance assez lente elle mérite qu'on lui laisse le temps de s'installer. Sol ordinaire, frais, mi-ombre.

**Pois de senteur vivace (*Lathyrus latifolius*)** : Vivace vigoureuse, pouvant grimper jusqu'à 2 à 3 mètres grâce à ses vrilles. Petits bouquets de fleurs rose-pourpre à blanches. Sol ordinaire, humifère, pas trop sec à frais. Exposition au soleil ou à mi-ombre.

----- Pour venir à la pépinière



----- Jours et horaires d'ouverture

La pépinière est ouverte du samedi 1<sup>er</sup> avril au vendredi 23 juin :

Mardi, mercredi, jeudi : 17h00 - 18h30

Vendredi, samedi et jours fériés (10 avril, 1<sup>er</sup>, 8, 18, 29 mai) : 10h00 - 12h00, 13h30 - 18h30

Dimanche : 13h30 - 18h30

Les  
**B**ons plants  
de Manou  
Pépinière de plantes comestibles et utiles



Le Buron 35750 Iffendic • 06.14.43.35.82 • lbpmanou@gmail.com  
Site internet : [www.lesbonsplantsdemanou.com](http://www.lesbonsplantsdemanou.com)