



# CATALOGUE PRINTEMPS 2024

*Pépinière Les Herbes Folles*

PLANTES VIVACES COMESTIBLES



Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



Yoanna MARESCOT & Thomas GOUËLLO

1, chemin des rochers 17380 SAINT-LOUP

pepinierelesherbesfolles@gmail.com - 06.52.58.13.71

www.pepinierelesherbesfolles.com -SIRET 533 239 984 0002

Dans ce catalogue printemps 2024, vous trouverez plus de 160 variétés de plantes produites par nos soins, nous les semons, bouturons, repiquons ou divisons toute à la pépinière. Nous privilégions toujours la diversité à la quantité, toutes les plantes sont donc produites en quantité limitée, parfois seulement quelques plants par an.

➤ **Les plantes vivaces**

- ✓ *Aromatiques ; condimentaires & médicinales* p. 3 à 7
- ✓ *Légumes & Salades Vivaces* p. 8 & 9
- ✓ *Fleurs et plantes compagnes* p. 10 & 11

➤ **Les plantes annuelles**

- ✓ *Aromatiques* p. 12
- ✓ *Les plantes potagères* p. 12
- ✓ *Les tomates* p. 13

➤ **Les petits fruits** p. 14

➤ **Les arbres et arbustes en pot** p. 15 à 17

Nous sommes également producteurs d'arbres, arbustes et petits fruits en racines nues à replanter de décembre à février. Le catalogue des arbres sera édité au mois de septembre, nous ne prenons pas de réservation avant sa publication.

## *Vente libre à la pépinière*

du 20 mars au 21 juin 2024, tous les mercredis et vendredis après-midi de 15h à 19h

### *Comment Commander ?*

Par internet :

Catalogue et bon de commande en ligne sur [www.pepinierelesherbesfolles.com](http://www.pepinierelesherbesfolles.com)

Nous écrire un mail avec votre commande

[pepinierelesherbesfolles@gmail.com](mailto:pepinierelesherbesfolles@gmail.com)

Par téléphone :

Pour tous renseignements 06.52.58.13.71.

Pas de prise de commande par téléphone.

### *Règlement*

Par chèque ou espèces :

Le jour du retrait

Par virement :

On vous envoie notre RIB une fois la commande passée

Pas de CB.

### *Livraison*

Les plantes sont à retirer à la pépinière ou sur les marchés.

Possibilité de livraison à domicile localement

(frais à prévoir)

Aucune expédition postale.

# Les plantes vivaces

## Aromatiques ; Condimentaires ; Médicinales

∞ **AGASTACHE ANISÉE** 3 € *Agastache foeniculum*

Facile à cultiver. Plante vivace qui disparaît en hiver, son feuillage ressemble aux orties mais ne pique pas. Toute la plante exhale une forte odeur d'anis et parfume délicieusement la cuisine. Ses fleurs mauves attirent les pollinisateurs.

∞ **AGASTACHE RUGUEUSE** 3 € *Agastache rugosa*

Une des cinquante herbes fondamentales de la médecine chinoise pour soigner les troubles digestifs. Les feuilles à l'odeur mentholée peuvent se consommer dans les salades ou en infusion. Feuilles et fleurs ressemblent beaucoup à la précédente.

» **ANGÉLIQUE** 3 € *Angelica archangelica*

Si l'utilisation des tiges confites est bien connue, les jeunes feuilles peuvent aussi être consommées en salade ou infusion, exaltant un léger goût de réglisse. Préfère les sols humides toute l'année.

∞ **CALAMENT NEPETA** 3 € *Calamintha nepeta*

Herbe culinaire populaire en Corse à la saveur légèrement mentholée et aux magnifiques petites fleurs rose bleu. Une tisane peut être élaborée à partir des feuilles. Mellifère.

∞ **CAMOMILLE ROMAINE** 3 € *Chamaemelum nobile*

Plante médicinale native d'Europe occidentale. Vivace rampante, ses fleurs simples, sont décoratives et médicinales. Idéale pour les infusions le soir.

∞ **CATAIRE** 3 € *Nepeta cataria*

Plante connue pour ses feuilles et ses fleurs appréciées par les chats, mais moins pour agrémenter vos salades avec les feuilles pour un goût mentholé. Mellifère. Riche en vitamine C.

∞ **CIBOULE DE CHINE** 4 € *Allium ramosum*

Contrairement aux autres Ciboules, ses feuilles sont aplaties. Les feuilles et les fleurs s'utilisent essentiellement crues ; leur goût proche de l'ail agrmente les salades et les plats.



∞ **CIBOULETTE** 4 € *Allium schoenoprasum*

Célèbre plante condimentaire, elle est cultivée en France depuis le VIII<sup>e</sup> siècle. Haute de 30 cm, les feuilles sont plus fines et sa saveur est plus douce que la Ciboule commune.

- ∞ **CORIANDRE VIETNAMIENNE**                      3 €                      *Persicaria odorata*

C'est une vivace très utilisée dans la cuisine asiatique, elle a un goût étonnant de coriandre poivrée, voire piquante. Installée dans un sol qui reste frais toute l'année, elle est facile de culture. Elle craint cependant la sécheresse et les fortes gelées.
- ∞ **ECHINACÉE POURPRE**                      3 €                      *Echinacea purpurea*

Plante aux grosses fleurs isolées aux pétales roses, souvent retombantes. Les pétales crus et la décoction de la racine stimule les défenses immunitaires.
- ∞ **ESTRAGON FRANÇAIS**                      3 €                      *Artemisia dracunculus sativa*

Communément cultivé, l'estragon est un condiment apprécié et un ingrédient essentiel de la sauce béarnaise. De culture délicate, il craint les grands froids et les sols humides.
- ∞ **ESTRAGON MEXICAIN**                      2 €                      *Tagetes Lucida*

Plante sacrée dans la culture mexicaine. Elle fait de jolies fleurs jaunes. Toute la plante est aromatique au goût d'estragon avec des notes de réglisse. Elle est vivace mais très sensible au gel, c'est pourquoi nous la vendons au prix des annuelles.
- ∞ **HERBE À CURRY**                      3 €                      *Helichrysum italicum*

Plante vivace, pousse naturellement sur les terrains drainant du pourtour méditerranéen. Son fin feuillage gris argenté exhale une forte odeur de curry, qui parfamera vos plats. Très résistant à la sécheresse.
- ∞ **HOUBLON**                      3 €                      *Humulus lupulus*

C'est une liane sauvage très productive qui disparaît totalement en hiver. Préfère les sols riches et humides, voire inondables. Issues de semis, nos plantes peuvent être mâle ou femelle.
- ∞ **HYSOPE**                      3 €                      *Hyssopus officinalis*

On cultive l'Hysope pour ses vertus condimentaires et médicinales. Les feuilles comme les sommités fleuries dégagent un arôme épicé très agréable, parfois fort.
- ∞ **LAVANDE ASPIC**                      3 €                      *Lavandula latifolia*

Plus vigoureuse que sa cousine officinale, elle présente des fleurs bleu violacé et un feuillage grisâtre nettement plus odorant. Rustique sous les climats tempérés.
- ∞ **LAVANDE OFFICINALE**                      3 €                      *Lavandula angustifolia*

Abondante sur les coteaux calcaires des montagnes du Midi. Toute la plante, mais surtout les inflorescences, dégage au froissement une odeur délicieuse bien connue de tous.
- ∞ **MARJOLAINE**                      3 €                      *Origanum marjorana*

Souvent confondue avec l'origan, la plante dégage une odeur puissante au froissement. Les feuilles et les fleurs s'emploient fraîches ou séchées pour parfumer les infusions et les plats.
- ∞ **MÉLISSE OFFICINALE**                      3 €                      *Melissa officinalis*

Plante vivace rustique au fort parfum citronné. Les infusions de feuilles sont délicieuses et relaxantes, idéales pour le soir, en mélange avec la Camomille romaine.



## Les Menthes 3€

Les menthes sont bien connues, c'est une plante aromatique facile de culture mais peu résistante à la sécheresse, elles demandent un sol frais toute l'année. Ce qui est moins connu, c'est qu'il en existe de nombreuses variétés aux qualités et aux parfums multiples, que l'on utilise différemment en fonction de leurs caractéristiques.

- ∞ **MENTHE BERGAMOTE** *Mentha piperita f. citrata "Bergamote"*  
Variété naturelle de la Menthe poivrée sélectionnée pour son agréable parfum de bergamote. Délicieuse en infusion, également utilisée dans les desserts.
- ∞ **MENTHE CHOCOLAT** *Mentha piperita f. citrata "Chocolate"*  
Autre variété naturelle de la Menthe poivrée sélectionnée pour son agréable parfum chocolaté. Utilisée en infusion comme en dessert.
- ∞ **MENTHE FRAISE** *Mentha spicata "Fraise"*  
Arborant de petites feuilles pointues, c'est une variété naturelle de la Menthe verte sélectionnée pour son surprenant parfum de fraise. Idéale en infusion et dans les salades de fruits.
- ∞ **MENTHE VERTE 'MAROCAINE'** *Mentha spicata 'Nanah'*  
Variété naturelle de la Menthe verte au parfum prononcé et aux grandes feuilles gaufrées, c'est LA menthe pour le thé, les infusions et évidemment le mojito !
- ∞ **MENTHE POIVRÉE** *Mentha x piperita 'Mitcham'*  
Cultivée pour ses vertus condimentaires et médicinales ou pour la production d'huile essentielle. C'est notamment une plante stimulante de l'appareil digestif, et antivirale.
- ∞ **MENTHE DES MONTAGNES** *Pycnanthemum pilosum*  
Originaire des USA, grande plante vivace dépassant le mètre. Ses feuilles conviennent parfaitement pour des infusions chaudes ou froides, ses fleurs blanches sont discrètes mais très mellifères.

## Les Monardes 3 €

Originaires d'Amérique du Nord, les monardes sont de jolies plantes vivaces qui se font particulièrement remarquer pendant les mois d'été. Elles offrent alors une profusion de fleurs aux couleurs vives et à l'aspect pittoresque.

- ∞ **MONARDE ÉCARLATE** *Monarda didyma*  
Plante vivace sauvage dans l'est de l'Amérique du Nord. Les nombreuses fleurs rouges s'épanouissent de juin à août. Feuilles et fleurs dégagent au froissement une odeur de bergamote.
- ∞ **MONARDE FISTULEUSE** *Monarda fistulosa*  
Magnifique plante vivace mellifère d'été. Les fleurs roses ont un parfum d'origan épicé et une saveur douce. Ses feuilles peuvent être dégustées dans les salades ou en thés.
- ∞ **MONARDE PONCTUÉE** *Monarda punctata*  
Plante vivace aux magnifiques et originales fleurs jaunes cernées par des feuilles aux couleurs qui vont du blanc au rose ponctuées de pourpre. Très attractif pour les pollinisateurs, elles dégagent un parfum d'origan épicé et une saveur douce.



# Les Origans 3€

D'un point de vue médicinal, les Origans sont des antibiotiques naturels très puissants ainsi que des antiparasitaires. Ils permettent de stimuler le système immunitaire et deviennent des alliés de choix contre la grippe et autres maladies hivernales.

## ∞ ORIGAN COMMUN

*Origanum vulgare*

Plante vivace sauvage locale aux feuilles ovales et fleurs roses. Une des rares plantes plus aromatiques sèches que fraîches. Un incontournable pour le jardin d'herbes aromatiques !

## ∞ ORIGAN COMPACT

*Origanum compactum*

Origan sauvage originaire du Maroc à partir duquel on élabore une huile essentielle aux puissantes propriétés anti-infectieuses et antivirale. Il faut l'abriter du froid et surtout de l'humidité en hiver.

## ∞ ORIGAN DORÉ

*Origanum vulgare 'Aureum'*

Variété d'origan aux feuillages dorés, très dense et couvrante. Bien que comestible, son parfum reste très léger, on l'utilise surtout comme couvre-sol et pour son côté ornemental.

## ∞ ORIGAN DE GRÈCE

*Origanum vulgare hirtum*

Plante herbacée vivace très similaire à l'espèce sauvage. Ses feuilles vertes duveteuses sont plus grandes et plus aromatiques. Idéal pour la cuisine, excellent sur les pizzas. Ses fleurs sont blanches.

## ∞ RAIFORT ALLEMAND

3 €

*Armoracia rusticana*

Plante avec une grosse tige souterraine qui donne naissance à d'amples touffes de feuilles dentées. Les feuilles ne sont pas comestibles, mais la racine râpée remplacera la moutarde.

## ∞ REINE DES PRÉS

3 €

*Filipendula ulmaria*

Plante des prairies humides. Les fleurs peuvent être utilisées pour aromatiser des fruits, des confitures ou du vinaigre auxquels elles confèrent une saveur d'amande.



## ∞ ROMARIN

3 €

*Rosmarinus officinalis*

Plante herbacée ligneuse buissonnante à fleurs bleues, adorée des abeilles. Herbe culinaire bien connue, elle entre notamment dans la composition des herbes de Provence.

## ∞ RHUBARBE

3 €

*Rheum rhabarbarum*

Plante vivace très productive à tiges épaisses, idéales pour les tartes et les confitures. Les tiges et feuilles (non comestibles) se régénèrent rapidement après la coupe. La rhubarbe aime les sols frais et profonds. Nous produisons 2 variétés différentes : 'Victoria' et 'Glaskins perpetual'

## ∞ SARRIETTE VIVACE

3 €

*Satureja montana*

La sarriette a une saveur épicée et acidulée qui se marie bien avec les haricots en cours de cuisson. Mais c'est aussi une plante aux propriétés digestives, antiseptiques et anti-nauséuses.

- ∞ **SAUGE ANANAS** 3 € *Salvia elegans*  
Son parfum d'ananas est étonnant ! Plante vivace originaire du Mexique, on l'utilisera dans les desserts ou encore en infusion. De culture facile, elle ne craint qu'une chose : le gel à partir de -5°C.
  
- ∞ **SAUGE BLANCHE** 4 € **SALVIA APIANA**  
Plante sacrée pour de nombreux peuples d'Amérique du Nord où elle est principalement utilisée pour la fumigation et la purification lors des cérémonies rituelles. De culture délicate.
  
- ∞ **SAUGE OFFICINALE** 3 € *Salvia officinalis*  
Herbe culinaire et médicinale bien connue. Les feuilles peuvent être utilisées crues comme cuites. Les infusions à la sauge redonnent de l'énergie, calment les nerfs et aident à la mémoire.
  
- ∞ **SAUGE SCLARÉE** 3 € *Salvia sclarea*  
Les feuilles peuvent être utilisées pour aromatiser des soupes et des ragoûts, et les fleurs pour décorer des salades. La Sauge sclarée est facile à cultiver. Elle aime les endroits ensoleillés.
  
- ∞ **THYM CASCADE** 3 € *Thymus longicaulis*  
Ce thym, aux arômes légers mais aux utilisations similaires au Thym commun, est un couvre-sol idéal. Ces nombreuses fleurs attirent les insectes en grand nombre.
  
- ∞ **THYM CITRON** 4 € *Thymus citriodorus*  
Une alternative au citron pour aromatiser les plats, les salades ou les infusions. Relaxant, il est également utilisé pour le traitement des affections respiratoires. A cultiver en plein soleil.
  
- ∞ **THYM COMMUN** 3 € *Thymus vulgaris*  
Essentiel dans tous les jardins d'herbes aromatiques, le thym constitue un ingrédient de base du bouquet garni et des Herbes de Provence. Craint les sols lourds en hiver.
  
- ∞ **THYM SERPOLET** 3 € *Thymus serpyllum*  
Thym sauvage rampant à feuilles larges et aux fleurs roses mellifères. Les feuilles aromatiseront agréablement le thé et parfumeront les plats. Plante couvre-sol idéale en plein soleil.
  
- ∞ **VERVEINE CITRONNÉE** 4 € *Aloysia citrodora*  
Bien connues en infusion, ses feuilles peuvent aussi être utilisées en cuisine pour donner une saveur de citron aux plats, vinaigrettes, confitures, desserts et boissons. Craint le gel (-7°C).
  
- ∞ **VIOLETTE ODORANTE** 3 € *Viola odorata*  
Plante vivace herbacée sauvage poussant en touffes. Les feuilles et les fleurs comestibles sont idéales pour les salades, à consommer cependant en petite quantité, elle est laxative.



# Légumes & Salades Vivaces

- ∞ **ARTICHAUT** 3 € *Cynara cardunculus var. scolymus*  
Variété 'imperial star'. Vigoureux, prolifique et rustique, aussi bon cru que cuit. Les feuilles d'artichauts infusées améliorent le fonctionnement du foie et de la vésicule biliaire.
- ∞ **CHÉNOPODE BON HENRI** 3 € *Chenopodium bonus henricus*  
Appelé aussi Epinard perpétuel. Les feuilles sont riches en fer et peuvent être mangées crues ou cuites à la vapeur comme des épinards (attention à la forte teneur en acide oxalique).
- ∞ **CHOU DAUBENTON** 4 € *Brassica oleracea var. Ramosa*  
Facile à cultiver, ce chou perpétuel peut survivre 3 à 6 années consécutives. Les feuilles sont délicieuses et riches en nutriments. A consommer crues ou cuites.
- ∞ **CIBOULE COMMUNE** 3 € *Allium fistulosum*  
Crues, les feuilles parfument les crudités et les salades. Cuites, elles relèvent le goût des plats. Les bulbes peuvent être utilisés comme des oignons.
- ∞ **CRAMBE MARITIME** 4 € *Crambe maritima*  
Plante vivace sauvage du bord de mer, on consomme les jeunes pétioles (les tiges des feuilles), ils ont un goût entre l'artichaut et l'asperge : excellent !
- ∞ **EPINARD FRAISE** 2 € *Chenopodium capitatum*  
Plante annuelle, l'Épinard fraise a plus que son nom d'original. On utilise ses jeunes feuilles en salade ou cuites comme l'épinard mais il produit également des fruits rouges et juteux comestibles.
- ∞ **FENOUIL SAUVAGE** 3 € *Foeniculum vulgare*
- Toute la plante dégage une odeur d'anis. Grande plante, verte ou bronze, haute parfois de plus de 2 m, commune sur les bords de chemins. Résiste à la sécheresse. Feuilles, tiges, fleurs, graines : tout est comestible.
- ∞ **GRAND ORPIN** 3 € *Hylotelephium telephium*  
Plante grasse facile à cultiver. Ses feuilles posées sur les coupures et les brûlures en hâtent la cicatrisation. Croquantes et juteuses, on peut les consommer crues en salade.
- ∞ **JOUBARBE DES TOITS** 3 € *Sempervivum tectorum*  
Plante grasse au feuillage persistant qui supporte la sécheresse et les sols très pauvres. Les feuilles se consomment crues en salade ou transformés en jus rafraîchissant.
- ∞ **LILAS D'ESPAGNE** 3 € *Centranthus ruber*  
Ses fleurs roses sont décoratives et attractives pour les insectes durant tout l'été. Elle supporte la sécheresse. Les feuilles se consomment crues ou cuites.
- ∞ **LIVÈCHE** 3 € *Levisticum officinale*  
Appelé aussi Céleri perpétuel, Ache des montagnes ou encore « herbe à Maggy ». Les feuilles, fraîches ou sèches, remplacent le céleri pour aromatiser les plats.



- ∞ **MAUVE DE MAURITANIE** 3 € *Malva sylvestris mauritanica*  
Variété de Mauve sylvestre aux fleurs plus grosses d'un violet sombre. Ses feuilles arrondies crues peuvent servir de base aux salades et cuites forment un bon légume.
  
- ∞ **OSEILLE** 3 € *Rumex acetosa*  
Recherchée pour l'acidité agréable qu'elle communique aux aliments, l'oseille est très rafraichissante. Il ne faut cependant pas en abuser car elle est riche en sels d'acide oxalique.
  
- ∞ **OSEILLE SANGUINE** 3 € *Rumex sanguineus*  
Plus décorative que la précédente avec son feuillage aux nervures rouges, son goût est similaire quoiqu'un peu plus citronnée et moins acide. Idéale pour les salades. Plante robuste, culture facile.
  
- ∞ **PETITE PIMPRENELLE** 3 € *Sanguisorba minor*  
Les petites feuilles au goût de concombre et de noix ajoutent un intérêt visuel et une délicieuse saveur aux salades et aux vinaigrettes. Elles sont meilleures lorsqu'elles sont récoltées jeunes.
  
- ∞ **PLANTE À HUÎTRE** 4 € *Mertensia maritima "asiatica"*  
Plante sauvage côtière de l'Atlantique Nord au goût surprenant d'huître dont les feuilles peuvent être consommées crues ou cuites. Résiste bien au gel mais craint les escargots.
  
- ∞ **POIREAU DE VIGNE** 4 € *Allium polyanthum*  
Poireau vivace sauvage présentant un bulbe. Autrefois communément récolté au printemps entre les rangs de vigne, il devient aujourd'hui difficile de le trouver à l'état sauvage.
  
- ∞ **POIRE DE TERRE** 3 € *Smallanthus sonchifolius*  
Plante originaire d'Amérique du Sud, aux tubercules comestibles et charnus. En cuisine, préparez les poires de terre comme les pommes de terre : cuites à l'eau, à la vapeur... Elles se consomment également crues.
  
- ∞ **ROQUETTE VIVACE** 3 € *Diplotaxis tenuifolia*  
Au goût un peu plus prononcé que la roquette cultivée. Cette plante est extrêmement résistante à la sécheresse, mais les feuilles seront fortes et amères si elle n'est pas arrosée. Sa texture est tendre et son goût piquant au printemps.



# Fleurs & plantes compagnes

∞ **ABSINTHE** 3 € *Artemisia absinthium*

Herbe très amère, ingrédient de base de l'alcool du même nom. Appréciable au jardin, tant pour son côté esthétique que pour son odeur qui perturbe les insectes ravageurs comme les pucerons.

∞ **ACHILLÉE MILLEFEUILLE** 3 € *Achillea millefolium*

Une de nos plantes multifonctionnelles préférées, et une couverture de sol idéale pour les zones les plus ensoleillées dans une forêt jardin. Ses feuilles et fleurs sont aromatiques.

∞ **ARMOISE ANNUELLE** 3 € *Artemisia annua*

Originaire d'Asie, cette plante gélique pousse facilement dans un sol argileux bien drainé neutre ou légèrement alcalin, préférant un emplacement au soleil. C'est un remède efficace pour la malaria.

∞ **BOURRACHE** 2 € *Borago officinalis*

La bourrache est une plante annuelle qui se ressème facilement. Elle offre de jolies fleurs bleues, adorées des abeilles, et sympathiques dans les salades par son goût curieux d'iode.



∞ **CONSOUDE BOCKING 14** 3 € *Symphytum bocking 14*

Très facile à implanter en sol frais. La variété Bocking 14 ne graine pas et est facile à contenir. Plante fertilisante pour les sols, mais aussi mellifère, médicinale et comestible.

∞ **CONSOUDE NAIN** 3 € *Symphytum sp*

Elle possède les mêmes avantages que la Consoude Bocking 14 mais a un port bas et tapissant. Se couvre de fleurs bleues.

∞ **GÉRANIUM ROSAT** 3 €. *Pelargonium 'Rosat Group'*

Ce géranium dégage un puissant parfum citronné lorsque l'on touche ses feuilles ; il craint le gel. Ses fleurs roses apparaissent tout au long de la belle saison.



∞ **GRANDE CAMOMILLE** 3 € *Tanacetum parthenium*

Plante souvent cultivée pour ses fleurs. En infusion, elle a un goût désagréable et amer mais a une action spécifique contre la migraine.

∞ **MENTHE COQ** 3 € *Tanacetum balsamita*

Aussi appelée Balsamite, cette plante aromatique vigoureuse fleurit tout l'été. Ses feuilles dégagent une odeur agréable balsamique. En infusion, elle est stimulante

∞ **MILLEPERTUIS OFFICINAL** 3 € *Hypericum perforatum*

Plante vivace sauvage aux jolies fleurs jaunes qui tolère la mi-ombre. le millepertuis est une plante aux vertus sédatives reconnues depuis toujours.



∞ **RUE DES JARDINS** 3 € *Ruta graveolens*

Plante au beau feuillage bleu vert et à l'arôme piquant. Facile à cultiver, c'est une plante qui perturbe les insectes ravageurs par son odeur puissante.

∞ **SOUCI DES JARDINS** 2 € *Calendula officinalis*

Le souci a une floraison étoffée et étalée avec de belles fleurs jaunes ou orange. Ses fleurs sont comestibles et ont de nombreuses propriétés médicinales, notamment en cosmétique. On peut confectionner soi-même l'huile de calendula, elle cicatrise et apaise les brûlures.

∞ **TANAISIE** 3 € *Tanacetum vulgare*

Herbe aromatique utilisée depuis des siècles comme insectifuge. Plante vivace à fleurs jaunes en été qui peuvent être séchées pour qui veut éloigner les mites et les fourmis.



∞ **VALÉRIANE** 3 € *Valeriana officinalis*

Plante de 80 cm à 1 m de hauteur, aux jolies fleurs en ombelles roses puis blanches adorées des pollinisateurs. Elle demande un sol frais. Elle est utilisée en biodynamie et en herboristerie

∞ **VIOLETTE TRICOLEURE** 3 € *Viola tricolor*

Petite plante, atteignant rarement plus de 15 cm de hauteur. C'est une plante sauvage qui peut être trouvée dans la nature dans de nombreuses régions d'Europe. Elle ressemble aux Pensées cultivées que beaucoup de gens connaissent, mais a des fleurs et des feuilles plus petites.



Triton marbré



Couleuvre Verte et Jaune



# Les aromatiques annuelles – 2€

## ANETH

### BASILICS

- × Cannelle
- × Citron
- × Fin vert
- × Grand vert
- × Marseillais
- × Pourpre
- × Sacré (ou Tulsi)
- × Thaï

## CERFEUIL COMMUN

## CORIANDRE

## PERILLA POURPRE

## PERSIL

- × Commun
- × Frisé

Possibilité de fournir ces plantes en plaques alvéolaires de 54, nous contacter.

# Les plantes potagères – 2€

## ARROCHE ROUGE

## AUBERGINES

- × Longue violette
- × Ronde Rotonda

## BETTRAVE ROUGE (X 6)

- × d’Egypte ‘Noire plate’

## CÉLERI BRANCHE (X 6)

- × Géant doré amélioré

## CÉLERI RAVE (X 6)

- × Monarch

## CHOU KALE

- × Winter Westlandse
- × Rouge
- × Noir de Toscane

## CONCOMBRE

- × D’Arménie
- × Court Marketmore
- × Long Rollison’s Telegraph

## CÔTES DE BETTES (X 4)

- × Carde blanche
- × Cardes multicolores

## COURGES - 1,5 €

- × Butternut
- × Potiron Rouge vif d’Etampes
- × Potimarron
- × Spaghetti
- × Pâtisson blanc

## COURGETTES - 1,5 €

- × Ronde
- × Verte
- × Jaune

## MELON

- × Charentais
- × Sucrin petit gris de Rennes

## PATATE DOUCE

## PHYSALIS

- × Prune des Incas

## PIMENT

- × Gorria

## POIVRONS

- × Jaune
- × Orange
- × Rouge

## POURPIER DORÉ

## TÉTRAGONE CORNUE

# Les tomates – 1,5€

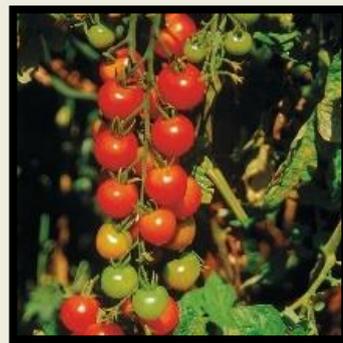


**PRÉCOCE DES  
GLACIERS**

Des tomates dès la fin juin dans  
le jardin !



**ANDINE CORNUE**



**CERISE ROUGE**

Variété 'Délice du jardinier'



**KAKI COING  
(ORANGE)**



**GREEN ZEBRA  
(VERTE)**



**CERISE BLACK  
CHERRY**



**ANANAS**



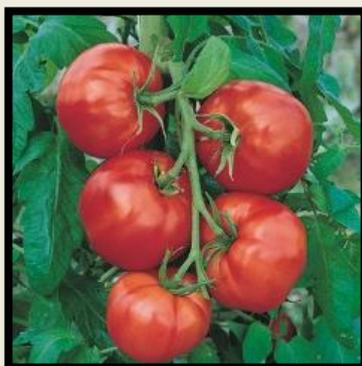
**NOIRE DE CRIMÉE**



**ROSE DE BERNE**



**CŒUR DE BŒUF**



**SAINT PIERRE (ROUGE)**

Idéale pour les conserves

# Les petits fruits

- ∞ **FRAISE DES BOIS** 1,5 € le plant *Fragaria vesca*

C'est le fraisier sauvage qui pousse spontanément en Europe. Peu sensible aux maladies. Couvre sol idéal à la mi-ombre, qui nous gratifie de minuscules fraises de mai aux gelées.
- ∞ **FRAISE CULTIVÉE** 1,5 € le plant *Fragaria ananassa*

**Variété CIRAFINE fraisier remontant** Fruit de taille moyenne, ovoïde, allongée, rouge sang brillant. Excellente : parfumée, acidulée et juteuse. Bon rendement, récolte de mi-juin à novembre. Très bonne tolérance à l'oïdium.

**Variété MAMIE fraisier non-remontant** Gros fruit en forme de cône, de couleur rouge orangé. Fruit sucré, parfumé et ferme. Qui a une bonne tenue et se conserve bien. Plant productif qui résiste bien à la chaleur et n'est pas très sensible aux maladies.
- ∞ **LES FRAMBOISIERS** 4€ le plant *Rubus idaeus*

**Variété TOPLA framboisier non remontant** de mi-saison. Le feuillage automnal prend rapidement une teinte rouge caractéristique. Un framboisier très productif de fruits coniques à la très bonne qualité gustative et l'arôme boisé. Remonte parfois en septembre.

**Variété HERITAGE framboisier remontant** riche en sucre et matière sèche. Très bonne tenue en congélation. Variété sécurisante à forte vigueur et productivité, récolte de fin août aux premières gelées

**Variété FALL GOLD framboisier remontant** aux fruits jaunes, productif. Les oiseaux semblent moins s'intéressés aux fruits jaunes qu'aux rouges. Très drageonnant.
- ∞ **LES CASSISSIERS** 5€ le godet de 9 / 8€ le pot d'un litre *Rubus nigrum*

**Variété ANDEGA** Variété autofertile de mi-saison à la très bonne qualité gustative. Elle dispose d'une grande richesse aromatique.

**Variété GEANT DE BOSKOOP** Variété à floraison tardive qui nécessite une pollinisation croisée à gros fruits bleus foncés et en longues grappes.

**Variété BLACKDOWN** variété autofertile tardive et productive. Ses fruits supportent la cuisson sans éclater et sont intéressants en pâtisserie, confiture, dans les yaourts ou laitages.
- ∞ **LES GROSEILLIERS** 5€ le godet de 9 / 8€ le pot d'un litre *Rubus rubrum*

**Variété JUNIFER** Variété précoce autofertile à fruits rouges. Bien adaptée au changement climatique grâce à de très faibles besoins en froid. C'est la meilleure variété pour tout usage. Ses fruits sont riches en pectine et colorants, parfaits pour la transformation.
- ∞ **LE GOJI** 5€ le godet de 9 / 8€ le pot d'un litre *Lycium barbarum*

Arbuste évasé originaire de l'Asie du Sud-Est au port buissonnant. Il possède une floraison violette délicate et mellifère. Le fruit très antioxydant est utilisé dans la médecine chinoise depuis longtemps. Il se cultive en plein soleil, peu exigeant, il n'a besoin que de très peu d'eau. Il aime les sols calcaires.

# Les arbres et arbustes

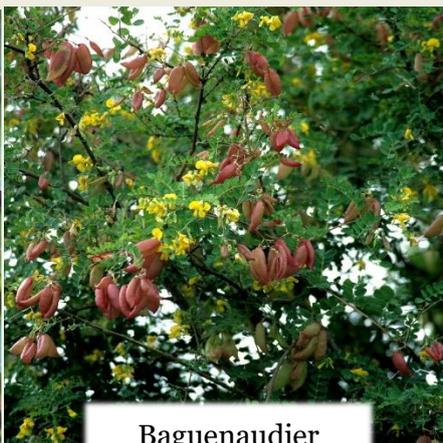
**La plupart ne sont pas disponibles avant mi-avril/mi-mai selon la météo ;**

**Les plants mesurent 20 à 50 cm de hauteur, en pot de 1 ou 2 L ;**

**Le prix varie de 12 à 16 €.**



Amélanancier



Baguenaudier



Poivrier du Sichuan

## ∞ AMÉLANCHIER A FEUILLES D'AULNE

*Amelanchier anlifolia*

Arbuste de 3/4 m de hauteur, a la croissance plutôt lente. Il est peu exigeant sur la nature du sol et pousse bien au soleil ou à la mi ombre. Ses baies douces et acidulées se récoltent début juin. Comme toutes les amélanches, elles sont géniales pour les muesli du matin, fraiche ou bien transformées en tarte ou confiture.

## ∞ AMÉLANCHIER DU CANADA

*Amelanchier canadensis*

Arbuste de 6/7 m de hauteur, de croissance rapide, il est aussi assez peu exigeant sur la nature du sol bien qu'il n'affectionne pas particulièrement le calcaire, il parvient à le tolérer. En Charente Maritime il demandera une situation légèrement ombragée en été. Ses petites baies se récoltent fin juin.

## ∞ AMÉLANCHIER A FEUILLES OVALES

*Amelanchier ovalis*

Arbuste de 3 m de hauteur, il fait une belle floraison en grappe blanche au printemps, mellifère, il est adapté au sol calcaire et plutôt sec. Ses amélanches se récoltent en juillet.

## ∞ ARBRE À MIEL

*Tetradium Danielli*

Arbre de moyenne taille, qui pousse vite, et produit une multitude de fleurs très mellifères tout l'été. Il supporte bien le calcaire et le sec une fois installé. Il redoute le froid les trois premières années et les sols trop humide l'hiver. Issus de semis

## ∞ ASIMINIER\*\*

*Asiminia triloba*

Sous ses airs exotiques, l'asiminier pousse pourtant bien sous nos latitudes. Sa culture reste tout de même un peu compliquée. Jeune, il faut le garder à l'ombre, mais après quelques années, il préférera le soleil. Et comme il possède une longue racine pivotante, il ne faut pas le changer de place. Il est sensible à la sécheresse en été, surtout pour la maturité de ses fruits. Le fruit ressemble à une mangue, sa chair est délicieuse. Issu de semis. Disponible uniquement après que tous risques de gelées soient écartés.

## ∞ AULNE DE CORSE

*Alnus cordata*

Arbre d'assez grande taille, il a un développement rapide les premières années. Nous l'apprécions pour sa capacité à fixer l'azote de l'air et donc à enrichir des sols pauvres initialement ainsi que pour son très joli port. Il est aussi fourrager. Il pousse en plein soleil et supporte les sols argilo calcaires. Plus résistant au sec et au coup de chaud que son cousin l'Aulne glutineux, il poussera d'autant plus vite sur des sols qui restent frais. Issus de semis.

## ∞ BAGUENAUDIER\*\*

*Colutea arborescens*

Arbrisseau de deux mètres de haut, il est idéal comme compagnon des vergers et des jardins potagers. De la famille des haricots et du trèfle, il enrichi le sol en azote et crée une ombre légère. Mellifère, il se couvre de fleurs jaunes avec une floraison très étalée. Il supporte bien la sécheresse une fois installée. C'est la plante hôte d'un petit papillon bleu peu répandu chez nous : l'Azuré porte-queue.

## ∞ CHÊNE VERT\*\*

*Quercus ilex*

Arbres qui peut avoir un très grand développement mais comme tous les chênes il pousse lentement. Nous l'avons choisi car il supporte les climats chauds et secs tout en tolérant le froid et une humidité relative. Également il garde ses feuilles l'hiver tout en résistant bien au vent.

## ∞ CORMIER\*\*

*Sorbus domestica*

Arbre originaire du sud de l'Europe, il peut être planté comme arbre fruitier ou ornemental. Il s'adapte très bien dans une haie champêtre où il ravira nombreux animaux, dont l'Homme, avec ses fruits : les cormes. Il faut laisser blettir le fruit avant de le consommer. On peut les manger blettes ou séchés, ou bien en faire des confitures, des boissons et d'autres préparations.

## ∞ FEIJOA ou GOYAVIER DU BRÉSIL\*\*

*Acca sellowiana*

Buisson poussant rarement à plus de trois mètres de haut chez nous, au feuillage persistant l'hiver. Il fait de magnifiques fleurs, dignes d'une plante des tropiques. Son fruit ne fait pas l'unanimité auprès des gourmands, pour certains il est adoré et pour d'autres il a un goût désagréable. Cette différence provient peut-être d'une mauvaise expérience de récolte, le fruit se conserve mal il faut le manger aussitôt mûr.

## ∞ FÉVIER D'AMÉRIQUE

*Gleditsia triacanthos*

Arbre caduc de 10 m de hauteur. La silhouette aérienne de cet arbre produit une ombre légère, vraiment agréable en été. Il apprécie les terrains riches et humides, mais est capable de supporter des sols calcaires plus secs. Il résiste au froid (-15°C) et à la sécheresse estivale une fois établi. La pulpe autour des graines dans la gousse est comestible, sucrée. Fixateur d'azote. Issus de semis. Variété sans épine.

∞ **FIGUIER** *Ficus carica*

Le figuier résiste à -15 °C et pousse très bien chez nous, sous réserve qu'il soit exposé au sud, abrité du vent froid en hiver. Selon les variétés, les arbres mesurent de 2,5 m à 5 m de hauteur et les fruits peuvent être rouge ou vert, la chair rouge ou blanche. Plusieurs variétés, adaptées aux grands comme aux petits jardins, peuvent être disponibles, nous contacter pour connaître les disponibilités. (Variétés : Précoce de Dalmatie, Violette de Dauphine, Noir de Bordeaux, Rouge de Bordeaux, Noir de Caromb). Boutures.

∞ **GATTILIER** \*\* *Vitex agnus-castus*

Facile de culture, rustique et résistant à la sécheresse, cet arbuste se couvre de grappes de fleurs mauves ou blanches en fin d'été. Les baies sont utilisées pour traiter les irrégularités du cycle menstruel, le syndrome prémenstruel et la mastalgie. On dit qu'au Moyen Âge, les moines du sud de l'Europe consommaient les baies dans une boisson destinée à calmer la libido afin de pouvoir mieux supporter les affres du célibat. D'où son appellation populaire de « poivre des moines ». Issus de semis.

∞ **GRENADIER** *Punica granatum*

Arbuste caduc de 1,50 mètre à plus de 3 mètres de diamètre et plus de 3,50 mètres de hauteur selon les interventions de taille. Fruit violet comestible, on mange les grains à noyaux durs croquants, légèrement acidulés et sucrés. Plusieurs variétés disponibles. Boutures ou semis local.

∞ **LAURIER SAUCE** \*\* *Laurus nobilis*

C'est un arbre buissonnant à feuilles persistantes pouvant atteindre 12 m de haut sur 10 m de large et à croissance lente. À l'arôme épicé et aromatique, les feuilles de laurier sont couramment utilisées dans les soupes et les ragoûts et constituent un ingrédient essentiel du célèbre « Bouquet Garni ». Marcotte.

∞ **PIN PIGNON** *Pinus Pinea*

Arbre au port caractéristique, à l'âge adulte, en forme de parasol. Il produit des cônes dans lesquels se trouvent ses graines les pignons, qui ont de grandes valeurs nutritionnelles et gustatives. Il préfère les terrains secs, mais s'accommode très bien de sols profonds et frais. Issus de semis.

∞ **POIVRIER DU SICHUAN** \*\* *Zanthoxylum piperitum*

Arbuste buissonnant caduc de 4 m de hauteur. Ce poivrier du Sichuan est fortement épineux et très aromatique dans toutes ses parties. Cultivé pour ses grappes de baies rouges que l'on récolte en octobre et que l'on utilise comme une épice en cuisine. Il offre aussi de belles couleurs automnales. C'est une espèce rustique, tolérante et vigoureuse, qui s'adapte à tout sol drainé, à planter à l'abri des vents forts. Issus de semis.

∞ **SHERPHERDIE ARGENTEE** *Shepherdia argentea*

Arbuste buissonnant et épineux, d'environ 3 m. C'est un fixateur d'azote, très tolérant à la sécheresse et rustique. Idéal en haie défensive. Issus de boutures.

\*\* Plants issus de semis de semences locales récoltées par nos soins à la pépinière ou proches.

Retrouvez toutes nos dates de marchés sur notre site internet

**[www.pepinierelesherbesfolles.com](http://www.pepinierelesherbesfolles.com)**

N'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements

**par téléphone au 06.52.58.13.71**

et pour passer les commandes par mail

**[pepinierelesherbesfolles@gmail.com](mailto:pepinierelesherbesfolles@gmail.com)**

La vente à la pépinière est ouverte durant le printemps  
du 20 mars au 21 juin au 1 chemin des rochers, 17 380 ST LOUP

Tous les mercredis et vendredis après-midi de 15h à 19h.