



GAEC

Pépinière Les Herbes Folles

PLANTES VIVACES COMESTIBLES

Catalogue PRINTEMPS 2026



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



Yoanna & Thomas MARESCOT

1, chemin des rochers 17380 SAINT-LOUP

pepiniereshesherbesfolles@gmail.com - 06.52.58.13.71

www.pepiniereshesherbesfolles.com -SIRET 940 175 334 00017

Dans ce catalogue printemps 2026, vous trouverez plus de 160 variétés de plantes produites par nos soins, nous les semons, bouturons, repiquons ou divisons toutes à la pépinière, à la main. 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 8
- ✓ *Légumes & Salades Vivaces* p. 8 à 10
- ✓ *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 & 15

➤ **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 au printemps

du mercredi 18 mars au vendredi 19 juin 2026

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

Comment Commander ?

Par internet :

Catalogue et bon de commande en ligne sur www.pepinieresherbefolles.com

Nous écrire un mail avec votre commande

pepinieresherbefolles@gmail.com

Par téléphone :

Pour tous renseignements 06.52.58.13.71.

Pas de prise de commande par téléphone.

Règlement

Par chèque, espèce ou CB :

Le jour du retrait

Par virement :

On vous envoie notre RIB une fois la commande passée

Livraison

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

Possibilité de livraison à domicile localement
(frais de livraison à prévoir)

Pas d'expédition postale.

Les plantes vivaces

Aromatiques ; Condimentaires ; Médicinales

∞ AGASTACHE ANISÉE 3,5 € *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 3,5 € *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 3,5 € *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, voire inondable.

∞ CALAMENT NEPETA 3,5 € *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 et de ses fleurs. Elle est particulièrement résistante à la sécheresse. Mellifère.

∞ CAMOMILLE ROMAINE 3,5 € *Chamaemelum nobile*

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

∞ CATAIRE 3,5 € *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 4,5 € *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 vert agrmente les salades et les plats.



∞ CIBOULETTE 4,5 € *Allium schoenoprasum*

Célèbre plante condimentaire, elle est cultivée en France depuis le VIII^e siècle. Haute de 30 cm, les feuilles sont plus fines et sa saveur est plus douce que la Ciboule commune. A planter au soleil, dans sol drainant et riche.

∞ **CORIANDRE VIETNAMIENNE** 3,5 € *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** 3,5 € *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** 4,5 € *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** 3,5 € *Tagetes Lucida*

Plante sacrée dans la culture mexicaine. Elle fait de jolies fleurs jaunes. Toute la plante est aromatique au goût d'estragon doux avec des notes de réglisse. Elle est vivace mais sensible au gel. Elle ne passera l'hiver que si elle est bien abrité du froid.

∞ **HERBE À CURRY** 3,5 € *Helichrysum italicum*

Plante vivace rustique, qui pousse naturellement sur les terrains drainant du pourtour méditerranéen. Son fin feuillage gris argenté exhale une forte odeur de curry, qui parfumer vos plats. Très résistant à la sécheresse. A planter en plein soleil.

∞ **HOUBLON** 3,5 € *Humulus lupulus*

C'est une liane sauvage vivace très productive qui disparaît totalement en hiver et repart du pied au printemps. Préfère les sols riches et humides, supporte très bien l'inondation, même prolongée. Issues de semis, nos plantes peuvent être mâle ou femelle.

∞ **HYSOPE** 3,5 € *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** 3,5 € *Lavandula latifolia*

Plus adapté à nos jardins que sa cousine officinale, elle présente des fleurs bleu violacé et un feuillage grisâtre nettement plus odorant. Rustique sous les climats tempérés.

∞ **LAVANDE OFFICINALE** 3,5 € *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** 3,5 € *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** 3,5 € *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 3,5€

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 avec de belles feuilles rondes luisantes, 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 qui fait penser à une célèbre gourmandise fine et carrée alliant chocolat noir et crème de menthe. Comme la précédente, à utiliser 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 fruité rappelant la fraise. Une des menthes les plus résistantes. Idéale en infusion et particulièrement délicieuse dans les salades de fruits.

∞ MENTHE GLACIALE

Mentha x rotundifolia

Encore un hybride naturelle, cette menthe à la saveur puissante et très fraîche, est parfaite pour la préparation de boissons rafraichissante ou les sirops. Les feuilles sont arrondies d'un vert assez clair.

∞ 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 la cuisine, le taboulé, le thé, les infusions et évidemment le mojito !

∞ MENTHE POIVRÉE

Mentha x piperita 'Mitcham'

Très connu pour son huile essentielle, c'est notamment une plante stimulante de l'appareil digestif, et antivirale. Nous reproduisons la variété Mitcham, appelé aussi Menthe noire, cultivé depuis 1750. Elle est considérée comme la meilleure variété.

∞ MENTHE DES MONTAGNES

Pycnanthemum pilosum

Originaire des USA, c'est une grande plante vivace qui dépasse le mètre. Ses feuilles conviennent parfaitement pour des infusions chaudes ou froides, révélant un goût de menthe glaciale. Ses fleurs blanches sont discrètes mais très mellifères. Bien différentes des précédentes, elle résiste bien mieux au manque d'eau que les menthes du genre *Mentha*



Les Monardes

3,5 €

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 ROUGE

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 ROSE

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 thé.

Les Origans

3,5 €

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 bien connues des insectes pollinisateurs. 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. Son arôme rappelle la marjolaine. 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. Bon comestible, son parfum est doux et léger. On l'utilise aussi comme couvre-sol et pour son côté ornemental et mellifère. Particulièrement admirable sur une rocaille.



∞ ORIGAN DE GRÈCE

Origanum vulgare hirtum

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

∞ **RAIFORT ALLEMAND** 3,5 € *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, au goût piquant, remplacera la moutarde.

∞ **REINE DES PRÉS** 3,5 € *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** 3,5 € *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** 3,5 € *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 profond. Nous produisons plusieurs variétés.

∞ **SARRIETTE VIVACE** 3,5 € *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** 3,5 € *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 craint cependant le gel à partir de -5°C.

∞ **SAUGE BLANCHE** 4,5 € *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** 3,5 € *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** 3,5 € *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** 3,5 € *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** 4,5 € *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** 3,5 € *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 mais supporte très bien la sécheresse.

∞ **THYM SERPOLET** 3,5 € *Thymus serpyllum*

Thym sauvage rampant à feuilles larges et aux fleurs roses mellifères. Les feuilles et ses fleurs aromatiseront agréablement le thé et parfumeront les plats. Plante couvre-sol idéale en plein soleil.

∞ **VERVEINE CITRONNÉE** 4,5 € *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).

Légumes & Salades Vivaces

∞ **ARTICHAUT** 3,5 € *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** 4,5 € *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** 4,5 € *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** 3,5 € *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** 4,5 € *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 !

∞ **FENOUIL SAUVAGE** 3,5 € *Foeniculum vulgaris*

Toute la plante dégage une odeur d'anis. Grande plante, haute parfois de plus de 2 m, commune sur les bords de chemins. Résiste bien à la sécheresse. Feuilles, tiges, fleurs, graines : tout est comestible. Nous produisons 2 variétés, verte ou bronze.

∞ **GRAND ORPIN** 3,5 € *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. La seule plante de notre gamme à résister aussi bien à l'inondation qu'à la sécheresse.

∞ **JOUBARBE DES TOITS** 3,5 € *Sempervivum tectorum*

Plante grasse au feuillage persistant qui supporte la sécheresse et les sols très pauvres. Les feuilles sont comestibles et se consomment crues en salade ou transformés en jus rafraîchissant. Attention, nous ne savons si toutes les variétés ornementales, très répandues, sont comestibles.



∞ **LILAS D'ESPAGNE** 3,5 € *Centranthus ruber*

Ses fleurs roses ou rouges sont décoratives et attractives pour les insectes durant tout l'été. Elle supporte la sécheresse. Les feuilles sont comestibles ; crues, elles ont un étonnant goût de poivron vert. Elles peuvent aussi être consommées cuites.

∞ **LIVÈCHE** 3,5 € *Levisticum officinale*

Appelé aussi Céleri perpétuel, Ache des montagnes ou encore « herbe à Maggy ». Les feuilles, fraîches ou sèches, remplacent le céleri, dont elle est l'ancêtre de tous ceux que nous connaissons aujourd'hui, pour aromatiser les plats. Plante au port vertical pouvant dépasser 1,5 m.

∞ **MAUVE DE MAURITANIE** 3,5 € *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. Elle passe difficilement l'hiver, mais peut aisément se ressemer naturellement, ou en conservant les graines.

∞ **OSEILLE** 3,5 € *Rumex acetosa*

Grande classique des plantes condimentaires de la cuisine française, elle est recherchée pour l'acidité agréable qu'elle communique aux aliments. C'est une plante très rafraîchissante. Il ne faut cependant pas en abuser car elle est riche en sels d'acide oxalique.

∞ **OSEILLE SANGUINE** 3,5 € *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** 3,5 € *Sanguisorba minor*

Plante sauvage très répandue en Charente-Maritime, ses 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** 4,5 € *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 et les excès d'humidité.

∞ **POIRE DE TERRE** 3,5 € *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**

3,5 €

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**

3,5 €

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**

3,5 €

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. Nous ne produisons que la variété sauvage à fleurs, très rarement rose, mais nous ne savons pas avant de voir la fleur ouverte.

∞ **ARMOISE ANNUELLE**

3,5 €

Artemisia annua

Originaire d'Asie, cette plante gélive pousse facilement dans un sol argileux bien drainé neutre ou légèrement alcalin, préférant un emplacement au soleil. C'est un remède efficace avéré pour la malaria, mais elle possède aussi de très nombreuses applications tant dans le traitement de maladies infectieuses graves que pour une utilisation quotidienne.

∞ **BOURRACHE**

3,5 €

Borago officinalis

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



∞ **CONSOUE BOCKING 14**

4,5 €

Symphytum bocking 14

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

∞ **CONSOUDE NAIN** 3,5 € *Symphytum sp*

Elle possède les mêmes avantages que la Consoude *Bocking 14* mais a un port bas et tapissant. Se couvre de fleurs bleues au printemps. Idéal en couvre-sol au pied des arbres fruitiers.

∞ **GÉRANIUM ROSAT** 4,5 €. *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** 3,5 € *Tanacetum parthenium*

Plante souvent cultivée pour l'aspect ornemental de ses fleurs. En infusion, elles ont un goût désagréable et amer mais ont une action spécifique efficace contre la migraine.

∞ **MENTHE COQ** 3,5 € *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** 3,5 € *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** 3,5 € *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** 3,5 € *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** 3,5 € *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** 3,5 € *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 ODORANTE** 3,5 € *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.

∞ **VIOLETTE TRICOLEURE** 3,5 € *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.

Les aromatiques annuelles – 2,5 €

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, nous contacter.

Les plantes potagères

ARROCHE ROUGE 2€

AUBERGINES 2€

- × Longue violette de Barbentane
- × Ronde Rotonda sfumata di rosa

CÉLERI BRANCHE (X 6) 2€

- × Géant doré amélioré

CÉLERI RAVE (X 6) 2€

- × Monarch

CONCOMBRE 2€

- × D'Arménie
- × Court Marketmore
- × Long Rollison's Telegraph
- × Long Tanja

COURGES - 1,5 €

- × Butternut
- × Potiron Rouge vif d'Etampes
- × Potimarron Red Kuri
- × Spaghetti

COURGETTES - 1,5 €

- × Ronde de Nice
- × Longue verte Zuboda
- × Longue verte Black Beauty
- × Jaune Rheinau Gold

MELON 2€

- × Cantaloup Charentais
- × Sucrin petit gris de Rennes

PHYSALIS 2€

- × Alkékenge jaune doux

PIMENT 2€

- × Chaud Gorria
- × Brûlant de Cayenne

POIVRONS 2€

- × Jaune corno di toro
- × Orange California Wonder
- × Chocolat
- × Rouge Yolo Wonder

TÉTRAGONE CORNUE 2€

Mais aussi différentes variétés de choux kale, des côtes de bettes, des betteraves rouges et des plants de salades, selon les disponibilités.

Les tomates – 1,5€



PRÉCOCE DES GLACIERS
Des tomates dès la fin juin dans le jardin !



TOMATE DES ANDES



CERISE ROUGE
Variété 'Délice du jardinier'



KAKI COING
(ORANGE)



GREEN ZEBRA
(VERTE)



CERISE BLACK CHERRY



ANANAS JAUNE



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 CIJOSEE - remontant vigoureux et rustique. Fruit conique, long, de gros calibre rouge vif très brillant à chair ferme, avec un bon rendement. Fruitée, sucrée et juteuse. Très bon comportement vis à vis de l'oïdium. Précoce, récolte de juillet aux gelées.

Variété MARA DES BOIS - remontant au fruit conique, de petit calibre, légèrement allongé, excellente saveur au parfum prononcé de fraise des bois. Très bon rendement, récolte de juillet aux gelées. Peu sensible aux maladies.

Variété FAVETTE – non remontant Variété précoce, récolte de mai à juin. Fruit volumineux, chair ferme, excellente qualité gustative, sucrée. Plant d'une vigueur remarquable.

∞ . LES FRAMBOISIERS

4,5 € le plant

Rubus idaeus

Variété MALLING PROMISE - non remontant Précoce, à gros fruits coniques, rouge vif, de saveur acidulée. Les cannes sont vigoureuses, épineuses, le drageonnement important. Plus résistantes que les remontantes.

Variété HERITAGE - 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 AUGUSTRED - remontant à fruits rouges. Elle produit des fruits rouge clair, juteux, fragiles, de très bonne qualité aromatique, de juin à septembre sans interruption.

Variété SURPRISE D'AUTOMNE - remontant C'est une variété ancienne, remontante, à fruit blanc dorés. Elle est particulièrement rustique, vigoureuse et drageonnante. Les fruits sont doux et parfumés.

∞ LES CASSISSIERS

6 € le godet de 9 / 9 € 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. Bon pollinisateur du suivant.

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

∞ LE GOJI

9 € 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.

Variété PIXWELL Une variété très épineuse de mi-saison à fruits rouges vineux. Elle est très productive et résiste correctement à l'oïdium.



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

12 € en pot de 1 L / 16 € en pot de 2 L

∞ AMÉLANCHIER A FEUILLES D'AULNE

Amelanchier anlifolia

Arbuste de 3/4 m de hauteur, à 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, fraîche 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.

∞ ARBOUSIER

Arbutus unedo

Cette variété est très florifère et fructifère ce qui lui confère un intérêt à la fois productif et ornemental ! Ses feuilles deviennent rouges orangées à l'automne, il porte ses fruits et ses fleurs en même temps.

∞ ARGOUSIER — 20 € LE COUPLE *Hippophae rhamnoides*

Arbuste défensif compact, très épineux, qui produit de magnifiques petites baies oranges. Ce fruit est excellent pour la santé possède une forte concentration de vitamine A (qui lui donne cette couleur orange) et de vitamine C (qui est un antioxydant). Il est très utilisé pour la fabrication de jus.

Il est nécessaire pour la pollinisation d'avoir des plants mâles et femelles pour obtenir des fruits sur les plants femelles. Nous ne vendons que des couples, un mâle et une femelle ensemble à 20 € les 2 pots de 1 L. Le mâle est de la variété Moldovia, la femelle Rockorange .



∞ **ASIMINIER - 18 €** *Asimina 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.



∞ **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.

∞ **CHALEF D'AUTOMNE** *Elaeagnus umbellata*

L'Elaeagnus umbellata est un arbuste vigoureux, de 3 à 4 m d'envergure à port étalé. Il pousse dans les sols pauvres, sableux à tendance acide. Sa feuille étroite vert claire sur la face supérieure est gris argentée sur la face inférieure. Ce chalef a une floraison abondante très parfumée en avril, mais. Comme la plupart des élaegnus il nécessite une pollinisation croisée pour fructifier. Il porte de petits fruits rouge vif à maturité en septembre-octobre, ponctués de lenticelles à pédoncules très courts et comestibles.

∞ **ERABLE DE MONTPELLIER** *Acer monspessulanum*

Arbre au joli port, et aux belles couleurs en automne, il est fourrager pour le bétail. Il résiste bien à la sécheresse et aux sols calcaires, c'est un arbre qui sera de plus fréquent avec le changement climatique

∞ **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 avec ou sans épine, au choix.

∞ **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. Boutures.

∞ **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, avec ou sans pépins. Boutures ou semis local.

∞ **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, de petite taille. La croissance est lente.



∞ **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.

Retrouvez toutes nos dates de marchés sur notre site internet

www.pepinierelesherbesfolles.com

N'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements

par téléphone au 06.52.58.13.71

Attention, pas de prise de commandes par téléphone !

et pour passer les commandes par mail

pepinierelesherbesfolles@gmail.com

Mais vous n'êtes pas obligé de passer commande : la vente à la pépinière est ouverte durant tout le printemps !

Venez nous retrouver du mercredi 18 mars au vendredi 19 juin
au 1 chemin des rochers, 17 380 ST LOUP

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

Crédit photo :

- Page 13 : Les Tomates – Germinance
- Page 15 & 17 : Argousier, Groseille à maquereaux & Poivrier du Sichuan – RIBANJOU
- Page 16 & 17 : Baguenaudier & Gattilier - Semence dupuy

GAEC Pépinière LES HERBES FOLLES
Yoanna & Thomas MARESCOT
Société civile au capital de 26 800 €
Siège social : Les Touches 6, impasse du Gourdet 17380 SAINT-LOUP
RCS Saintes : 940 175 334
pepinierelesherbesfolles@gmail.com - 06.52.58.13.71
www.pepinierelesherbesfolles.com - SIRET 940 175 334 00017