



Les Herbes Folles

Plantes vivaces comestibles, aromatiques

& médicinales

Catalogue PRINTEMPS 2022



1, chemin des rochers 17380 SAINT-LOUP
pepiniere.lesherbesfolles@gmail.com 06.52.58.13.71
www.pepinierelesherbesfolles.com
SIRET 533 239 984 0002

Les plantes vivaces

Aromatiques ; Condimentaires ; Médicinales

» ***Agastache anisée***

Agastache foeniculum

Facile à cultiver. Plante vivace qui disparaît en hiver, son feuillage est semblable aux orties mais ne pique pas. Toute la plante exhale une forte odeur d'anis et parfume la cuisine. 3 €.

» ***Agastache rugueuse***

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 crues dans les salades. 3 €.

» ***Angélique***

Angelica archangelica

Si l'utilisation des tiges confites est bien connue, les jeunes feuilles peuvent aussi être consommées, en salade ou en infusion, exaltant un léger goût de réglisse. Préfère les sols humides. 3 €.

» ***Calament nepeta***

Calamintha nepeta

Herbe culinaire populaire en Corse à la saveur légèrement mentholée et aux magnifiques petites fleurs rose pâle. Une tisane peut être élaboré à partir des feuilles. 3 €.

» ***Camomille romaine***

Chamaemelum nobile

Plante médicinale native d'Europe occidentale. Vivace rampante, ses fleurs, simples ou doubles, sont décoratives et médicinales. Idéale pour les infusions du soir. 3 €.

» ***Cataire***

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. Riche en vitamine C. 3 €.

» ***Ciboule de Chine***

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 agrémentent les salades et les plats. 4 €.

- » **Ciboulette** *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. 4 €.
- » **Coriandre vietnamienne** *Persicaria odorata*
C'est une vivace très utilisée dans la cuisine asiatique, elle a un goût étonnant de coriandre poivrée. Installée dans un sol qui reste frais toute l'année, elle est facile de culture. Elle craint cependant la sécheresse et les fortes gelées. 3 €.
- » **Echinacée pourpre** *Echinacea purpurea*
Plante aux grosses fleurs isolées aux pétales roses, souvent retombantes. La décoction de la racine stimule les défenses immunitaires. 3 €.
- » **Estragon français** *Artemisia dracunculus sativa*
Communément cultivé, l'estragon est un condiment apprécié et un ingrédient essentiel de la sauce béarnaise. Craint les grands froids et les sols humides. 3 €.
- » **Estragon mexicain** *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 gélive. 2 €.
- » **Herbe à curry** *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. 3 €.
- » **Houblon** *Humulus lupulus*
C'est une liane sauvage très productive qui disparaît totalement en hiver. Préfère les sols riches et frais. Issus de semis, nos plantes peuvent être mâle ou femelle. 3 €.
- » **Hysope** *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. 3 €.
- » **Lavande aspic** *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. 3 €.
- » **Lavande officinale** *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. 3 €.

» **Marjolaine**

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. 3 €.

» **Mélisse officinale**

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. 3 €.

Les Menthes - 3€

» **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. Comme toutes les menthes les sols secs sont à éviter.

» **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 ... le mojito !

» **Menthe Poivrée**

Mentha x piperita 'Mitcham'

Elle est couramment 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. 3 €.

» **Menthe des montagnes**

Pycnanthemum pilosum

Originaire des USA, grande plante vivace dépassant le mètre. Ses feuilles conviennent parfaitement pour des infusions chaudes ou froides et ses fleurs blanches sont très mellifères. 3 €.

» **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. 3 €.

» *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 avec parcimonie dans les salades ou en thé. 3 €.

Les Origans - 3€

» *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 anti-virale. 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 ornementale.

» *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*

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. 3 €.

» *Reine des prés*

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. 3 €.

» *Romarin*

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. 3 €.

» **Rhubarbe**

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 2 variétés différentes : 'Victoria' et 'Glaskins perpetual'. 3 €.

» **Sarriette vivace**

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. 3 €.

» **Sauge ananas**

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 -5°C. 3 €.

» **Sauge blanche**

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. 3 €.

» **Sauge officinale**

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. 3 €.

» **Sauge sclarée**

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. 3 €.

» **Thym cascade**

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. Plein soleil. 3 €.

» **Thym citron**

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. 3 €.

» *Thym commun*

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. 3 €.

» *Thym faux pouliot*

Thymus pulegioides

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. 3 €.

» *Verveine citronnée*

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). 4 €.

» *Violette odorante*

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. 3 €.

Légumes & Salades Vivaces

» *Ail des ours*

Allium ursinum

L'ail des ours pousse en milieu humide et ombragé ou semi-ombragé : inutile de tenter de le faire pousser ailleurs ! Feuilles et fleurs sont comestibles. Disponible uniquement du 15 mars au 30 avril. 4 €.

» *Artichaut*

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. 3 €.

» *Capucine tubéreuse*

Tropaeolum tuberosum

Plante grimpante aux magnifiques fleurs jaune et rouge, elle peut atteindre 2 m de hauteur. Feuilles, fleurs et tubercules sont comestibles. 3 €.

- » ***Chénopode Bon Henri*** *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). 3 €.
- » ***Chou Daubenton*** *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. 4 €.
- » ***Ciboule commune*** *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. 3 €.
- » ***Crambe maritime*** *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 ! 4 €.
- » ***Epinard fraise*** *Chenopodium capitatum*
 Plante annuelle, l'Epinard 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. 2 €.
- » ***Fenouil sauvage*** *Foeniculum vulgare*
 Toute la plante dégage une odeur d'anis. Grande plante, haute parfois de plus de 2 m, commune sur les bords de chemins. Feuilles, tiges, fleurs, graines : tout est comestible. Vert ou bronze. 3 €.
- » ***Grand Orpin*** *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. 3 €.
- » ***Joubarbe des toits*** *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. 3 €.
- » ***Lilas d'Espagne*** *Centranthus ruber*
 Ses fleurs roses sont décoratives et attractives pour les insectes durant tout l'été. Elle supporte la sécheresse, et tolère même les embruns marins. Les feuilles se consomment crues ou cuites. 3 €.

» ***Livèche***

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. 3 €.

» ***Mauve de Mauritanie***

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. 3 €.

» ***Oseille***

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. 3 €.

» ***Oseille sanguine***

Rumex sanguineus

Plus décorative que la précédente avec son feuillage aux nervures rouges, son goût est similaire quoiqu'un peu plus citronnée. Idéale pour les salades. Plante robuste, culture facile. 3 €.

» ***Petite pimprenelle***

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. 3 €.

» ***Plante à huître***

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 vent et au gel mais craint les escargots. 4 €.

» ***Poireau de vigne***

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. 4 €.

» ***Poire de terre***

Smilax tuberosa

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. 4 €.

» ***Roquette vivace***

Diplomatix 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. 3 €.

Fleurs et plantes compagnes

» *Absinthe*

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. 3 €.

» *Achillée millefeuille*

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. 3 €.

» *Armoise annuelle*

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 pour la malaria. 3 €.

» *Bourrache*

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. 2 €.

» *Consoude Bocking 14*

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. 3 €.

» *Consoude naine*

Elle possède les mêmes avantages que la Consoude Bocking 14 mais a un port bas et tapissant. Se couvre de fleurs bleues. 3 €.

» *Géranium rosat*

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. 3 €.

» *Grande camomille*

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. 3 €.

» *Marguerite*

Leucanthemum vulgare

Plante sauvage locale, nous l'avons au jardin pour ses grandes et belles capitules, qui peuvent décorer vos salades puisque toute la plante se mange, feuilles, boutons et fleurs. 3 €.

» **Menthe coq**

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. 3 €.

» **Millepertuis officinal**

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. 3 €.

» **Rue des jardins**

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. 3 €.

» **Souci des jardins**

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. 2 €.

» **Santoline verte**

Santolina rosmarinifolia

La santoline est en feuilles toute l'année, et en fleur de juillet à août. Elle peut pousser dans les sols pauvres et tolérer la sécheresse. C'est un excellent couvre-sol. Elle s'utilise en cuisine, fraîche, pour aromatiser l'huile d'olive. 3 €.

» **Sauge des prés**

Salvia pratensis

Plante sauvage communément trouvée sur les bords de route et les talus. C'est une plante robuste qui tolère la sécheresse et les sols pauvres. Ses fleurs bleues nourrissent de nombreux insectes. 3 €.

» **Tanaisie**

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. 3 €.

» **Valériane**

Valeriana officinalis

Plante de 80 cm à 1 m de hauteur, aux jolies fleurs en ombelle roses puis blanches adorées des pollinisateurs. Elle demande un sol frais. Elle est utilisée en biodynamie et en herboristerie. 3 €.

Les plantes annuelles - 2€

- » *Aneth*
- » *Arroche rouge*
- » *Aubergines*
 - x Violette longue
 - x Ronde de Valence
- » *Basilics*
 - x Cannelle
 - x Citron
 - x Fin vert
 - x Grand vert
 - x Pourpre
 - x Sacré (ou Tulsi)
 - x Thaï
- » *Bettrave rouge*
 - x d'Egypte 'Noire plate'
- » *Céleri rave* (monarch)
- » *Cerfeuil commun*
- » *Chou kale*
 - x Winter Westlandse
 - x Rouge
- » *Concombre*
 - x Long
- » *Tomates - 1,5 €*
 - x Précoce des glaciers
 - x Kaki coing (orange)
 - x Ananas
 - x Cœur de bœuf
 - x Andine cornue
 - x Green zebra (verte)
 - x Noire de crimée
 - x St pierre (rouge)
 - x Valencia (jaune)
 - x Cerise
- » *Coriandre*
- » *Côtes de bettes*
 - x Carde blanche
 - x Cardes multicolores
- » *Courges - 1,5 €*
 - x Butternut
 - x Carat
 - x Potiron *Rouge vif d'Etampes*
 - x Potimarron
 - x Spaghetti
 - x Pâtisson blanc
- » *Courgettes - 1,5 €*
 - x Ronde
 - x Verte
 - x Jaune
- » *Melon*
 - x Charentais
- » *Patate douce*
- » *Perilla pourpre*
- » *Persil*
 - x Commun
 - x Frisé
- » *Physalis*
 - x Prune des Incas
- » *Piment*
 - x *De Cayenne*
- » *Poivrons*
 - x Jaune
 - x Orange
 - x Rouge
- » *Pourpier doré*
- » *Tétragone cornue*

Les petits fruits

Les Fraisiers - 1,5€ le plant

» *Fraise des bois*

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*

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 CAPITOU framboisier non remontant tardif. Il est adapté au sol calcaire (pH élevé) et à la sécheresse

Variété HERITAGE framboisier remontant à forte vigueur et productivité, récolte de fin août aux premières gelées

Variété FALL GOLD framboisier remontant aux fruits jaunes. Autofertile, très drageonnant.

Les Cassisiers - 5€ le plant

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 Caseilliers - 5€ le plant *R. nigrum x r.divaricat*

Variété JOSTA produit de gros fruits brun noir de saveur acidulée. Productif et robuste. La récolte s'opère en plusieurs fois sur environ 2 semaines.

Les Groseilliers à grappes - 5€ le plant

Rubus rubrum

Variété JONKHEER VAN TETS Variété précoce autofertile où tous les fruits mûrissent en même temps. Elle a une forte productivité de gros fruits rouges.

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 - 10€ (pot 1L)

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

Disponible en pot de 1 à 3 L,

12 euros (sauf mention contraire)

Argousier

Hippophae Rhamnoides

Arbuste épineux fixateur d'azote à croissance rapide atteignant 6 m de haut, avec des fruits orange extrêmement nutritifs en automne. Adapté à la plupart des sols. Plein soleil. Résistant au gel. Tolérant au vent mais non recommandé pour les zones côtières. Bonnes espèces pionnières pour l'établissement de vergers / jardins forestiers. Des plantes mâles et femelles sont nécessaires pour la fructification.

Figuiers « Noire de Caromb » 15 € *Ficus carica*

Figue de belle taille à la peau noire/violette et à la chaire rouge, sucrée. La première récolte se fait généralement début juillet, puis une seconde récolte en automne fait des fruits plus petits. C'est une variété de taille importante, 3 à 5 m de haut pour 5 à 7 m de hauteur.

D'autres variétés peuvent être disponibles, nous demander.

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.

Gattilier

Lycium barbarum

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 ».

Laurier sauce 8 € *Laurus nobilis*

C'est un arbre à feuilles persistantes pouvant atteindre 12 m de haut sur 10m de large et à croissance lente. A 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».

Pin pignon 15 €

Pinus pinea

C'est un arbre aux feuillages persistant atteignant 10 m sur 10 m à croissance moyenne. Il préfère les sols bien drainés et peut pousser dans des sols pauvres et tolérer la sécheresse. Les graines, appelé pignon, se consomment crues ou cuites. Riche en huile, elle a une texture douce avec un soupçon de résine dans la saveur.

Poivrier du Sichuan *Zanthoxylum piperitum et Z. simulans*

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.

N'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements et pour passer les commandes par mail

pepinieresherbefolles@gmail.com

ou par téléphone au 06.52.58.13.71

La pépinière est ouverte du 15 mars au 30 juin

les mercredis et vendredis après-midi,

de 15h à 19h.