

# Plants potagers

# 2018

## et d'aromatiques

Les Jardins des Mondoux, 87150 Champagnac la Rivière

tél. **06 52 21 78 01**

[www.lesmondoux.fr](http://www.lesmondoux.fr)



certifié  
FR-BIO-01

### **Vente à la ferme**

À partir du 21 avril, les samedis 10-12H

**Marchés:** Piégut (merc), Châlus (vend)

**Epicerie bio** de St Pierre de Frugie

### ***Journée Portes Ouvertes***

***Dimanche 20 mai 2018***

***Vente de plantes de 10h-18h***

*et diverses animations: visite des serres et du verger,  
atelier plantes aromatiques, visite du rucher, marché  
artisanal; détails sur lesmondoux.fr*

Tous les plants sont produits en agriculture biologique à partir de semences bio en serres non-chauffées.  
Il n'y a pas d'utilisation de variétés hybrides, vous pouvez ressemer vos graines !

### **TOMATES à 1,20€**

**Ananas:** chair jaune orangée striée de rouge  
**Andine:** presque sans graines, chair douce, exquise  
**Auriga:** précoce, fruits orange vif à chair ferme  
**Beefsteak:** très gros fruits, saveur extra douce  
**Black Cherry:** petits fruits violets foncés, très bonne  
**Calabash pourpre:** fruits étoilés, bonne saveur  
**Cerise jaune:** grappes de petits fruits jaunes, décorative  
**Cerise rouge:** productive, ne se taille pas  
**cocktail Zuckertraube:** petits fruits rouges délicieux!  
**Coeur de Boeuf:** gros fruits, presque ss graines, t.douce  
**CdB orange:** gros fruits orange, très savoureux

**Green Zebra:** fruits verts striés de jaune, doux  
**Goldene Königin:** fruits jaunes, doux et savoureux  
**Marmande:** fruit côtelé rouge rond, assez résistante  
**Matina:** variété précoce, fruits rouges, rondes  
**Merveille des Marchés:** belle tomate rouge ronde  
**Noire de Crimée:** gros fruits, sucrés, chair rouge foncée  
**Poire jaune:** petits fruits piriformes, sucrés, décoratifs  
**Raisin vert:** petites tomates vert-jaune, savoureux  
**Roma:** pour conserves et coulis, fruits oblongs  
**Rose de Berne:** beaux fruits rouge-rose, très savoureuse!  
**Saint Pierre:** demi-hâtive, bonne résistance

### **CUCURBITACEES à 1,50€**

**Courgette verte:** allongée, verte foncée, productive  
**Courgette jaune:** jaune d'or, savoureuse, tendre  
**Courgette ronde:** très utilisée pour farcir  
**Melon:** rond, lisse, chair orange, succulent

**Concombre:** vert, bien arroser l'été  
**Cornichon:** prolifique, ferme et savoureux  
**Melon à confiture:** chair vert pâle, pour confiture  
**Pastèque:** chair rouge, rafraîchissante l'été

### **COURGES à 1,60€**

**Citrouille:** gros fruits rouges côtelés, chair fine  
**Bleu de Hongrie:** fruits 5 à 8 kg, savoureux  
**Butternut:** peu de graines, goût délicieux  
**Giraumon:** multicolore, très décorative, chair fine  
**Jack be little:** courges oranges Halloween en miniature

**Musquée de provence:** gros fruits, pour soupes  
**Patidou:** petite courge sucrée (Sweet Dumpling)  
**Pâtisson:** se consomme jeune  
**Potimarron:** goût de châtaigne, pas besoin d'éplucher  
**Spaghetti:** chair cuite se défait sous forme de spaghettis

### **AUBERGINES, POIVRONS, PIMENTS, PHYSALIS à 1,70€**

**Aubergine violette:** productive, fruits violets, longs  
**Aubergine blanche Dourga:** allongée, très bonne  
**Physalis:** petits fruits oranges, doux-acidulés  
**Piment de Cayenne:** saveur brûlante, pour marinades

**Piment de la Bresse:** fruits pointus, saveur forte  
**Poivron rouge:** très productif, fruit allongé, charnu  
**Poivron jaune:** jaune or à maturité, doux, demi-pointu  
**Poivron doux très long des Landes**

### **SALADES à 0,25€**

**Laitues:** Appia/ Reine de Mai/ Sucrine/ Merveille 4 Saisons/ Reine de Juillet/ Canasta/ Romaine  
**Batavias:** Rouge Grenobloise/ Goutte de sang/ Reine des Glaces  
**Laitues à couper:** Feuille de chêne rouge/ Biscia Rossa/ Lollo Rossa/Cressonnette marocaine  
**hicorées (à partir juillet):** Frisée/ Géante Maraîchère/Pain de sucre/ Rouge de Vérone/Scarole d'Anjou

**CHOUX** à 0,50€

**Brocoli** : peut passer l'hiver en climat doux  
**Cabus blanc** : tête serrée, t.b. pour la choucroute  
**Chou-fleur** : précoce, très blanc  
**Chou pointu** : précoce, goût sucré  
**Chou-rave** : délicieux, peut être mangé cru ou cuit  
**Chou Romanesco** : pomme jaune, goût très fin

**Chou rouge** : taille moyenne, goût fin  
*A partir de juin* :  
**Chou de Bruxelles** : très rustique au froid  
**Chou de Chine Pe-Tsai** : allongé, croquant  
**Chou vert (kale)** : ne forme pas de pomme  
**Chou de Milan** : feuillage vert cloqué

**AUTRES LEGUMES**

<b>Arroche rouge</b> : remplace l'épinard en été	1,40€	<b>Claytone</b> : pourpier d'hiver	1,40€
<b>Betterave rouge</b> : ronde	0,35€	<b>Fenouil</b> : à récolter dès la formation du bulbe	0,60€
<b>Blette blanche</b> : feuillage vert, cardes blanches	0,80€	<b>Luffa</b> : éponge végétale	2,50€
<b>Blette multi-color</b> : cardes jaunes, roses, rouges...	0,80€	<b>Maïs doux</b> : un délice cuit avec du beurre fondu	1,20€
<b>Cardon</b> : blanchir les côtes	1,80€	<b>Oignons blancs</b> : rustique	0,30€
<b>Céleri-rave</b> : racine bien ronde à chair blanche	0,60€	<b>Poireau d'automne</b> : Jaune Gros du Poitou	9€/50
<b>Céleri branche</b> : on consomme tiges et feuilles	0,60€	<b>Poireau d'hiver</b> : Géant d'Hiver	9€/50
		<b>Tetragone</b> : très productif, cuit délicieux	1,40€

**LEGUMES VIVACES** à partir de 2,90€

**Artichaut** : consommé cru ou cuit, en vinaigrette...  
**Chou perpétuel** : on cueille les feuilles  
**Ciboule (ou cive)** : les feuilles repoussent  
**Ciboule de Chine** : ciboulette à saveur d'ail

**Epinard-Oseille** : épinard perpétuel  
**Poireau perpétuel** : (à partir août)  
**Rhubarbe** : pour tartes ou confitures  
**Roquette sauvage**: saveur épicée

**AROMATIQUES** (a) annuelles 2,20€ (b) bisannuelles 2,60€ (v) vivaces à partir de 3,20€

<b>Absinthe (v)</b> : à consommer avec modération	<b>Marjolaine (a)</b> : utilisation comme l'origan
<b>Achillée millefeuille (v)</b> : anti-spasmodique	<b>Marrube blanc</b> : bon contre la toux
<b>Agripaume (v)</b> : palpitations, ménopause	<b>Mélisse (v)</b> : calmante, digestive
<b>Aneth (a)</b> : condiment par excellence du concombre	<b>Menthe-coq (v)</b> : <b>maux d'estomac, rhumes</b>
<b>Angélique (b)</b> : pour tisanes et en cuisine	<b>Menthe (v)</b> : rafraîchissante, tonifiante, pour tisanes
<b>Anis vert (a)</b> : vertus digestives	<b>Millepertuis (v)</b> : « herbe de la Saint Jean »
<b>Armoise annuelle (a)</b> : feuillage très aromatique	<b>Monarde (v)</b> : aromatise salades de fruits
<b>Aspérule (v)</b> : pour aromatiser des jus, gelées, tisanes	<b>Nigelle (a)</b> : « cumin noir », jolies fleurs
<b>Aurone (v)</b> : renforce l'estomac et la digestion	<b>Origan (v)</b> : condimentaire, très mellifère
<b>Basilic Grand Vert (a)</b> : très productif	<b>Oseille (v)</b> : pour salades ou omelettes
<b>Bourrache (a)</b> : très mellifère, fleurs+feuilles en salade	<b>Persil (b)</b> : feuillage simple, parfumé, très productif
<b>Camomille matricaire (a)</b> : la meilleure pour les tisanes	<b>Pimprenelle (v)</b> : pour salades et sauces
<b>Camomille romaine (v)</b> : pb d'estomac, nausées	<b>Pourpier doré (a)</b> : feuilles charnues en salade
<b>Carvi (b)</b> : appelé aussi « cumin des prés »	<b>Raifort d'Allemagne (v)</b> : racine rapée, goût intense
<b>Cataire (v)</b> : " l'herbe à chats "	<b>Raifort officinal (b)</b> : goût de cresson, bc de vitamine C
<b>Céleri à couper (b)</b> : assaisonnement	<b>Réglisse (v)</b> : racines aromatiques, tonifiantes et digestives
<b>Cerfeuil (a)</b> : délicieux condiment. Planter à mi-ombre	<b>Romarin (v)</b> : mellifère, pour légumes, pommes de terre
<b>Ciboulette (v)</b> : pour salades, soupes, fromage blanc, oeufs...	<b>Roquette (a)</b> : goût relevé, pour salades
<b>Consoude (v)</b> : pour purin de consoude	<b>Rue (v)</b> : Feuillage insolite, insectifuge
<b>Coriandre (a)</b> : utilisée comme le persil	<b>Santoline (v)</b> : éloigne les mites textiles
<b>Cumin (a)</b> : graines facilitent digestion du chou	<b>Sarriette annuelle (a)</b> : condiment des haricots
<b>Dracocéphale de Moldavie (a)</b> : thé moldave	<b>Sarriette vivace (v)</b> : digestive, antiseptique
<b>Epazote (a)</b> : condiment + aide à digérer légumes secs	<b>Sauge officinale (v)</b> : belle floraison, médicinale
<b>Estragon (v)</b> : apéritive, digestive	<b>Sauge sclarée (b)</b> : mellifère, odeur de citron
<b>Fenouil bronze (v)</b> : digestif+décoratif, feuillage rougeâtre	<b>Tanaisie (v)</b> : pour décoctions insectifuges
<b>Grande camomille (v)</b> : digestive, calmante	<b>Thym ordinaire (v)</b> : feuillage aromatique, fleurs roses
<b>Guimauve (v)</b> : mellifère, médicinale et ornementale	<b>Thym citron (v)</b> : délicieux en tisane au miel
<b>Hélichryse (v)</b> : " plante curry "	<b>Valériane (v)</b> : calme les nerfs, facilite le sommeil
<b>Hysope (v)</b> : arbrisseau nain à fleurs bleu intense	<b>Verveine citron (v)</b> : pour tisanes, rentrer avant l'hiver
<b>Lavande (v)</b> : favorise sommeil, antiseptique	<b>Verveine officinale (v)</b> : calmante, digestive
<b>Livèche (v)</b> : « céleri perpétuel »	

**FLEURS ANNUELLES** à 1,80€ à partir de juin

Capucines/ Chrysanthème comestible/ Cosmos/ Muflier/ Pois de senteur/ Rudbeckia/ Salpiglossis sinuata/ Souci/ Suzanne aux Yeux Noirs/ Tagètes nématocide/ Tournesol/ Vipérine/ Volubilis

**FLEURS VIVACES/ PLURI-ANNUELLES** à partir de 2,40€

Agastache anisée/ Ancolie/ Arnica montana/ Echinacea purpurea/ Lupin de Russell/ Mauve de Mauretanie/ Onagre/ Pavot de Californie/ Rose trémière

*Les Jardins des Mondoux, tél. 06 52 21 78 01, [www.lesmondoux.fr](http://www.lesmondoux.fr)*