



# Les Herbes Folles

*Plantes vivaces comestibles, aromatiques*

*& médicinales*

*Catalogue PRINTEMPS 2021*



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**

*Calamintha nepeta*

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

» **Camomille romaine**

*Chamaemulum 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 agrmente les salades et les plats. 4 €.

- » **Ciboulette** *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. 4 €.
- » **Cochléaire** *Cochlearia officinalis*  
Petite plante qui vit à l'état sauvage sur les rochers des côtes de la Manche et de l'Atlantique. Ses feuilles ont une saveur piquante qui rappelle celle de la racine de Raifort allemand. 3 €.
- » **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 €.

» **Méillot officinal**

*Melilotus officinalis*

Plante bisannuelle buissonnante, elle fait des fleurs jaunes très mellifères. Les tisanes confectionnées à partir des sommités fleuries calment les insomnies. On en fait une huile solarisée pour les jambes lourdes, contre les insuffisances veineuses. 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 thés. 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 (-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 serpolet**

*Thymus serpyllum*

Plante sauvage rampante 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 €.

» **Thym serpolet citron**

*Thymus serpyllum 'Amade'*

Variété de Thym serpolet à feuilles plus petites et à l'odeur citronnée. Les fleurs sont petites et blanches. Les feuilles et les fleurs parfument agréablement les infusions. 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 usinum*

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 €.

» **Ail rocambole** *Allium scorodoprasum*

Ou Ail perpétuel. Les bulbes au pied et les bulbilles aériennes s'utilisent comme l'Ail cultivé, avec un goût plus doux. Vivace, il pousse dans les sols bien drainés et tolère les sols pauvres. 4 €.

» **Artichaut** *Cynara cardunculus var. scolymus*

Vigoureux, prolifique et rustique, aussi bon cru que cuit selon les variétés (nous faisons les deux). 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. 4 €.

» **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). 4 €.

» **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 €.

» **Cive de St-Jacques** *Allium x cornutum*

Plante condimentaire qui produit des bulbes rougeâtres au goût fort d'échalote. Riches en vitamines, les pèlerins de St-Jacques-de-Compostelle en emportaient pour éviter le scorbut. 4 €.



» ***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. 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 €.

» ***Oignon rocambole***

*Allium × proliferum*

Oignon vivace qui se multiplie seul. Toute la plante est comestible : les feuilles comme la ciboule, les bulbilles aériennes au goût d'échalote et les bulbes comme des oignons. 4 €.

» ***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 €.

» ***Poireau perpétuel***

*Allium ampeloprasum*

Petits poireaux qui se multiplient en touffe. Plus fins que leurs cousins cultivés, ils ne dépassent pas le diamètre d'un pouce. Les feuilles disparaissent en été et repoussent à l'automne. 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. 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 €.

## » *Bourrache*

*Borago officinalis*

La bourrache est une plante annuelle qui se ressème facilement. Elle offre de jolies fleurs bleues pastel, adorées par les abeilles, et sympathiques dans les salades par son goût curieux d'ode. Ses jeunes feuilles sont également comestibles. 2 €.

## » *Consoude Bocking 14*

*Symphytum bocking 14*

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

## » *Grande 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 €.

» ***Œuf 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 soit 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 Thaï
- » **Bettrave rouge**
  - x d'Egypte 'Noire plate'
- » **Céleri rave**
  - x Monarch
- » **Cerfeuil commun**
- » **Chou kale**
  - x Winter Westlandse
- » **Concombre**
  - x Vert long maraîcher
- » **Coriandre**
- » **Tomates - 1,5 €**
  - x Précoce des glaciers
  - x Kaki coing
  - x Ananas
  - x Cœur de bœuf
  - x Andine cornue
  - x Green zebra
  - x Noire de crimée
  - x St pierre
  - x Valencia
  - x Cerise
- » **Côtes de bettes**
  - x Carde blanche
  - x Cardes multicolores
- » **Courges - 1,5 €**
  - x Butternut
  - x Carat
  - x Potiron *Rouge vif d'Etampes*
  - x Potimarron *Red Kuri*
  - x Spaghetti
  - x Pâtisson blanc
- » **Courgettes - 1,5 €**
  - x De Nice à fruit rond
  - x Verte des maraîchers
  - x Jaune Gold rush
- » **Melon**
  - x Charentais Cantaloup
- » **Patate douce**
- » **Perilla pourpre**
- » **Persil**
  - x Commun
  - x Frisé
- » **Physalis**
  - x Prune des Incas  
'*schonbrunner gold*'
- » **Piment**
  - x *De Cayenne*
- » **Poivrons**
  - x Orange *'California Wonder'*
  - x Rouge *'Jumbo still'*
- » **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 CHARLOTTE fraisier remontant** Fraise rouge vive en forme de cœur. A la fois juteuse et sucrée, elle offre une chair tendre au parfum de fraise des bois. Peu productive lors des étés chauds et secs.

**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

## 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.

## *Les Groseilliers à maquereaux - 5€ le plant*

*Rubus uva crisper*

**Variété GERMANIA** Variété précoce autofertile et très productive. Produit de gros fruits rouges, lisses, à la saveur fruitée très agréable. Une maturité échelonnée sur 10 jours.

## *Le Goji - 5€ le plant*

*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 ce printemps 2021 en pot de 1 à 3 L,  
10 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.

## Arbre à miel

*Euodia danielii*

Arbre caduc de 10 m de hauteur. Particulièrement apprécié par les abeilles, l'arbre à miel est un arbre rustique (-25°C) à croissance rapide qui offre un port étalé. Il résiste bien à la sécheresse. Il offre une belle floraison blanc crème très parfumée de la fin du printemps jusqu'à la fin de l'été. Il se plaira en tout sol bien drainé.

## Asiminier 23 €

*Asimina triloba*

C'est un petit arbre à port buissonnant de 3 à 8 m de haut, originaire d'Amérique du nord. Le fruit charnu, l'asimine, est comestible et son goût étonnant rappelle à la fois la banane et la mangue. Nos asiminiers sont issus de semis, de plus de 40 cm, ils ont trois ans cette année. Nous les vendons dans des pots profonds d'au moins 4 L pour respecter leur racine pivotante.

## Figuier « Noire de Caromb » 12 € *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.

## 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*

*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*

*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](mailto:pepinieresherbefolles@gmail.com)**

**ou par téléphone au 06.52.58.13.71**