

Numéro à appeler pour passer commande : 07.68.51.85.59

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 18h

Liste des plants disponibles à la vente, produits par Terre & Humanisme, printemps 2020

Légume	Variété	N°	Description
Aubergine	Dourga	1	Plantation de mi-mai à juin, à l'endroit le plus chaud du jardin. Rustique et productive elle donne des fruits blanc ivoire de 15 à 22 cm de long, pesant 400 à 600 g.
Piment	Calabraise	4	Variété productive aux petits fruits ronds roux et groupés en buissons de couleur rouge vif à maturité. Exigeant en chaleur. Récolte de mi juillet à début octobre.
	De la Bresse	5	Petits fruits, pointus, rouge brillant, de saveur brûlante. Exigeant en chaleur. Récolte de mi juillet à début octobre.
	Habanero Maya rouge	6	Fruits rouge intense à maturité, saveur fruitée.
	Rocotillo	7	Cette variété ancienne produit une abondance de fruits à la chair épaisse, en forme de lanterne et mûrissant de vert à rouge.
Poivrons	D'asti Giallo	10	Variété formant de gros fruits cubiques avec une chair épaisse et une saveur très douce, ces fruits deviennent jaunes foncés à maturité.
	Doux d'Espagne	11	Fruit allongé, charnu, rouge à maturité, très productif.
	Doux long des landes	12	Fruit mince et long, à peau très fine, rouge à maturité. Saveur douce, excellente.
	Sweet chocolate	13	Variété précoce, produit des fruits demi-long, virant au marron chocolat à maturité. Saveur douce et sucrée.
Tomate Blanche	Beauté Blanche	14	Variété vigoureuse, à fruits moyens de couleur blanc ivoire, de saveur douce.
Tomate Cerise Précoce	Barbaniaka	15	Nombreux fruits ronds, de toute petite taille, à la saveur très appréciée.
	Cerisette Brin de muguet	16	Mi-saison, produisant de nombreuses grappes de 10 à 20 fruits, de taille moyenne, en forme de goutte, à chair fine très légèrement acidulée.
	De berao	17	Tomate mi-saison vigoureuse et productive, se développant en lianes. Fruits moyens de forme ovale à chair épaisse.
	Green Doctor's Frosted	18	Fruits de couleur vert clair à l'épiderme transparent et à la saveur très riche
	Groseille Blanche	19	De couleur blanche, virant au jaune pâle en mûrissant

Tomate Cerise Précoce	Jaune	20	Produit de nombreux fruits sucrés et très appréciés à l'apéritif.
	Raisin Vert Précoce	21	Grappe de très petits fruits similaires à ceux du raisin. Fruits de couleur verte-jaune, chair verte. Saveur d'une douceur épicée. Grande productivité. Seule tomate cerise verte.
	Rouge	22	Fruits de poids moyen de 40gr. Plantes compactes. Variété précoce produisant sur 3 à 4 semaines. Très bonne productivité
Tomate Jaune et Orange	Karos	23	Variété à fruits ronds, petits à moyens, rouge orangé à collet vert, d'environ 60 g. Grappes de 3 à 5 fruits à chair juteuse et sucrée.
	Cœur de bœuf	24	Tomate bien charnue, de saveur douce.
Tomate rouge	Ananas rouge	25	Variété tardive. Fruits de 250-400gr. Chair de couleur jaune-orange ferme, juteuse et sucrée.
	Auriga	26	Très précoce. Nombreux fruits orange vif à chair ferme
	Caro red	27	Tomate ronde, orangée, semi-précoce. Recherchée pour son taux exceptionnel en carotène
	Casaque rouge	28	Belle variété pour serre et plein champ. Précocité moyenne. Calibre 50/70 mm. Feuillage de pomme de terre. Bonne qualité gustative, se pèle facilement.
	Cœur de bœuf	29	Variété tardive. Gros fruit rouge à chair ferme. Variété très gouteuse et très bonne en salade. Fruit contenant peu de graines.
	Cuban Black	30	Variété de mi-saison. Fruits assez aplatis de 200gr, côtelés en partie haute et de couleur rouge brun foncé. Chair à saveur douce.
	Des Andes Cornu	31	Ses fruits sont allongés et pointus. Chair ferme, juteuse, douce et exquise
	Glacier	32	Plante produisant des fruits rouges et ronds, de petite taille et de saveur très douce pour une variété très précoce. En effet, elle peut mûrir dès la fin juin en pleine terre.
	Gregory Altai	33	Cette variété produit des fruits de 240 à 300 g à la saveur très appréciée. Le cœur très dense permet de couper des tranches très fines.
	Tomate rouge	Kaki Coing	34
Marmande		35	Précoce. Fruits ronds à aplatis côtelés, couleur rouge. Chair douce et savoureuse.
Saint Pierre		36	Mi-précoce. Très ancienne variété originaire de France. Produit de gros fruits (110gr) de très belle qualité. Grosse production échelonnée.
San Marzano		37	Tomate tardive. Variété italienne à fruits allongés et charnus. Bonne qualité gustative.
Bigarrée de Cuba		38	Description non disponible. Tomate surprise ! :)

Tomates Spéciales	Green Zebra	39	Mi-saison, magnifique variété aux fruits de couleur verte zébrée jaune-vert clair. Très bonne saveur douce et riche. Bonne productivité
	Indigo	40	Cette variété offre des fruits striés de rouge qui se teintent d'indigo au soleil sous l'action de leurs anthocyanes, de puissants antioxydants. Leur saveur est très appréciée.
	Miel du Mexique	41	Très belle variété tardive, productive, résistante à l'éclatement et à la sécheresse. Petits fruits ronds, rouge vif, juteux et savoureux de type cocktail.

Aromatiques

Basilic	Vert Commun	42
	Fin Petite Feuille	43
	Grec	44
	Marseillais	45
	Grand Vert	46
	Fin Vert	47
	Pourpre	48
Persil		49
Coriandre		50

Pour les variétés sur fond vert : 1 achetée, 1 offerte !

Vivaces Ornementales	N°	Description
Ancolie sauvage violette <i>Aquilegia vulgaris</i>	51	80 cm. Feuillage divisé en folioles ovales, vert bleuté, formant une belle touffe. Floraison en mai-juin, bleu violacé.
Arbre à papillons <i>Buddleja davidii</i>	52	Floraison abondante et généreuse qui fait le bonheur des papillons ! Ses fleurs forment de belles panicules dont les couleurs vont du blanc au rouge en passant par le rose et le violet, cet arbuste convient parfaitement à la plantation en haie mais également en isolé ou en massif d'arbustes.
Datura vivace à grosses fleurs blanches <i>Datura innoxia</i>	54	Plante fleurie à croissance rapide, forme un buisson aux jolies fleurs blanches. Attention, elle forme un fruit qui contient les graines, toxique par ingestion.
Dracocephale de Moldavie <i>Dracocephalum Moldavium</i>	55	Labiée formant de grandes touffes couvertes de haut en bas de fleurs d'un bleu lumineux, très mellifères. Toute la plante dégage une agréable odeur de citron.
Euphorbe épurge <i>Euphorbia lathyris</i>	57	Dépassant parfois 1 mètre de hauteur, ses feuilles sont disposées sur quatre rangs régulier. Elle forme des petites fleurs. Éloigne les taupes.
Sauge de Jérusalem <i>Phlomis fruticosa</i>	58	Petit arbuste de forme arrondie aux rameaux dressés en touffe bien dense. Feuillage persistant gris argenté, duveteux vert sur le dessus et blanchâtre en dessous, rappelant la forme ovale, lancéolée des feuilles de sauge mais elles sont plus grandes, pouvant atteindre 10 cm de long.
Glycine <i>Wisteria</i>	59	Plante grimpante ligneuse connue pour sa vigueur et sa rusticité. Très apprécié pour ses magnifiques grappes de fleurs parfumées et son épais feuillage. Caduques, ses feuilles peuvent atteindre 20 à 40cm de long. Après la floraison, apparaissent des gousses en forme de haricots velus de 10 à 15 cm de long contenant des graines. A noter que la glycine fait partie des plantes dont toutes les parties sont toxiques : feuilles, fleurs et graines
Jasmin d'hiver <i>Jasminum nudiflorum</i>	60	Fleurit au coeur de l'hiver, de décembre à mars. Il porte une multitude de fleurs jaune beurre, très lumineuses, caduc, il fleurit sur les rameaux encore nus. Rustique, il peut rester en extérieur en hiver, mais fleurira mieux en situation ensoleillée. Ce jasmin n'est pas parfumé, contrairement à son cousin à fleurs blanches.

Joubarde toile d'araignée <i>Sepervivum arachnoideum</i>	61	Vivaces succulentes qui forment des rosettes composées de feuilles charnues. Elle stocke de l'eau dans ses tissus pour résister à la sécheresse. C'est ce qui lui donne son aspect charnu, lié à ses feuilles épaisses. Elle est véritablement adaptée pour vivre en milieu aride !
Misère à feuilles grasses	62	Description non disponible - c'est la misère ! surprise :)
Misère pourpre <i>Tradescentia pallida</i>	63	Plante à feuillage persistant, pourpre. Port rampant, très vigoureux, dans le jardin ou dans la maison.
Passiflore <i>Passiflora caerulea</i>	64	Le feuillage, persistant en climat doux, est attrayant. Ses magnifiques fleurs parfumées se succèdent tout l'été. Les fruits, semblables à des œufs orange vif, ne mûrissent que dans les régions à été chaud. Variété non gélive, mais fruits sans intérêts gustatifs.
Rosier Parvifolia	67	Variété de rosier rose
Sauge décorative à petites fleurs rouge et blanches «hot lips» <i>Salvia microphylla</i>	68	Arbuste à croissance rapide présente un port buissonnant et souple, légèrement étalé. Elle atteindra 60 à 80 cm de hauteur, pour un diamètre de 80 cm. Cette variété offre des fleurs bicolores blanches et rouges à l'automne, dès que les fraîcheurs matinales sont de retour. En plein été, écrasées par la chaleur et le soleil, les fleurs peuvent être entièrement blanches ou rouges.

Vivaces Comestibles	N°	Description
Beaume de Giléad <i>Cedronella triphylla</i>	70	Vivace dressée à souche ligneuse, ses tiges sont fines, ses feuilles vert moyen mesurent jusqu'à 12cm de long. Son écorce utilisée pour soulager les maux de tête. En infusion avec de l'écorce de Saule et du Romarin, il soulage les douleurs arthritiques et rhumatismales.
Caseille	71	Variété produisant des baies ressemblant à de gros cassis, à la peau noire et à la texture proche des Groseilles. Le nom Caseille vient de la contraction de cass-is et de gros-eille. Les fruits à la saveur acidulée et au parfum plus léger que le cassis, conviennent parfaitement pour les confitures, sorbets ou tartes
Chervi <i>Sium sisarum</i>	72	Vivace et très rustique, ce légume ancien est idéal en permaculture se cultive pour ses racines longues et renflées, à la saveur proche du panais. A planter au printemps en mars-avril et récolter tout au long de l'hiver.
Ciboule de Chine <i>Allium tuberosum</i>	73	Plante aromatique, elle développe des feuilles aplaties ayant une douce saveur d'ail. Celles-ci se dégustent crues, finement ciselées dans les salades ou cuites dans les omelettes et potages. Les fleurs, en étoiles blanches peuvent également être consommées. Récolte de fin mai à septembre
Ciboulette <i>Allium schoenoprasum</i>	74	Elle convient très bien à la culture en pot sur les fenêtres et les balcons ainsi qu'à des bordures ornementales ! Utilisée en cuisine pour son goût d'oignon frais et sa douce saveur légèrement aillée. La ciboulette a également des propriétés apéritives, digestives, antiseptiques, diurétiques, et stimulantes.
Estragon <i>Artemisia dracunculus</i>	75	Forme un petit arbuste dont les tiges ramifiées et érigées peuvent atteindre parfois plus d'un mètre de hauteur. Les feuilles vertes sont longues, fines et élancées. Les jeunes pousses peuvent être utilisées en cuisine fraîches ou séchées. D'un point de vue médicinal, il est recommandé pour atténuer certaines douleurs comme les rages de dents ou les crampes musculaires.

Fenouil bronze <i>Foeniculum vulgare</i>	76	Plante vivace au feuillage plumeux, brun cuivré, très décoratif. Elle est cultivée pour sa graine qui est excellente en tisane, liqueur, potage... La feuille fraîche parfume également de nombreux plats comme les pommes de terre, salades, poisson, etc...
Géranium à odeur de rose <i>Pelargonium capitatum</i>	77	Fleurs petites, roses, veinées. Parfum de rose légèrement mentholé. A cultiver en pot sur terrasse ensoleillée et hors-gel. Utilisable en cuisine pour parfumer des confitures.
Géranium rosa <i>Pelargonium graveolens</i>	78	Port et taille : buisson de 50 cm de haut pour 40 cm de large. Floraison : d'avril à septembre, petites fleurs rose-mauve. Son feuillage exhale un parfum de rose citronnée, à utiliser entre autres en anti-moustique ! Utilisable en cuisine pour parfumer des confitures
Gesse tubéreuse <i>Lathyrus tuberosus</i>	79	Plante vivace à tige grimpantes de 40cm à 1,20m de longueur. Les gousses et les graines peuvent être utilisées en cuisine, préparée à la vapeur comme des petits pois.
Groseillier à maquereaux	80	Groseillier épineux à gros fruits.
Gros thym <i>Plectranthus amboinicus</i>	81	Il a de grandes feuilles qui sont très épaisses et juteuses, et qui sont surtout très aromatiques. Plante aromatique tropicale, vivace mais frileuse, qui offre un parfum d'origan. Peut être cultivé pour ses propriétés médicinales mais aussi en tant que plante aromatique et condimentaire. Il est largement utilisé dans la cuisine créole et africaine.
Hélichryse, plante à curry <i>Hélichrisum italicum</i>	82	Petit buisson de 40 à 60 cm en hauteur, fleurissant jaune d'or de début juin à fin juillet. Plante ornementale et médicinale. Peut être utilisée pour confectionner des crèmes. Favorise la disparition des hématomes et soigne les lésions cutanées. Les feuilles fraîches peuvent également être utilisées en cuisine.
Hysope officinal <i>Hyssopus officinalis</i>	83	Petit arbrisseau, ses nombreuses tiges carrées, ligneuses et dressées portent de délicates feuilles vertes lancéolées, qui dégagent une odeur forte. De juillet à septembre, apparaissent les fleurs bleus violets, réunies en verticilles. Les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisé en cuisine.
Lavande fine <i>Lavandula angustifolia</i>	85	Prend la forme d'un sous arbrisseau de 30 à 60 cm de haut. Elle est composée de hampes florales comportant un seul épi. La lavande est une plante mellifère et est fréquemment utilisée comme épice en cuisine.
Mélisse citronnée <i>Mélissa officinalis</i>	86	Plante vivace à l'odeur de citronnelle dont on utilise les feuilles fraîches avec des salades de laitues ou en tisane. Se plaît à la mi-ombre, mais exige des sols bien drainés.
Menthe bergamote <i>Mentha x piperia F citrata</i>	87	Variété de menthe poivrée dont les feuilles arrondies dégagent un parfum aux notes d'agrumes. Rustique et vivace, se cultive en pleine terre ou en pot. Elle atteindra 40 à 60 cm de hauteur. Ses feuilles sont délicieuses en infusion, dans le thé ou le chocolat chaud. Elles aromatisent également les desserts. Plantation printemps ou automne, récolte de mars à octobre.
Menthe marocaine « nana » <i>Mentha spicata</i>	88	Particulièrement adaptée pour la confection du thé à la menthe, elle est aussi parfaite pour aromatiser les crudités et pour les salades de fruits. Elle est assez proche de notre traditionnelle menthe verte. Son feuillage est juste un peu plus gaufré, et sa saveur, plus puissante encore

Oignon rocambole <i>Allium cepa var : proliferatum</i>	89	Ses bulbilles aériennes lui valent également le nom d'oignon grelot. De goût identique à l'échalote ils sont délicieux dans des plats cuisinés ou fricassés.
Origan vulgaire <i>Origanum vulgare</i>	90	Vivace rhizomateuse, buissonnante, à base ligneuse, 30-90 cm, et aux feuilles aromatiques, vert assez foncé, tiges filiformes, très ramifiées. Les feuilles séchées de l'origan commun sont utilisées comme condiment pour parfumer les pizzas ou dans la fabrication de liqueurs.
Oseille commune de Belleville <i>Rumex acetosa</i>	91	Vivace proche de l'épinard. Plante aromatique parfaitement rustique et peut donc se récolter également en hiver au jardin. La récolte des feuilles se fait au fur et à mesure des besoins, toute l'année, dès qu'elles ont atteint une taille suffisante (10 cm environ). L'oseille se consomme de suite, traditionnellement en soupe, en omelette, parfois cuite comme l'épinard
Poire de terre Yacon <i>Smallanthus sonchifolius syn : Polymnia edulis</i>	92	Légume tubéreux vivace, ses tubercules sont oblongs, avec une peau fine, de couleur blanche à presque rouge, et même brune. Cuits à la vapeur, les tubercules à la texture granuleuse s'épluchent comme des pommes de terre et se dégustent avec un morceau de beurre ou dans des recettes sucré-salé. Cru, le yacon se mange comme un fruit, puisque sa saveur rappelle celle de la poire
Réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i>	93	Vivace comestible cultivée pour ses longues racines ligneuses traçantes, de couleur jaune à l'intérieur et offrant une saveur douce, fraîche, légèrement amère et mentholée. Attention, les racines peuvent atteindre plusieurs mètres et elles peuvent s'avérer invasives. Ces racines douces renferme de l'amidon, des sucres, des coumarines, des stérols, de l'asparagine, des isoflavones et des saponosides dont la glycyrrhizine qui possède un pouvoir sucrant 50 fois supérieur au glucose. D'un point de vue thérapeutique, la réglisse présente une action sédative contre les douleurs et brûlures d'estomac. Ses propriétés pectorales contre la toux et la bronchite, mises en avant par les grecs et les romains, sont toujours d'actualité.
Romarin officinal <i>Rosmarinus officinalis</i>	94	Très apprécié en jardinage biologique. Sa floraison mellifère et nectarifère attire de nombreux insectes pollinisateurs et auxiliaires.: cet arbrisseau aux feuilles persistantes linéaires, vertes, à revers blanc feutré, atteint 1 à 1,50 m de hauteur. Ses fleurs s'épanouissent de façon abondante en automne, puis de nouveau au printemps ou en été, plus ou moins selon les conditions de froid et de sécheresse de l'année.
Roquette sauvage <i>Diploxys tenuifolia</i>	95	Cette variété donne des feuilles plus petites et pousse plus lentement que la roquette cultivée. Sa saveur est plus prononcée et plus poivrée que sa cousine.
Rue officinale <i>Ruta graveolens</i>	96	Herbacée qui formera avec le temps un arbrisseau au port dressé qui pourra atteindre une hauteur de 60 à 80 cm et formera une boule. Ses feuilles vert-bleuté, très découpées et charnues forment des petits lobes à l'arôme piquant. La rue fleurit du mois de juin au mois de septembre. En petites quantité, elle fera sensation dans vos salades et se fera apprécier de vos papilles.
Sarrasin vivace <i>Fagopyrum dibotris</i>	97	Jolie plante vivace d'environ 1 à 2m de hauteur, très mellifère, avec des feuilles triangulaires, sa floraison a lieu entre août et octobre. Le sarrasin vivace peut être consommé de la même manière que les épinards, cru ou cuit.

Sauge ananas <i>Salvia elegans</i>	98	Belle plante vivace arbustive qui pousse jusqu'à 2m haut. Ses feuilles vertes, ovales, rugueuses dégagent un parfum d'ananas assez surprenant. Elle développe une floraison généreuse en automne, rouge écarlate. Les feuilles peuvent s'utiliser en tisanes.
Sauge officinale <i>Salvia officinalis</i>	99	Sous-arbrisseau d'environ 50 cm de hauteur. Feuilles opposées, allongées d'un vert grisâtre, feutrées de poils blancs. Utilisé comme condiment alimentaire et plante médicinale. Toniques des voies digestives et du système nerveux.
Thym <i>Thymus</i>	101	Aromatique résistante et facile à cultiver, qui affectionne les sols pauvres, légers voire caillouteux et bien drainés. Ses feuilles légèrement grisées sont très aromatiques, associées au Laurier, Romarin et Persil, formeront un bouquet garni idéal pour parfumer les plats mijotés et les sauces ou s'utilisent en infusions.
Thym citronné <i>Thymus citriodorus</i>	102	Sous arbrisseau rustique au port prostré formant des touffes très compactes de 20 à 25 cm de hauteur avec des feuilles persistantes vert moyen de quelques millimètres, plus arrondies que le thym commun, au milieu desquelles des petites fleurs roses à mauves s'épanouissent à partir de mai-juin. Sa particularité est de dégager une agréable odeur citronnée lorsqu'on froisse ses feuilles, qui se ressent également lors de son utilisation en cuisine ou en infusion. Les fleurs attirent de nombreux insectes pollinisateurs ainsi que des abeilles.
Verveine citronné <i>Aloysia citriodora</i>	103	Plante aromatique, dont les feuilles dégagent un parfum citronné très agréable en infusions ou dans les desserts. Peu rustique, ce sous-arbrisseau se cultive en pot ou en pleine terre selon le climat. Plantation en mai – juin et récolte de juin à octobre. Les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées en infusions, réputées pour apaiser et faciliter la digestion. A la différence de la Verveine officinale, la Verveine citronnelle aromatise aussi grâce à son parfum citronné des desserts ou des liqueurs.
Verveine mentholée <i>Aloysia polystachya</i>	105	Feuilles nombreuses caduques, verte et lancéolées, au parfum puissant de menthe avec une note d'agrumes. En été de petites fleurs blanches apparaissent tout le long des tiges.