

Les Bons plants de Manou

Pépinière de plantes comestibles et utiles



CATALOGUE 2025



chers jardiniers du dimanche et des autres jours !

Je suis très heureuse de vous retrouver, pour la dixième année, dans votre pépinière de plantes comestibles, située à Iffendic, tout près du bourg de Monterfil.

Je remercie encore tous les fidèles de la pépinière ainsi que ceux qui l'on découverte plus récemment et qui me font part de leurs retours positifs !

Vous retrouverez vos plants aux tarifs de l'année passée, en dépit de toutes les augmentations qui impactent la production (fournitures, graines, terreau, électricité, transport). C'est un choix.

Je vous invite à découvrir l'ensemble des variétés disponibles, dans ce catalogue, tout en sachant que seule une visite à la pépinière vous assurera de découvrir l'ensemble des espèces présentes.

Cette année encore, vous pourrez trouver du terreau de plantation (bio forcément), ainsi que du paillage de chanvre.

J'ai hâte de vous retrouver à partir du lundi 1er avril et jusqu'au vendredi 20 juin, du mardi au jeudi de 17h00 à 18h30, tous les vendredis, samedis et jours fériés de 10h à 12h00 et de 13h30 à 18h30 et le dimanche de 13h30 à 18h30.

Bien sûr, en dehors de cette période, l'activité ne s'arrête pas pour autant et je reste à votre disposition pour toutes visites sur rendez-vous et par mail ou téléphone.

Enfin, parce que j'ai fait le choix d'une production bio, d'une commercialisation locale, d'une gamme cohérente de plantes utiles à l'homme, à la biodiversité, et parce qu'il est difficile de trouver une alternative aussi économique qu'écologique aux godets plastique (pas fantastiques) je vous propose toujours, tous les 100 godets rapportés et encore utilisables, une réduction de 5% sur vos achats du jour.

«Jardinièrement votre»

Manou

Tomates

Légumes

Médicinales

Plantes
Aquatiques

Courges

Fraises
Rhubarbe

Aromatiques

Ornementales

Tomates « cerise »

Tomate 'Cerise Noire' : Variété productive et rustique, de mi-saison, peu sensible au mildiou. Petits fruits pourpres à noirs, de 5 à 30 g, à la saveur douce et sucrée. Fruit ferme, résiste bien à l'éclatement. Idéale en apéritif.

Tomate 'Cerise Orange Berry' : Précoce, ne se taille pas. Grappes bien fournies de petites tomates (5 à 6 g) fermes, juteuses, sucrées. Pour brochettes, garniture, confiture, apéritif.

Tomate 'Cerise Rouge' : Longues grappes de petites tomates de 3 à 4 cm de diamètre. À cultiver en buisson ou tuteurée. Chair ferme, juteuse et au goût très fin. À consommer nature en apéritif, en salade ou en décoration de plats.

Tomate 'Cerise verte Caramel' : Variété vigoureuse, de mi-saison, très productive. Grappes d'une dizaine de fruits de 2 à 3 cm, très sucrés et délicieux.

Tomate 'Poire Jaune' : Vigoureuse, productive, ne se taille pas. Grappes de fruits de 10 à 15 g, chair ferme, pour cocktail, nature, brochettes, garniture ou confite.

Tomate 'Prune Rouge' : Grappe de 10 à 12 fruits en forme de prune, à la peau fine, lisse rouge foncé. Saveur douce épicée. Un bon choix pour une salade de tomates, conserves, sauces tomates.

Tomate 'Topaz' : Fruits allongés jaunes rayés de vert avant maturité, d'environ 25 g. Tomate de mi-saison, très productive à la chair douce, sucrée, de très bonne qualité gustative. Pour une utilisation en salade, garniture, brochette.

Tomates moyennes à grosses

Tomate 'Ananas' : Tardive. Fruits de 250 à 400 g, fermes, juteux, sucrés et très parfumés. Contient peu de graines. Excellente en salade.

Tomate de 'Berao' : ou 'tomate-arbre'. Variété précoce, très productive et vigoureuse pouvant grimper jusqu'à 4m. Fruits moyens d'environ 80 g, ovales, qui forment de jolies grappes. Très bonne résistance aux maladies. Bonne conservation, pour coulis et conserves.

Tomate 'Canabec rose' : Variété précoce originaire du Canada, adaptée aux régions à saison courte et climat frais. Abondance de grappes de 5 à 6 fruits, de 100 à 200 g, ronds, roses et à la chair fruitée, fondante et de bonne conservation. Pour salades, jus et coulis.

Tomate 'Cœur de Bœuf Rouge' : Variété semi-précoce et productive. Variété ancienne souvent imitée mais jamais égalée! Fruits de 200 à 300 g, atteignant parfois les 500 à 700 g. Chair pleine et très savoureuse. Forte teneur en sucre. Pour farcis, jus, soupe froide.

Tomate 'Cornue des Andes' : Une des meilleures variétés (plants gustatifs et productifs). Rustique, précoce, fruits de 80 à 150 g. Chair ferme, juteuse, sans acidité, très digeste, parfumée.

Tomates moyennes à grosses

Tomate 'Green Zebra' : Variété de mi-saison, fruits de 80 à 120 g, chair vert émeraude, juteuse, dense, douce et légèrement acidulée. Excellente et savoureuse en salade, conserves ou confite.

Tomate 'Kaki Coing' : Fruits de taille moyenne, légèrement ovales et côtelés. Chair ferme gouteuse et sucrée, d'une belle couleur homogène orange abricot. Facile à peler et riche en bêta-carotène.

Tomate 'Marmande' : Variété très précoce, vigoureuse et productive. Fruits de 150 à 250 g, fermes, sucrés et parfumés. En salade, à farcir, en gratin, sauces.

Tomate 'Montfavet' : La plus précoce des tomates. Fruits de 100 à 150 g, très ronds, très fermes. Rendement et qualité gustative excellents. Crue en salade ou en jus, cuits en coulis, en accompagnement.

Tomate 'Noire de Crimée' : Variété de mi-saison à tardive, fruits de 120 à 150 g pouvant atteindre 500 g ! Bonne résistance à la sécheresse. Chair dense, douce et sucrée, pourpre foncé, contenant peu de graines. La tomate préférée des enfants !

Tomate 'Précoce de Quimper' : Tout à fait adaptée au climat breton, variété très précoce, productive et résistante. Fruits ronds, rouges, juteux de 50 à 100 g. Saveur acidulée excellente. Port indéterminé. Convient à la culture en pot.

Tomate 'Reine d'Or' : Variété à croissance moyenne offrant une bonne production de grappes de fruits jaunes dorés de 50 à 100 g. Saveur très douce et aromatique. Consommée seule ou en mélange en salades, coulis, jus...

Tomate 'Roma' : Vigoureuse et productive. Bonne résistance au mildiou. Fruits allongés nombreux, de taille moyenne (60 à 70 g). Ne nécessite ni taille, ni tuteurage. Idéale pour réaliser des concentrés, coulis, soupes, jus.

Tomate 'Rose de Berne' : Variété de mi-saison, à petit rendement. Une excellente tomate si elle est récoltée à maturité. Fruits de 120 à 180 g, à peau très fine, chair dense, juteuse, sucrée et très parfumée. Une des meilleures en salade.

Tomate 'Saint-Pierre' : Variété vigoureuse, demi-hâtive. Production abondante de grappes de fruits de 100 à 120 g jusqu'en automne. Chair ferme et savoureuse. Bonne résistance aux craquelures.

Conseils de culture « tomates »

Distances de 50 cm entre les plants et 80 cm entre les rangs.

Afin d'éviter le mildiou, protéger les plants de la pluie.

Supprimer les gourmands pour favoriser la fructification (cf. schéma ci-contre).



Courges

Courge 'Butternut' : Variété tardive et coureuse. Production de 4 à 7 fruits de 1,5 à 3 kg par pied. Chair jaune à jaune orangé, fine, beurrée et fondante comme de l'avocat. Goût musqué. Utilisée crue, râpée ou cuite en purée, velouté, en frites, gratinée, gâteau ou confiture.

Courge 'Delicata' : Ou sweet potato. Variété buissonnante, produisant 6 à 10 fruits, de 6 à 8 cm de diamètre par 20 cm de long, et de 300g à 1kg. Chair sucrée, légèrement farineuse, au léger goût de noisette et de châtaigne. On l'utilise en potage, gratin, purée, soufflé et gâteau.

Courge 'Jack Be Little' : Variété coureuse, productive (8 à 20 fruits par pied). Mini-citrouille de 5 à 8 cm de diamètre sur 2 à 3 cm de hauteur, entre 100 et 300 g de chair jaune orangé, farineuse, sucrée avec un goût de châtaigne. A consommer farcie ou comme des pommes de terre sautées.

Courge 'Musquée de Provence' : Variété ancienne originaire du sud de la France. Produit des fruits de 8 à 20 kg. Chair ferme très sucrée et parfumée. Utilisée en gâteaux, confitures ou soupes.

Courge 'Patidou' : Variété coureuse produisant une dizaine de fruits de 200 à 600 g par pied. Chair orangée, très fine, ferme, sucrée, au délicieux goût de noisette. Aussi décorative que succulente. Utilisée crue, râpée ou cuite en purée, potage, gâteau, confiture.

Courge 'Pomme d'Or' : Variété coureuse produisant environ 20 fruits, de 6 à 8 cm de diamètre et de 50 à 200 g. Récolter à maturité quand la peau est jaune. Chair jaune, fibreuse, peu épaisse et parfumée. Après une cuisson à l'eau, elle est idéale farcie et gratinée au four.

Courge 'Spaghetti' : Variété coureuse produisant de 2 à 5 fruits de 2 à 4 kg par pied. Chair peu épaisse, jaune clair qui donne après cuisson des filaments fermes. A cuire entière, 40 mn, et la couper en deux pour obtenir des filaments à consommer, par exemple, avec de la sauce tomate.

Courgette 'Blanche de Virginie' : Variété précoce, non-coureuse et très productive. Fruits allongés, jusqu'à 35 cm, moelleux, de couleur blanc crème, parfois tachetés de vert. Chair douce, sucrée, excellente!

Courgette 'Gold Rush' : Variété non coureuse à la productivité précoce remarquable. Fruit long jaune à chair très fine. Utilisée en ratatouilles, farcies, frites.

Courgette 'Ronde de Nice' : Variété non coureuse, hâtive, très productive, dont les fruits se récoltent à mi-développement. Chair fine, tendre et fondante. Se consomme en ratatouille, farcies ou en gratins.

Courgette 'Verte de Milan' : Variété non coureuse, précoce et hâtive. Nombreux et beaux fruits vert sombre de 18 à 20 cm de long. Chair particulièrement savoureuse, apte à la congélation.

Pâtisson 'vert pâle de Bennings' : Variété non coureuse produisant de nombreux fruits blanc-vert en forme de fleur. Récolter jeunes à 10-15 cm de diamètre. Chair ferme et épaisse à la saveur d'artichaut. Consommer froid à la vinaigrette, frit, sauté, en lasagnes.

Potimarron 'Red Kuri' : Courge coureuse, produisant 2 à 5 fruits de 1,5 kg en moyenne par pied. Peau orange foncé, fine et tendre ; chair de couleur jaune orangé foncé, épaisse, tendre, sucrée, parfumée avec un très net goût de purée de châtaigne, saveur incomparable. Utilisé en purée, potage, gratin, cake, soufflé.

Potiron 'Bleu de Hongrie' : Variété coureuse produisant 2 à 4 fruits, de 20 à 35 cm de diamètre sur 15 à 25 cm de haut et de 4 à 8 kg. Chair jaune orangé, très épaisse et dense, sucrée et très savoureuse. Pour gratins, purées, potages et tartes. Longue conservation.

Potiron 'Rouge Vif d'Etampes' : Variété coureuse, vigoureuse, précoce. Produit 1 à 4 fruits, de 5 à 15 kg. Chair épaisse, jaune orangé et tendre, à consommer en potage, gratin, purée ou confiture.

Conseils de culture « courges »

Distance de 1 m en tous sens pour les variétés non coureuses, d'1,20 m sur le rang et de 2 m entre les rangs pour les variétés coureuses. Exposition ensoleillée.

Artichaut 'Imperial Star' : Variété précoce de type globe, très vigoureuse. 7 à 8 fruits par pied, de 12 cm de diamètre. Très bonne qualité gustative, doux et tendre. Très décorative. Fleurs consommées en vinaigrette, feuilles en boisson amère.

Aubergine 'Blanche ronde à œufs' : Variété ancienne, précoce, très décorative et savoureuse. Nombreux fruits de la taille d'un œuf de poule, à consommer très jeunes en ratatouille.

Aubergine 'Violette de Toulouse' : Variété précoce, très productive. Fruits violets, allongés, cylindriques, de 20 à 22 cm de long et à la chair blanche très douce. Utilisée en ratatouille, beignet ou grillée.

Betterave 'd'Egypte' : Variété précoce, idéale pour les récoltes d'été, monte difficilement en graines. Chair rouge foncée intense. Se consomme crue, râpée en vinaigrette ou cuite en salade.

Céleri branche 'Vert d'Elne' : Variété d'excellente qualité gustative et aux saveurs délicates. Côtes très charnues, rondes et parfaitement lisses. Délicieux râpé dans une salade de tomates.

Céleri rave 'Monarch' : Variété vigoureuse, tardive, adaptée à la récolte et conservation hivernale. Racine volumineuse, bien ronde, lisse, à chair blanche et ferme. Récolte avant les fortes gelées.

Concombre 'Blanc long Parisien' : Variété précoce, produisant de long fruits blancs, croquants, sans amertume, doux et digestes.

Concombre 'Lemon' : Très ancienne variété russe qui produit de 10 à 20 fruits ronds et jaunes, de 7 à 10 cm de diamètre. Chair blanche, douce, croquante, sans amertume. Récolter quand les fruits sont bien jaune citron. Variété résistante à la rouille.

Concombre 'Le Généreux' : Variété ancienne, mi-hâtive, rustique et productive. Fruits cylindriques demi-longs, d'environ 25 cm, à la peau lisse vert profond. Saveur douce, sans amertume.

Concombre miniature : Variété précoce de tout petits concombres de 3 cm de long qui peuvent se déguster nature, avec des crudités, ou encore être confits au vinaigre comme des cornichons. Productif, résistant aux maladies et aussi très décoratif installé sur une treille.

Cornichon 'Vert Fin de Meaux' : Variété ancienne rustique et productive à fruits allongés. Cueillir régulièrement tous les 2-3 jours.

Melon 'Charentais' : Variété la plus consommée en France. Fruits pouvant atteindre près de 2 kg. Chair orange très sucrée, juteuse et parfumée. A consommer à n'importe quel moment du repas, servi seul ou accompagné.

Melon 'Noir des Carmes' : Variété très ancienne et rare, hâtive, de culture facile, produisant de beaux fruits de couleur vert noir de 1 kg à 1,5 kg en moyenne et devenant orange à maturité. Chair orange, épaisse, sucrée, parfumée et d'excellente qualité gustative.

Melon 'Petit Gris de Rennes' : Productif, vigoureux et résistant. Fruits moyens de 500 g à 800 g. Chair orange, sucrée et savoureuse.

Pastèque 'Sugar Baby' : Variété coureuse et précoce. Fruit de 20 cm de diamètre, de 2 à 3 kg. Chair rouge foncé, très sucrée et rafraîchissante.

Physalis 'Coqueret du Pérou' : Grande plante annuelle utilisée comme vivace si protégée l'hiver, au port étalé. Longs rameaux habillés de petites fleurs jaunes maculées de rouge en été, suivies de fruits ronds, jaunes et crèmes, comestibles et très décoratifs.

Piment 'de Cayenne' : Cousin du poivron. Fruits creux de 10 à 12 cm. Enveloppe un peu charnue, vert foncé puis rouge à maturité. Consommé frais ou confit au vinaigre, relève les plats de sa saveur brûlante. Très fort !

Piment doux 'Goutte d'eau' : Ou piment 'Biquinho'. Variété décorative et productive. Très petits fruits de 3cm de long, rouges à maturité. Saveur fraîche, peu ou pas piquante mais plus relevée à la cuisson. Au jardin ou en pot.

Piment 'Purple delight' : Variété très décorative! Goût puissant, feuillage pourpre, fruits dressés, violets, puis rouges à maturité. Plant compact, 40 à 60 cm de haut, idéal pour une culture en pot.

Poivron doux 'Chocolat' : Variété originale, productive, précoce, aux fruits allongés, charnus, de 3 à 4 lobes, légèrement côtelés, rouge sombre qui deviennent chocolat à maturité. Chair épaisse, parfumée, juteuse, douce et sucrée.

Poivron doux jaune 'Oro' : Jaune d'or à maturité complète, doux, demi-pointu. Une récolte précoce augmente le nombre de fruits.

Poivron 'Doux des Landes' : Hâtif, très fin et long de 20 cm, rouge à maturité. Très productif. En salades ou cuit, se conserve dans l'huile ou le vinaigre.

Poivron 'Petit Marseillais' : Variété très productive de fruits de 6 à 10 cm de longueur, verts puis jaune orangé à maturité, rectangulaires et légèrement fripés. Chair fine, sucrée et douce.

Poivron rouge 'Yolo Wonder' : Variété tardive, productive, produisant de gros fruits vert foncé devenant rouges. Chair ferme, épaisse, saveur douce. A consommer frais ou en salade.

Conseils de culture « piments et poivrons »

*Plantation vers la fin mai. Plants espacés de 50 cm en tous sens.
Sol riche et emplacement ensoleillé exigés !*

Haricot nain 'Cupidon' : Variété vigoureuse. Gousses vert clair, longues, sans fil. Récolter jeune ou plus avancé en mangetout.

Haricot nain mangetout 'Reine des pourpres' : Variété productive, aux gousses charnues, d'un violet presque noir devenant vert à la cuisson. Récolte tous les 2-3 jours.

Laitue 'Batavia dorée de printemps' : Batavia très précoce formant une pomme lourde. Feuilles vert blond doré, peu cloquées et craquantes.

Laitue 'Appia' : Cette variété produit de belles pommes vert blond aux feuilles fines, tendres et croquantes. Idéale pour culture de pleine terre au printemps et à l'automne.

Maïs 'Bleu Hopi' : Maïs ancien et rare, très robuste et tolérant à la sécheresse, sélectionné pendant plusieurs générations par la tribu Hopi aux Etats-Unis. Plants petits mais portant de longs épis de 25-30 cm, généralement deux par tige. Traditionnellement moulu, il donne une farine gris/bleue utilisée dans la confection de galettes. Récolté jeune pour être mangé frais (propriétés antioxydantes) ou en pop-corn.

Maïs doux 'Golden Bantam' : Variété ancienne, mi-hâtive. Produit des plants assez hauts (1,5 à 2m). Epis jaunes, longs, de bonne qualité gustative, sucrés. Planter au soleil, tous les 70 cm. Buter les pieds quand ils atteignent 15 à 20 cm de haut. Arrosages réguliers.

Maïs pop-corn fraise : Variété ancienne, produisant de petits épis rouge vif de la forme d'une fraise, aussi décoratifs que savoureux. Réputé pour sa capacité à éclater sous l'effet de la chaleur, il permet de réaliser un popcorn maison. Produit des petits plants d'environ 1m de haut. Planter au soleil, tous les 20 cm. Buter les pieds pour une meilleure tenue. Arrosages généreux et réguliers.

Rhubarbe 'Victoria' : Vivace facile à cultiver et souvent généreuse. Planter en mars-avril ou septembre-octobre. Récolter la deuxième année, en mai et en septembre. Terrain frais et drainé. Mi-ombre. Goût acidulé et agréable. Les pétioles cuits s'utilisent en confiture, en marmelade, en garniture de tarte.

Fraisiers :

Fraisier 'Charlotte' : variété remontante vigoureuse et rustique produisant de juin jusqu'aux gelées. Fruits plutôt gros (environ 15 g), cordiformes, rouge sang, fermes et brillants. Goût sucré, chair moelleuse, avec une forte note de fraise des bois. Très bonne conservation, calibre et cueillette élevés.

Fraisier 'Cirafine' : Variété remontante. Récolte en mai-juin puis en juillet-août. Fraise allongée, rouge brillant. Très bonne qualité gustative.

Fraisier 'Gariguette' : La première à mûrir dans nos jardins avec une très belle production en mai. Particulièrement savoureuse avec de beaux fruits rouges de forme allongée et très brillants. Variété non remontante.

Fraisier des bois : Vivace couvre-sol. La floraison blanche laisse place aux fameuses fraises des bois, petites et parfumées. Très résistante au froid, elle apprécie un sol fertile, frais mais bien drainé.

Tubercules comestibles :

Cacahuète (*Arachis hypogaea*) : L'arachide est une plante annuelle qui produit des graines comestibles : les cacahuètes!. Les fleurs, une fois fécondées, s'enfoncent dans le sol pour former les gousses contenant les graines. Arracher le plant et récolter les gousses à la fin de l'été. Sol frais, drainé, soleil. Cultiver en pot en régions fraîches.

Gingembre japonais ou Mioga (*Zingiber mioga*) : Vivace ornementale et utilitaire qui produit des feuilles annuelles luxuriantes et des fleurs jaune pâle l'été. Consommer boutons floraux et rhizomes. Résistante jusqu'à -15°C sous paillis. Pour sol frais, drainé, en pleine terre ou en pot.

Liane de Madère (*Anredera cordifolia*) : Grimpante vivace très poussante. Feuilles épaisses consommées comme l'épinard et petits tubercules préparés comme la pomme de terre. Floraison blanche très parfumée et mellifère. Sol drainé, soleil. Protéger le pied l'hiver ou conserver quelques tubercules à l'abri du gel.

Oca du Pérou (*Oxalis tuberosa*) : Jolie plante aux tubercules comestibles consommés comme les pommes de terre. Récolter lorsque le feuillage a gelé. Mettre à sécher au soleil une dizaine de jours pour limiter leur acidité. Les feuilles se récoltent toute la saison. Sol ameubli, soleil.

Patate douce (*Ipomea batatas*) : Plante vivace tubéreuse au goût sucré et délicat. Les feuilles sont consommées comme des épinards. Les tiges rampantes de 2,5 à 3m de long, en fait aussi une jolie liane ornementale. Planter d'avril à mai, dans un sol frais, profond et riche en humus, au soleil.

Poire de terre ou Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) : Vivace tubéreuse cultivée en annuelle sous nos latitudes, produisant de nombreux tubercules à la saveur sucrée. Récolte hivernale. Remiser la souche pour la replanter au printemps. Très bonne conservation des tubercules, consommés crus ou cuits. Plantation en sol meuble, riche, frais. Soleil.

Salsifis d'Amérique ou Helianthi (*Helianthus strumosus*) : Vivace pouvant atteindre 2m de haut, de culture facile et produisant une grande quantité de tubercules à la saveur délicate d'artichaut. Floraison automnale de marguerites jaunes. Récolter en automne, puis tout l'hiver, au fur à mesure des besoins. Tous types de sols, soleil à mi-ombre.

Topinambour 'Violet de Rennes' (*Helianthus tuberosus*) : Vivace vigoureuse pouvant atteindre 2 m de haut, cultivée en annuelle pour ses gros tubercules savoureux. Variété très rustique. Floraison automnale de grandes marguerites jaunes. Les tubercules sont consommés crus : râpés ou émincés, ou cuits : à la vapeur, en pot au feu, en beignets, en gratins, en purées, sautés ou en frites. Sol ordinaire, soleil à mi-ombre.

Annuelles

Aneth 'Tetra Golg' (*Anethum graveolens* 'Tetra Gold') : Productive. Consommer les feuilles fraîches ou séchées pour parfumer poissons, soupes. Graines à infuser pour liqueurs ou confitures. Facile à cultiver si l'humidité est suffisante. Soleil à mi-ombre

Angélique (*Angelica archangelica*) : Bisannuelle de grande taille (jusqu'à 2 m), cultivée pour ses tiges (confiserie), ses feuilles (aromatisent les plats), ses graines (liqueurs et infusions) et pour sa racine (phytothérapie). Sol frais à humide, soleil à ombre.

Arroche pourpre (*Atriplex hortensis* 'Rubra') : Annuelle de croissance rapide dont les feuilles rouges se consomment crues ou cuites comme des épinards. Récolter les jeunes feuilles au fur et à mesure des besoins en pinçant les tiges pour que le plant s'étoffe. Consommées cuites en soupes, gratins, quiches ou crues en salades. Sol fertile, plutôt frais et bien travaillé. Plantation au soleil. Bonne résistance à la sécheresse.

Basilic 'Citron' (*Ocimum basilicum* 'Citriflorum') : Feuillage plus petit que celui du basilic grand vert. Parfum frais, senteur citronnée. Planter en juin, en situation ensoleillée, en sol riche en humus et bien aéré. Cultivable en pot comme tous les basilics.

Basilic 'Grand vert' (*Ocimum basilicum* 'Grand Vert') : Grandes feuilles vertes très parfumées. Planter en juin, au soleil, en sol riche en humus et bien aéré. En cas de sécheresse prolongée, bien arroser. Cultivable en pot.

Basilic pourpre (*Ocimum basilicum purpurascens*) : Port compact. Feuilles et tiges fortement teintées d'un violet foncé, fleurs en grappes. Du plus bel effet dans toutes vos assiettes. Cultivable en pot.

Basilic sacré de Thaïlande (*Ocimum sanctum*) : Parfum extraordinaire de cannelle et de clou de girofle, pour la cuisine et également en infusion. Cultivable en pot.

Bourrache (*Borago officinalis*) : Utilisée en salade, cuite comme l'épinard, en infusion et en décoration de plats. Plante mellifère participant à la pollinisation au potager et au verger. De croissance rapide et se ressemant seule, elle étouffe les herbes indésirables et éloigne limaces et escargots.

Capucine (*Tropaeolum majus*) : Jolie plante grimpante annuelle qui décore haies, grillages, pergolas ou murets. Comestible, sucrée et poivrée, pour relever vos salades. Culture et entretien faciles. Tous types de sols et de climats.

Chia (*Salvia hispanica*) : Plante gélive, cultivée en annuelle sous nos latitudes, dont on récolte les graines pour ses qualités nutritionnelles. Graine sans gluten, riche en oméga-3, acide aminés, calcium et source de protéines. On préfère la broyer afin de profiter pleinement de ses bienfaits. Culture en plein soleil, en sol drainé. Jolie floraison bleue.

Chrysanthème comestible (*Chrysanthemum coronarium*) : Nombreuses fleurs jaunes de juillet à septembre, se consommant en salades et aromatisant les mets. A installer au potager, en massifs, associée avec des floraisons bleues. Sol bien fertilisé, soleil.

Coriandre (*Coriandrum sativum*) : Les feuilles fraîches, à l'odeur très prononcée, parfument potages, crudités, poissons, volailles. Les graines, au parfum épicé, agrémentent viandes, poissons, sauces, liqueurs. Sol léger de préférence calcaire, soleil ou ombre pour ralentir la montée en graines.

Annuelles

Cosmos comestible (*Cosmos bipinnatus*) : Nombreuses fleurs fuchsia à rose pâle, du début de l'été jusqu'aux gelées. Grands pétales au goût floral pour décorer salades, crudités, tartes salées ou sucrées. Sol moyen à pauvre, soleil.

Haricot d'Espagne 'Scarlet Emperor' (*Phaseolus coccineus*) : Variété traditionnelle anglaise, à rames, produisant une abondance de fleurs rouges formant des grains au goût exceptionnel à récolter tout au long de la saison. Tous types de sols sauf calcaires, soleil.

Lupin blanc (*Lupinus albus*) : Légumineuse annuelle qui enrichit, restructure le sol et combat les mauvaises herbes. Cultivée également pour ses graines comestibles que l'on consomme comme des fèves. Jolie floraison blanche. Tous types de sols sauf calcaires, soleil.

Mauve de Mauritanie (*Malva sylvestris 'Mauritanica'*) : Très décorative, floraison abondante tout l'été. Médicinale et adoucissante, diurétique, pectorale, riche en mucilage et vitamines. Décore les plats et apporte du velouté aux soupes. Sol riche à normal, drainant, soleil.

Onagre (*Oenothera biennis*) : Bisannuelle d'1m à 1,5m de haut. Belle floraison jaune au printemps. Consommer les racines au goût sucré, crues ou bouillies, les feuilles cuites comme un légume, et les graines à la place des graines de pavot. Les fleurs décorent les salades. Sol indifférent, soleil.

Persil frisé (*Petroselinum crispum var. crispum*) : Feuille frisée et finement ciselée. Goût assez prononcé.

Persil plat 'géant d'Italie' (*Petroselinum crispum var. neapolitanum*) : Variété à fort développement, très parfumée. Exposition ombragée. Bien arroser.

Sésame blond (*Sesamum indicum*) : Annuelle pouvant atteindre 1 m de haut, à la floraison estivale rose pâle, produisant des graines consommées en salades, pâtisseries et en boulangerie. Récolte de juin à septembre. Plantation après les dernières gelées en sol limoneux, drainé et en plein soleil.

Souci (*Calendula officinalis*) : Floraison d'avril aux gelées. Jeunes fleurs consommées en salade, confiture. Pétales utilisés pour colorer beurre, sirops et riz. Situation chaude et ensoleillée.

Tagète 'Agrume Gem' (*Tagetes tenuifolia var. pumila*) : Annuelle buissonnante de 25 cm de haut, comestible (fleurs et feuilles) à petites fleurs simples d'œillet au parfums d'agrumes : jaune citron ('Lemon gem') et orange ('Orange gem'). Floraison longue et lumineuse. Pour pots, massifs, bordures ou au potager. Sol indifférent, soleil à mi-ombre.

Tournesol (*Helianthus annuus*) : Développement rapide. Hauteur en fonction du caractère « bien travaillé » du sol. Produit de nombreuses graines dont les oiseaux raffolent.

Vivaces

Absinthe (*Artemisia absinthium*) : Vivace robuste au port arbustif et feuillage argenté, à l'odeur forte et agréable. Le purin de ses feuilles a des vertus insecticides, notamment sur les pucerons. On utilise les feuilles et sommités fleuries en cuisine et pour leurs vertus médicinales. Sol léger, même calcaire, pas trop sec à frais, soleil.

Achillée millefeuille (*Achillea millefolium*) : Discrètes inflorescences blanches ou rosées de juin à octobre. Fleurs, feuilles et fruits sont comestibles et s'incorporent aux salades, soupes, sauces, limonades et infusions. Vertus toniques, digestives, antispasmodiques, hémostatiques... Sol drainé, pauvre, soleil.

Agastache anisée (*Agastache foeniculum*) : Ses feuilles au goût anisé parfument crudités, salades, gâteaux, tisanes et sauces pour poissons. Terre riche en humus, soleil.

Ail des ours (*Allium ursinum*) : Aromatique et médicinale ancienne atteignant 30 à 40 cm de haut et portant des ombelles de fleurs blanches en avril-mai. On cuisine ses feuilles, fleurs et bulbes comme légume (cuits comme les épinards) ou comme condiment, en salades, pestos, soupes et tisanes. Sol humifère, frais et ombragé.

Aspérule odorante (*Galium odoratum*) : Excellent couvre-sol. En été, corymbes de fleurs blanches en forme d'étoile, légères et nombreuses, au-dessus d'un joli feuillage persistant. Toutes les parties de la plante sont aromatiques. Croissance rapide. Sol léger, frais à humide, soleil à ombre.

Camomille romaine (*Chamæmelum nobile*) : Variété à fleurs doubles formant des petits pompons d'un blanc pur. Utilisée en ornementale et en herboristerie, elle embaumera le jardin de juin à octobre. Plante couvre-sol à placer en sol drainé et au soleil.

Cardamome (*Elettaria cardamomum*) : Vivace rhizomateuse tropicale, produisant un fruit qui donne l'épice du même nom. Cultivée comme plante d'intérieur pour son feuillage luxuriant et parfumé que l'on utilisera en infusion et en cuisine. Difficile à faire fleurir. Sol riche, léger, frais. Mi-ombre.

Chicorée sauvage (*Cichorium intybus*) : Plante vigoureuse atteignant 1 m de haut, aux allures d'arbuste qui se couvre, tout l'été, de jolies fleurs bleues. On consomme ses jeunes feuilles, ses fleurs et sa racine. Tous sols saufs acides et humides, soleil.

Ciboule blanche (*Allium fistulosum*) : Aromatique hâtive, de 30 à 40 cm de haut. Ses feuilles vertes et creuses s'utilisent comme la ciboulette, la partie souterraine, comme les oignons et échalotes. Culture en pot ou en pleine terre, en sol bien travaillé et humifère, soleil.

Ciboule de Chine (*Allium tuberosum odorum chinensis*) : Très parfumée, son goût est très proche de celui de l'ail mais plus doux. Jolies fleurs blanches comestibles et feuilles à consommer comme celles de la ciboulette. Sol frais, soleil à mi-ombre.

Ciboulette (*Allium schoenoprasum*) : Plante aromatique de culture facile, qui offre un rendement souvent élevé. Riche en vitamine C, utilisée dans les omelettes, salades, sauces. Sol frais, ensoleillement indifférent. Rabattre après la floraison.

Citronnelle (*Cymbopogon citratus*) : La vraie citronnelle! Graminée tropicale au puissant parfum citronné. Pour cuisine et infusions. Récolte des feuilles jusqu'à l'automne, taille sévère avant les gelées, hivernage hors gel. Idéale en pot. Sol riche, frais à humide, chaleur, soleil.

Vivaces

Consoude (*Symphytum officinale*) : Indispensable au jardin, ses feuilles permettent la fabrication de purins qui favorisent la fructification, la croissance des feuilles et stimulent la vie microbienne du sol. A planter en sol riche, humide et au soleil.

Estragon des moines (*Artemisia dracunculus*) : Variété ancienne et rare. Le plus parfumé et le plus vigoureux des estragons. Riche en vitamine C. Accompagne salades, poulet, poissons, omelettes et différentes sauces (béarnaise ou tartare). Sol drainé, rocaille, soleil.

Goji (*Lycium barbarum*) : Arbrisseau très rustique, de culture facile et de croissance rapide (jusqu'à 2m). Pour sols riches et drainants mais tolère un sol plus pauvre. Soleil. Le Goji produit une petite baie rouge orangé, toxique lorsqu'elle n'est pas mûre.

Guimauve (*Althaea officinalis*) : Les fleurs, blanc rosé, s'épanouissent en juillet. Les feuilles sont consommées cuites comme des épinards, les fleurs en salades, la racine en herboristerie. Autrefois, elle servait à la confection du bonbon du même nom. Sol frais, soleil.

Hélichryse italienne (*Helichrysum italicum*) : Arbrisseau persistant, au feuillage gris et au parfum puissant rappelant le curry. Pour sol drainant, pauvre, sec, au soleil. Les feuilles crues agrémentent les salades mais sa cuisson est délicate et peut rendre un plat amer.

Hysop (*Hysopus officinalis*) : Vivace très mellifère et de culture facile. Plante médicinale stimulante et expectorante. Floraison estivale bleue, rose ou violette. Sols secs, drainés, soleil.

Mélisse (*Melissa officinalis*) : Feuilles à la forte odeur citronnée, récoltées avant la floraison, pour salades et infusions. En friction, calme les piqûres d'insectes. Sol frais, drainé, mi-ombre.

Menthe marocaine (*Mentha spicata 'Nanah'*) : Utilisée pour le thé à la menthe. Sol riche, frais, profond et humide, soleil ou ombre. Rabattre tout l'été (récoltes) pour favoriser la repousse.

Menthe poivrée (*Mentha x piperita*) : Aromatique et médicinale au goût très prononcé. Utilisée pour les sauces, crèmes, gelées, salades de fruits (fraises). Sol riche, frais, profond et humide, soleil ou ombre. Rabattre tout l'été pour favoriser la repousse.

Origan commun (*Origanum vulgare*) : Jolie condimentaire persistante, indispensable pour parfumer les pizzas, mais aussi tous les plats à base de tomates (coulis, sauce bolognaise), les pâtes, les grillades. Idéale en rocaille ou sol drainant, chaleur et soleil.

Origan doré (*Origanum vulgare 'Aureum'*) : Très belle variété rustique au feuillage doré et parfumé. Constitue un bon couvre sol de soleil. Mêmes utilisation et culture que l'origan commun.

Oseille commune 'Large de Belleville' (*Rumex acetosa*) : Plante vigoureuse, vivace, au goût acidulé très apprécié dans les salades, les omelettes, les potages, les poissons gras, le porc et le veau. Sol riche et frais, au soleil ou à l'ombre.

Vivaces

Oseille sanguine (*Rumex sanguineus*) : S'utilise et se cultive comme l'oseille commune mais son feuillage joliment nervuré de pourpre en fait une ravissante vivace qui agrémentera vos massifs.

Petite pimprenelle (*Sanguisorba minor*) : Jolie plante sauvage au feuillage très découpé, à adopter pour ses propriétés médicinales et sa saveur particulière, entre concombre et noix verte. Sol léger, drainé, soleil à mi-ombre.

Poireau perpétuel (*Allium ampeloprasum*) : Poireau vivace de petite taille, de culture facile, résistant au froid, à la sécheresse, aux insectes et maladies. Feuillage moins large que celui de son cousin mais à la saveur plus fine. Récoltes de septembre à juin. Repos végétatif de mi-août à fin septembre. Cultivé en sol riche et drainant, au soleil ou ombre légère.

Sarriette (*Satureja montana*) : Feuillage persistant très aromatique. Port en petite boule. Fleurs blanches. Saveur piquante et poivrée, elle accompagne traditionnellement les légumes secs mais également tous les légumes d'été et de nombreuses viandes. Sol très sec, drainé, soleil.

Sauge 'Ananas' (*Salvia elegans*) : vivace aromatique arbustive, jusqu'à 1m50 de haut. Feuillage au parfum d'ananas. Floraison rouge écarlate jusqu'aux gelées. Peu rustique, placer en situation abritée du froid et bien ensoleillée. Sol frais, riche, bien drainé. On utilise les feuilles en infusion ou en cuisine et les fleurs décorent salades de fruits, gâteaux et sorbets.

Sauge officinale (*Salvia officinalis*) : Plante médicinale arbustive, au feuillage gris-vert légèrement velouté. Floraison, au printemps, de belles fleurs bleu-violacée mellifères. Utilisée en cuisine avec les viandes blanches, tomates, fromages blancs et dans différentes sauces. Sol sec, drainé, soleil.

Sauge sclérée (*Salvia sclarea*) : Belle plante au parfum puissant, formant un petit buisson de plus d'1m de haut. Impressionnante floraison bleu rosé, la 2ème année. Mellifère, s'utilise aussi en cuisine pour parfumer viandes, tartes, sauces. Sol sec, drainé, soleil.

Tanaisie crispée (*Tanacetum vulgare var. crispum*) : Aromatique et ornementale. Floraison estivale jaune vif et feuillage foncé et frisé. Belle fleur à couper. Les feuilles fraîches ou sèches font fuir puces et tiques, et servent aussi en décoction insecticide pour le jardin en repoussant de nombreux parasites. Sol indifférent, soleil à mi-ombre.

Thé de l'immortalité (*Gynostemma pentaphyllum*) : Ou Jiaogulan ou Ginseng du sud. Plante médicinale dans la médecine chinoise. Grimpante vivace vigoureuse, cultivée pour ses feuilles utilisées en infusion ou pour sucrer les boissons. Très rustique, pour culture en pleine terre ou en pot. Sol humifère, frais, soleil à mi-ombre.

Thym citron (*Thymus x citriodorus*) : Jolie petite plante tapissante, au parfum citronné, pour rocailles ou bords de massifs. Petites feuilles rondes, persistantes, utilisées en cuisine et en tisane.

Thym d'hiver (*Thymus vulgaris*) : Aromatique vivace à feuilles plus larges et au goût plus prononcé que le thym ordinaire. Utilisé en cuisine dans les grillades, soupes, plats en cocottes et en infusion. Placer en sol très sec, drainé et en situation ensoleillée.

Thym serpolet (*Thymus serpyllum*) : Couvre-sol de croissance rapide. Joli feuillage vert persistant, souvent pourpré en plein soleil. Nombreuses petites fleurs roses. Saveur plus douce que le thym commun. Utilisée en cuisine et en tisane pour ses nombreuses vertus. Sol sec, drainé, soleil.

Valériane officinale (*Valeriana officinalis*) : Médicinale et ornementale pouvant atteindre 1 m de haut. Multitude de petites fleurs blanches, rosées, parfumées, sur des tiges légères. Récolte des racines à l'automne, utilisées en infusion ou par macération à froid. Sol frais et humide, soleil.

Verveine citron (*Lippia citriodora*) : Petit arbrisseau dont le feuillage aromatique est excellent en tisane et en cuisine. Goût citronnelle très prononcé. Ne résiste pas au froid en dessous de -4°C. L'hiver, rentrer les plants en pots, limiter l'arrosage ou pailler les plants en pleine terre.

Violette odorante (*Viola odorata*) : Plante tapissante au développement rapide, à la floraison infatigable et au parfum incomparable. On l'utilise pour fabriquer sirops, desserts, bonbons et fleurs cristallisées. Sol frais, mi-ombre.

Annuelles

Capucine rouge des Indes (*Tropaeolum nanum* 'Imperatrice des Indes') : Elle forme des touffes basses, compactes, ne dépassant pas 40 cm. Très florifère, elle offre un coloris rouge écarlate sur un feuillage vert foncé bronzé. Culture très facile.

Dahlia nain mignon (*Dahlia x pinnata*) : Petit dahlia vigoureux, de 40 à 50cm de haut, à fleurs simples. De juillet à novembre, floraison aux coloris variés. Pour massifs bas, bordures, jardinières, en sol frais, riche, au soleil. Souvent cultivé en annuel car gélif, l'on peut aussi déterrer les bulbes à l'automne, les abriter du gel et les replanter au printemps.

Ipomée bleue (*Ipomea indica*) : Grimpante (2 à 5 m) à végétation rapide, florifère. Idéale pour décorer tonnelles et murs exposés au midi. Sols riches, bien drainés, soleil.

Ipomée rouge cardinale (*Ipomea x slotari*): Cette plante grimpante, vigoureuse, donne à profusion de très jolies fleurs en forme de trompette de couleur rouge écarlate. A associer avec d'autres grimpantes, comme des capucines, ou à faire grimper dans un arbre, pour étaler et marier les floraisons.

Ricin pourpre (*Ricinus communis* 'Impala') : Plante au développement rapide, présentant un large feuillage pourpre découpé très ornemental et des fruits rouge vif hérissés. Pour fond de massif. Sol fertile et frais, au soleil et bien abrité des vents dominants. Attention, extrêmement toxique !

Tabac blond de Virginie (*Nicotiana tabacum*) : Annuelle de grande taille, d'environ 1m50, très décorative par ses panicules de fleurs roses et ses grandes feuilles. Variété qui peut être séchée pour être fumée, tabac doux. Floraison de juillet à octobre. Sol humifère, soleil.

Tagète nématocide (*Tagetes patula*) : Les racines de tagetes sécrètent une substance qui empêche le développement des nématodes. En association avec les tomates (2 tagetes pour 6 plants de tomate), elles les protègent de l'agression de ces ravageurs. A utiliser en cultures associées avec tomates, concombres, melons, poireaux. Tous types de sol. Soleil.

Vivaces

Acanthe (*Acanthus mollis*) : Cultivée autant pour son feuillage décoratif que pour sa hampe florale spectaculaire (1,2 m). En massif, bordure ou en sujet isolé, cette vivace est facile à cultiver et peu exigeante. Sol drainé, soleil ou mi-ombre.

Agapanthe bleue (*Agapanthus africanus* Blue) : Vivace herbacée majestueuse aux longues feuilles rubanées semi-persistantes et aux fleurs en ombelles d'un beau bleu intense et lumineux. Floraison estivale. Pour massifs et potées. Peu rustique (-5°C), elle se plaît au soleil dans un sol bien drainé.

Amour en cage (*Physalis alkekengi*) : Vivace ornementale, aussi appelée 'Amour en cage'. Touffe herbacée de 60 à 80 cm de haut, qui se couvre à la fin de l'été de petites lanternes orange très décoratives, idéales en bouquets secs. Sol humifère, frais, soleil.

Armérie maritime (*Armeria maritima*) : Plante gazonnante autant appréciée pour sa belle floraison estivale que pour le vert profond de son feuillage persistant. Idéale en rocailles et bordures. Sol léger, bien drainé, soleil.

Benoite rouge (*Geum coccineum*) : Vivace basse (50-60cm), très florifère et accommodante. Belles fleurs à couper, rouge orangé à rouge coquiné. Floraison d'avril à juillet. Tous types de sols, sauf trop humides. Situation ensoleillée ou ombre légère.

Vivaces

Ail d'Afrique du Sud (*Tulbaghia violacea*) : Vivace bulbeuse aromatique, au feuillage comestible à la saveur d'ail. De l'été à l'automne, elle produit de grandes ombelles de petites fleurs étoilées de couleur lilas très décoratives. Résistante à la sécheresse. Feuillage linéaire de 30 cm de haut, persistant à l'abri du gel. Mellifère, pour rocailles, mixed-border et pots. Sol pauvre à ordinaire, drainé, soleil.

Brunelle à grandes fleurs (*Prunella grandiflora*) : Bon couvre-sol à croissance rapide, au feuillage persistant et aux fleurs bleu violet présentent du début de l'été jusqu'à l'automne. Mellifère, résistante au piétinement, pour rocailles, bordures. Sol pauvre, drainé, soleil.

Bugle pourpre (*Ajuga reptans 'Atropurpurea'*) : Bon couvre-sol de mi-ombre humide qui s'étend rapidement grâce à ses stolons, sans être envahissant. Inflorescences en épis courts bleu violacé, érigées juste au-dessus d'un feuillage pourpre bronze, foncé et brillant. Sol ordinaire, frais, mi-ombre.

Coquelourde des jardins blanche (*Lychnis coronaria Alba*) : Vivace éphémère qui se ressème spontanément. Très facile de culture, idéale pour fleurir les coins de terre les plus incultes. Feuillage gris argenté, lumineux, formant une touffe érigée, ponctuée tout l'été de nombreuses fleurs rondes, veloutées, blanches. Au soleil, sol normal à pauvre et caillouteux.

Consoude rampante (*Symphytum grandiflorum*) : Vivace vigoureuse, tapissante, florifère et mellifère. Les fleurs crème s'épanouissent au printemps. Pour bordures de massifs ou en sous-bois clair. Sol ordinaire, frais, soleil.

Fuchsia comestible (*Fuchsia x regia Regal*) : Ou Fuchsia royal. Arbuste rustique pouvant atteindre 2m de haut. Floraison de juin jusqu'aux gelées de magnifiques fleurs retombantes rouges et violettes. Les fruits, noirs à maturité, sont récoltés en septembre. Pour salades de fruits ou confitures de fruits rouges. Sol léger, humifère, frais mais bien drainé, mi-ombre.

Gaura blanche (*Gaura lindheimeri*) : Plante vivace, facile de culture et d'entretien. Floraison du printemps à l'automne, de magnifiques fleurs aux tons blanc et rose. Sols bien drainés et plutôt riches, soleil à mi-ombre.

Géranium à grosses racines (*Geranium macrorrhizum*) : Plante couvre-sol, portant, en début d'été, des fleurs roses pourprées. Les feuilles semi-persistantes, divisées, arrondies, protègent le sol des mauvaises herbes et prennent des teintes automnales lumineuses. Sol ordinaire, pas trop sec à frais, exposition indifférente.

Hémérocalle fauve (*Hemerocallis fulva*) : Lys d'un jour, vivace robuste de croissance vigoureuse. Feuillage vert bleuté surmonté de nombreuses fleurs orange saumoné qui se renouvellent de juin à juillet. Tous types de sols, secs à humides, mêmes lourds, au soleil ou ombre claire. Utilisez les fleurs crues pour décorer une assiette : leurs pétales épais, tendres et croquants sont un régal!

Houblon sauvage (*Humulus lupulus*) : Liane vivace de croissance extrêmement rapide, pouvant atteindre 10m de haut, qui permettra de dissimuler les éléments disgracieux du jardin derrière son joli feuillage découpé. Plante dioïque : seule le pied femelle portera des fruits coniques utilisés dans la préparation de la bière. Les jeunes pousses peuvent être cuisinées comme des asperges. Sol humifère, humide mais bien drainé, soleil à mi-ombre.

Imperata 'Red Baron' (*Imperata cylindrica 'Red Baron'*) : Graminée s'étalant lentement et formant un bouquet de feuilles linéaires, vert moyen, virant rapidement au rouge sang. Étroits épis duveteux, blanc argenté. Sol léger, humifère, sec à modérément humide, soleil.

Iris bambou (*Iris confusa*) : Iris peu répandu, de culture facile et remarquable par son feuillage en éventail dressé sur des tiges rondes qui évoquent des cannes de bambou. En avril-mai, de fines hampes florales émergent de chaque éventail portant une dizaine de fleurs aux tons azurés. Pour massifs ou pots. Sol humifère, drainé, mi-ombre à ombre complète.

Vivaces

Iris des marais (*Iris pseudacorus*) : Plante de berge vivace, de 60cm à 1m20 de haut, à feuilles longues et à nervure centrale saillante. Les fleurs jaune vif à macule brune rappellent celles des lys. Floraison estivale. Sol ordinaire, humifère, sans trop de calcaire, humide à trempé, soleil.

Iris des toits blanc (*Iris tectorum 'Alba'*) : Magnifique vivace rustique, rhizomateuse, au feuillage semi-persistant. Au printemps, fleurs blanches légèrement veinées de jaune. Pour massifs, bordures ou pots. Sol humifère, frais, drainé, soleil à mi-ombre.

Jonc japonais (*Acorus gramineus 'Ogon'*) : vivace rhizomateuse, de berge, appréciée pour son feuillage décoratif, persistant et très lumineux composé de longues et fines feuilles vert clair bordées de jaune. Elle forme des touffes dressées de 20 à 40 cm de haut. Pour zones humides et bords de bassins. Sol ordinaire, marécageux, au soleil.

Julienne des dames (*Hesperis matronalis*) : Vivace éphémère qui se ressème facilement, parfaite pour un jardin naturel. Grandes grappes de fleurs, rose lilas, s'épanouissant de mai à juillet et au parfum puissant évoquant celui du jasmin. Mellifère. Soleil et sol drainé.

Lierre crispé (*Hedera helix 'Crispa'*) : Variété de lierre ornementale au feuillage rond, vert foncé, luisant et fortement ondulé, qui prend une teinte bronze en hiver. De croissance lente, mais vigoureux, il peut atteindre 2 m de hauteur ou de largeur. On l'utilise le plus souvent comme couvre-sol, au jardin ou en pot. Pour tous types de sols, frais à sec, ombre.

Lin de Nouvelle Zélande (*Phormium tenax*) : Vivace géante, en touffe, pouvant atteindre 4m de haut sur 2m de large. En été, s'épanouissent d'impressionnantes fleurs brun-rouge et jaunes en longs panicules. Feuillage persistant. Protéger le pied en hiver. Pour fond de massif ou en isolé. Sol drainé, riche, frais, soleil.

Lupin de Russel (*Lupinus 'Russell hybrids'*) : Vivace aux fleurs violettes, blanches, roses, rouges, jaunes ou bleues, utilisée en isolé ou dans un massif. Supprimer les fleurs fanées afin qu'il remonte en automne et qu'il s'épuise moins vite. Comme toutes les légumineuses, il régénère les sols, particulièrement en azote. Sol profond et assez léger, soleil à mi-ombre.

Œillet couché (*Dianthus deltoides*) : Vivace tapissante. Elle donne en été des petites fleurs rose-rouge poussant en solitaire au-dessus de minuscules feuilles linéaires persistantes. Très florifère. Bon couvre-sol de rocailles, jardinières, bordures. Sol drainé, soleil.

Œillet du poète (*Dianthus barbatus*) : Intemporel, plante facile de culture aussi bien en massifs, qu'en potées. Floraison printanière de bouquets terminaux composés de nombreuses petites fleurs blanches à rouges en passant par toutes les nuances de rose. Sol ordinaire, bien drainé, soleil.

Œillet superbe (*Dianthus superbus*) : Vivace raffinée, aux feuilles linéaires et étroites, d'un beau vert bleuté clair. Fleurs odorantes, ornées de pétales de 2 cm, barbus, de couleur rose-lilas s'épanouissant tout l'été. Sol ordinaire, drainé, frais, soleil à mi-ombre. Rare.

Ophiopogon noir (*Ophiopogon planiscapus 'Nigrescens'*) : Vivace couvre-sol au feuillage graminiforme noir remarquable. En été, de délicates fleurs roses contrastent magnifiquement avec les feuilles. Cultivée en pot, en bordure de massifs ou en pieds d'arbre, en sol frais, riche, à l'ombre ou mi-ombre.

Pois de senteur vivace (*Lathyrus latifolius*) : Vivace vigoureuse, pouvant grimper jusqu'à 2 à 3 mètres grâce à ses vrilles. Floraison estivale, de petits bouquets de fleurs rose-pourpre à blanches. Sol ordinaire, humifère, pas trop sec à frais. Au soleil ou à mi-ombre.

----- Pour venir à La pépinière



----- Jours et horaires d'ouverture

La pépinière est ouverte du lundi 1^{er} avril au vendredi 20 juin :

Mardi, mercredi, jeudi : 17h00 - 18h30

Vendredi, samedi et jours fériés : 10h00 - 12h00, 13h30 - 18h30

Dimanche : 13h30 - 18h30

Les
Bons plants
de Manou
Pépinière de plantes comestibles et utiles



Le Buron 35750 Iffendic • 06.14.43.35.82 • lbpmanou@gmail.com
Site internet : www.lesbonsplantsdemanou.com