



Le potager d'un curieux
SEMENCES RARES
Récolte 2014
Saison 2015

La Molière, arrière pays provençal, sud est de la France, 500 mètres d'altitude, piémont du versant nord du Luberon, face au Mourre Nègre, point culminant du massif à 1 200 m. Cultures en terrasses, terre argilo-calcaire, sol à bonne capacité de rétention d'eau et de matière organique. Climat méditerranéen, arrosage au goutte à goutte avec eau de source.

L'année 2014 a connu des chaleurs tardives et par conséquent un mûrissement des fruits ralenti. Nous avons observé un hiver particulièrement doux, une pluviométrie estivale inhabituelle et une sécheresse automnale surprenante, bref, peut-être l'expression du dérèglement climatique. C'est la deuxième année où l'hiver censé être froid ne s'est exprimé que tardivement et de manière très courte. Nous sommes semblés être entrés dans l'ère anthropocène.

Malgré tout le jardin fût une réussite et nous sommes satisfaits de la belle production de semences.

Quelques plantes délaissées manqueront à ce catalogue, nous ferons le nécessaire pour les proposer à nouveau en 2016

Nous avons continué d'enrichir les collections de piments et de laitues

Un carré de 4000 laitues (40 variétés) a été implanté sur une parcelle. Incroyable mosaïque qui nous a permis des observations sur cette belle famille des lactuca sativa

Nous avons aussi fêté le deuxième anniversaire (la fête des haricots) de l'association Brouillon de culture, dédiée à la biodiversité, l'agro-écologie et l'autoconstruction. Une cinquantaine de personnes ont été formées de mars à octobre. Une centaine de porteurs de projets agricoles alternatifs conseillés. Et plus de mille personnes ont arpenté le Potager.

Nous détenons la mention Nature & Progrès qui nous a été attribuée en 2014. Nous avons participé au cinquante de nature et progrès. Ce fut une belle fête dédiée à l'autonomie et l'agro écologie.

Pour en savoir plus <https://www.youtube.com/watch?v=C3KXVTIjDok>

2015 sera **l'année des trente ans** du potager d'un curieux et à nouveau l'occasion d'une fête.

Notre objectif, certes ambitieux, est de construire une **Maison de semences** ouverte au plus grand nombre dans les années à venir

Nous vous souhaitons une très bonne saison de semis et à bientôt sur notre site

www.lepotagerduncurieux.org



« Ce n'est certainement pas par tâtonnement, par hasard, que de nombreuses générations de paysans, ont conduit certaines plantes sauvages vers ces authentiques chefs-d'œuvre que sont la plupart de nos variétés potagères. Au contraire, ils ont su les choisir avec discernement et les ont cultivées, améliorées, "élevées" au dessus de leur nature sauvage grâce à une connaissance incontestablement très profonde des lois du vivant dont nous avons probablement perdu une grande partie. »

François Delmond

Le Potager d'un curieux est adhérent de :

Nature & Progrès www.natureetprogres.org

Réseau Semences Paysannes www.semencespaysanne.org

Croqueurs de carottes : www.croqueurs-de-carottes.org

QUALITES DES SEMENCES

Toutes les graines ont été triées manuellement. Elles proviennent de jardins cultivés en agro écologie. Les plantes ne reçoivent aucun traitement ni en culture, ni en stockage.

N'oubliez pas le courriel pour communiquer facilement : lepotager@wanadoo.fr

COMMANDES

Elles sont à adresser au :

**POTAGER D'UN CURIEUX
LA MOLIERE
84400 SAIGNON**

Il y a un bon de commande à imprimer à la fin du catalogue si vous le souhaitez.

EXPEDITION

Elle se fait par courrier et au tarif postal en vigueur et dans les délais garantis par la poste.

CONDITIONNEMENT

Selon la taille des graines et les besoins du jardin. Les quantités ensachées correspondent aux besoins d'un jardin familial. Le nombre de graines est indiqué sur chaque paquet.

Les sachets de tomates poivrons/aubergines/physalis contiennent de 30 à 40 graines.

Les sachets de salades, d'herbes, de fleurs en général contiennent de 50 à 200 graines.

Les sachets de cucurbitacées et de toutes les grosses graines contiennent de 10 à 20 graines.

Les sachets de haricots contiennent de 20 (pour les gros grains) 50 ou 100 grains pour les autres.

PRIX

Tous les sachets de semences sont au prix unique de 3 € (Sauf les tubercules de souchet à 5 € les 40)

La TVA à 10 % est comprise.

FRAIS DE PORT

Les **frais de port** sont inclus dans le prix des semences.

PAIEMENT

Le **paiement** a lieu à la commande par chèque à l'ordre du : **POTAGER D'UN CURIEUX.**

CATALOGUE PAPIER

Le catalogue du Potager d'un Curieux est accessible en téléchargement sur le site :

<http://www.lepotagerduncurieux.org>

Une formule papier de notre catalogue est disponible en envoyant par lettre votre demande et adresse précise en joignant aussi 4 timbres au tarif en vigueur.

LES COLLECTIONS

Depuis plusieurs années, on nous demande des sachets de mélanges. Nous vous en proposons quelque uns déjà expérimentés. Tout les sachets sont à 8 euros.

-

Collection de Tomates rouges – 8 variétés – Environ 100 graines 8 euros

Cette collection contient un bel assortiment de tomates à gros fruits rouges : Coeur de bœuf, Andes, Géante rouge, Marmande, du Voyageur, Côtelée de Gênes, Poivron rouge, Zapotek

Collection de tomates de couleurs environ 120 graines 8 euros

Une collection de 6 variétés de tomates de couleur qui permettront des assiettes arc en ciel .Rose côtelée de Valence,jaune grosse lisse ,ananas, noire de coseboeuf , zébrée verte ,coeur de bœuf blanche

-

Tomates cerises en mélange – 15 variétés – Environ 80 graines 8 euros

Un assortiment surprise réalisé à partir des 30 variétés de tomates cerises du Potager d'un curieux

Collection de piments à fruits érigés 7 variétés environ 100 graines 8 euros

un mélange des plus beaux piments aux fruits dressés vers le ciel.Noir ,jaune ,rouge ,orange ,violet
Ce mélange comprends akita,sa mola,santos flame,à feuilles panachées, purira, cercillas,sangria

-

Collection de 12 laitues – Environ 1 000 graines 8 euros

Un beau mélange de nos meilleures variétés.

Cressonnette rouge, Cressonnette verte, Sanguine, Romaine de Mane, Sucrine, Batavia Raphaële à bord rouge, Batavia Rouge grenobloise, Oreille du diable, Langue de bœuf, Reine des glaces, Chicon de Vendée

-

Composition de Fleurs annuelles – Environ 500 graines 8 euros

Que 1 000 fleurs s'épanouissent ! Cette composition contient de quoi fleurir votre jardin. Facile à cultiver, ces fleurs se ressèment aussi naturellement.

Monnaie du pape à fleurs blanche - Monnaie du pape à fleurs rose – Berce du Caucase – Psoralée bitumeuse – Cynoglosse officinal - Millet à balai – Tagète Légion d'honneur – Cosmos sulfureux- Rose trémière en mélange – Pastel des teinturiers – Soucis des jardins – Arroche blonde – Sauge sclarée – Dracocéphale de Moldavie – Molucelle – Datura stramoine – Bourrache à fleur blanche - Bourrache à fleur bleue – Tabac rustique – Amarante Trompe d'éléphant – Amarante Queue de renard verte - Amarante Queue de renard rouge – Amarante Flèche bronze - Amarante Flèche verte - Amarante Flèche rouge – Cardère sauvage – Œnothère jaune

- Roses trémières en mélange environ 1 000 graines 8 euros

Du blanc au presque noir en passant par le rouge, le violet, le rose, une façon d'implanter une haie durable. Elles se ressèment facilement.

LES TOMATES - *lycopersicon lycopersicum esculentum*

C'est l'espèce la plus cultivée au potager d'un curieux. Plus de soixante variétés sont mises en culture chaque année. C'est un long travail de collecte et aujourd'hui de maintenance ; on peut parler de conservation dynamique. Un classement par taille des fruits et couleur a été choisi pour présenter la collection. D'autres caractéristiques sont indiquées si possible.

TOMATES A GROS FRUITS

ROUGE

Tomate de Gigondas

C'est une nouvelle venue que nous testions depuis deux ans. Un beau fruit rouge intense qu'on pourrait situer entre cœur de bœuf et Andes. C'est à dire renflé et bout du fruit pointu Bonne qualité gustative et productive

- Tomate cœur de bœuf rouge

Gros fruit en forme de cœur charnu, avec très peu de graines, très goûteuse, productive. Le feuillage est particulier, très découpé et retombant

- Tomate cœur de bœuf " à facettes "

Mêmes caractéristiques que la précédente. Feuillage moins découpé, plus important. Fruit en forme de cœur pourvu de cinq facettes. Très productive, rouge intense, bonne conservation

- Tomate des Andes rouge

Fruit très allongé et ferme. Ressemble à un gros piment long. Très peu de graines, excellente en salade, bonne conservation. Confite en cuisine, en copeaux, lanières.

- Tomate Marmande hâtive rouge

De forme ronde et aplatie, côtelée, taille moyenne. Excellente et précoce; Plant compact idéal pour petit jardin. Tuteurage inutile.

- Tomate géante rouge

Très gros fruit rond comme un petit potiron jusqu'à un kilo-pièce très charnue, goûteuse. Assez tardive. Très appréciée.

- Tomate " zapotek " rouge

Fruit rouge ressemblant à une sorte de sac, de poire, d'aumônière ou le fruit de la chayotte. Elle est actuellement l'objet d'une confusion avec la Cœur de bœuf. Bon rendement, très bonne qualité gustative. Longue conservation après cueillette. Chair rouge intense, aucune acidité.

- Tomate côtelée de Gênes rouge

Fruit aplati, comprimé, côtes saillantes, productive, charnue comme Marmande en plus ferme et jolie.

- Tomate du voyageur

Le fruit rouge de taille moyenne est remarquable par son caractère difforme. L'histoire raconte qu'elle était consommée dans les grands voyages en train des campagnes russes. On détache facilement des quartiers sans que cela coule sur la chemise, les doigts. Chaque fruit est unique. On peut parler d'une aberration génétique extraordinaire.

- Tomate Roma souche paysanne

Ni taille ni tuteurage pour le plant qui a un port en parasol. Fruit très ferme, de longue conservation, très bonne résistance au sec et bonne production. Origine : communauté de Longo Maï. Cette tomate peut se cueillir en trois ou quatre fois dans la saison pour les coulis et les conserves mais sa fermeté la rend délicate en salade.

- Tomate joyaux de l'Idaho

Cette tomate m'est parvenue par un jardinier de Vaux en Velin ! Le fruit rouge en grappes de 6 à 8 spécimens, et de la taille d'une grosse prune ronde, n'est pas d'une qualité gustative exceptionnelle. C'est sa précocité extraordinaire qui la rend incontournable. Fruit mûr sous serre froide début juin !

- Tomate de Berao

Tomate moyenne, très productive, rouge intense à collet vert dégradé. Très goûteuse, texture ferme. Très vigoureuse. C'est un peu l'inverse de la Roma dont le fruit est identique à la Berao, parce que le pied de la Roma est nanifié, alors que celui de la Berao peut atteindre jusqu'à 3 mètres et que son port est indéterminé

ORANGE

- Tomate kaki orange

Fruit rond parfait sucré orange comme un kaki remarquable variété très ferme, produite en Vaucluse pour expédition jusqu'en 1950.

-Tomate carotina orange

Fruit rond très ferme un peu aplati d'un orange encore plus vif que la tomate kaki. Excellente.

-Tomate des Andes orange

Fruit allongé plus petit que l'Andes rouge, plus ferme aussi d'une belle couleur orange. On pourrait l'appeler tomate carotte car elle l'évoque par sa forme.

- **Géante orange de Belgique**

Fruit volumineux, souvent inégal, difforme d'un beau jaune orangé. Saveur douce.

- **Tomate cœur de bœuf orange**

Très gros et très beau fruit orange pâle en forme de gros cœur, ressemble à une mangue, excellente qualité gustative.

- **Tomate *german striped* ou ananas**

Très gros fruit rond et très juteux. Peau et chair bicolore orange jaune ou rouge. En tranches, elle ressemble à un ananas ; d'où son nom. Elle est excellente, réputée.

JAUNE ET BLANCHE

- **Tomate grosse jaune lisse ou jaune Saint-Vincent**

Très beau fruit jaune doré assez gros et aplati, côtelé. Douceur particulière de la chair. Variété productive.

- **Tomate *lemon bush***

Fruit moyen couleur citron pâle. Port compact esthétique, inutile de tailler. Bel effet. Cette tomate peut se planter en début de ligne, ou de façon isolée pour ressembler à un buisson comme son joli nom l'indique.

- **Tomate blanche du Québec**

Fruit moyen rond, aplati, côtelé d'une belle couleur crème, ivoire. Effet remarqué dans une salade, saveur très douce, plant productif.

- **Tomate blanche douce de Picardie**

Fruit moyen arrondi sans pli, à jolie couleur nacrée, productive et douce.

- **Tomate cœur de bœuf jaune**

Elle ressemble à une cœur de bœuf orange ou rouge sauf qu'elle est jaune comme une jaune saint Vincent. Belle et originale. Taille moyenne.

- **Tomate pêche jaune**

C'est la version jaune de la pêche rose Vilmorin avec peau et chair jaune pâle. Le fruit est sucré très parfumé très apprécié à croquer d'un coup. Un peu comme un bonbon fourré !

ROSE

- **Tomate rose de Berne**

Une des meilleures. Le fruit est rond, rose, de taille moyenne, bonnes qualités gustatives, de plus elle est précoce et productive jusqu'aux gelées.

- **Tomate téton de Vénus**

C'est une sorte de cœur de bœuf qui évoque par sa forme un sein. Elle vient confirmer la sensualité de la tomate.

- **Tomate rose côtelée de Valence**

Les Espagnols de Valence la dégustent presque verte... .Pourtant elle est aussi délicieuse mûre car elle est rose vif et marquée par des côtes profondes comme plissées. Chaque fruit a sa forme particulière.

- **Tomate rose à feuille de pomme de terre**

Étonnante par son feuillage non découpé qui évoque la pomme de terre, cette tomate est rustique et productive. Ses fruits rappelle en saveur couleur et taille la rose de Berne.

- **Tomate pêche Vilmorin rose**

Extraordinaire tomate de taille moyenne (grosse prune ronde). Sa particularité génétique fut découverte par M. De Vilmorin. L'épiderme est mat presque rugueux et rappelle fortement la pêche. Le fruit est sucré.

- **Tomate *Vintage wine***

On croyait avoir les plus belles tomates, et voilà cette « vintage wine » aux allures de pomme rouge jaune rayée de vert. Remarquable, goûteuse.

NOIRE

- **Tomate noire de Coseboeuf**

Elle ressemble à une Marmande de couleur purpurine violacée avec des reflets bronze presque noir et des côtes profondes. Qualité visuelle et gustative singulière et goût prononcé, très appréciée. A déguster « à la Provençale »

- **Tomate noire de Crimée -**

Identique à la précédente sauf que le fruit est rond, sans pli. Chair goûteuse, couleur interne étonnante.

- **Tomate *black zebra* ou zébrée noire**

Elle vient compléter la collection des tomates rayées. De taille moyenne, ronde, son épiderme est foncé presque marron. Les rayures vertes lui confèrent un très bel aspect. Très appréciée pour son goût.

- **Tomate « mystère Berthier »**

Etrange tomate tardive, rustique avec un feuillage peu découpé. Le fruit est gros, difforme avec un épiderme vert noir et des rayures claires. Très bonne qualité gustative. Je dois cette tomate à mon ami jardinier Sébastien Berthier qui détient une extraordinaire collection de graines de son grand père. Lorsqu'il me l'a donné, il l'avait nommé tomate mystère !

VERTE

- **Tomate *evergreen* ou toujours verte**

Belle tomate ronde aplatie de forte taille prenant à maturité une couleur verte un peu dorée. Excellente qualité gustative et visuelle, tendance à l'éclatement.

- **Tomate *green zebra* ou zébrée verte**

Tomate verte rayée de jaune, ronde un peu pointue et très productive. Taille moyenne. Sans doute la plus connue obtenue, entre autres, par le créateur Tom Wagner.

CREUSE RESSEMBLANCE AVEC UN POIVRON

- **Tomate poivron rouge**

Ici la particularité génétique est le fruit creux qui donne à ces tomates une allure de poivron. La chair est peu épaisse mais ferme. Grand intérêt pour farcir ou frire en tranche comme son créateur (Tom Wagner) aime à le rappeler.

- **Tomate poivron jaune**

Identique à poivron rouge. Version jaune pour farcir sucré ou salé. Taille moyenne.

- **Tomate rayon de soleil**

Incroyable tomate peu être une des plus belles. Creuse comme les précédentes, le fruit est rouge avec des traînées jaunes comme un ... Rayon de soleil. Taille moyenne.

LES TOMATES A PETITS FRUITS

Elles sont idéales pour déguster au jardin ou avant un repas ou pendant. Souvent productives et rustiques car elles sont proches par leur taille des formes sauvages. Le jardinier n'est pas obligé de les tuteurer et de les pincer et peut les laisser buissonner. Sur une structure reliée elles font une jolie haie.

- **Tomate *Principe Borghèse* rouge**

Variété italienne productive de la taille d'une prune avec une pointe caractéristique. Très ferme, longue conservation. Excellente pour sécher sur pied arraché et suspendu.

- **Tomate de Madagascar ou " abricot " orange**

Étonnante tomate qui rappelle un abricot. Elle résiste particulièrement à la sécheresse. Goûteuse avec une chair très ferme. Très bonne conservation après cueillette. On peut la conserver jusqu'à Noël en bonnes conditions !

- **Tomate *green grape* ou " raisin vert "**

Une étonnante tomate qui rappelle un gros raisin vert. Son taux de sucre est élevée et surprenant. Elle est très appréciée. Son créateur (Tom Wagner) est très heureux de ce succès.

- **Tomate petite plate rose côtelée**

Une tomate pour jouer "à la dinette ". Elle est très goûteuse, profondément côtelée et rose couleur bonbon.

- **Tomate rose de Pologne**

Surprenante tomate de la taille d'une prune qui vire du vert au blanc pour devenir rose nacré comme de la porcelaine. Elle procure un bel effet en salade ou apéritif.

- **Tomate prune noire**

Elle est comme une prune avec une couleur purpurine foncée, violacée aux reflets noirs. Très goûteuse.

- **Tomate dix doigts de Naples**

Belle tomate ferme de longue conservation. Fruit rouge intense, allongé, pointu de la taille d'un pouce. Egrainée et couper en deux dans la longueur, elle se sèche facilement.

- **Tomate banana legs jaune**

Fruit allongé jaune pâle comme une petite banane. Très productif, précoce. Ne nécessite pas de tuteur et taille. Longue conservation, peut se sécher en lanières nettoyées des graines.

- **Tomate banana legs rouge striée**

Elle la même forme que la précédente ,allongée mais en rouge avec de jolis stries jaune. Productive, on ne la tuteure pas .

- **Tomate cream sausage**

Une nouveauté testée depuis deux ans .La traduction littérale indique une saucisse couleur crème !Petite ,longue et jaune pâle est une autre façon de la décrire. Elle n'a donc pas le goût des saucisses. Bonne conservation.

- **Tomate poire jaune**

Incontournable petite tomate en forme de gouttes d'eau de couleur jaune. Très productive.

- **Tomate poire rouge**

C'est exactement la même mais de couleur rouge, aussi bonne belle et productive.

- **Tomate cerise rouge**

C'est une excellente variété réputée. Elle se cueille en grappe de 10 ou 12 fruits mûrs.

- **Tomate cerise jaune**

Variété à fruits jaune doré. Elle a les mêmes caractéristiques que "cerise rouge" et elle est précoce.

- **Tomate cerise blanche**

Elle se remarque facilement avec sa couleur blanche rosée et à peau mate. Plus grosse que "cerise rouge".

- **Tomate mirabelle jaune**

Une grappe d'une cinquantaine de tomates jaunes ronde petite comme des mirabelles. On peut les cueillir mûres, en grappe pour un bel effet sur la table.

- **Tomate groseille jaune**

La plus petite des tomates jaunes. La plante rustique produit des centaines de petites tomates ovales rassemblées sur des grappes qui peuvent compter cent fruits. Proposé en bouquet sur la table son succès est garanti. Fruit goûteux, peau un peu épaisse, très longue conservation.

- **Tomate grosse cerise orange**

Un fruit rond orange vif, productive et délicieuse, elle vient compléter la gamme de couleur des petites tomates.

- **Tomate cerise noire**

Très belle tomate purpurine ronde comme une grosse cerise, productive, goûteuse.

- **Tomate grosse cerise jaune**

Elle vient compléter par sa couleur jaune la collection de même taille comme grosse cerise orange ou raisin vert ou encore cerise blanche.

- **Tomate prune jaune**

Il y avait la poire, la cerise la pêche, et maintenant la prune! Elle est de taille moyenne ovale et jaune citron. Comme prune noire.

- **Tomate cerise rose**

Elle manquait dans la collection des cerises (rouge, verte, jaune, orange, blanche, noire). Un beau rose comme une Rose de Berne miniature.

- **Tomate Miel du Mexique**

Petite tomate ferme et ovale de la taille d'une prune, rose intense, très goûteuse et juteuse, sucrée. Tardive, très productive.

POIVRONS - *Capsicum annuum*

- **Poivron d'Algérie – NOUVEAUTÉ 2015**

Fruit allongé, charnu, mûrissant rouge. Saveur douce et fruité. Idéal grillé au feu coupé en deux.

Variété issue de la collection nationale de l'I.N.R.A.

- **Poivron Benxi – NOUVEAUTÉ 2015**

Originaire de Chine, poivron mûrissant rouge de la taille d'une pomme. Ses nombreux lobes repliés évoquent un bouton de fleur. Chair peu épaisse et délicate. Un des plus beaux de notre collection.

Variété issue de la collection nationale de l'I.N.R.A.

- **Poivron *black night* – INDISPONIBLE EN 2014 -**

Allongé, quadrilobé, taille moyenne. Charnu, peau très fine. Noir, mûrissant rouge.

- **Poivron chocolat**

Étonnant poivron murissant couleur chocolat pur, couleur rare chez les fruits. Taille moyenne.

- **Poivron Cuneo – NOUVEAUTÉ 2015**

C'est une petite ville italienne qui a donné son nom à ce poivron vert, presque rond, gros et charnu, mûrissant jaune.

Variété issue de la collection nationale de l'I.N.R.A.

- **Poivron de Lagnes – NOUVEAUTÉ 2015**

Redécouvert récemment dans un village du Vaucluse, ce poivron fait l'objet d'une relance variétale régionale en Provence. De forte taille ce poivron est allongé et boursoufflé mûrissant rouge. Très charnu, il peut atteindre 400 grammes !

- **Poivron *del piquillo***

Poivron espagnol réputé, productif. Fruit vert allongé, pointu, mûrissant rouge vif. Saveur fruitée, légèrement piquante, idéal pour tapas et à confire.

- **Poivron jaune long**

Poivron à fruit pendant, de la taille et la couleur d'une petite banane jaune (15 cm de long). Chair douce.

- **Poivron *purple beauty***

Un poivron assez volumineux, charnu, passant du vert à un pourpre bleu de nuit.

- **Poivron petit vert marseillais**

Petit poivron vert mûrissant orange délicieux pour salades ou tapas, productif un peu indispensable.

- **Poivron Sucette de Hyères – NOUVEAUTÉ 2015**

Poivron mûrissant jaune, légèrement orange. Comme une forme allongée du petit vert marseillais, finissant en pointe. Productif et de saveur douce. Comme quoi, il n'y a pas que des palmiers à Hyères...

Variété issue de la collection nationale de l'I.N.R.A.

- **Poivron tomate rouge**

Gros poivron charnu aplati comme une tomate Marmande pourvue de quatre lobes. Remarquable ancienne variété.

- **Poivron tomate orange**

Même caractéristique que le précédent avec une taille un peu plus petite du fruit.

- **Poivron yolo wonder**

Il est nouveau au potager car il a fait ses preuves ! En plus il est le plus gros poivron doux de la collection. Vert mûrissant rouge, 10 à 15 fruits par pied.

PIMENTS *Capsicum annuum*

- **Piment doux long des Landes**

Il n'est pas piquant mais très parfumé et il peut se sécher. Le fruit est boudiné au niveau du pédoncule puis très allongé comme un doigt très fin vert mûrissant rouge.

- **Piment rocotillo**

C'est une espèce à part (*Capsicum chinensis*). Un piment qui ne pique pas trop et ressemble à une toupie, couleur rouge à maturité. Remarquable par sa beauté. Plant trapu et rustique.

- **Piment à feuillage panaché**

Petit piment mûrissant rouge, feuillage pourpre veiné de blanc. Magnifique pour potée.

- **Piment d'Ampuis**

Encore des retrouvailles ! Un jardinier du Vaucluse en gardait la semence. Elle venait de mon potager. Perdu de vue depuis 10 ans. Ampuis est situé dans la Loire. Très cultivé pour la conserverie jusqu'en 1950. Fruit vert mûrissant rouge quadrilobé comme une fleur. Il est très productif et ne pique pas.

- **Piment cerise rouge de Calabre**

Avec les piments, ça brûle un peu. Celui-là est comme une grosse cerise ou une petite tomate. Les Italiens le farcissent de câpres, d'un anchois, ou de thon... le tout macéré dans l'huile d'olive.

- **Piment monkey face**

C'est un drôle de piment par sa forme écrasée puis allongée. Il est piquant. On peut le sécher, vert mûrissant jaune or.

- **Piment à bouquet**

Les fruits verts mûrissent rouge au-dessus de la plante, érigés, longs et fins. Remarquable pour bouquet sec ou frais et en cuisine comme épice.

- **Piment d'Espelette**

Très beau piment assez charnu réputé et même très médiatisé. Séché, on l'utilise en poudre assez piquante mais parfumée.

- **Piment de Bresse**

Très heureux de l'avoir retrouvé. Petit piment moyennement piquant servant en Bresse (01) à poivrer les fromages autrefois. Fruit tombant, large, vert mûrissant rouge.

- **Piment Aji yellow**

Variété compacte avec de nombreux fruits pendants. Chair peu épaisse, fruitée et forte. 10-12 cm de long

- **Piment Aji amarillo**

Variété buissonnante avec de nombreux fruits pendant de 10-12 cm de long devenant oranges à maturité. Fort et fruité, d'excellente conservation.

- **Piment Pasilla de Oaxaca**

Très beau piment à peau et chair chocolat marron foncé. Nombreux fruits longs pendants de 10 cm, côtelés et pointus. Fruité sans être trop brûlant.

- **Piment Purira**

Plant élevé, 80 cm de haut. Nombreux fruits érigés, courts, pointus. Fruits passant de la couleur crème, puis violet, pour devenir orange et finir rouge sombre. Brûlant. Fait de très beau bouquets séchés.

-

Piment pubescent, *capsicum pubesens* – en sachet de 5 graines

Appartient à une autre espèce de piment, feuillage légèrement velu. Plant buissonnant. Le fruit est pendant de la taille d'un abricot, mûrissant orange. Assez brûlant, saveur très parfumée. Une particularité génétique est la couleur noire de ses graines

- Piment Santos flame

Nombreux fruits érigés, longs fins orange. Plante semi naine, compacte. Brûlant. Fait de très beaux bouquets à sécher. Ce piment des minuscules carottes primeurs.

- Piment Toupie

Ressemble une petite soucoupe volante érigée vers le ciel. Nombreux fruits de la taille d'un gros bouton de culotte, mûrissant rouge. Saveur brûlante. On a essayé de les utiliser comme une toupie et surprise cela marche...Bonne conservation.

AUBERGINES

- Aubergines verte longue de Thaïlande indisponible en 2015

Sans doute la plus spectaculaire. Fruit vert pistache, fin, allongé (jusqu'à 40 cm !) souvent recourbé comme un sabre lorsqu'elle touche le sol. A conseiller.

- Aubergine violette longue

La plus classique, assez hâtive, fruit long pourpre noir, bonne productivité.

- Aubergine Ronde de Valence

Sa forme ronde et sa couleur violette en font un fruit magnifique qui permet des usages originaux en cuisine. Cueillir lorsqu'elle atteint la taille d'une boule de pétanque.

- Aubergine œuf vert

Elle a la taille d'un gros œuf vert clair. C'est une aubergine productive et rustique.

- Aubergine de Florence

Encore un beau fruit original .Elle est un peu côtelée ,assez volumineuse et sa couleur violet clair sur fond blanc est remarquable

- Aubergine œuf blanc

C'est la même plante que l'œuf vert sauf qu'ici le fruit est d'un blanc pur rare chez les légumes. Elle est réputée pour être douce et je connais un restaurateur qui en fait un dessert.

- Aubergine sabre blanc

Une aubergine à fruit blanc, long, pointu, aux extrémités légèrement recourbées faisant penser à un sabre.

- Aubergine blanche des Bardons

On a trouvé cette variété volumineuse dans un potager appartenant à un vieux jardinier.Elle est ovale ,de taille forte et blanche avec un feuillage vert clair.C'est une nouveauté que l'on inscrit cette année parès trois années de culture.

- Aubergine Antigua

Un très beau fruit ovale,original, volumineux, la peau est striée de violet sur fonds blanc.

MORELLES, PHYSALIS, TOMATES SAUVAGES

- Morelle africaine rouge

Cette morelle a la particularité d'être verte mûrissant orange, rouge brique. Elle est très rustique, précoce et productive. Elle a un goût puissant et on la consomme verte, pas mûre.

- Morelle africaine n'goyo

Gros fruit difforme vert mûrissant rouge, côtelé, très esthétique et de très bonne conservation pour garnir une corbeille. Le fruit devient amer en mûrissant

- Morelle africaine de Montreuil

Fruit ovale crème mûrissant orange. Cette morelle provient d'un marché de Montreuil (pas très loin du siège national de la confédération paysanne), raison du nom que je lui ai donné en mémoire de la communauté noire de cette banlieue parisienne.

- Morelle de Balbis ou tomate " litchi "

La plante est magnifique mais piquante. La fleur comme une très grosse fleur de pomme de terre. Le fruit entre tomate et physalis a le goût de la cerise jusqu'aux gelées. Très ornemental.

- Morelle noire à gros fruit

Les Canadiens la nomment " myrtille des jardins ". La plante est très ornementale avec ses fruits noirs et brillants. Le fruit sert à faire des compotes très colorées, mais qu'il faut sucrer.

- Physalis du Pérou (les physalis se récoltent avec leur calice et se conservent ainsi de longs mois)

Un bonbon qui vient du jardin, qu'on déballe pour découvrir d'août à février, une baie fruitée acidulée et délicieuse de couleur orange. Prévoir de la place au jardin car c'est une plante buissonnante.

- Physalis à goût de prune

Un autre goût pour ce physalis de petite taille productif et précoce (juillet). Un goût de prune, de pâtisserie, unique.

- **Physalis mexicain vert**

La sauce tomate verte de la nation mexicaine est faite avec ce physalis gros, vert et peu sucré. En compote ou avec du poisson, c'est un légume intéressant et original qui mérite d'être connu et consommé. C'est une plante précoce, on cueille les fruits dès le mois de juillet.

- **Physalis violet**

Il ressemble au physalis mexicain, mais sa peau et sa chair sont colorées de violet.

- **Amour en cage lanterne chinoise (*Physalis franchetti*)**

Ce physalis à calice rouge brique est comestible (bourré de graines), vivace et traçant. On en fait d'insolites bouquets d'hiver et autrefois il aromatisait des vins apéritifs.

- **Nicandra faux physalis (non comestible)**

Belle plante au fruit très proche du physalis. On la cultive pour son élégance, mais depuis peu elle aurait prouvé des vertus répulsives pour les aleurodes.

- **Tomate sauvage hirsute**

Pour la curiosité, une des tomates sauvages au parfum suave. Le fruit sans intérêt est couvert d'un étonnant duvet ainsi que toute la plante qui exhale un étrange parfum.

- **Tomate sauvage à petits fruits rouges**

La plus petite tomate cerise rouge qui est sauvage et dont les fruits rappellent une groseille.

- **Tomate sauvage du Pérou non comestible**

Tomate à fruit vert violacé minuscule qui succède à une très belle fleur jaune. La plante est très ornementale mais non comestible.

COURGES, CONCOMBRES, CALEBASSES ET AUTRES CUCURBITACEES.

Toutes les cucurbitacées sont sensibles à l'oïdium qui se développe par forte chaleur et humidité. Pour information, les courgettes sont toutes des courges qui se mangent petites. Elles sont souvent non coureuses, prévoir au minimum un m².

- **Angurie des Antilles (*Cucumis anguria*)**

Une sorte de cornichon très productif, de même usage. Autrefois utilisé en pickles.

- **Concombre d'Arménie (*Cucumis melo*)**

Incroyable concombre qui séduit tout le monde. Son fruit se mange jeune et il n'a pas les inconvénients digestifs des autres variétés. La plante vigoureuse produit un fruit très allongé strié vert tendre et tordu comme un serpent.

- **Concombre citron (*Cucumis sativa*)**

Le deuxième concombre dans notre collection. Jusqu'à trente concombres par pied. On le nomme citron ou œuf car il y ressemble. Le fruit est blanc taille d'un œuf de cane puis jaune citron à maturité. Partagé en deux et égrainé, c'est une entrée agréable. Bonne conservation. Semences issues du jardin de Sylvain Musseri (04)

- **Concombre porte – cornes (*Cucumis métuliferus*)**

Connu sous le nom récent de kiwano. C'est un gros concombre ovale à l'aspect de peau de reptile tachée d'orange, de vert, de jaune et pourvu d'épines puissantes. Magnifique en corbeille. La chair est comestible.

- **Courge à la trompe d'Albenga (*Cucurbita moschata*)**

Son goût de courge musquée est un régal. Sa chair orange à maturité est parfaite pour de nombreuses recettes. Mais on peut aussi la cueillir jeune et verte, à consommer comme une courgette au goût très différent. Ses formes reptiliennes amusent les petits et grands.

- **Courge du Siam (*Cucurbita melanosperma*)**

Très belle courge de très longue conservation que les Espagnols transforment en une confiture hors du commun appelée confiture de cheveux d'anges. Cette courge peut couvrir toutes sortes de structures aériennes tant elle est vigoureuse et belle. Le fruit peut se garder deux ans.

- **Courgette petite grise d'Alger (*cucurbita pepo*)**

Plant donnant de petits fruits, à cueillir jeunes. Bonne productivité.

- **Courgette jaune lisse à col vert (*cucurbita pepo*)**

Si vous voulez des « bananes » dans votre jardin, c'est réussi ! Plante très productive à cueillir jeune. Douceur du fruit d'un jaune intense. Excellent crue à déguster râpée en salade.

- **Courgette verte Zuboda (*cucurbita pepo*)**

Fécondée manuellement pour garantir la fidélité variétale. Cette courgette à fruits longs possède une belle peau verte un peu tachetée comme un serpent. Bonne production estivale, ferme et rustique.

- **Courgette blanche d'Égypte (*Cucurbita pepo*)**

Fécondée manuellement pour sauvegarder la fidélité variétale. C'est une courge à la moelle. Sa chair est plus aérée que les courgettes vertes. Cette courgette est blanche mûrissant crème. Le fruit est ovale moyen à cueillir jeune. Très forte productivité.

- **Cyclanthere à feuilles digitées (*Cyclanthera edulis*)**

Le fruit est pointu, petit, et rappelle au goût le concombre. Plante grimpante de bel effet au potager, très productive.

- **Melon cantaloup (*Cucumis melo*) souche paysanne origine Longo Maï.**

Ce n'est pas un gros melon, mais sa rusticité est parfaite. Un semis à l'abri repiqué et un autre direct en pleine terre permet d'étaler la production.

- **Mélothrie (*Melothria*)**

Grimpante et remarquable avec une forte production de petite courge comme de minuscules pastèques qui peuvent être confites cueillies jeunes.

- **Pastèque lune étoilée (*Citrullus lanatus*)**

Petite pastèque à chair rouge et épiderme vert presque noir avec des taches jaunes rappelant le ciel et la nuit. Fruit sphérique. Plante productive et rustique, coureuse. Semences issues du jardin de S. Musseri (04)

- **Pastèque à confire (*Citrullus lanatus*)**

Pastèque à chair blanche, peu sucrée qu'on utilise traditionnellement en Provence pour la confiture aromatisée au citron. Plante très vigoureuse, résistante à la sécheresse. Fruit de 2-4 kg tacheté.

- **Eponge végétale Luffa (*Luffa cylindrica*) -**

C'est avec elle qu'on lavait la vaisselle, ou pour faire sa toilette. Exigeante en chaleur. A cultiver plutôt sous abri ou en situation très ensoleillée. Cette éponge est plus facile à cultiver que luffa actangula.

LAITUES - *Lactuca sativa*

Cette espèce est la plus anciennement diversifiée pour l'Europe. Cette diversité variétale démarre vers 1600. Il est probable que chaque pays de France avait sa laitue. Celles qui suivent sont des rescapées !

Les laitues tachetées

Nous pensons que ce groupe de laitues est très ancien. Elles s'utilisent à couper mais font aussi des pommes. Nous expérimentons en ce moment une Laitue mouchetée de Salasc (Pays du Lodévois). L'extrême diversité du mouchetage fait que chaque individu est unique. Peut-on parler de variétés populations ?

- **Laitue sanguine graine blanche**

Ses feuilles sont tachées comme des gouttes de sang. Elle ne pousse pas, on la coupe plusieurs fois. Elle est rare et belle. Pour toute saison.

- **Laitue queue de truie**

Découverte en Ariège, le nom évocateur indique des tâches rouges. Proche de la Laitue sanguine, elle est moins tachetée et résistante à la sécheresse.

Les laitues Batavia

Comme leur nom l'indique, les laitues Batavia auraient vu le jour chez les Bataves, peuples du nord de la Hollande. Leurs particularités botaniques est un feuillage très cloqué et une pommaison régulière, volumineuse et dense.

- **Laitue batavia Dorée de Printemps**

Belle laitue vert doré légèrement cloquée sur les bords. Résistante, ferme et craquante.

- **Laitue batavia rouge grenobloise**

Elle est encore cultivée par de nombreux jardiniers pas seulement grenoblois. Large feuille très cloquée, rouge vin et vert tendre. Pommaison serrée, dense. Très bel aspect.

- **Laitue batavia à bord rouge**

Une grosse batavia volumineuse à large feuille peu cloquée, d'un vert tendre avec bordure externe des feuilles rougissant.

- **Laitue batavia Raphaëlle graine noire**

Petite laitue batavia qui pousse et dont les feuilles sont cloquées dorées et rosées. Variété originaire du sud pour printemps été.

- **Laitue reine des glaces**

Faut-il la classer en Batavia celle qui se nomme aussi laitue de Beauregard. C'est son aspect de glace fragmentée qui lui vaut son nom et sa pommaison très dense. Une laitue de printemps comme toutes celles décrites. La reine des glaces est une création de 1900, répandue autrefois dans les jardins.

Les laitues Beurre

Ce groupe de laitue à pomme produit un feuillage d'apparence beurrée, c'est la raison pour laquelle on les nomme laitue Beurre

- Laitue hâtive de Erstling

Une laitue beurre intéressante parce que hâtive, cycle court. Taille moyenne, blonde dorée. Connue depuis 1930 environ. Petites graines noires.

- Laitue grosse blonde paresseuse

Elle est blonde, volumineuse, à larges feuilles un peu cloquées. On la dit paresseuse car lente à monter à graine.

- Laitue de Morges

Très belle laitue à feuillage mordoré avec des reflets violets, roses. Ses feuilles pourraient évoquer quelque fois une tranche de jambon cuit.

- Laitue sucrine

C'est une laitue grasse, à feuille charnue et épaisse qui résiste bien à la chaleur. La pomme n'est pas très grosse mais très dense.

- Laitue chicon de Vendée

Une belle laitue rustique qui semble venir de loin dans la sélection. On pourrait la classer dans le type des romaines.

Feuille spatulée large pourpre un peu cloquée, légère pommaison.

- Laitue type cressonnette rouge

Comme sa consœur verte cette laitue est résistante à la montée à graine et ses feuilles rouge pointues et allongées en font une laitue idéale pour l'été.

- Laitue cressonnette marocaine verte graine marron

Une laitue qui se coupe régulièrement ou que l'on peut laisser pommer. Ses feuilles sont très découpées et son goût est prononcé. Elle est particulièrement résistante à la sécheresse. Pour printemps été.

- Laitue langue-de-bœuf graine blanche

Jolie laitue qui ressemble à une romaine de forte taille avec des feuilles brunes et allongées. Elle est croquante et pomme longtemps.

Variété pour printemps, été, automne.

- Laitue oreille du diable

Elle fait partie du groupe des laitues à feuille longue et non découpée peut être une romaine. Ici c'est une feuille pointue et rouge bordeaux intense. Plus belle mais moins grosse que langue de bœuf. Très bonne pour la coupe.

- Laitue romaine verte de Mane

Cette laitue provient d'un vieux jardinier de Mane (04). Elle est très lente à monter. Elle pomme un peu. Ses feuilles peuvent atteindre 40cm, ovale arrondie, vert pale. Sa taille est spectaculaire.

- Laitue feuille de chêne verte

Son nom évoque la forme de ses feuilles, très caractéristique, de couleur verte claire. Elle ne pomme pas et peut être utilisée à couper régulièrement.

- Laitue des montagnes

Trouvée en Catalogne, c'est une très belle laitue d'un rouge puissant foncé avec des feuilles un peu pointues non cloquées.

- Laitue asperge

Une laitue très originale puisque c'est sa forte tige que l'on consomme. Et c'est super bon cuit comme une asperge. C'est une laitue très ancienne.

- Laitue en mélange

Un mélange composé des variétés précédentes ; on sème les salades tous les 15 jours pour en avoir d'avril aux gelées.

HERBES A SALADES

- Aneth officinal (*Anethum graveolens*) indisponible en 2015

Cette ombellifère, on dit maintenant apiacée, est annuelle. Haute d'un mètre en floraison, elle rappelle le fenouil mais son goût citronné en plus la caractérise. Elle est originaire d'Asie. On confectionne des beurres, sauces et elle se marie avec le poisson et les pommes de terre.

- Basilic Sacré de Thaïlande (*Ocimum basilicum*) –

Basilic à feuillage velu, vert à nervures pourpres, belle floraison rose, port compact. Odeur très particulière, suave, prégnante, presque animale. Usage culinaire à déterminer.

- Cresson de Para (*Spilanthes oleacera*)

Cette astéracée ressemble à une petite marguerite au cœur très gros. D'origine malgache, cette herbe a conquis toute l'Asie. Son effet chaud et piquant à la fois est sa caractéristique. Mâcher une fleur provoque une salivation étrange. Herbe réputée en sauce et présente dans de nombreux plats des Iles du Pacifique

- Ficoïde glaciale (*Mesembryanthemum crystallinum*) – INDISPONIBLE EN 2015

Encore une curieuse plante qui produit des feuilles charnues couvertes de petites vésicules translucides qui évoquent la glace, le gel. Cette plante est très savoureuse crue. Pour culture de printemps et d'été. Graines minuscules.

- **Persil plat ou simple (*Petroselinum sativum*)**

La plante est bisannuelle, on peut donc la laisser grainer sur place ou en récolter les graines.

- **Plantain corne de cerf (*Plantago coronopus*)**

C'est un plantain aux feuilles découpées qu'on cueille en hiver et début de printemps pour enrichir le mesclun. La plante est bisannuelle et se ressème facilement.

- **Pourpier vert (*Portulaca oleacera*)**

Quand il n'existe pas spontanément, il faut introduire cette herbe que l'on mange crue ou cuite du printemps à l'automne.

- **Pourpier doré (*Portulaca oleacera sativa*) – INDISPONIBLE EN 2015**

C'est la forme asiatique du pourpier sauvage. Ici la plante est plus forte de couleur blonde. Les feuilles larges et épaisses sont délicieuses avec des tomates.

- **Roquette cultivée (*Eruca sativa*)**

Une herbe incontournable pour donner du goût au mesclun ou bien associée aux tomates. La roquette cultivée est annuelle. Elle se ressème facilement.

- **Roquette vivace (*Diplotaxis tenuifolia*)**

Feuilles découpées, fleurs jaunes, aime le sol sec argileux et profond. Saveur plus forte que la roquette cultivée et elle est vivace. On la taille bas à l'automne et elle produit à nouveau du feuillage.

EPINARDS ET AUTRES HERBES

- **Arroche rouge (*Atriplex hortensis*)**

Un des rares légumes d'origine européenne. Les feuilles d'arroche se consomment cuites ou crues. La plante peut devenir immense et la floraison est spectaculaire. Les feuilles de cette variété sont rouges.

- **Arroche pourpre**

Identique à celle précédente avec des feuilles pourpres. La plante est très ornementale jusqu'à la mise à graines.

- **Arroche blonde**

Cette variété est blonde. Les arroches en général produisent de grandes feuilles et sont connues pour remplacer les épinards en été.

- **Arroche en mélange**

Il s'agit d'un mélange des trois arroches.

- **Baselle rouge (*Basella rubra*)**

La baselle est une plante grimpante dont on consomme les feuilles charnues, mucilagineuses tout l'été. Le fruit qui renferme la graine est constitué d'une pulpe violacée. La feuille est pourpre, tendre et succulente et charnue.

- **Baselle verte (*Basella alba*)**

Cette variété possède un feuillage vert soutenu et les mêmes caractéristiques que la précédente.

- **Blette blonde à cardes blanche (*Beta vulgaris*)**

Une cardes (bette, blette, poirée) avec une feuille plate et blonde et des côtes blanches et larges. Casser la tige pour la cueillir à la base du collet. C'est une plante généreuse et ses usages en cuisine innombrables. Nettoyer régulièrement le pied des vieilles feuilles. Plante bisannuelle.

- **Blette à cardes rouge (*Beta vulgaris*)**

La même que celle précédente avec des côtes d'un rouge vif remarquable un peu moins large que la blette à côte blanche

- **Blette à cardes jaune (*Beta vulgaris*)**

A nouveau similaire aux précédentes avec une côte jaune moutarde

- **Cresson de jardin bisannuel**

Peu connu, ce cresson de potager aux feuilles vert foncé et brillantes s'utilise au printemps ou en automne pour potages, soupes, salades.

- **Ciboulette de Chine vivace. Ail à fleurs odorantes (*Allium tuberosum*)**

Une sorte de petite ail qui ne bulbe pas mais produit un feuillage plat que l'on coupe comme une ciboulette. C'est une plante remarquable pour la cuisine et le jardin.

- **Ciboulette commune (*Allium schoenoprasum*)**

Incontournable dans un potager. Les fameuses fines herbes, accompagne de nombreux. A tondre régulièrement pour provoquer de nombreuses pousses. Jolie floraison en boule violacée.

- **Ciboule commune rouge (*Allium fistulosum*)**

Une cive vivace, de développement rapide, à tige rouge vers la base ; un plant produit plusieurs tiges parfumées, excellente pour les salades de toutes sortes.

- **Fenouil vert sauvage (*Foeniculum vulgare*) vivace – INDISPONIBLE EN 2014**

Le fenouil est une plante vivace et le légume bulbeux consommé en hiver est un descendant de cette forme sauvage très élevée et de bel effet. On utilise toutes ses parties vertes comme aromate ou les jeunes pousses délicieuses au printemps.

- **Fenouil bronze ou pourpre**

C'est la forme pourpre du précédent. Remarquable, comestible bien évidemment

-

Houblon d'Europe (*Humulus lupulus*)

Jolie vivace dioïque grimpante qui couvre très vite tous supports (utilisés à la renaissance pour réaliser des cabinets de verdure). Ses jeunes pousses printanières font un mets gastronomiques. Les infusions de cônes des plants femelles font bien dormir... .

- Livèche officinale (*Levisticum officinalis*)

Germination facile. Repiquer en place ou pépinière. Une ombellifère au parfum puissant. Le Maggi des alsaciens. Son odeur rappelle le céleri mais très fort. Nombreux usages culinaires. Plante totalement vivace et rustique.

- Moutarde pourpre

Une plante à feuillage violet, magnifique, à floraison jaune. Accompagne de nombreuses salades. Elle a le goût piquant de la moutarde.

- Pimprenelle à salades vivace (*Sanguisorba minor*)

C'est une herbe vivace très belle dont on consomme les jeunes feuilles découpées. Leur goût rappelle le concombre.

- Pissenlit sauvage (*Taraxacum sp*)

Depuis le temps qu'il nous était réclamé. On a sélectionné deux variétés : une à feuille large et l'autre à feuille découpée. C'est la première graine cueillie au printemps, celle qui ouvre le bal. Très rustique le pissenlit fait de bonnes salades. On peut le blanchir. Il faut rabattre le vieux feuillage. La plante est vivace.

- Rhubarbe vivace (*Rheum sp*)

Le premier fruit du printemps qui est une très belle et puissante plante vivace. Le semis marche bien mais il faut être patient. On peut consommer la deuxième année. Attention seul le pétiole (les tiges) est comestible. Proscrire l'usage alimentaire du vert.

PLANTES OFFICINALES

Il faudra s'équiper d'un bon guide sur les plantes qui soignent et faire attention aux doses d'emploi. (Pierre Lieutaghi, Thierry Thévenin)

- Agripaume officinale (*Leonurus cardiaca*) indisponible en 2015

Jolie labiée vivace aux feuilles très décoratives. La plante est utilisée en pharmacopée. Les fleurs sont roses. Elle est rustique et odorante.

- Aigremoine officinale (*agrimonia eupatoria*) vivace

Rosacées produisant une jolie tige avec des petites fleurs jaunes. Elle est une ancienne plante médicinale.

- Alliaire officinale (*Alliaria petiolata*) annuelle

Une jolie crucifère qui a le goût d'ail. Les jeunes feuilles s'utilisent en salade.

- Armoise absinthe (*Artemisia absinthia*) vivace - - INDISPONIBLE EN 2014 -

Très belle plante à feuillage gris découpé. Un pied prend de l'ampleur et peut vivre plusieurs années.

- Chélide officinale (*Chelidonium majus*) vivace

Une papavéracée bien de chez nous connue pour soigner les verrues. C'est une plante élégante.

- Fumeterre officinale (*Fumaria officinalis*) - INDISPONIBLE EN 2014 -

Une jolie papavéracée aux vertus nombreuses. Facile à cultiver, voir un bon guide pour ses innombrables usages en médecine.

- Grande camomille (*Chrysanthemum vivace*) - INDISPONIBLE EN 2014 -

Aussi belle qu'intéressante pour ses vertus. La plante est très ornementale.

- Guimauve officinale (*Althaea officinalis*) vivace

Une jolie plante élevée qui rappelle une petite rose trémière ou la mauve. Ses racines étaient autrefois données à mâcher aux enfants pour atténuer les maux de dents.

- Hysope (*Hysopus officinalis*) officinal vivace

Encore une labiée qui est très belle et vivace. On la rapproche de la lavande mais ses épis bleus azur et son puissant parfum «réglissé» la font utiliser un peu en cuisine.

- Lavande vraie (*Lavandula angustifolia*) - INDISPONIBLE EN 2014 -

Cette belle labiée fut le bonheur des parfumeurs. Plante ligneuse méditerranéenne résistante au sec. Germination lente. Floraison bleu intense. Graines récoltées en 2011 sur pieds sauvages. Planter en sol drainé et ensoleillé.

- Mélisse officinale (*Melissa officinalis*) vivace

Une labiée qui a une odeur de citron. On fait avec des boissons. Les jeunes feuilles s'utilisent en salade.

- Nepeta cataire (*Nepeta cataria*) vivace

L'herbe au chat a un parfum suave, fort et on utilise aussi la plante pur aromatiser l'omelette en Corse. C'est une labiée rare et adulée par les chats (cataire vient de chat bien sûr)

- Rue officinale (*Ruta graveolens*) vivace

Une plante singulière porteuse de pouvoirs divers et magiques. Elle dégage une forte odeur. C'est une tige de rue qui aromatise la grappa des Italiens.

- **Sarriette vivace (*Satureia montana*)**

Incontournable aromatique facile de semis et de culture. En cuisine, elle accompagne les légumes, le fromage, les haricots.

- **Sauge officinale (*Salvia officinalis*) vivace**

"Sauge au jardin pas besoin de médecin" dit le proverbe. En cuisine, la sauge se marie avec le porc et la pomme de terre. C'est une plante vivace très rustique.

- **Sauge sclarée (*Salvia sclarea*) vivace**

La "toute-bonne" du moyen âge a une odeur musquée. La plante est très ornementale. Elle se distille encore pour l'industrie de la parfumerie. Sa culture est en expansion..

- **Verveine officinale (*Verbena officinalis*) vivace**

L'usage de cette plante autrefois sacrée est tombé dans l'oubli. Chaque légionnaire romain en détenait sur lui.

LEGUMINEUSES, HARICOTS ET FEVES

Cette incroyable famille mérite une place de choix au potager. Les légumineuses ont de l'avenir dans le jardin pour l'azote qu'elles apportent au sol mais aussi les protéines dans l'assiette. On classe les haricots sans parchemin (on mange tout!) et avec parchemin (on mange le grain frais ou sec). Enfin, il y a les grimpants et les nains. Il est possible d'associer en culture ces deux formes pour optimiser votre récolte au sol et en hauteur. D'ordinaire on sème les haricots en pleine terre après les gelées de mi avril à juillet pour les sans parchemin et en mai pour ceux qui donneront des grains secs. On sème en général par cinq graines en poquet tous les 40 cm en tous sens. Pour les gros grains semer deux ou trois grains par poquets.

- **Dolique asperge ou kilomètre à ramer (*Dolichos sp*)**

J'ai failli la perdre mais la revoilà! Incroyable dolique dont les haricots fins tendres, verts mesurent jusqu'à 50 cm. Semis en juin car exigeant en chaleur.

- **Haricot de Lima à ramer (*Phaseolus lunatus*)**

Haricot grimpant à gousses plates renfermant deux ou trois grains plats très beaux et très bon en cuisine en grain frais ou sec. A découvrir.

- **Haricot d'Espagne fleurs rouge à ramer (*Phaseolus multiflorus*)**

Ce haricot est grimpant vigoureux et fleurit tout l'été en un rouge vif et puissant. Les grains magnifiques sont violet panachés de noir ou tous noir. Le haricot vert peut se manger pour le pistou par exemple mais c'est surtout pour la beauté de la plante qu'on garnit une pergola ou une tonnelle.

- **Haricot violet filet à ramer (*Phaseolus vulgaris*)**

Haricot à cueillir jeune, gousse longue et violette. Très beau, la couleur violette disparaît à la cuisson et c'est bien dommage. Grain blanc crème type rognon.

- **Haricot de saint fiacre à ramer**

Haricot grimpant à gousses verte longue et régulière. La variété fut très cultivée. Grain marron café type rognon.

- **Haricot gros Soissons blanc à ramer**

Il s'agit d'un haricot à fleurs blanches qui produit tout l'été et arrière saison de très grosses gousses comprenant 4 ou 5 gros grains blancs délicieux en salade. On le nomme aussi plaki dans l'est du bassin méditerranéen.

- **Haricot petit riz de la Bresse**

Ce haricot est semi grimpant et produit en fin d'été un grain délicieux et réputée en salade. Je tiens la graine d'un jardinier bressan et ils avaient coutume de les cultiver associés aux maïs sur lesquels ils s'enroulaient.

- **Haricot coco de Bulgarie à ramer**

C'est un coco grimpant à utiliser en grain frais ou sec. Le grain est noir et blanc, très beau.

- **Haricot nain triomphe de farcy**

Haricot filets ou aiguilles nains. Une variété très réputée depuis longtemps. Filet un peu panaché. Grain marbré marron sur noir.

- **Haricot nain vert fin de Bagnols**

La gousse est longue et fine, variété productive.

- **Haricot beurre de Rocquencourt nain -**

Excellent haricot de couleur longues cosses et productif. C'est un haricot nain qu'on ne rame pas. Grain noir type rognon.

Haricot nain violet

Rustique et productif, ce haricot possède une gousse violette intense. Cette couleur pourpre située à la surface de la gousse (l'intérieur est vert) disparaît à la cuisson.

- **Haricot nain coco rose d'Eyragues**

Haricot nain originaire des Bouches du Rhône. Une des composantes fondamentale du pistou (en grain frais). La gousse fraîche et le grain sont blanc et parsemée de traînées rose, magnifique.

- **Haricot nain coco de la chine - INDISPONIBLE EN 2014 -**

Haricot très productif pour grain sec. Grain oval, vert pistache.

- **Haricot nain black turtle (type coco)**

Haricot pour le chili con carne. Très productif, grain noir ovale.

- **Haricot nain flageolet rouge** -

Encore appelé rognon de coq. Un grain d'un beau rouge lie de vin, productif. Usage en grain sec ou frais.

Haricot nain vert chevrier

type rognon d'un joli vert amande et aussi blanc. Connu pour un usage en grain sec dans le cassoulet

- **Pois chiche noir (*Cicer arietinum*)**

C'est un pois chiche classique mais les grains sont parfaitement noir en fait violet très foncé. Facile de culture et original.

- **Pois chiche blond (*Cicer arietinum*)**

C'est le pois chiche traditionnellement cultivé. Culture facile, se récolte en juillet. Peut se manger en grain frais.

LEGUMES RACINES

Nous devons avoué que notre choix de légumes racines est limité car ce n'est pas notre spécialité

- **Chervis (*Sium sisarum*) – INDISPONIBLE EN 2014 -**

Encore une racine autrefois recherchée. Une ombellifère qui produit une griffe vivace et à goût sucré.

- **Maceron cultivé (*Smyrnium olusatrum*)**

Ancienne plante potagère supplantée par la carotte. C'est une ombellifère à joli feuillage comestible jeune et qui développe une racine à peau noire et chaire blanche.

- **Panais cultivé demi long de Guernesey (*Pastinaca sativa*) – INDISPONIBLE EN 2014 -**

Encore une ombellifère qui connaît une belle renaissance d'usages, bien que les anglais ne l'aient jamais oublié D'ailleurs Guernesey nous en rapproche. Racine blanche, charnue, bisannuelle, très rustique, goût sucré, texture pomme de terre. Graines 2011 issue des jardins de CL dans les Cévennes.

- **Scolyme d'Espagne (*Scolymus hispanicus*)**

Un chardon à feuille maculée de blanc dont on consomme la racine en hiver. La plante est vivace mais pour obtenir de longues racines semer chaque année au printemps en sol meuble.

- **Souchet comestible (*Cyperus esculentus*), 40 tubercules, prix spécial 5 € en raison du poids.**

Ce n'est pas une semence mais un petit tubercule séchés qui réhydratés réactivés et semés en avril en pot fait une feuille dure comme une graminée. En octobre, en pleine terre ce cousin du papyrus produit des centaines de cette amande de terre dont les espagnols de la région de Valence font une boisson appelée "orchata de chufa" soit "orgeat de souchet". On croque le petit tubercule frais au goût d'amande. Consommé dans tous l'Orient et Afrique pour confectionner des pâtisseries.

FLEURS VIVACES

- **Achillée fillipendule (*Achillea fillipendula*)**

Semis en godet facile pour cette achillée jaune moutarde, vivace rustique de très bel effet.

- **Asclépiade à la ouate (herbe aux perruches) (*Asclépias cornuti*) – INDISPONIBLE EN 2014**

Nos grands-mères s'en rappellent. Elles confectionnaient des vases surprenants puisque le fruit vert pistache ressemblant à une perruche était accroché au bord du vase. Le fruit de cette asclépiade herbacée mûrit et s'ouvre en libérant du coton (herbe à la ouate). Semis en terrine ou godet puis repiquage en place. Plante vivace rustique pour massif sauvage.

- **Berce du Caucase (*Heraclum mantegazzianum*)**

La géante des ombellifères européennes. Souvent tri-annuelle, elle meure après sa floraison. Depuis longtemps connue et mise en valeur dans les endroits frais des parcs et jardins, elle connaît aujourd'hui un ostracisme en raison des urticaires qu'elle provoque au toucher et de son côté invasive. Abstenons nous de la toucher en pleine chaleur et observons l'ombelle d'un mètre de diamètre et les centaines d'insectes qui butinent sa majesté la berce.

- **Campanule pyramidale blanche et bleue (*Campanula pyramidalis*) - INDISPONIBLE EN 2014**

Cette belle campanule vivace réussit bien par semis. Sa hauteur peut atteindre deux mètres et sa floraison se succède durant plusieurs mois. Autrefois, on mettait ces plantes « colonnes » en pot à l'entrée des échoppes, et cela devait être très beau.

- **Compagnon blanc (*Silène latifolia*)**

Cette caryophyllacée est spontanée dans mon potager mais je n'ai pas pu m'empêcher d'en faire la graine. Une plante rustique vivace, qui se ressème, se couvre de sortes de clochettes blanches tout le printemps. A rabattre pour une floraison d'automne. Une plante sauvage remarquable, une plante compagne.

- **Coquelourde des jardins (*Lychnis coronaria*)**

Très répandue autrefois. Une fleur couleur pourpre comme du velours, un feuillage gris. La plante résiste au sec.

- **Euphorbe characias (*Euphorbia characias*)**

Cette euphorbe aime le sec et tout type de sols. Elle a un aspect bleu, vert glauque et peut atteindre un mètre de haut. Elle expulse ses graines à plusieurs mètres et cela procure des surprises. Sa fleur est belle, une vieille jardinière parlait de sa plante « à l'œil noir ».

- **Girolée des murs (*Erysimum cheiri*)**

Cette giroflée aime les pierres et on la retrouve souvent coloniser des ruines des vieux murs. Elle est résistante au sec et parfaitement rustique, vivace. Sa floraison est durable, dans les tons marron-jaune cramoisi.

-

Lilas d'Espagne ou centranthe (*Centranthus ruber*)

Sur les bords d'autoroute du sud de la France, sur les murs des villages, le centranthe colonise sans compter. Avoir cette plante au jardin est plaisir pour les yeux. Floraison lilas rose foncé. Se ressème aisément à des endroits insolites.

- Morelle douce amère (*Solanum dulcamara*)

Encore une plante qui soigne mais qui peut aussi empoisonner. Donc on évitera les expériences. Son usage homéopatique peut nous éclairer sur ses vertus. Mais c'est surtout une très belle plante vivace aux fleurs mauve puis aux baies rouge dont raffolent les oiseaux. Plante pour jardin sauvage.

- Panicaud à tiges bleues (*Eryngium sp*)

Belle ombellifère aux fleurs et tiges d'un incroyable bleu métallique. Rustique et résistante à la chaleur.

- Pavot cornu (*Glaucium corniculatum*)

Encore une papavéracée vivace et rustique. Feuillage glauque et fleurs jaunes pâles délicates qui se succèdent pendant une longue période.

- Pavot d'orient (*Papaver orientale*) –

Imaginez un coquelicot géant rustique et vivace. Chaque fleur est un « spot », une lumière dans le jardin du mois de juin. Deux ans avant floraison à partir d'un semis. Il peut rester en place 20 ans !!! C'est un hybride reproductible, une invention (plutôt un croisement) de l'homme à partir d'une souche sauvage orientale. Il m'accompagne depuis 40 ans.

- Phlomide de Russel (*Phlomis ruselliana*)

Appelé encore sauge de Jérusalem. Toute la plante est décorative avec son feuillage gris et ses fleurs jaune.

- Rose trémière pourpre (*Althea rosea*)

C'est une jolie vivace ramenée des croisades ("rose d'outremer"). Variété très pourpre.

- Rose trémière en mélange

Il s'agit d'un mélange de rose, blanc, mauve.

- Salicaire Commune (*Lythrum salicaria*)

Haute Labiée des milieux humides, de fossés et bords de route. Hampe florale rose, puissante. Plante phyto-épurative.

SEMENCES DE FLEURS ANNUELLES

Fleurs comestibles pour salades

- Bourrache à fleurs bleue (*Borrago officinalis*)

Une belle étoile bleu azur, un goût d'iode, de mer pour colorer des mescluns presque toute l'année.

- Bourrache à fleurs blanche

Pour cette variété (alba) la fleur est d'un blanc profond et magnifique.

- Soucis des jardins (*Calendula officinalis*)

Manger ses soucis, c'est d'abord les voir fleurir longtemps au jardin, presque toute l'année. Variété jaune, orange, à cœur simple noir ou vert. On parsème les pétales sur les salades de toutes sortes ou on fait un beurre de fleurs.

Fleurs annuelles pour bouquets et massifs

- Chardon marie (*Silybum marianum*)

Ancienne grande plante ornementale par ses feuilles maculées et sa taille immense. On peut manger sa racine.

- Coquelicot sauvage (*Papaver rhoeas*)

Incontournable et spectaculaire pour le jardin. Sa floraison rouge rend le potager impressionniste.

- Cosmos sulfureux (*Cosmos sulfureus*)

C'est aussi une plante "flamboyante". Ce cosmos rustique fleurit en jaune, orange. En été, quelques plantes çà et là dans le jardin donnent l'impression que celui-ci est en feu.

- Datura stramoine (*Datura stramonium*)

Endémique dans mon jardin à un certain endroit. Je laisse venir quelques gros pieds. Il développe une arborescence fractale étonnante. On peut en faire des lampadaires. Usage médicinal fortement déconseillé.

- Datura de Metel (*Datura météloides*) -- INDISPONIBLE EN 2014 -

Le plus beau, souvent vivace en bonne exposition sud. Développe des fleurs en trompettes dressées au parfum incroyable le soir. Planter près de la maison.

- Dracocéphale de Moldavie (*Dracocephalus moldavica*)

Encore une labiée érigée proche botaniquement des menthes. La fleurs en épi d'un bleu intense et rare. Son parfum agréable et citronné la fait utiliser en infusion.

- Julienne des jardins (*Hesperis matronalis*) -- INDISPONIBLE EN 2014 -

Très belle crucifère bisannuelle haute d'un mètre avec des fleurs roses nombreuses et parfumées.

- **Nielle horticole (*Agrostemma gitago*)**

Cette variété de nielle possède de très grands pétales roses. On en fait de très beaux bouquets.

- **Pavot somnifère (*Papaver somniferum*)**

C'est un pavot annuel avec des fleurs simples allant du rose pâle au violet d'un effet délicat. Les grains servent à confectionner des pâtisseries orientales. C'est une très ancienne plante officinale.

- **Pavot de Californie (*Eschscholzia californica*)**

L'emblème de la Californie, aussi de mac (proposée en fond d'écran), ce petit pavot jaune poussin (!) est élégant et facile à cultiver et introduire.

- **Œnothère jaune - Onagre (*Enothera biennis*)**

La plante est idéale pour le jardin sauvage. Sa floraison jaune est longue. C'est une colonisatrice. On a consommé autrefois sa racine.

- **Ricin sanguin (*Ricinus sanguinus*)**

Une grande plante aux feuilles découpées, géantes et dont toutes les parties sont teintées de rouge.

- **Soleil du Mexique (*Thitonia speciosa*)**

Le thitonia sauvage au Mexique est une grande plante proche du tournesol, qui porte des dizaines de petits soleils rouge orangé délicat et flamboyant. Une magnifique fleur d'été qui aime la chaleur.

- **Tabac blanc d'ornement (*Nicotinia suaveolens*)**

C'est une belle plante avec une floraison blanche agréablement parfumée.

- **Tabac rustique (*Nicotinia rusticania*)**

Cette espèce possède une fleur verte claire très discrète. Le feuillage est vert foncé.

- **Tournesol géant de Russie (*Helianthus annuus*)**

Un tournesol vraiment géant (plus de trois, voir quatre mètres de hauteur), la galette et la fleur atteignent une dimension spectaculaire. Beaucoup de graines aimées des oiseaux. Tuteurage si démesuré.

- **Tournesol horticole en mélange (*Helianthus annuus*)**

Un tournesol qui produit de nombreuses fleurs et longtemps. Différents coloris de cœur et pétales.

- **Zinnia Petites fleurs**

Famille des Astéracées. Petites fleurs multicolores, bonne tenue en bouquets

Fleurs qui sèchent

- **Cardère sauvage (*Dispacus sylvestris*)**

Autrefois elle servait à carder la laine. C'est le cabaret des oiseaux, l'abreuvoir des passereaux, comme un très grand chardon pour coin en friche.

- **Carthame des teinturiers (*Carthamus tinctorius*)**

L'ersatz du safran. Une sorte de chardon sans épines avec une fleur serrée orange puis rouge. C'est une plante méditerranéenne dont on extrait une huile, une teinture et qui offre au bouquet l'immortalité.

- **Molucelle Cloche d'Irlande (*Molucella laevis*)**

Singulière par son odeur, ses feuilles et surtout ses hampes florales comme des grappes de raisins verts. Une labiée asiatique singulière qui peut servir à des décors spectaculaires.

- **Monnaie du pape (*Lunaria biennis*)**

L'argent de l'église? Non, seulement une exceptionnelle crucifère aux siliques ovales et argentées mais aussi une fleur rose dès mars. Effet de nacre dans les bouquets éternels.

- **Monnaie du pape à fleurs blanche (*Lunaria biennis alba*)**

Elle a colonisé un hameau. Surpris de sa découverte. Bel effet dans les jardins.

- **Nigelle de Damas (*Nigella damasica*)**

Plus populaire, cette nigelle (nom donné en raison des graines noires qu'elle produit) se pare d'une floraison bleue, blanche, simple ou double puis propose une capsule bariolée de rouge pourpre et vert.

- **Pastel des teinturiers (*Isatis tinctoria*)**

Des champs entiers pour la teinture au 19^e et une belle floraison jaune pâle légère et nuageuse qui égaie le potager du 21^{ème} siècle.

- **Tagète élevé orange (*Tagete recta*)**

Cette variété possède des fleurs orange. Les tagètes sont connus pour éloigner certains parasites.

- **Tagète minuta**

Une nouvelle venue pour un tagète spectaculaire avec ses deux mètres de haut et ses fleurs groupées, minuscules au goût d'agrumes connue pour ses actions nématocides (tomates)

- **Tagète légion d'honneur**

C'est un jardinier qui m'a demandé d'en conserver la graine. Haut de 40 cm, il se couvre de fleurs orangés avec un fond brun remarquable. Détaillé, décrit dans le Vilmorin Andrieux fin 19^{ème}.

- **Scabieuse étoilée (*scabiosa sp*)**

Une fleur facile et insolite nommée aussi scabieuse à facettes. Les graines de la fleur s'assemblent pour former une sphère très belle, translucide, d'un effet surprenant en bouquet frais ou sec.

Amarantes

- Amarante queue-de-renard rouge (*Amaranthus caudatus*)

Les amarantes aiment l'eau et surtout une bonne nourriture organique. Elles deviennent de très grandes plantes aux effets garantis. Celle-ci a l'épi retombant rouge ancien et très long avec un feuillage vert.

- Amarante trompe d'éléphant (*Amaranthus hybridus*)

Cette plante porte bien son nom car l'épi est dressé très long et évoque vraiment une trompe d'éléphant en rouge bordeaux. Spectaculaire tout l'automne.

- Amarante flèche verte

Ici la plante est verte, même son épi puissant et pointu qui pointe vers le ciel. Comme toutes les amarantes, elle attire les oiseaux par ses milliers de graines noires et luisantes.

- Amarante flèche bronze

Toute la plante semble vert jaune doré. L'épi, une sorte de gros pinceau pointu est d'une étrange couleur miel orange marron clair.

- Amarante flèche rouge

Celle-ci est rouge dans toutes ses parties. L'épi est long élancé fin et d'un pourpre foncé.

- Amarante queue-de-renard verte (*Amaranthus caudatus*)

Elle est comme sa consœur rouge avec des épis verts de longues tailles.

- Amarantes en mélange

Un mélange des variétés décrites précédemment.

Mais millets et autres sorghos, graminées

- Larme de Job (*Coix lacryma*)

Merci à Manon Monge (jardinière d'un village proche) pour l'avoir cultivée. Cette extraordinaire graminée produit des graines rondes, bleues et percées qui la font utilisée pour des colliers, chapelets. Le génie L de Vinci en a fait un dessin au crayon magnifique. Elle revient au jardin.

- Millet noir (*Sorghum nigrum*)

Il s'agit d'un sorgho à longues tiges (plus deux mètres) avec des épis noirs denses appréciés des oiseaux.

- Millet à balai (*Sorghum bicolor*)

Un autre sorgho élevé qui fournit des tiges souples et indestructibles dont on tire les fameux balais.

- Maïs mini rouge

Cette variété reproduit les caractéristiques d'un épi normal mais en miniature d'une grande beauté. Un pied porte 5, 6 épis et les grains sont rouges grenat.

- Téosite

L'ancêtre du maïs est une drôle de plante et il fallait bien qu'elle débarque au Potager d'un curieux.

Ipomées et autres grimpantes

- Asarine grimpante (*Asarina sp*) à fleurs bleues – INDISPONIBLE EN EN 2014 -

Une jolie scrofulariacée annuelle et vivace en serre froide qui grimpe délicatement et se couvre de fleurs bleues identique à des "gueules de loup" des mufliers et linaires.

- Cardiosperme (*Cardiospermum sp*)

Elégante petite plante grimpante qui fournit un joli feuillage et surtout des fruits qui sont comme des vésicules transparentes d'un joli vert tendre. A l'intérieur, quelques graines noires présentant un cœur blanc.

- Ipomée volubilis (*Ipomea purpurea*)

Ses fleurs bleues azur s'épanouissent tout l'été. Idéal pour faire grimper sur des grillages, des clôtures, etc..

Cornarets ou griffes du diable (*Martynia*)

La plante est totalement étrange. Elle croît facilement. Les feuilles sont collantes et piègent les petits insectes ; la fleur est très belle comme une orchidée. Le fruit se mange comme des cornichons lorsqu'il est très jeune sinon il sert à faire des sculptures incroyables. Le fruit ressemble à une griffe d'insecte constituée de deux coquilles en bois dur. A planter aux quatre coins du potager. C'est une plante qui fait réfléchir.

- Cornaret à fleur jaune

La graine est noire brillante. Le fruit sec est compact. Il est pourvu de poils raides.

- Cornaret à fleur rose

La graine est noire le fruit sec l'est aussi, lisse assez compact.

