

CATALOGUE 2025

Les plants de Sauge Celeste

Où trouver les plants ?

- Marché de Gourdon
-

Tous les samedis matins - Devant l'Office du Tourisme

- Vente à la Ferme du 22 avril au 10 juin
-

Tous les dimanches de 10h à 12h (sauf le dimanche 24 mai)

& les jours fériés : 1^{er}, 8 et 14 mai de 14h à 17h

Possibilité à un autre moment sur rdv – me contacter : 0661241258 ou par mail saugeceleste@gmail.com

- Biocoop de Gourdon
-

Tous les jours, du lundi au samedi

Commande possible.

TOMATE 2 €

Cœur de Bœuf

Best seller !
Variété ancienne semi précoce et



productive. Produit des fruits de 200 à 300 g, atteignant parfois les 500 à 700 g à la chair pleine et très savoureuse. Forte teneur en sucre. Savoureuse pour farcis, jus ou encore soupes froides.

TOMATE 2 €

Noire de Crimée

Variété ancienne de mi-saison à tardive, fruits de 120-150 g



mais pouvant atteindre 500 g! ces fruits sont à chair rouge sombre. **Bonne résistance à la sécheresse.** Chair dense, douce et sucrée, pourpre foncé, contenant peu de graines. **La tomate préférée des enfants !**

TOMATE 2 €

Rose de berne

Variété ancienne de mi-saison, à petit rendement,



fruits de 120 à 180 g. Une excellente tomate récolter à maturité. Fruits à peau très fine, chair dense, juteuse, sucrée et très parfumée. **Une des meilleure en salade.** Plutôt **tolérante au mildiou.**

TOMATE 2 €

Marmande

Variété ancienne assez précoce, vigoureuse, **productive,**



fruits de 150 à 250 g. Saveur prononcé de tomates anciennes **arômes délicieux.** Teneur en sucre élevée, idéale pour confection de sauces ou à farcir

TOMATE 2 €

Téton de Venus

Forme originale en cœur avec une belle pointe, 2 à 4



fruits par grappe. Fruit jaune à chair ferme contenant peu de graines, d'un poids de 80 à 100 g. Très bonne qualité gustative, douce et agréable. Mi précoce. **Variété de type Andine, sucrée.**

TOMATE 2 €

Reine des Hâtives

Très précoce.

Fruits rouge ronds à aplatis et subtilement côtelés,



présentant un collet vert qui devient jaune à maturité. Chair bien colorée. Bonne résistance naturelle aux maladies. **Productivité abondante,** à utiliser en salade et conserve.

TOMATE
Green Zebra 2 €

Variété ancienne, fruits de 100 g à **chair vert émeraude,** **juteuse,** dense, douce et légèrement acidulée, excellente et **savoureuse en salade,** conserve ou confite.



TOMATE 2 €
Cerise
Black Cherry

Productive, rustique, de mi-saison, peu sensible au mildiou. Les petits fruits pourpres à noirs, de 15 à 30 g, sont d' **une saveur douce et sucrée.** Tomate ferme, résiste bien à l'éclatement.



TOMATE 2 €
Cerise Rouge

Petites tomates rouges de **3 à 4 cm de diamètre.** **Simple à réussir.** **Chair ferme, juteuse,** au goût acidulé. Top en apéritif, en salade, en décoration de plats, en tarte.



TOMATE 2 €
Merveille des
Marchés

Variété très ancienne, de 150 g et dont la peau s'enlève aisément. Chair de couleur rouge et parfumée avec peu de graines. Bonne conservation. **Variété très productive.** **Bonne résistance aux maladies et au craquellement.** On la consomme cuite, farcie ou en ratatouille.



TOMATE 2 €
Cerise
Green Tiger

De forme ovale, fruits de 5 cm. Saveur très douce et fruitée.



Orange Queen 2 €

De la couleur dans vos salades ! Cette variété, **parmi les plus appréciées des tomates orange,** offre des fruits orange vif de 120 à 180 g, de type "chair de bœuf", moyennement côtelés. Leur chair est très ferme et juteuse.



TOMATE 2 €

Andine Cornue

Mi-précoce. Fruit sans acidité et très parfumé. **Qualité gustative au top.** Peu sensible au "cul noir". Chair ferme. Fruit très allongé, pointu, très charnu. Léger collet vert



TOMATE Cerise 2 €

Miel du Mexique

Variété **tardive et productive, résistante à la sécheresse.** Résistant à l'éclatement.



TOMATE 2 €

Précoce de Quimper

Très précoce. On peut récolter 40 jours après la plantation. Fruit de taille moyenne, rouge et juteux au goût acidulé.



TOMATE 2 €

Saint Pierre

fruits ronds de 200 à 400 g à la chair ferme, juteuse et savoureuse. De par sa production abondante et son excellente qualité gustative, elle est très prisée par les jardiniers.



COURGETTE 2 €

Verte Black Beauty

Variété précoce. Fruit fusiforme **lisse vert foncé** et brillant de 16 à 20 cm. Très productive.



COURGETTE 2 €

Jaune

Variété non coureuse, précoce et **productive** à chair crème, tendre, fine et d'excellente qualité gustative. A consommer jeune. Utilisations : Pour ratatouilles, farcies, frites.



AUBERGINE 2,5 €

De Barbentane

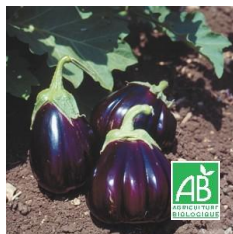
Très productive, **8 à 10 fruits par pied.** Précoce.



AUBERGINE 2,5 €

Black Beauty

Fruit ovoïde de couleur noire et côtelé en forme de massue, de 400g à plus d'1 kg. Plante de 45 à 50 cm de hauteur avec 4 à 7 fruits par plant. Mi précoce. Variété très ancienne.



CONCOMBRE 2,5 €

Bono

Variété hâtive et productive, donnant des fruits de 20-25 cm, à la peau fine et lisse. Chair ferme et croquante, peu de graines. **Saveur très agréable, sans amertume.**



POIVRON 2,5 €

California Wonder Orange

Gros poivrons carrés, orange vif et chair épaisse. Convient parfaitement



est adapté à ceux qui recherchent de gros poivrons carrés à farcir, bien colorés, avec une chair épaisse qui tient bien à la cuisson et un excellent rendement.

POIVRON 2,5 €

California Wonder

Type carré et chair épaisse. Plante à port érigé, et aux



fruits étalés et pendants. Fruits **doux et sucrés**. Couleur immature vert foncé. **Rouge à maturité**. Très gros fruits de 150 à 200 g.

RHUBARBE 3 €

Victoria

Variété géante, rustique, produit de larges côtes charnues, de très bonne qualité gustative, de couleur rouge.



COURGE 2,5 €

Butternut

Précoce. Fruits en forme de poire de 1,5 kg. De **4 à 6 fruits**



par plante. Chair dense, savoureuse (**goût de noisette**), fondante. **Conservation : 6 à 12 mois.**

COURGE 2,5 €

Potimarron

Variété coureuse. Fruits de 1,5 à 3 kg, en forme de figue de couleur rouge orangé. Chair jaune foncé, sucré, d'excellente qualité au goût de châtaigne. 3 à 7 fruits par plante. Variété productive.



COURGE 2,5 €

Jack Be Little

Mini-potirons orange de 8 à 10 cm de diamètre.

Sucrée au goût de châtaigne, elle a une saveur remarquable. Top en farce.



	<p>ARTICHAUT <u>3 €</u></p> <p>Imperial Star</p> <p>Variété précoce et vigoureuse. Pomme ronde d'un diamètre de 12 cm environ. Saveur douce à légèrement sucrée. Vivace. Récolte en sept/octobre.</p> 	<p>PASTEQUE <u>2,5 €</u></p> <p>Sugar Baby</p> <p>Fruit de 20 cm de diamètre, de 2 à 3 kg. Chair rouge foncé, très sucrée et rafraîchissante.</p> 
<p>PERSIL <u>3,5 €</u></p> <p>Géant d'Italie</p> <p>Variété améliorée du persil commun. Feuilles plus larges, découpées en trois folioles et tiges plus hautes. Très parfumé et très productif. Indispensable pour personnaliser vos plats, viandes, potages, salades.</p> 	<p>CORIANDRE <u>3,5 €</u></p> <p>Les feuilles, comme les graines se consomment fraîches ou séchées. La coriandre en pesto est délicieuse. A arroser régulièrement pour éviter sa montée en graines.</p> 	<p>BASILIC VERT <u>3,5 €</u></p> <p>Une des aromates préférées en cuisine. On dit que planter du basilic entre les plants de tomates repousse les pucerons et éloigne les moustiques. Très parfumé, le basilic a la vertu d'ouvrir l'appétit.</p> 
<p>COSMOS <u>2 €</u></p> <p>Grande fleur annuelle géante, à floraison abondante et prolongée attirant de nombreux insectes utiles. Repousse les piérides, idéal à côté des choux. Excellente tenue en bouquet. Fleurs comestibles.</p> 	<p>CAPUCINE GRIMPANTE <u>2 €</u></p> <p>On consomme les feuilles mélangées aux salades, les fleurs comme ornements des plats et crudités. Confits au vinaigre, ils servent d'assaisonnement comme les câpres. Elles attirent les pucerons et servent donc de "plante-piège".</p> 	<p>CIBOULETTE <u>3,5 €</u></p> <p>Plante aromatique, condimentaire indispensable au jardin. On utilise la ciboulette dans omelettes, salades, sauces. Riche en vitamine C.</p> 

ŒILLET D'INDE

2 €

Legion d'honneur - Petit

Une variété aux fleurs simples bien contrastées, de couleur



orange-rouge nettement marginées de jaune vif. Les fleurs s'épanouissent sur des tiges courtes et des plantes bien ramifiées, au port bien net. Une annuelle généreuse, en fleurs tout l'été. Petite taille.

TAGETE CITRON

2 €

Plante annuelle



Aromatique, parfum citron, mellifère. Fleuri de mai à octobre. Ses feuilles finement découpées et ses multiples petites fleurs aux couleurs vives jaune, orange et rouge peuvent être utilisées en cuisine. Recommandée aux pieds des tomates, la plante diffuse un parfum puissant qui inhibe efficacement les nématodes et de nombreux insectes ravageurs.

ŒILLET D'INDE

2 €

Erecta

Annuelle avec belles fleurs simples. Les pétales colorent les salades.



Plante à associer au jardin potager biologique. Elle a une action nématicide (**élimine les nématodes**), ainsi qu'une action insectifuge sur de nombreux **insectes (effet répulsif)**. Entre vos rangs de tomates, d'aubergines ou de poivrons, plantez des œillets d'Inde, ils éloigneront les nématodes présents dans votre sol.

ZINNIA

2 €

Magnifique variété qui produit de **très grosses fleurs** bien doubles sur des tiges longues et rigides. Nectarifère, les fleurs **attirent de nombreux papillons**.



CHRYSANTHEME

2 €

Fleur annuelle aux couleurs jaunes, blancs, pourpres teintées de pourpre. Superbe en bouquet. Culture en pot possible. Exposition : ensoleillée ou mi-ombre.








MAUVE DE MAURITANIE

2 €

Vivace pouvant atteindre jusqu'à 2 m de hauteur et aux feuilles lobées.



En médicinale elle est adoucissante, très utile contre la constipation ou les brûlures d'estomac. En cuisine, on **peut la cuire comme des épinards**, ou la consommer crue pour décorer les salades et donner du velouté aux potages. Elle donne une **couleur bleue aux infusions**.

<p>THYM D'HIVER <u>3,5 €</u></p> <p>Aromatique vivace mellifère. Un condiment essentiel en cuisine, pour bouquets garnis, sauces, marinades, poissons, viandes, légumes. Aussi en infusion pour l'hiver.</p> 	<p>SARRIETTE VIVACE <u>3,5 €</u></p> <p>Aussi appelé sarriette des montagnes est une aromatique et médicinale, à la saveur piquante et poivrée. Préfère les expositions ensoleillées. L'une des 4 herbes de Provence, accommode grillades, sauces, préparations de légumes secs.</p> 	<p>HYSOPE <u>3,5 €</u></p> <p>Aussi appelée herbe sacrée, est une plante vivace aromatique très mellifère dont on consomme les fleurs et les feuilles aux arômes de menthe. L'hysope est idéale en infusion, mais également pour parfumer de l'agneau, du poisson, du chocolat, etc... La floraison est d'un joli bleu foncé et l'hysope peut donc se trouver une place jardin d'ornement.</p> 
<p>MENTHE Poivrée <u>3,5 €</u></p> <p>Variété de menthe à feuillage pointu de couleur sombre et au parfum poivré puissant. Pour accompagner le thé, le taboulé ou les nems. Propriétés insectifuge et insecticide pour le jardin. Possède des vertus digestives et antispasmodiques.</p> 	<p>MENTHE Marocaine <u>3,5 €</u></p> <p>Une des menthes les plus connues. Vigoureuse et de culture facile, elle est à la base des plats marocains et méditerranéens comme le taboulé, le thé à la menthe marocain etc. Cette menthe à feuillage pointu vert clair gaufré possède un parfum frais et relevé. Possède des vertus digestives et antispasmodiques.</p> 	<p>MONARDE DIDYMA <u>3 €</u></p> <p>Vivace rustique et caduc pouvant atteindre 80cm de haut. Etait consommée par les Indiens Oswego d'où son nom de thé des Oswego.. Les fleurs forment de magnifiques pompons rouges en inflorescence. Elle est délicieuse en tisane et colore l'eau en rouge pimpant.</p> 