

2025



# Catalogue légumes et plants à repiquer



Suivre notre actualité



## Horaires

Lun - Ven : 9h -12h /14 -17h  
Sam : 9h - 12h

Chem. de Montravel, 42390 Villars  
04 77 91 11 11

 **Les Jardins  
de Montravel**



# SOMMAIRE



Tous nos plants de légumes à repiquer sont certifiés **Agriculture Biologique** par Bureau Veritas (sauf plants greffés).

<b>Les aubergines Bio</b>	<b>page 3</b>
<b>Autres légumes</b>	<b>page 3-6</b>
<b>Les choux Bio</b>	<b>page 6</b>
<b>Les courges Bio</b>	<b>page 8</b>
<b>Les courgettes Bio</b>	<b>page 9</b>
<b>Melons et pastèques Bio</b>	<b>page 10</b>
<b>Les poivrons Bio</b>	<b>page 11</b>
<b>Les piments Bio</b>	<b>page 12</b>
<b>Les tomates Bio</b>	<b>page 13</b>
<b>Les plants greffés</b>	<b>page 18</b>
<b>Les oignons et les échalottes Bio</b>	<b>Page 19</b>
<b>Le salades Bio</b>	<b>page 20</b>
<b>Les aromatiques Bio</b>	<b>page 21</b>
<b>Les fleurs comestibles Bio</b>	<b>page 27</b>



Les pastille de couleur indique les couleurs de godets, pour les différentes variétés de légumes.





# Catalogue



## Les aubergines Bio

### AUBERGINE DIAMOND F1 LONGUE



Vigoureuse et rustique, ses longs fruits sont lisses et violet foncé. Très productive avec sa chair dense et fondante et savoureuse



Récolte entre juillet et octobre



Barquette de 3

4,50€



### AUBERGINE LONGUE CLARA



Variété originale, blanche, hâtive, ses fruits sont allongés de 16 à 18 cm et blancs ivoire. Sa chair blanche a une saveur douce et boisée.



Récolte entre juillet et octobre



Barquette de 3

4,50€



### AUBERGINE RONDE VIOLETTE DE FLORENCE



Vigoureuse et rustique, ses longs fruits sont lisses et violet foncé. Très productive avec sa chair dense et fondante et savoureuse



Récoltes entre juillet et octobre



Barquette de 3

4,50€



### TRIO AUBERGINES



- Aubergine longue
- Aubergine blanche
- Aubergine ronde



Récolte voir produit



Barquette de 3

4,50€

## Autres légumes Bio

### BETTERAVE ROUGE DE DETROIT



Variété classique, produisant des racines rondes d'un rouge intense. Chair tendre et sucrée, idéale pour une consommation crue, cuite ou en jus.



Récolte en été et en automne



Barquette de 3

4,50€



### BETTERAVE ROUGE CHIOGGIA



Porte de grosses têtes globuleuses très charnues. Protéger la souche en hiver afin de profiter pendant plusieurs années de votre récolte



Récoltes entre juillet et octobre



Barquette de 3

4,50€



Légumes Anciens



# Catalogue



## ARTICHAUD IMPERIAL STAR



Porte de grosses têtes globuleuses très charnues. Protéger la souche en hiver afin de profiter pendant plusieurs années de votre récolte



Récolte de mai à août



Barquette de 3

4,90€



## CARDON PLEIN BLANC INERME



Variété à côtes larges et épaisses, sans épine, qui blanchissent naturellement. Très bonne conservation même pendant l'hiver



Rapidement consommables



Barquette de 3

4,50€



## CELERI BRANCHE VERT D'ELNE



Variété vigoureuse au feuillage dense et aux côtes vertes croquantes. Saveur intense et aromatique, idéal cru en salade ou cuit en soupe.



Récolte de juillet à novembre



Barquette de 3

4,50€



## CELERI RAVE LE PRINZ



Variété précoce et vigoureuse, produisant une grosse boule lisse et blanche. Chair fine et parfumée, idéale crue en rémoulade ou cuite en purée.



Récolte d'août à novembre.



Barquette de 3

4,50€



## CONCOMBRE LE GÉNÉREUX



Variété rustique et productive aux fruits allongés, verts foncés, croquants d'une 20ème de cm et sans amertume.



Récolte de juillet à septembre



Barquette de 3

4,50€



## CONCOMBRE ZEHN ERIA SCABRA



Plante grimpante formant de nombreux petits fruits verts foncés mouchetés, de la taille d'une olive. Concombre cocktail, mini-légume idéal pour l'apéro, frais ou marinés.



Récolte à partir de juillet



1 pot diamètre 10,5 cm

2,95€

/ unité

Quantité limitée



# Catalogue



## CORNICHON VERT DE PARIS



Variété traditionnelle très productive, aux petits fruits verts croquants et savoureux. Idéal pour la conservation au vinaigre



Récolte de juillet à septembre



Barquette de 3

4,50€



## FENOUIL ROMANESCO



De forme ronde. Très large bulbes ronds, bien blancs d'excellente qualité et de belle présentation. Bonne résistance à la montaison.



Récolte de juillet à fin octobre



Barquette de 3

4,20€



## HARCIOT NAIN RUGALLY



Type Mangetout nain. Excellente qualité, recommandée pour la congélation. Produit des gousses droites très longues, sans fil



Très résistant à la chaleur, idéal pour les récoltes de plein été



Barquette de 3

4,00€



## Haricot nain PURPLE QUEEN



Type Mangetout nain, variété résistante au virus. Longues gousses sans fil, de couleur violet foncé, chair tendre avec des notes légèrement beurrées, peu calorique



Cueillette régulière



Barquette de 3

4,00€



## POIREE VERTE A CARDE BLANCHE BLETTE



Feuillage long, dressé, vert foncé, à très large et épaisse cardes blanche. Résiste au froid



Développement rapide



Barquette de 3

4,00€



## POIREE A CARDE MULTICOLORE BLETTE



Variété de blette au feuillage vert et bronze, les tiges varient de jaune d'or, rose, orange, pourpre à rouge et blanc. Se cultive et consomme comme toutes les autres poirées, feuilles et côtes.



Récolte de juillet jusqu'aux premières gelées



Barquette de 3

4,00€





# Catalogue



## POIREAU BLEU DE SOLAIZE



Produit des fûts volumineux et un feuillage vert-bleuté. Butter légèrement vos pieds au fur et à mesure de la croissance. Repiquer en rang distant de 30 cm et 15 cm d'écart entre pied. Au repiquage, réduire de moitié le feuillage



Résistante au froid et à la montaison



1 bottes de 25 plants, dispo juin

4,50€

## PHYSALIS COQUERET DU PEROU AMOUR EN CAGE



Fruits savoureux, au goût de groseille à maquereau, taille d'une tomate cerise de couleur orange, avec une forte concentration de bêta-carotène et de vitamine C. Se consomme cru une fois mûr ou en confiture



Récolte septembre jusqu'aux premières gelées



1 pot de diam 13 cm

5,90€

## Les choux Bio

### CHOU BROCOLIS BELSTAR F1



Variétés précoce, pomme de 500 grammes compactes et vertes. Peu sensible au mildiou, saveur douce et texture tendre, idéal cru ou cuit.



Récolte de juin à octobre



Barquette de 3

4,00€



### CHOU CABUS



Variété rustique. Demi-haut possédant une forme de pomme conique et compacte. Légume facile à réussir, de bel aspect et de bonne saveur, très productive.



Récolte d'août à décembre



Barquette de 3

4,00€



### CHOU DE BRUXELLES



Légume facile à réussir. Variété mi-tardive et très productive



Récolte au fur et à mesure de la montée de la tige principale



Barquette de 3

4,00€



### CHOU DE MILAN



Port compact. Variété Résistante au froid et à la montaison. Variété très précoce



Récolte de juin à août



Barquette de 3

4,00€





# Catalogue



## CHOU-FLEUR



Importante pomme blanche résistante au froid et à la montaison, variété précoce



Récolte de octobre à novembre



Barquette de 3

4,50€



## CHOU-FLEUR ROMANESCO



Chou-fleur original d'origine de Rome. Ressemble à la fois au brocoli et au chou-fleur. De couleur vert pomme, très compact. Présente un gout plus fin que le chou-fleur et brocoli (notes de noix).



Récolte lorsque les cônes centraux sont de bonne taille, environ 3 mois après plantation.



Barquette de 3

4,50€



## CHOU KALE VERT



Ne forme pas de pomme. Attendre qu'il ait gelé pour les cueillir, elles seront plus tendres. Les feuilles se récoltent tout l'hiver sur pied



Tardif. Très rustique au froid



Barquette de 3

4,50€



## CHOU ROUGE AMARANTE



Cette variété précoce à tige courte produit de petites pommes bien rondes, serrées et de couleur violet profond. Elles offrent une texture ferme ainsi qu'une bonne saveur.



Récolte d'automne et d'hiver



Barquette de 3

4,00€



## Nouveauté

Découvrez le chou Kalibos, souvent surnommé le "chou licorne" en raison de sa forme conique unique ? 🦄🥬

Avec sa belle couleur pourpre, il pourrait presque passer pour un légume magique sorti d'un conte de fées... et en plus, il ne déteint pas à la cuisson ! 😊

## CHOU KALIBOS

**Nouveau**



Variété mi-saison, conique au feuillage rouge violacé. Pomme compacte et tendre, saveur légèrement sucrée. Idéal cru en salade ou cuit



Récolte de septembre à novembre



1 pot de diam 10,5cm

2,95€ / unité

Quantité limitée

# Catalogue



## Les courges Bio

### COURGE BLEUE DE HONGRIE



Variété coureuse à fruits sphériques aplatis couleur gris-bleu. Chair de couleur jaune. Fruits de 3 à 8 kg. Qualité de chair vraiment exceptionnelle. Peut se conserver 3 à 6 mois.



Récolte entre septembre et novembre



Barquette de 3

4,50€



### COURGE BUTTERNUT



Chair fine jaune à orangé beurrée et fondante comme de l'avocat. En velouté, soufflé, frite, gratin, purée, goût musqué, à utiliser crue, râpée, ou cuite. Produit 4 à 7 fruits par pied, de 1,5 à 3 kg.



Récolte entre septembre et novembre



Barquette de 3

4,50€



### COURGE BLUE BALLET



Forme de figue. Écorce lisse (épiderme) d'un léger gris-bleuté avec une chair orange vif. Fruit de 2 Kg à 3 Kg. Savoureux, très sucré. Non fibreux, bonne conservation.



Récolte entre septembre et novembre



Barquette de 3

4,50€



### COURGE SUCRINE DU BERRY



La chair de la courge musquée sucrine du Berry est orange clair, tendre, sucrée et très parfumée. Parfaite en gratin, purée, tarte, confiture. Variété coureuse produisant 5 à 8 fruits par pied, de 1 à 3 kg en moyenne.



Récolte entre septembre et novembre



Barquette de 3

4,50€



Légumes  
Anciens

### COURGE MUSQUÉE DE PROVENCE



Gros fruits très côtelés de couleur bronze à maturité. Chair orangée, parfumée, goût musqué. Se conserve bien, même après avoir été entamé.



Récolte entre septembre et novembre



Barquette de 3

4,50€



### COURGE POTIMARRON A GROS FRUITS



Fruit rouge en forme de gouttes d'eau. Chair orange légèrement sucrée évoquant le marron.



Cueillir les fruits dès que les feuilles se dessèchent



Barquette de 3

4,50€



# Catalogue



## COURGE ROUGE VIF D'ETAMPES



Produisant 1 à 4 fruits par pied de 5 à 15 kg. Gros fruits déprimés et côtelés Écorce et chair rouge vif. Variété coureuse, vigoureuse et précoce. Tendre à consommer en potage, gratin. Bonne conservation



Récolte entre septembre et novembre



Barquette de 3

4,50€



## COURGE POMME D'OR

Nouveau



Petite courge ronde à la peau jaune doré, à la chair fine et légèrement sucrée. Se cuisine entière au four ou farcie. Bonne conservation.



Récolte entre septembre et octobre



1 pot de diam 10,5cm

2,95€

/ unité

## Les courgettes Bio

### COURGE VERT POTIRON KABOCHA



Variété japonaise à la peau vert foncé et à la chair orange dense et sucrée. Texture fondante, idéale en purée, soupe ou gratin. Bonne conservation



Récolte d'août à octobre



Barquette de 3

4,50€



### COURGETTE BLACK BEAUTY



Donnant des fruits allongés Vert foncé, brillants. Variété précoce et très productive



Récolte entre mai et octobre



Barquette de 3

4,50€



### COURGETTE BLANCHE DE TRIESTE



Ancienne variété originaire d'Italie. Fruits courts blanchâtres avec une chair compacte et d'excellente saveur. Précoce et productive



Récolte entre mai et octobre



Barquette de 3

4,50€



### COURGETTE JAUNE GOLD RUSH



Fruits jaune vif au goût délicieux. Variété précoce et productive



Récolte environ 2 mois après le semis. N'hésitez pas à les récolter jeune



Barquette de 3

4,50€



# Catalogue



## COURGETTE RONDE DE NICE



Fruits pratiquement sphériques, tachetés vert clair



A récolter jeune pour une chair tendre



Barquette de 3

4,50€



## COURGETTE LONGUE DE NICE



Produit 2 à 4 fruits par pied, de 10 à 18 cm de diamètre sur 60 cm à 1 m de long, 3 à 10 kg. Chair ferme, orange clair, sucrée, goût musqué, d'excellente qualité gustative. Variété tardive, coureuse



Récoltez les jeunes fruits verts ou attendez que le fruit grossisse et devienne ocre



Barquette de 3

4,50€



## COURGETTE GRIMPANTE OLA ESCALADORA



La courgette grimpante pousse facilement en filet ou en clôture. Idéale pour les petites surfaces. Courgette vert foncé d'une longueur de 20 à 25cm, pouvant atteindre 5 m de longueur.



Récolte d'août à octobre



1 pot de diam 10,5cm

2,95€ / unité

## TRIO COURGETTES



- Courgettes blanche
- Courgette jaune
- Courgette longue de Nice



Récolte voir produit



Barquette de 3

4,50€

## Les melons et pastèques Bio

### MELON PETIT GRIS DE RENNE



Variété ancienne à petits fruits ronds, peau grise et chair orange très sucrée et parfumée. Idéal en dessert ou en salade



Récolte de juillet à septembre



Barquette de 3

4,50€



### MELON CHARENTAIS VIEILLE FRANCE



Melon à chair orange juteuse et très sucrée, au parfum intense. Variété rustique et productive



Récolte de juillet à septembre



Barquette de 3

4,50€



# Catalogue



## MELON JAUNE DES CANARIES



Produit des fruits ovales, jaunes à chair blanche d'environ 1,5 kg. Plus juteux que les autres variétés de melon, se déguste frais. Se conserve au frais dans une cave, il est parfois consommé en période de Noël.



Melon hâtif



Barquette de 3

4,50€



## PASTÈQUE CRIMSON SWEET



Variété précoce à 1/2 précoce (85 jours). Fruit ovale, poids moyen 10 à 12 kilos. Peau vert clair avec des bandes sombres. Pulpe colorée rouge intense, très sucrée. Rafraîchissante et désaltérante



A récolter jeune pour une chair tendre



Barquette de 3

4,50€



## Les poivrons doux Bio

### POIVRON DOUX ROUGE QUATRO



Fruits doux et sucré de couleur vert foncé, puis rouge vif à maturité. Très gros fruits 150-200g pouvant atteindre 30cm.

Type carré et chair épaisse



Récolte de juillet à octobre



Barquette de 3

4,50€



### POIVRON JAUNE QUADRATO D'ASTI



Variété traditionnelle italienne produisant de gros fruits carrés et épais, passant du vert au jaune doré à maturité. Chair juteuse, douce et sucrée, idéale crue en salade ou cuite en poêlée



Récolte de juillet à octobre



Barquette de 3

4,50€



### POIVRON CHOCOLAT



Variété originale aux fruits brun-chocolat, à la chair épaisse, douce et sucrée. Se consomme cru ou cuit.



Récolte d'août à octobre



Barquette de 3

4,50€



### TRIO POIVRONS



- Poivron rouge
- Poivron chocolat
- Poivron jaune



Récolte voir produits



Barquette de 3

4,50€

# Catalogue



## POIVRON DOUX CORNO DI TORO ROUGE (CONDRED)



Fruit rouge à maturité peut atteindre de 20 à 30cm de longueur. Saveur douce et légèrement sucrée. Se consomme crus ou farcis parfaits pour les salades et les fritures Très productif !



Récolte de juillet à octobre



Barquette de 3

4,50€



## POIVRON DOUX DES LANDES



Variété originaire du Pays Basque, fruits verts fins devenant rouges à maturité et de type corne de bœuf. C'est un poivron qui est savoureux, à la fois parfumé et sucré



Récolte entre 5 et 6 mois après le semis.



Barquette de 3

4,50€



## POIVRON DOUX CAVIAR CALABRAIS



Petit poivron rouge rustique au goût de piment sans piquant. Fruité, charnu et croquant, rappelle la saveur du piment antillais. Variété italienne, originaire de Calabre. A consommer frais ou séché.



Récolte lorsqu'ils commencent à montrer une surface extérieure légèrement ridée



Barquette de 3

4,50€



Légumes Anciens

## POIVRON MANDARINE

Nouveau



Variété productive, précoce, offre une abondance de fruits oranges à maturité à l'allure de tomates.

Quantité limitée



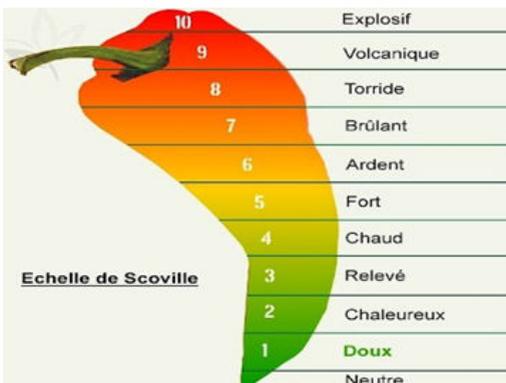
Récolte de juillet à octobre



1 pot diam de 10,5cm

2,95€ / l'unité

## Les piments Bio



## PIMENT BIQUINHO ROUGE (PETIT BEC)



Petits fruits rouge en forme de gouttelette, Peut se cultiver en pot. Saveur à la fois sucrée et poivrée. Peut se consommer cru ou cuit. Très productif, jusqu'à 40 fruits par pied



Récolte lorsqu'ils atteignent une taille utilisable



Barquette de 3

4,50€

Echelle de Scoville 1/10

# Catalogue



## PIMENT DE CAYENNE (FUEGO)



Surnommé le piment du diable. Petits fruits pendants, étroits, longs de 8cm de couleur rouge vif, parfum légèrement fruité sans être trop fort. Peau lisse et chair mince. Saveur torride. Peut se cultiver en pot.



Récolte de juillet à octobre



Barquette de 3

4,50€

Echelle de Scoville  
8/10

## PIMENT GORIA « D'ESPELETTE »



Typiquement basque, c'est la variété du célèbre village du pays basque. Fruits longs de 12-14 cm de couleur rouge à maturité légèrement piquant, sa saveur est relevée.



A récolter jeune pour une chair tendre



Barquette de 3

4,50€

Echelle de Scoville  
4/10

## PIMENT VEGETARIEN



Saveur typique de piment très goûtu, sans trop piqué Peut se cuire ou utiliser pour faire de superbes pâtes de piments avec de l'ail et du gingembre.



Récolte de février sous abri chauffé jusqu'à avril

Echelle de Scoville  
4/10



1 pot de diam 10,5 cm

2,95€

/ unité

## PIMENT ZIZI

Nouveau



Variété tardive, très productive produisant des fruits devenant rouge à maturité

Echelle de Scoville  
7/10



5 à 6 mois après le semis environ lorsque les piments sont bien mûrs



1 pot de diam 10,5cm

2,95€

/ unité

## Les tomates Bio

### TOMATE CERISE ROUGE



Petits fruits, 15 à 20g délicieux, fondants et très sucrés. Peut se cultiver aisément sur un balcon Idéal pour l'apéritif ou le goûter. Précoce, plante vigoureuse, très productive.



Récolte environ 60 jours après plantation et se prolonge jusqu'au début de l'automne



Barquette de 3

4,50€



### TRIO TOMATES CERISES



- Tomate cerise rouge
- Tomate cerise black cherry
- Tomate cerise jaune



Barquette de 3

4,50€

# Catalogue



## Les tomates cœur de bœuf

### TOMATE ANANAS NOIRE



Gros fruits côtelés dépassant facilement les 500g aux colorations incroyables. Faible teneur en graines



Récolte 4 à 5 mois après le semis



Barquette de 3

4,90€



### TOMATE CŒUR DE BŒUF ROUGE



Très gros fruits rouges (500/700g), lisses, en forme de cœur. Chair d'excellente qualité gustative, très charnue avec peu de pépins.



Récolte fin juillet à fin août



Barquette de 3

4,90€



### TOMATE LIGURIA



Variété de type Cœur de bœuf, originaire d'Italie. Cette variété, rouge et côtelée, aux fruits d'environ 200 g, est très productive. Elle contient peu de graines. La tomate Liguria a de quoi satisfaire les palais les plus délicats.



Demi-précoce



Barquette de 3

4,90€



### TRIO TOMATES N°2



- ANANAS NOIRE
- COEUR DE BOEUF
- LIGURIA



Voir produit



Barquette de 3

4,90€

## Les tomates rondes

Légumes  
Anciens

### TOMATE ANANAS



Fruits de 250 à 400 grammes parfois atteignant 1 kg. La chair ressemble à une tranche d'ananas avec peu de graines, ferme, dense, juteuse, sucrée, très parfumée et d'une saveur incomparable.



Mi-saison



Barquette de 3

4,90€



### TOMATE BEEFSTEAK



Enormes fruits parfumés de 200 à 700 g. Chair épaisse et fondante présente l'aspect et la couleur de la viande, graines peu nombreuses. Originale et savoureuse à la fois, idéale à farcir ou servir en tranches en sandwiches.



Récolte tardive



Barquette de 3

4,90€



# Catalogue



## TOMATE GREEN ZEBRA



Superbe variété de tomates vertes rayées de jaune. Fruits de 80 à 120 g. Saveur à la fois douce et légèrement épicée. A consommer en salade, confite, ou en conserve



Mi-saison



Barquette de 3

4,50€



## TOMATE MARMANDE



Fruits rouges côtelés, 200 grammes. Chair goûteuse, d'excellente qualité gustative. Délicieuse en salade, à farcir et à cuire



Précoce



Barquette de 3

4,50€



## TOMATE GRAPPE MATINA



Très adaptée aux été frais et courts. Grappes de 5 à 10 fruits rouge vif (100 à 150 g) ne se fendant pas. Chair dense, acidulée, très parfumée, excellente au goût. Délicieuse en salade ou à farcir



Précoce



Barquette de 3

4,50€



## TOMATE MONTFAVET



Une valeur sûre, réputée pour sa chair ferme douce et juteuse. Variété résistante et d'un très bon rendement. Très savoureux, à manger en salade.



Précoce



Barquette de 3

4,50€



## TOMATE NOIRE DE CRIMÉE



Gros fruits côtelés de 100 grammes, La peau se teint de pourpre foncé à maturité. Peu de pépins. Saveur douce et sucrée. Délicieuse en salade ou à farcir



Mi-saison



Barquette de 3

4,90€



Légumes  
Anciens

## TOMATE ROSE DE BERNE



Variété ancienne à saveur exceptionnelle. Fruits de 120 à 180 g. Couleur rose à rose-rouge. Très parfumée. Une des meilleures en salade. Résiste bien aux maladies, production abondantes.



Mi-saison



Barquette de 3

4,50€



# Catalogue



## TOMATE RUSSE ROUGE



Très grosse tomate de plus de 500 g. Très en chair, aplatie.  
Saveur : très sucrée et juteuse. A farcir, en coulis, soupes...



Tardive, Résistante au mildiou



Barquette de 3

4,90€



## TOMATE SAINT PIERRE



Gros fruits rouge vif, ronds, très lisses, ne se fendant pas.  
Grosse production !



Hâtive



Barquette de 3

4,50€



## TOMATE TOTEM GNOM ROUGE



Variété précoce buissonnante, fruit rond rouge de 130 à 150 g Grande productivité assez groupée. Peut se cultiver aisément sur un balcon Très bonne qualité gustative. Consommation en apéritifs ou cocktails



Précoce



Barquette de 3

4,90€



## TOMATE BOSQUE BLUE



Fruits de 60/90 grammes et de couleur indigo avec autant d'antioxydant que la myrtille. La couleur est plus sombre par temps froid et en plein soleil. Sa saveur est douce avec un soupçon de vanille.



Précoce



Barquette de 3

4,50€



## Les tomates allongées

### TOMATE ALLONGÉE ANDINE CORNUE



Fruits rouge, allongés, contenant peu de graines, Très charnue, de bonne rusticité et productive Excellente qualité gustative : salades, sauces, coulis



Précoce



Barquette de 3

4,90€



### TOMATE SAN MARZANO



Variété atteignant de 90 à 120 grammes, et de 6 à 12 centimètres de long fruit charnu, de couleur rouge vif possède une forme allongée. C'est la tomate de référence gustative pour les Italiens, en apéritifs, cocktails ou faire ses propres tomates séchées



Tardive



Barquette de 3

4,50€



# Catalogue



## TOMATE COPIA



Tomate de 180 à 450g.  
Très en chair, aplatie.  
Saveur sucrée et juteuse.  
A farcir, en coulis,  
soupes...



Récolte de juin à septembre



Barquette de 3

4,50€



## TOMATE REINE DES HATIVES



Très précoce 42 à 55 jours.  
Petits fruits rouges aplatis  
de 60 à 110g



Hâtive



Barquette de 3

4,90€



Légumes  
Anciens

## TOMATE ROMA



Fruits nombreux, de taille  
moyenne (60-70 g) allongés,  
chair ferme,  
Vigoureuse et productive.  
Peut se cultiver sans taille, ni  
tuteurage. Bonne saveur.  
Idéale pour réaliser des  
concentrés, coulis, soupes...



Précoce



Barquette de 3

4,50€



## TOMATE VOYAGE



variété ancienne, insolite  
à la forme étonnante  
précoce et productive  
avec des fruits d'environ  
100g



Récolte de juin à  
fin octobre



1 pot de diam 10,5cm

2,95€ / l'unité

Légumes  
Anciens

### 💡 Le saviez-vous ?

Les tomates sont riches en lycopène, un **puissant antioxydant** bénéfique pour la santé. Elles apportent également des **vitamines C et K**, essentielles pour renforcer le système immunitaire et la santé des os.

🌱 Conseil de culture : Plantez vos tomates dans un sol riche et ensoleillé, et n'oubliez pas de les arroser régulièrement pour une récolte abondante et savoureuse !

# Les plants greffés

(Zéro Phyto, non certifiés AB)

Pour une productivité et une vigueur supérieure, beaucoup plus résistants aux maladies et à la sécheresse que les plants non greffés.

## AUBERGINE GREFFÉE BALUROI



Noir brillant, variété à la chair fine et délicate. Excellente qualité gustative : indispensable dans la ratatouille mais se consomme aussi en beignets ou grillée



Récolte de juillet à octobre



1 pot de diam 13 cm

6,90€

## AUBERGINE GREFFÉE RANIA



Variété vigoureuse, fruits longs, lisses donne des fruits violet striés de blanc crème. Chair douce et fondante



Récolte de juillet à octobre



1 pot de diam 13 cm

6,90€

## TOMATE GREFFÉE MAESTRIA



Variété robuste et productive, fruits ronds rouges, saveur équilibrée. Résistante aux maladies.



Récolte de juillet à septembre



1 pot de diam 13 cm

6,90€

## TOMATE GREFFÉE COBRA



Plante vigoureuse, fruits rouges ronds et fermes. Idéale pour salades ou sauces



Récolte de juillet à septembre



1 pot de diam 13 cm

6,90€

## POIVRON LAMUYO F1 GREFFÉ



Fruits allongés (15/18cm), vert brillant, rouges à maturité, à la saveur douce et sucrée.



Hâtif, résistant aux maladies



1 pot de diam 13 cm

6,90€

## TRIO PLANTS GRÉFFÉS



- 1 TOMATE
- 1 POIVRON
- 1 AUBERGINE



Voir produit



Lot de 3

5,90€

# Catalogue



## Les oignons et les échalottes Bio

### OIGNONS BLANC DE LISBOA



Bulbe de taille moyenne à petite et bonne conservation. Finement haché, cet oignon est idéal pour accompagner les salades et les omelettes.. A consommer cru ou cuit, l'oignon est très riche en vitamines, minéraux



Récolte de mai à juillet



1 barquette de 12 mottes

3,90€

### OIGNONS JAUNE DES CÉVÈNNES



Variété de couleur jaune, très productive. Régulièrement utilisé pour cuisiner, c'est un indispensable au potager. Gros bulbes ronds légèrement aplatis et fermes se conservent parfaitement.



Récolte de juillet à septembre



1 barquette de 12 mottes

3,90€

### OIGNONS ROUGE RED BARON



Variété à bulbe rouge, rond et aplati, Chair blanche teinté de rouge, ferme, à saveur douce et sucrée.



Excellente conservation pendant l'hiver



1 barquette de 12 mottes

3,90€

### CUISSE DE POULET OU ECHALION



Variété d'échalote longue, à la chair blanche rosée Goût bien prononcé



Précoce et productive et excellente conservation



1 barquette de 12 mottes

3,90€

## Variétés locales de salades

### LAITUE BATAVIA BLONDE DE SAINT ETIENNE



Variété originaire de St Etienne (42) Batavia à feuille finement gaufrée, Salades volumineuses et bien croquantes. Peu sensible à la chaleur,



Récolte

3,90€



1 barquette de 12 mottes

Légumes Anciens

### LAITUE BATAVIA VOREYZIENNE



Feuille verte teintée de rouge à grosse pomme et aux feuilles croquantes

Résistante au froid et à la chaleur



Récolte

3,90€



1 barquette de 12 mottes

Légumes Anciens

# Catalogue



## Les salades Bio

### LAITUE BATAVIA CARMEN À BORD ROUGE



Vigoureuse, grosse pomme bien ferme, grandes feuilles vertes claires, bordures rougeâtres. Finement cloquées et frisées. Variété flexible et idéale pour la culture d'été et d'automne résiste bien à la chaleur



Récolte de mai à octobre



1 barquette de 12 mottes

3,90€

### LAITUE BATAVIA GRENOBLOISE



Feuille verte teintée de rouge à grosse pomme et aux feuilles croquantes

Résistante au froid et à la chaleur



Récolte de mai à octobre



1 barquette de 12 mottes

3,90€

Légumes Anciens

### LAITUE À COUPER FEUILLE DE CHÊNE VERTE



Chêne blonde volumineuse De bonne vigueur

Bonne résistance à monter à graines



Se consomme de mai à novembre



1 barquette de 12 mottes

3,90€

### LAITUE DOREE DE PRINTEMPS



variété précoce formant une pomme moyenne bien fermée, vert tendre, aux feuilles croquantes moyennement cloquées aux bords légèrement ondulés et très légèrement dentelés. Pas de pigmentation



Récolte 8 à 10 semaines après le semis



1 barquette de 12 mottes

3,90€

### LAITUE ICEBERG EDUARDO



Variété à pomme dense et croquante, aux feuilles vert clair légèrement ondulées. Texture rafraîchissante et goût doux, idéale en salade. Bonne conservation



Récolte d'avril à octobre



1 barquette de 12 mottes

3,90€

### LAITUE OLANA



Laitue pommée au feuillage vert brillant, tendre et savoureux. Variété résistante à la montée en graines, adaptée aux cultures de printemps et d'été



Récolte de mai à septembre



1 barquette de 12 mottes

3,90€



## Nouveauté

 La star des salades !

Avec ses feuilles tendres et savoureuses, **la Laitue Beurre Pommée Blonde** est un incontournable de vos repas frais. Simple à cultiver, elle forme une belle pomme croquante qui sublimerà vos salades estivales.

### LAITUE BEURRE POMMÉE BLONDE



Variété tendre et savoureuse, à feuilles vert clair formant une pomme compacte



Récolte de mai à octobre



1 barquette de 12 mottes

3,90€

## Les aromatiques Bio

### AGASTACHE BLUE FORTUNE



Feuilles et fleurs s'utilisent comme herbe aromatique, au parfum d'anis sucré. Plante mellifère. Outre les tisanes, les feuilles parfument crudités, salades, sauces pour les poissons ou même gâteaux



Floraison abondante (de juin aux gelées)



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

### CIBOULETTE COMMUNE



On a tendance à couper les fleurs pour ne pas épuiser la plante... et bien autant les manger ! Goût proche de l'oignon, se consomment fraîches en salade, sur du fromage, ou cuites en accompagnement de viandes blanches, poissons, pâtes, gratins



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

### ANETH HERA



Délicate, l'aneth présente un goût anisé, plus subtil que celui du fenouil. Son feuillage, tout comme les graines sont comestibles. Feuilles sèches ou fraîches aromatisent poissons, viandes, fromage blanc



Récolte



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

### BASILIC GRAND VERT



Variété à feuilles larges, cloquées, et parfumées. Feuilles très aromatiques et traditionnellement utilisées pour préparer le pistou provençal. Culture facile, demande peu d'entretiens une fois en place



Sensible au froid et à l'excès d'humidité.



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

# Catalogue



## BASILIC FIN VERT MARSEILLAIS



Très parfumé et typé. Son parfum est sans égal ! Recommandé pour la culture en pot. Lent à monter à graines. Variété traditionnelle Provençale.



Récolte de juin aux premières gelées



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## BASILIC THAÏ



Utilisé dans la cuisine thaï et vietnamienne. Saveur très épicée proche de celle de l'estragon ou de l'anis; A ajouter au moment de servir, car son parfum s'estompe à la cuisson.



Récolte de juin aux premières gelées



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## BASILIC CITRON



Feuilles vert clair au parfum frais et citronné. Idéal pour infusions, salades et plats de poisson.



Récolte de juin aux premières gelées



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## BASILIC OSMIN ROUGE



Feuillage pourpre, arôme intense légèrement épicé. Parfait pour salades, sauces et pestos.



Récolte de juin aux premières gelées



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## BASILIC GREC



Feuilles petites et denses, saveur douce et parfumée. Idéal en pot, parfait pour assaisonnements et plats méditerranéens.



Récolte de juin aux premières gelées



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## CONSOUDE OFFICINALE



Tous les espaces frais lui conviendront. Nombreuses propriétés et bienfaits en phytothérapie. Excellent engrais une fois transformé en purin; Très bon répulsif contre les parasites.



Plante mellifère



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

Barquette de 6 aromatiques 19,90€

# Catalogue



## HYSOPE



Floraison en épis bleus, vertus en phytothérapie. Feuilles fraîches ou séchées idéales pour crudités, salades, sauces et soupes.



Récolte de mai à septembre.



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

Quantité limitée

## CORIANDRE APPELÉ AUSSI PERSIL ARABE



Persil thaïlandais ou persil arabe, feuilles fraîches, à l'odeur très prononcée, Utilisées dans la cuisine orientale et asiatique. Parfument potages, crudités, poissons, volailles,



Récolte de mai aux premières gelées.



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## LAURIER SAUCE



Laurier sauce ou laurier noble, feuillage persistant et dense très décoratif. Demande peu d'entretien en pleine terre ou en pot. Aussi intéressant en cuisine qu'au jardin



Récolte de préférence au printemps pour un arôme optimal.



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

Quantité limitée

## ORIGAN COMMUN



Parfumé et légèrement épicé, floraison blanche décorative. Idéal pour ratatouille, tomates, cuisine grecque. Ajouter en fin de cuisson pour préserver l'arôme.



Vivace - Supporte bien le froid et aime les sols drainants



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## TANAISIE



En décoction, macération ou purin, l'allié naturel du jardinier grâce à ses propriétés insectifuges et fongicides. La vigne, les framboisiers, les rosiers ou encore les pommes de terre.



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

Quantité limitée

## OSEILLE VERTE



Plante herbacée, vivace, formant une rosette de feuilles ovales, un peu charnues, à la saveur acide. Récoltez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins, vous les utiliserez dans les potages ou en complément de légumes.



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

# Catalogue



## THYM COMMUN



Très parfumé, utilisé en cuisine. C'est la base du bouquet garni. Parfume de nombreux plats traditionnels : Pot-au-feu, court-bouillon, carottes cuites...



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## THYM CITRON



Dégage une délicieuse odeur de citron. Parfume de nombreux plats de notre cuisine salés mais aussi sucrés : tartes, sauces, poulet grillé ou poissons.



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## PERSIL GRUNE PERLE



Feuillage finement frisé, très aromatique. Idéal pour assaisonnements, salades et plats cuisinés.



Récolte de mai aux premières gelées.



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## PERSIL PLAT COMMUN



Feuilles lisses et parfumées, saveur intense. Idéal pour assaisonnements, salades et plats cuisinés



Récolte de mai aux premières gelées.



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## SAUGE OFFICINALE



Propriétés tonique et antiseptiques. Condiments des charcuteries, viandes et poissons



Vivace - Floraison violet clair en Juin - Juillet



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

## RHUBARBE VICTORIA



Variété géante et rustique. Produit de larges côtes charnue. De très bonne qualité gustative, de couleur rouge



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

Barquette de 6 aromatiques 19,90€

Quantité limitée

# Catalogue



## VERVEINE CITRONNELLE

Odeur citronnée. Vertus médicinales, les feuilles séchées servent à préparer des infusions chaudes ou froides, mais aussi pour la cuisine pour assaisonner des plats de volaille, poissons, salades, sorbets ou boissons.



Vivace, récolte à partir de mai



Pot de diam 10,5 cm

4,20€

### 💡 Le saviez - vous ?

Les plantes aromatiques ne sont pas seulement délicieuses en cuisine, elles attirent également les pollinisateurs et repoussent certains nuisibles au potager. Un véritable atout pour un jardin sain et productif !

🌿 Conseil de culture : Plantez vos aromatiques dans un endroit ensoleillé, avec un sol bien drainé. Taillez-les régulièrement pour stimuler leur croissance et profiter de leur parfum toute l'année.

## Nous produisons aussi du Végétal Local !

De la récolte de graines sauvages sur notre territoire, jusqu'à la culture de plants vendus en racines nues.

Cette production qui s'intègre aux enseignements théoriques et pratiques se fait avec les élèves et les apprenants du Campus.

Nos plants servent alors pour des chantiers pédagogiques de plantation de haies, de fleurissement durable de centres urbains, de préservation d'espèces rares.



**Demandez notre catalogue : [lesjardinsdemontravel@educagri.fr](mailto:lesjardinsdemontravel@educagri.fr)**

# Catalogue



## Nos variétés de menthes Bio

### MENTHE CHOCOLAT



Etonnante menthe au parfum de chocolat. Utilisée en infusion, mais elle accompagne de nombreux desserts, les confiseries, les glaces et différentes sucreries.



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

### MENTHE MAROCAINE



Saveur prononcée. C'est la menthe des Thés du Moyen Orient et de l'Afrique du nord



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

### MENTHE PAMPLEMOUSSE



Plante au subtil goût d'agrumes à utiliser comme boisson ou pour un dessert. Elle accompagnera aussi très bien le thé ou l'infusion à la menthe version agrumes !



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

### MENTHE RICQLÈS



Parfum puissant de menthol. Feuilles très utilisées pour agrémenter les boissons fraîches ou faire soit même son sirop menthe glaciale



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

### MENTHE VERTE



C'est la menthe du célèbre cocktail Mojito ! Utilisée aussi bien dans les salades, les taboulés, les sauces, les salades de fruits ou les sorbets.



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€



## Les fleurs comestibles Bio

Ces fleurs à croquer s'invitent dans vos assiettes !



### BLEUET



S'épanouissent entre la fin du printemps et le milieu de l'été sont parfaitement comestibles. Elles s'utilisent dans les desserts : mousses, salades de fruits, gâteaux, cookies.



Annuelle



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

### BOURRACHE OFFICINALE



Fleurs bleues lumineuses, feuilles au goût de concombre (45-60 cm). Fleurs et feuilles comestibles, fraîches (cruës ou cuites). En phytothérapie, elle améliore la pollinisation, repousse les limaces et étouffe les mauvaises herbes.



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

4,20€

### CAPUCINE GRIMPANTE ET NAIN



Feuilles riches en vitamine C, idéales avec de la laitue pour une touche piquante. Fleurs décoratives pour crudités ou cristallisées. Boutons floraux préparés comme des câpres au vinaigre.



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

### MAUVE SYLVESTRIS



Réservoir de protéines, de sels minéraux, de vitamines (A, B1, B2 et C). Plante médicinale et d'infusion. Autrefois les feuilles étaient consommées comme des épinards. Se consomment crues ou cuites



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

4,20€

### SOUCI DES JARDINS



Fleurit de mai aux premières gelées. Saveur aromatique, légèrement camphrée. Colorent le riz comme le safran. Décorent crudités, salades, légumes et relèvent les sauces. Boutons à confire dans du vinaigre, utilisés comme câpres.



Vivace



1 pot diam 10,5 cm

3,90€

Quantité limitée



# CAMPUS MONTRAVEL

Faites éclore  
votre avenir

HORTICULTURE | MARAÎCHAGE | PAYSAGE  
VENTE | FLEURISTERIE | ENVIRONNEMENT

CAP | BAC PRO | BTS

Formation scolaire, apprentissage, continue  
et formation professionnelle



**Campus  
Montravel**