

Désignation	Unité et prix
Champignons frais	Pas de champignons pour cause de sécheresse
Ail des ours frais	
Pesto ail des ours nature	2€/les 100g (dernière cueillette)
Pesto ail des ours noisettes	4€50 pot de 100g
Alcoolature ail des ours	5€50 pot de 100g
Ail des ours sec	7€50 les 60cc
	4€ les 40g
Alcoolature de calendula	
	7€ les 60cc
Ortie fraîche	
Feuilles Ortie sèches (pointes)	3€ les 100 g
Paillettes pointes d'orties	3€50 les 30g
	3€50 les 20g
Mélange pointes Orties/Prêle	
	3€50 les 20g
Tilleul	
Menthe	3€00 les 15g
Menthe poivrée	3€00 les 15g
Prêle sèche	3€80 les 15g
Thym de montagne sec (aucune branche)	3€ les 20g
	4€ les 50g
Cèpes au naturel	7€ conserve de 200g
Girolles au naturel	7€ conserve de 200g
Trompettes de la mort séchées	4€ sachets de 20g
Jus de pomme naturel	3€/litre (bouteille consignée)
Pétillant de sureau	3€70 les 75cl - 5€ le litre (bouteille consignée)
Confitures maison - Quantités limitées	
Confitures fruits non traités 1er choix ramassés à maturité totale et sucre	5€ pot de 450g
Bio :	5€ pot de 450g
Prune Reine-Claude (la vraie !)	5€ pot de 450g - 3€50 pot de 250g
Prune Perdigone	5€ pot de 450g
Abricot Bergeron	5€50 pot de 450g
Mérévile ou gigérine ou Citre/Agrumes	4€50 pot de 250g
Coing	5€50 pot de 450g - 4€00 pot de 250g
Confit de pissenlit/agrumes	6€ pot de 450g
Groseille/Bergeron	6€ pot de 450g
Framboise (aucune graines)	6€ pot de 450g
Framboise/pêche de vigne	6€ pot de 450g
Figue	5€ pot de 300g - 4€00 pot de 250g
Figue/Citron	5€ pot de 300g - 4€00 pot de 250g
Crème de Châtaigne	4€ pot de 250g
Groseilles à maquereaux/Rhubarbe	4€ pot de 250g
Groseille	4€ pot de 250g
Cassis	4€ pot de 250g
Confit d'ortie	
Confit de verveine	

Quelques précisions :

Concernant les **cueillettes fraîches** de chaque saisons : La cueillette est manuelle et les produits frais sont cueillis au plus tôt la veille de la livraison pour garantir toute leur fraîcheur. Ces pourquoi les quantités proposées sont limitées.

Je propose des jeunes feuilles d'ortie piquante (*urtica dioïca*), plante sauvage aux très nombreuses vertus, riche en vitamines et en goût. (voir mon dossier sur l'ortie)

En cuisine ces jeunes feuilles sont préparées comme des feuilles d'épinard. Elles apportent un parfum très fin rappelant celui de l'épinard. Vous pouvez préparer des tartes salées, des soufflets, des omelettes, des purées, des sauces, des beurres et bien entendu la préparation la plus connue : le potage !

Laver avec des gants car même jeune la plante pique ! Une fois cuite elle perd cette propriété et révèle tous ses bienfaits et son goût très fin.

Les paillettes d'orties ainsi que la mélange Ortie/Prêle sont à considérer comme un **véritable supplément alimentaire naturel en minéraux et en protéines complètes**.

Concernant les **plantes séchées** : elles sont récoltées à la main, selon la lune et uniquement par beau temps, puis mises à sécher immédiatement sur des claies dans le séchoir.

Thym de Garrigue/Thym de Montagne

Sur le thym officinal six « races chimiques » (chémotypes) ont été identifiées : Géraniol, Thuyanol, Linalol et Alpha-terpineol que l'on trouve plutôt dans les conditions climatiques très froides en hiver (« Thym de montagne »), alors que le Thymol et le Carvacrol se retrouvent dans des conditions moins froides l'hiver mais plus sèches l'été (« Thym de garrigue » ou « thym rouge »).

Les propriétés médicinales sont différentes selon les proportions des différentes huiles essentielles, mais on observe en gros que tous les thyms ont des propriétés stimulantes et que le thym de montagne riche en linalol, plus doux, est surtout carminatif et antispasmodique, tandis que le thym de garrigue, riche en carvacrol, plus agressif, a des propriétés antiseptiques et antibiotiques plus affirmées.

- Le thym à thymol s'utilise en cas de fatigue générale, est un anti-infectieux et s'utilise dans le traitement de l'asthme, des dermatites irritatives et de la couperose.
- Le thym à géraniol est un antifongique, un antiviral et un antibactérien. C'est également un cardiotonique. Il s'utilise en cas de bronchite et d'entérite virale.
- Le thym à linalol, est quant à lui, un antifongique dans les cas d'infection par *Candida albicans*. C'est également un vermifuge. De par sa moindre agressivité, ce chémotype est préféré pour les traitements concernant les enfants.
- Le thym à thuyanol est un bactéricide (en particulier dans le cas de *Chlamydia* ainsi qu'un viricide.