

CATALOGUE DE PLANTS BIO

Vente directe à la ferme

Producteurs



Légumes

Aromatiques annuelles

Aromatiques vivaces

Vivaces ornementales

Fleurs comestibles

Cactus et plantes grasses non

labélisés en bio

Sophie Persehais

Les métairies

35580 BAULON

06 19 22 30 10

lechampdelair@hotmail.fr

Amis jardiniers,

La petite équipe du champ de l'air est heureuse de vous retrouver pour cette 6^{ème} année au jardin. Vous serez de nouveau accueillis par ben, producteur de cactus et plantes grasse sur l'exploitation (production non bio), par Corentin qui travaille avec nous depuis 5 ans sur l'atelier tisane et plants, et par moi Sophie, productrice de plants et de plantes à tisanes.

Nous vous accueillons chez nous à partir du lundi 6 avril jusqu'au samedi 6 juin. Les samedis et les jours fériés, les dates et les horaires sont en dernière page du catalogue.

Vous pouvez aussi retirer vos plants dans nos dépôts sur le département, comme chaque année vous pouvez réserver vos plants en renvoyant le bon de commande par mail ou par voie postale. Pour tout renseignement complémentaire n'hésitez pas à nous contacter.

Si ces dates et horaires ne correspondent pas à vos possibilités merci de nous contacter pour fixer un rendez vous.

Récolter et sécher soi même ses plantes.... c'est simple



Récolte de la menthe bergamotte, juillet 2015



Séchage sur claies de la camomille, du bleuet et de la mauve

Le séchage est avant tout un moyen de conservation des arômes et des principes actifs que renferment les plantes.

Plus le rayonnement lumineux et la chaleur sont importants plus les plantes sont riches en principe actif, c'est pour cette raison que l'on cueille d'avril à octobre.

Vous pouvez sécher vos plantes de préférence une semaine ou le climat est chaud et sec. Le séchage se fait en fine couche comme présenté sur les claies ci-dessus, le mondage (opération qui consiste à enlever les tiges peut se faire à l'état frais ou sec), un bon séchage se fait dans le noir, sur 2 à 5 jours selon les plantes, et si possible dans un lieu ventilé. La conservation se fait de préférence dans un sac en papier et dans un lieu sec.

Plants de légumes

Artichaut impérial star Pomme verte olive de 12 cm de diamètre, récolte dès la première année. Vivace à pailler l'hiver si votre terre est humide.

Asperge : légume vivace que l'on récolte la troisième année de culture, ses pousses sont comestibles. L'asperge a une durée de vie de 15 ans.

Aubergine de barbantane variété productive, fruit violet de 25-30 cm. L'aubergine aime la chaleur et un arrosage régulier

Betterave rouge variété boule plantation à 15 cm en tous sens, récolte 4 mois après plantation

Céleri branche Espacement de 40cm/40cm. Arrosage et paillage indispensable
Céleri rave En septembre, éliminer à plusieurs reprises les feuilles du pourtour de la pomme. Il peut se conserver en terre l'hiver jusqu'à -5°C, ou en cave

Concombre Planter avec un espacement de 60 cm, pailler, récolter avant qu'ils ne virent au jaune. Variété de plein champ, sans amertume, 35 cm de long,

Courge Arroser régulièrement avec du purin d'ortie fortement dilué jusqu'à formation des fruits. Récolter le fruit à maturité avant les premières gelées, quand les feuilles jaunissent, conserver dans une pièce aérée et à une température comprise entre 10 et 16°C. Distance de plantation 1 m sur 1 m.



Patidou,
10 cm de diamètre,
15 fruits par plant



**Rouge vif
d'étampe,**
Fruit de 5 à 6 kg



**Musquée de
Provence**
Fruit de 5 à 6 kg



Butternut
Fruit de 1 à 2 kg



Potimarron
Fruit de 1,5 à 2 kg

Courgette Très facile à réussir, maintenir l'humidité et la fertilité pour une bonne productivité, elles se conservent plusieurs semaines après la récolte. Prévoir 1 m² par plant. Cueillir régulièrement pour ne pas épuiser la plante



Gold rush



Spaghetti



**Longue verte
temprà F1**



Ronde de nice

Fenouil *solaris F1* Variété précoce, gros bulbe très blanc, chair ferme et saveur anisée, butter pour obtenir des pommes bien blanches. Un plant tous les 20 cm. Récolte 50 jours après la plantation

Melon

Le melon aime les sols riches et la chaleur, tailler chaque branche après la quatrième feuille. Après la formation du fruit tailler de nouveau après la deuxième feuille qui suit le fruit. Éviter l'excès d'eau au moment de la fructification.

Charentais Fruit de 800 gr à 1 kg. Variété précoce

Petit gris de Rennes petit fruit sucré et très fruité, fruit de 700 à 900 gr

Pastèque *Sugar baby* Plante coureuse, qui aime la chaleur. Variété précoce à chair rouge, sucrée et savoureux. Poids moyen du fruit 3 à 4 kg.

Pâtisson blanc Même condition de culture que la courgette.



Physalis



Pastèque



Pâtisson



Melon petit gris de rennes



Fenouil

Physalis Plante vivace mais qui craint le froid (à rentrer en pot l'hiver) ou à cultiver en annuel, port buissonnant, dont les fruits jaunes, doux et acidulés sont comestibles. Se cultive comme la tomate, récolte de sept jusqu'au gelées.

Piment et poivron

Le piment et le poivron présentent le même mode de culture, ces plantes se plaisent en situation ensoleillée, maintenir une bonne humidité. Cueillir à maturité quand ils ont atteint leur couleur rouge ou jaune. 50 cm entre les plants.



Poivron jaune
25 cm de long



Yollo wonder
10 cm de long



Poivron doux
des landes,
20 cm de long



Piment de cayenne
10 cm de long

Salade

batavia (magenta) blonde, croquante, adaptée sous abris et plein champ
laitue (icaro) feuille lisse, belle pomme

Tomates

Nos plants finissent leur croissance en serre froide, ils sont ainsi vendus endurcis et prêts à être plantés. Ils mesurent alors 20 à 30 cm. Planter à une distance de 50 cm entre les plants, et 80 entre les rangs, si possible sous un abris protégeant les plants de la pluie; seule façon d'éviter le mildiou lors des étés humides. A partir de juin, supprimer les gourmands. Ne laisser qu'une à deux tiges principales. A partir de juillet ôter les feuilles abîmées en partant du bas pour dégager les fruits.



Cerise noire fruit 5 g
Gouteuse et sucrée



Cerise rouge
fruit 8 gr



Cerise poire jaune
Fruit de 4 cm



Cerise clémentine
Fruit de 8 gr



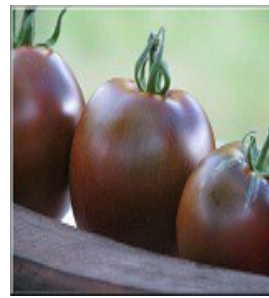
Saint pierre, productive,
fruit 110 gr



Marmande, précoce,
Fruit 150 gr



Montfavet, précoce,
fruit 120 gr



Noire de crimée,
fruit de 250 à 500 gr



Miel du mexique,
sucré, grappe,
fruit 30 gr



Roma, allongée,
fruit 90 gr



Green Zebra, verte,
acidulée, fruit 120 gr



Cœur de bœuf rouge,
peu pépin, fruit 250 gr



Reine d'Or, jaune,
douce, fruit 250 gr



Rose de berne, rose,
charnue, 300 gr



Ananas, charnue,
peu de graine,
fruit 400 gr



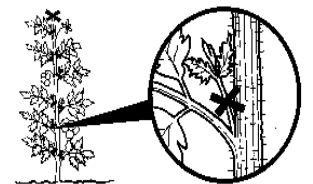
**Merveille des
marchés**, fruit 150 gr



Cornue des Andes,
Fruit 120 gr,
charnue

Plant de tomate :

Ébourgeonner aux entre nœuds en prenant soin de ne pas couper les fleurs, tuteurer sans couper la tête, le pied peut atteindre 1,5 à 2 m



Plants de fraise et de rhubarbe



Mara des bois fruit conique de petit calibre, goût de fraise des bois. Variété remontante, récolte en mai juin, puis après une période de repos en juillet août jusqu'au gelées. Variété précoce

Cirafine fruit allongé, rouge brillant. Très bonne qualité gustative. Variété remontante, récolte en mai juin, puis après une période de repos en juillet août

La **rhubarbe** se plante en mars-avril ou septembre-octobre, récolte la deuxième année, une en mai et une septembre, elle aime les terrains frais et drainés, elle supporte mal les fortes chaleurs, ainsi la mi-ombre lui convient bien

Flours annuelles hornementales



Lavatière à grande fleur
1 à 1,2 m de haut



Ipomée bleu azur
Grimpante, 2 m de haut



Ipomée rouge cardinale
Grimpante de 2 m de haut



Capucine rouge, grimpante

Plantes annuelles aromatiques, comestibles et médicinales

les aromatiques annuelles se plantent quand les gelées ne sont plus à craindre, prélever en coupant à 10 cm du sol en fonction des besoins, la plantes repousse sous 15 jours



Aneth 1,5 m de haut



Basilic grand vert



Basilic thai (goût cannelle cuisine asiatique)



Basilic pourpre

Coriandre Les feuilles se consomment fraîches pour parfumer les plats. Les graines se récoltent à maturité quand leur couleur tourne au beige, et sont utilisées en assaisonnement. S'utilise en association avec les carottes, il éloigne la mouche de la carotte.

Persil géant d'Italie Feuillage frisé à usage condimentaire et décoratif.
Persil frisé Feuillage simple, très parfumé et très productif.