

# 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](mailto:lechampdelair@hotmail.fr)**

## *Amis jardiniers,*

*La petite équipe du champ de l'air est heureuse de vous retrouver pour cette 6<sup>ème</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 savoureuse. 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



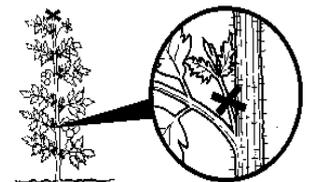
**Merveille des  
marchés**, fruit 150 gr



**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.