

Les Jardins
de la Sorcière

CATALOGUE DES PLANTS 2024





Les plants des Jardins de la Sorcière sont produits, au Loroux-Bottreau en Loire-Atlantique, à partir de graines locales et certifiées "Agriculture Biologique" (AB). De fait, ils sont également certifiés BIO par Ecocert.

La sorcière tient à respecter absolument le rythme naturel de ses jeunes pousses. Ainsi, leur développement n'est pas forcé (pas de serre chauffée) et ils ne reçoivent aucun traitement, chimique, bien sûr, mais également naturel à l'exception de croître dans un terreau adapté aux semis. Leur croissance est donc dépendante du rythme de la saison en court (chaleur, humidité, luminosité...).

Chaque plant s'épanouit avec un apport minimum en eau afin d'être habitué à avoir un peu soif ce qui lui donne d'avantage de résistance ensuite tout au long de l'année et une plus grande autonomie.

Une fois chez vous, maintenez ce rythme en ne les arrosant que lorsqu'ils ont vraiment soif. Des plants trop arrosés donnent des fruits ou des légumes gorgés d'eau ce qui leur fait perdre de la saveur.

De ce fait, les plants proposés sont plutôt rustiques. Ils sont également habitués au fur et à mesure de leur croissance à être à l'extérieur. L'objectif étant de les habituer au vent et à les aider à faire du tronc dès leur plus jeune âge.

Vous pourrez donc les installer en place dès la fin des gelées en restant vigilant tant que les "Saints de glace" ne sont pas passés (11-12-13 Mai).

Bonne culture !

1/ Les Tomates

Rose de Berne



Beaux fruits très goûtus de couleur rose. Leur chaire est charnue, sucrée et peut même aller jusqu'à se déchirer à cause du sucre.

Ananas Jaune



De gros fruits charnus de couleur jaune-orangé, peu de pépins. Une variété sucrée à la très bonne qualité gustative.

Andine de Fontenelles



Produit des tomates allongées et bien rouges. Leur chaire est charnue et contient peu de pépins. Cette variété résiste au cul noir.

1/ Les Tomates

Coeur de Boeuf Charbonneuse



Petite tomate cordiforme de couleur rouge légèrement foncé.

Une variété résistant bien aux maladies.

Un équilibre de saveurs à découvrir, il s'agit du coup de coeur de la sorcière



Noire de Crimée



D'excellents fruits rouge foncé.

Parfaits pour une salade.

Cette variété est très productive et peu fragile.

Cerise Black Cherry



Tomate cerise rouge foncé à noire de bonne taille.

Sa saveur légèrement acidulée mais sucrée est un régal à l'apéro!!

Très productive, elle continue de donner de beaux fruits même atteinte par le mildiou.

2/ Les Légumes

Courgette Black Beauty



Une variété de courgette productive de forme allongée à la couleur d'un vert prononcé et brillant.

Melon Cantaloup Charentais



Variété classique aux fruits bien ronds et verts légèrement côtelés.

Sa chair d'un orange intense est sucrée et ferme.

Un délice !

Concombre Marketmore



Produit abondamment des concombres très agréables au gout, semi-longs, légèrement épineux à la couleur vert foncé.

Il résiste à de nombreuses maladies.

2/ Les Légumes

Poivron Rosso Duermillia



On l'appelle aussi « Piment doux ». Ses fruits sont de forme allongée au goût sucré et doux. Il ne pique pas. Bonne conservation.

Piment Goria



Piment allongé bien connu, originaire du Sud-Ouest de la France. Assez fort, attention aux papilles!



3/ Les Courges

Potimarron Red Kury



Ses fruits orangés à rouges sont en forme de poire.

Bonne qualité gustative et (très) bonne conservation.

Buttercup



Plant donnant des fruits vert foncé, ronds et aplatis sur le dessus.

Se cuisine comme le potimarron, avec la peau. Sa chaire sucrée à d'excellentes qualités gustatives.

Elle est souvent considérée comme étant parmi les meilleures courges...

Jack "Be Little"



Une version miniature de la fameuse "Jack-O'-Lantern" que l'on décore à la fête de Samain (Halloween).

Une variété très productive aux petits fruits ronds et côtelés au goût très agréable.

Idéale à farcir en « cocotte ».

3/ Les Courges

Butternut



De gros fruits beiges à la forme allongée et avec un peu d'embompment au niveau des hanches ^^

Très doux au goût, contient peu de graines.





Les Jardins de la Sorcière

www.lesjardinsdelasorciere.fr



elo@lesjardinsdelasorciere.fr



07.67.61.68.64



facebook.com/lesjardinsdelasorciere



@lesjardinsdelasorciere/