

# LOGIKBIO



## CATALOGUE DES PLANTONS EN GOBETS



## DE NOTRE PROPRE PRODUCTION

*Création personnelle à partir de diverses connaissances empiriques et aussi celles tirées catalogues de notre fournisseur de semences Agrosemens. Photos personnelle.*

*Merci de respecter cette création et de ne la diffuser et exploiter qu'avec notre autorisation.*

*Ce catalogue est en perpétuel développement et renouvellement. Merci de votre compréhension.*

# PRINCIPES DE BASE

Repiquez en place quand les gelées ne sont plus à craindre et que les plants atteignent 12 à 15 cm dans un sol riche, meuble et sain. Arrosez dès que le plant est en place.

Distance : 70 cm entre les rangs et 50 cm sur la ligne à exposition ensoleillée, en respectant la phase lunaire et des planètes : tomates/poivrons/haricots/courgettes sont des végétaux fruits, basilic/choux/salades=feuille, radis/ail=racine.

Mettre les tuteurs et le gouttes à gouttes en place avant de commencer la plantation.

Arrosez abondamment au pied dès que la terre est sèche, pour éviter le développement de maladies. La régularité des arrosages est préférable à la plupart des cultures.

Vous pourrez récolter les tomates 5 mois après leur semis, et 2 mois après leur plantation, les poivrons, les aubergines et les courges ont eu besoins de 3 mois après leur plantation, et les salades, les courgettes et concombres d'un gros mois.

## TOMATES

*Associer la plantation des tomates à ail, capucine, maïs, œillet d'inde, persil, poivron, soucis. Eviter blette, pois.*



### **Doit-on enlever les gourmands des plants de tomates ?**

Les points de vue diffèrent sur la manière d'envisager la fameuse taille des tomates et chaque jardinier a des arguments pour justifier sa théorie. A la question "que faire ?" la réponse est des plus simples : ce que vous voulez !

La taille des tomates par ébourgeoisement n'est pas obligatoire, elle est destinée à augmenter le calibre des fruits, leur précocité et faciliter le travail de récolte.

Cette méthode possède néanmoins deux inconvénients : elle demande du temps et du discernement. En effet, la tête du plant de tomates n'est pas toujours facile à distinguer d'un rameau secondaire. De plus, supprimer les gourmands occasionne des plaies pour votre plant. Il est donc fortement recommandé de songer à aider à la cicatrisation par un poudrage de maerl ou badigeon d'argile verte.

Une autre vision consiste donc à ne pas tailler du tout et laisser à la plante son entier développement. Elle aura donc besoin de plus de place au jardin, soit 1 m entre chaque plant. Les fruits seront plus petits mais plus nombreux.

Une troisième solution reste la conduite sur deux brins. Après avoir pincé le pied à 20 cm du sol on ne garde que les deux brins qui se forment latéralement. Ensuite tous les gourmands sont supprimés.

### **Les ennemis de la tomate**

LOGIKBIO PRODUCTEUR BIO D'ŒUFS, PLANTES AROMATIQUES, PLANTS MARAICHERS, PETITS FRUITS ET SAFRAN.

04180 VILLENEUVE

06.24.85.62.96

sophie@logikbio.fr

Les principaux problèmes que l'on peut rencontrer avec la culture de tomates sont le mildiou et la nécrose apicale (cul noir).

Pour éviter le mildiou, la meilleure des solutions restera de protéger vos plants si vous résidez dans une région où la pluie est fréquente. Vous pouvez également réaliser un traitement à base de bouillie bordelaise. La nécrose apicale ou cul noir n'est pas une maladie. Il s'agit soit d'une teneur en calcium trop basse dans le sol soit une irrégularité dans les arrosages. Lorsque la plante manque d'eau elle fait moins de sève et la partie la plus éloignée de la tige mourra faute de nourriture.

**Arrosez donc de façon régulière, abondamment une à deux fois par semaine par exemple.**

## LES GROSSES TOMATES

### ➤ CŒUR DE BŒUF

TARDIVE

Calibre : 300g à 700g

Variété vigoureuse, chair tendre, peu de graines, remplissage entièrement le fruit. Très gros fruit rouge en forme de cœur de bœuf. Excellent goût !



### ➤ ANANAS

TARDIVE

Calibre 250g à 500g

Particulièrement parfumée, saveur incomparable, sucrée.

Couleur jaune à orange ferme, dense, juteuse, ressemble à une tranche d'ananas.



### ➤ ORANGE QUEEN

PRECOSE et PRODUCTIVE

Cette variété, parmi les plus appréciées des tomates orange, offre des fruits orange vif de 120 à 180 g, de type "chair de bœuf", moyennement côtelés. Leur chair est très ferme et juteuse.

La saveur est douce



### ➤ SAN MARZANO

MI SAISON

Variété productive, fruits allongés de 90 à 120 g.

Réputée pour la saveur de sa chair dense et ferme, comportant peu de graines et de jus.

Idéale en frais comme en cuisinée (tomates séchées, sauces).



La tomate San Marzano est originaire d'Italie où elle est toujours une référence, elle a même un AOC à Naples

**LOGIKBIO** PRODUCTEUR BIO D'ŒUFS, PLANTES AROMATIQUES, PLANTS MARAICHERS, PETITS FRUITS ET SAFRAN.

**04180 VILLENEUVE**

**06.24.85.62.96**

**sophie@logikbio.fr**



# LES TOMATES CERISES



## ➤ **CERISE LITTLE SWEET BABY**

PRECOSE et TRES PRODUCTIVE

Très petit fruit de 5 à 10g en très grande quantité, de juillet à décembre.

Chair douce plutôt sucrée et peau fine (ne supporte pas les excès d'arrosage sous peine d'éclatement)

## ➤ **RAISIN BLANC**

PRECOSE ET TRES PRODUCTIVE

Très petite tomate, douce, peau fine, idéal à l'apéritif



## ➤ **CERISE POIRE ROUGE ou JAUNE**

MI SAISON

Petit calibre en forme de poire, Très productive,

Fruit juteux et sucré, peau légèrement épaisse.

Variété naturellement résistante à la sécheresse et aux maladies



## ➤ **BLACK CHERRY** ou 'Cerise Noire

MI-SAISON et PRODUCTIVE

Rustique, peu sensible au mildiou.

Petits fruits pourpres à noirs, de 15 à 30 g, sont d'une saveur douce et sucrée.

La tomate Black cherry cerise noire est ferme, résiste bien à l'éclatement. Idéale en apéritif en mélange avec d'autres variétés de tomates cerise !

Calibre moyen, légèrement ovale, jaune vert rayé de vert, saveur douce, juteuse.

## ➤ **TOMATE CERISE ORANGE**

PRECOSE PRODUCTIVE

Calibre moyen, grande résistance à la sécheresse, fruit à saveur douce et sucrée, peau fine. Idéal en mélange apéritif.



## LES TOMATES COCKTAIL



### ➤ **OSUI BLUE**

TARDIVE

Ronde gros calibre pour une tomate cerise.

Saveur tomate rouge, peau ferme.

Très productive,,

### ➤ **LEMON TREE**

TARDIVE

Calibre cocktail, jaune et forme de citron

Chair ferme et peau épaisse.

Idéale en salade pour la couleur



### ➤ **SWEET CASSADY**

MI SAISON

Petite tomate allongée de 2,5 à 4 cm de longueur.

Couleur est rouge bariolée de jaune

Saveur est douce.



### ➤ **PECHE BLANCHE OU ROSE**

MI SAISON *ET RARE*

Tomate blanche type cocktail,

Peau très fine et duveteuse, comme la pêche.

Chair douce et sucrée.

Très productive





# LES PIMENTS

*Les piments apprécieront la cohabitation avec les autres solanacées : poivrons, tomates et l'aubergine.*

*Défavorable avec l'ail et les poireaux.*

**ATTENTION DE NE PAS PLANTER DES PIMENTS FORT A COTE DE PIMENTS DOUX AU RISQUE QU'ILS SOIENT TOUS FORT ;**

Force sur l'échelle de Scoville : Cette échelle graduée de 0 à 10 indique le degré de sensation piquante des piments.

Les piments aiment la chaleur, et poussent bien sur un sol riche et ensoleillé, à l'abri du vent et des courants d'air. Au début, il faut les arroser régulièrement surtout s'il fait très chaud, pour humidifier la terre. On commence à les récolter environ 3 mois après la plantation, avec une fréquence de deux fois par semaine.

## ➤ MARRON BONDAMANJAK 10/10

Le piment *bonda man jak* lui est si fort, qu'il est réputé pouvoir parfumer successivement 7 court-bouillon sans perdre de sa force !

Et pour ceux qui seraient intrigués par le nom *bonda man jak*, rassurez-vous, non ce n'est pas une insulte ! En fait "bonda" voulant dire "fesse" en créole, ce piment de par sa forme arrondie ferait référence au derrière bien bombé d'une certaine madame Jacques. Traduisez donc en français : piment fesse de madame Jacques. Ok ce n'est pas très élégant ni très fin, on l'accorde.



## ➤ PIMENT CERISE DE CALABRE 5/10

PRODUCTIF et MI SAISON

Piment doux rond d'Italie ou piment cerise

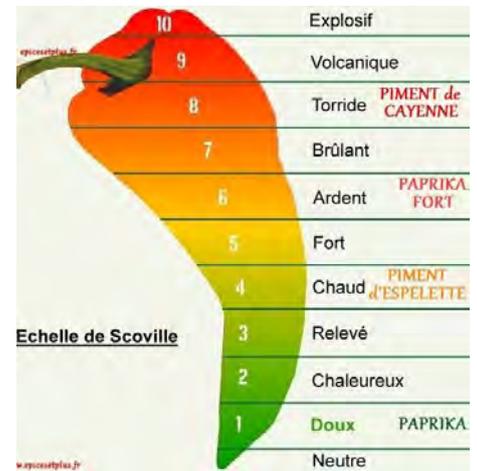
Arbustes de taille moyenne au port dressé, rustique.

Piment doux, diamètre de 4/5 cm, fruit à cueillir bien mur rouge foncé, **idéal pour farcir**



## ➤ SALSA force 1

Originaires d'Amérique du Sud. Variété mi-précoce produisant des fruits vert foncé puis rouge à maturité. Plante à la croissance vigoureuse atteignant entre 45 et 60cm de haut. Les fruits courts (entre 6 et 8 cm de long) sont très savoureux. C'est une variété dont la culture est longue et uniforme avec un bon potentiel de rendement. Il est possible de la cultiver en plein champ.





# LES POIVRONS

*Association favorable Aubergine et tomate. Défavorable ail et poireaux.*

*Plus il est arrosé plus il sera doux et gros. Aime beaucoup de chaleur et pas du tout le vent.*



## ➤ **POIVRON MARSEILLAIS**

MI SAISON

Chair fine et douce, vert en début de maturité et jaune à pleine maturité

Fruit se consommant plutôt cru dans les salades composées.

Ne pas planter à proximité de piment, car il deviendra aussi fort.

## ➤ **POIVRON CALIFORNIA WONDER ORANGE**

MI SAISON et BON RENDEMENT

Poivron de calibre moyen gros poids 150 à 350 g. à 4 lobes, vert puis orange à maturité,

Saveur sucré chair épaisse.

Poivron idéal pour les salades et à frire.

Rustique et productif.



## ➤ **POIVRON NEGRO DE VALLE**

MI SAISON

Variété originaire du Chihuahua au Mexique.

Fruit de type gousse allongé et effilée de +/- 12 cm de long pour 2 cm de diamètre.

Mûrit du vert au brun chocolat.

Légèrement piquant FORCE 2

Très utilisé séché pour l'assaisonnement, où il développe des arômes fruités.

Abondante production de saison sur un plant de +/- 1 mètre.



## ➤ **POIVRON LONG CORNE DE TAUREAU ou LIPARI**

TARDIF

Fruit long vert puis rouge à maturité

Récolte abondante, idéal pour farcir, chair très parfumée

Variété rustique





### ➤ **POIVRON ODA PETIT TRIANGLE VIOLET**

Variété polonaise très hâtive, aux fruits triangulaires de 70/90 grammes, à maturité pourpre violet, chair douce, juteuse et savoureuse. Bonne résistance, pour cultures sous abri et jardin.

## LES AUBERGINES



### ➤ **DOURGA**

TARDIVE

Chair douce, blanche, peau blanche fine, peu de graines.

Fruit allongé



### ➤ **BARBENTANE**

MI SAISON Longue violette foncée brillante

Très productive, 8 à 10 fruits par pied. Précoce

Cette très ancienne variété rustique, à croissance vigoureuse

## LES CUCURBITACEES

*Repiquer à exposition ensoleillée à la mi-mai à 1 m en tous sens pour les variétés non coureuses et de 1,20 m sur le rang et de 2 m entre les rangs pour les variétés coureuses. Arrosages conséquents. Apport de compost fortement conseillé.*

*ATTENTION AU MELANGE DE VARIETE ! 10M minimum ENTRE 2 VARIETES.*

### **COURGETTE**

#### ➤ **COURGETTES GOLD RUSH**

PRECOSE, Jaune longue, non coureuse, qualité gustative exceptionnelle.

#### ➤ **COURGETTE GENOVESE**

PRECOSE, fruit cylindrique, lisse, vert clair marbré de gris.

#### ➤ **COURGETTE VERTES DES MARAICHERS**

PRECOSE : classique long fruit, verte foncée, rustique

#### ➤ **COURGETTE ZUBODA**

PRECOSE : fruit allongé, vert marbres, entre nœuds court, bonne production en plein champs

#### ➤ **COURGETTE COCOZELLE**

PRECOSE Longue verte foncée rayées, se consomment jeunes offrant une chair délicate, savoureuse et très tendre.

LOGIKBIO PRODUCTEUR BIO D'ŒUFS, PLANTES AROMATIQUES, PLANTS MARAICHERS, PETITS FRUITS ET SAFRAN.

04180 VILLENEUVE

06.24.85.62.96

sophie@logikbio.fr



## CONCOMBRE

### ➤ BONO

PRECOSE : Fruit gros vert foncé court, plein champs et serre, résistant naturellement oïdium et mildiou

### ➤ TANJA

Type Hollandais : fruit demi long vert foncé peu d'épine, sans amertume plein champs.

### ➤ ROLLINSON'S TELEGRAPH

Fruit allongé «à l'anglaise» chair ferme et blanche, peu de graine, production 6 à 8 par pied.



## CORNICHON

### ➤ FIN DE MEAUX

Variété très productive, fruits cylindrique demi-long tendre peu d'épine.

## COURGE

### ➤ PATIDOU *Parfois appelée courge Sweet Dumpling.*



C'est une variété coureuse.

Elle produit une dizaine de fruits par pied, de 8 à 15 cm de diamètre sur 6 à 10 cm de haut, 200 à 600 g.

Chair orangée, très fine, ferme, sucrée, au délicieux goût de noisette.

Elle est aussi décorative que succulente.

Utilisations : crue : râpée en vinaigrette, cuite : purée, potage, bavarois, gâteau, tarte, confiture.

Période de plantation : Mai/juin Période de récolte/floraison : Aout septembre octobre

### ➤ PATISSON BLANC/ORANGE

C'est une variété non coureuse.

**Blanc** : Elle produit de nombreux fruits, de 12 à 25 cm de diamètre, de 1 à 2,5 kg. Chair blanche, épaisse, ferme, légèrement farineuse, peu sucrée avec un léger goût de fond d'artichaut.

**Orange** : Elle produit de nombreux fruits, de 20 cm de diamètre, de 1 à 2 kg.

Chair jaune foncé, épaisse, ferme, légèrement farineuse, peu sucrée avec un léger goût de fond d'artichaut. Parfum musqué.

Utilisations : Froid à la vinaigrette, frit, sauté, en lasagnes.

A récolter jeune pour consommer comme une courgette ou grosse pour conserver comme une courge.



### ➤ BUTTERNUT : noix de beurre

Variété précoce, fruit en forme de poire, environ 1.5kg, taillé à 4/5 fruits si terrain riche et arrosage conséquent. Chair dense et savoureuse gout de noix et fondante en cuisson.

Peau trop ferme pour être consommée, bonne conservation





## ➤ POTIMARRON

Variété coureuse.

La peau se consomme, ce n'est pas nécessaire de l'éplucher avant la cuisson.

Saveur douce et sucrée avec un léger goût de châtaigne.

Taillé la plante à 2 fruits maximum pour les avoir gros, environ 1.5kg. Tendence à creusé

## ➤ LITTLE JACK



Mini légume coureur

Saveur ressemblant au butternut, taille petite portion, plante grimpante, taillé à 4 fruits pour les avoir plus gros. Attention au croisement avec les autres

cucurbitacées.



## ➤ BLEU DE HONGRIE



Variété coureuse, taillé à 2 fruits pour les avoir de 3/4 kg, potiron gris bleu, sphérique, aplati à cotes peu marqué,

Peau épaisse ne se consommant pas. Chair épaisse, ferme couleur jaune d'or, savoureuse et peu sucrée fondante à la cuisson, goût entre potimarron et patate douce.

Bonne conservation.

## CUCURBITACEES « FRUIT »

*Replanter au jardin après que le risque de gelée soit écarté c'est à dire à la mi-mai. Espacez de 80 cm à 1 m entre chaque plant de cucurbitacée « fruit », dans du compost mur. Il appréciera un endroit chaud, une exposition bien ensoleillée, un sol riche et profond riche en potasse. N'hésitez pas à décompacter un peu la terre avant la plantation et à ajouter un peu de compost.*

*L'arrosage doit être régulier mais limité, inonder vos cultures diminuerait leurs qualités gustatives.*

*Ne pas mouiller le feuillage lors de l'arrosage sous peine de voir se développer de l'oïdium. Désherber les semaines suivant la plantation afin d'éviter la concurrence puis paillez quand la terre est bien chaude, fin juin-début juillet. Supprimer les feuilles qui masquent les fruits, en effet, les fruits doivent recevoir un maximum d'ensoleillement.*

*Placer des planches de bois ou des tuiles sous les fruits pour les protéger de l'humidité du sol et de façon à leur apporter un surplus de chaleur.*

## ➤ PASTEQUE LUNE ETOILE



Variété coureuse

Variété productive fruit ovale de 5 à 15kg, écorce verte foncée, constellée de petits points jaunes, chair rouge, juteuse, sucrée, d'excellente qualité gustative, feuillage tacheté.

LOGIKBIO PRODUCTEUR BIO D'ŒUFS, PLANTES AROMATIQUES, PLANTS MARAICHERS, PETITS FRUITS ET SAFRAN.

04180 VILLENEUVE

06.24.85.62.96

sophie@logikbio.fr

## ➤ PASTEQUE BELLES GRAINES



### **Citrulus lanatus 'Cekirdegi' - Pastèque**

Variété coureuse, tailler à 2/3 fruits, pour avoir des fruits de 2/3kg

Pastèque turque à fruit rond vert et à chair rouge, sucrée et juteuse.



**Curiosité:** graines dont l'épiderme craque en séchant ! "décorées".



## ➤ MELON CHARENTAIS

*Le melon charentais est la variété la plus consommée en France. Les fruits de cette variété peuvent atteindre près de 2 kg. Sa chair orange très sucrée, juteuse et parfumée en fait un fruit idéal pour l'été. Il peut être consommé à n'importe quel moment du repas et être servi seul ou accompagné d'autres produits.*

**Association au potager :** Au potager le melon s'entendra bien avec la plupart des légumes, sauf avec le concombre et les courges.

Tailler la tête est nécessaire dès que la plante a formé 4 ou 6 feuilles, on taille la tige principale : cela permet d'obtenir rapidement une bonne ramification et une plus grande fructification.

**Récolte:** Cueillez les fruits environ 2-3 mois après le repiquage au jardin. Tenez compte de sa couleur qui en général pâlit, de son pédoncule qui doit donner l'impression de commencer à se détacher sans effort. Vous sentirez également son parfum plus prononcé.

Ne le conserver pas au réfrigérateur qui casserait ses délicieux arômes. Les fruits bien mûrs se reconnaissent à leur petite crevasse sur le pourtour de la queue, signe que le melon va bientôt se détacher.

**Maladies:** Le melon est très sensible au mildiou des cucurbitacées, à la cladosporiose et à l'oïdium. Il est impératif d'éviter d'arroser le feuillage en fin de journée, surtout par temps chaud et humide (périodes orageuses estivales) car les contaminations de mildiou se produisent sur feuillage humide. En fin de saison vous pouvez installer sous chaque melon une tuile ou planche pour les protéger de l'humidité.

Les principaux ravageurs sont les pucerons et les mouches des semis. Pour éviter les attaques de mouche, planter lorsque les températures sont suffisamment élevées pour permettre une croissance rapide des plantes

# FRUITS

- **FRAISIERS :** Planter les fraisiers en sol neutre ou légèrement acide, riche en humus, à exposition ensoleillée. 4 à 6 plants / m<sup>2</sup>.



## **REMONTANT** : fructification de juin aux gelées:

**Mara des bois** : est une **variété productive, très remontante** fournissant des fruits très parfumés, au **goût de fraise des bois**. A déguster nature ou sur une tarte pour profiter au mieux de son parfum exceptionnel. Facile à cultiver, cette variété plusieurs fois primée est devenue un grand classique au succès jamais démenti. Plantation de préférence à l'automne ou au printemps pour une **récolte continue de juin aux gelées**.

**Charlotte** : variété **vigoureuse et rustique**. Fruit cordiforme, rouge sang, ferme et brillant. Goût sucré peu acide avec **une forte note de fraise des bois**. Des fraises de très bonne conservation, avec un **calibre et une cueillette élevés**.

**FRAISIERS DE PRINTEMPS** : 1 grosse fructification en mai/juin Productivité en culture optimale 400gr / 20 Plants)

**Gariguette** : Précoce. Fruits rouge orangé de taille moyenne. Production importante de mai à juin. Chair ferme, parfumée et modérément acidulée. Un grand classique. (

**Ciflorette** : **précoce, la fraise haut de gamme**, variété vigoureuse, aux fruits allongés, de coloration rouge orangé brillant, d'excellente qualité gustative, comparable et même supérieure à GARIGUETTE, production importante.

➤ **MURE RONCE**: mure de culture, gros fruit juteux et doux à maturité, plante sans épine

**Variété THORNLESS EVERGREEN'** : feuillage semi-persistant décoratif, sans épines, fruits moyens très parfumés ; L'entretien est minime, la fertilisation peut se limiter à un apport de compost à l'automne, au pied de l'arbuste. Taillez chaque année, en hiver : coupez au ras du sol les branches ayant déjà donné des fruits, et conservez 5 ou 6 branches de l'année pour la fructification de l'année suivante.

Le mûrier-ronce est peu sujet aux maladies et aux ravageurs. Il peut cependant subir des attaques de botrytis, de ver de la framboise, de pucerons et de phytopte de la ronce.

➤ **FRAMBOISIERS REMONTANTS : Variété HERITAGE** : Forte productivité d'août aux premières gelées. à forte vigueur, cannes épineuses solides. Fruits moyens arrondis, fermes, faciles à détacher, riches en sucre et matière sèche, saveur sucrée. Très bonne tenue en congélation.



Planter de préférence dans une terre fraîche à exposition ensoleillée, en région chaude une situation à mi-ombre est préférable. Planter dès la fin de l'automne jusqu'au printemps soit en buisson isolé soit à 60 cm de distance en rangs espacés de 1,50 m environ. Dans ce cas, il est conseillé de les guider le long de fils de fer tendus sur des pieux à la manière de la vigne.

**Entretien** : Désherber les framboisiers durant les deux premières années. Arrosages très réguliers durant la première année.



**Taille des framboisiers remontants** : En août, supprimer les pousses faibles et les parties des rameaux ayant fructifié. Puis, en septembre-octobre, supprimer les extrémités des rameaux ayant fructifié tardivement. La première fructification se produira sur ces rameaux dès le mois d'août suivant.

*Les feuilles des framboisiers deviennent marron, tâchées, sèches à l'automne, il s'agit du cycle naturel du framboisier.*

Les framboisiers durci leurs bois et leurs bourgeons pour passer l'hiver, les feuilles sont soumises aux attaques de champignons et finiront par tomber. Il s'agit du cycle tout à fait naturel des petits fruits à cette période et qui n'aura aucune incidence sur la bonne santé des plants qui reprendront leur végétation au printemps suivant.

# VARIETES ORIGINALES



## ➤ **Gombo/ quiabo**

Nom Latin Hibiscus esculents . Plante annuelle sans épine de 1 à 1.5 m de hauteur qui produit de nombreux fruits en forme de gousses de 15-18 cm à maturité, anguleuses de 3 cm de diamètre.

Ces jeunes fruits, coupés en rondelles, se consomment crus ou cuits, comme légume et condiment, notamment dans la cuisine d'Amérique latine, créole, africaine et japonaise.

Sa saveur est proche de celle de l'aubergine. Ils contiennent une substance mucilagineuse qui

permet d'épaissir les potages, sauces et ragôts.

Transplantez au jardin à exposition ensoleillée dans un sol humide et riche en compost en même temps que les cucurbitacées vers la mi-juin en espaçant les plants de 60 à 90 cm.

Une transplantation trop hâtive est inutile car les nuits sont encore trop fraîches.

Arrosages abondant.

Vous pourrez récolter de juillet à octobre. Cueillez chaque jour les gombo et enlevez les vieilles gousses pour que le plant continue à produire.

Conservez pas plus de deux jours au réfrigérateur sans les laver.



## ➤ **MAÏS**



Variété de consommation humaine, Saveur sucrée.

Ramasser jeune se consomme cuit à l'eau ou la vapeur, à maturité se consomme en popcorn ou concassé en polenta ou farine.

Récolte : septembre à novembre

Pour savoir si le maïs est mûr, prélevez quelques grains sur un épi. S'ils sont légèrement laiteux lorsque vous les écrasez, alors il est prêt à être récolté.



# LES HERBES

## ANNUELLES COMESTIBLES

**PERSIL** : nécessite un arrosage régulier et abondant.

plat : Grandes feuilles plates sur des tiges fortes, croissance rapide, très parfumée, arrosage régulier et modéré, rustique.

Frisé ou mousse : Variété vigoureuse, bonne résistance à la montée en graines, très décoratif et goûteux.

**BASILIC** : la culture se fait en plein champs, idéalement entre les plants de tomates, il convient au même arrosage.

Genovese : Grande feuille : Hauteur 50cm, vert foncé brillant, grande et large, très productif, port buissonnant, très parfumé a la propriété d'ouvrir l'appétit.

Petite feuille ou Marseillais : Feuille petite, moyenne, vert clair, culture en pot toléré, port plus compact que le grand, très aromatique et plus fin. Utilisé pour l'huile essentielle.

Citron : Feuillage vert clair à la saveur citronnée, hauteur 50cm. tendance à grainer

Pourpre : Plante érigée de 45cm, feuillage pourpre et dentelé et fleurs rosés, vigoureux, très parfumé, légèrement poivré.

Thaï : port buissonnant et droit, fleur mauve, saveur réglissée.

TULSI : sacré : Basilic à feuilles vertes, au port buissonnant et compact. Les fleurs sont violettes et blanches. Utilisé en Inde depuis des siècles, notamment en médecine ayurveda, comme détoxifiant anti-stress, anti-infectieux, anti-inflammatoire... On l'utilisera donc préférentiellement en infusions pour toutes ses vertus.

**CIBOULETTE** : culture en plein soleil, ne nécessite pas beaucoup d'arrosage. Peut être mené en vivace.

Croissance vigoureuse et régulière, tiges élancée et rigide. Très aromatique en frais uniquement.

**CORIANDRE** : nécessite un arrosage régulier.

Les feuilles comme les graines se consomment, feuillage abondant, ciselé, vert foncé très parfumé.

BOURRACHE : herbacée annuelle, peut atteindre 1 m de haut, feuilles grandes, ovales et velues. Fleur bleu violet, fourches, et groupée en bouquet. Consomme jeunes pousses, feuilles crues hachée comme condiment des salades, et cuite comme des épinards, fleurs en décor.

## VIVACES AROMATIQUES

**ROMARIN** : toujours vert. Buisson très touffu, rameaux pouvant atteindre 2m, feuilles étroites et allongées et épaisses. Dessus grisâtre et dessous légèrement, duveteux. Fleurs bleu pâle en bouquet aux aisselles des feuilles. Fleurie 2 fois par an en Provence. Utilise pour parfumer les grillades en aromates, entre dans la composition des herbes de Provence.

**SARRIETTE** : herbacée, 20 cm de haut, tiges ligneuses, étalées, très ramifiées. Feuilles opposées, petites, étroites, coriaces, vertes luisantes. Fleurs petites et violacées, rassemblées par 3 à l'aisselles des feuilles supérieures. Pousse à l'abri des passages. Consommation fraîche sur le fromage de chèvre et sèches en aromate et infusions

**THYM** : petit buisson de 10 à 20 cm de hauteur, nombreuses tiges à section quadrangulaires, rampantes. Feuilles persistantes, petites, étroites enroulées sur les bords, vertes dessus et grisâtres dessous. Fleurs rose pourpre réunies en épis au sommet des tiges. Pousse sur terre arides. La plante préférée des Provençaux. Consomme fraîche ou sèche, dans tous les plats de la région et souvent avec l'agneau. Et en infusion.

**THYM CITRON** : feuilles rondes, vertes claire gout citronnée

LOGIKBIO PRODUCTEUR BIO D'ŒUFS, PLANTES AROMATIQUES, PLANTS MARAICHERS, PETITS FRUITS ET SAFRAN.

04180 VILLENEUVE

06.24.85.62.96

sophie@logikbio.fr



