

Variétés

remarques

Les variétés marquées en **rouges** sont perpétuelles. les variétés marquées en **vert** se ressèment spontanément, les marques ● signalent une variété indispensable dans un potager

Légumes racines

- **Asperge (Asparagus officinalis)**

Betterave Rouge 'Plate d'Egypte' (Beta Vulgaris L. Var. Conditiva Alef)

Carottes

Celeris rave, ache des marais (Apium graveolens L)

Choux rave (Brassica oleracea L. var. Gongyloides)

- **Maca, ginseng péruvien, chichicara, januckara (Lepidium meyenii Walpers)**

Lire : http://bdpalsace.fr/tiki-read_article.php?articleId=89

Pour détoxification du mercure

bisannuelle. Hybridation Bette/betterave mais 1ère génération identique.

1gr/m2 - Ecarter le broyat, semer, recouvrir de 2 à 4 doigts de paille

bisannuelle.

bisannuelle. Forme de nombreuses excroissances sur les racines précédentes.

Ce tubercule est l'une des très rares plantes à pouvoir survivre dans les conditions climatiques extrêmes qui sévissent sur les hauts plateaux des Andes : soleil implacable et températures élevées le jour, gel intense la nuit, vents violents et soutenus qui dessèchent la plupart des végétaux et causent une importante érosion des sols, créant de ce fait des conditions semi-désertiques.

La valeur nutritionnelle de la racine de maca séchée est élevée, semblable à celle de céréales comme le riz et blé. La composition moyenne est: 60-75 % glucides, 10-14 % protides, 8,5 % fibres et 2,2 % lipides. La maca est riche en calcium et potassium (à faible teneur en sodium), et contient des oligo-éléments essentiels : fer, iode, cuivre, manganèse et zinc ainsi que des acide gras: Acide alpha-linolénique, acide palmitique et acide oléique, et 19 acides aminés.

Les racines de cette plante ont différentes couleurs, la plus favorisée étant la couleur crème car cette racine a un goût très sucré. Le maca de couleur noir est celui qui fournit le plus d'énergie et le plus d'endurance, et il a un goût à la fois sucré et amer. La racine rouge est également largement commercialisée. Certaines racines ont une odeur de caramel, d'autres une odeur de wasabi ou de moutarde.

Le maca se prépare et se consomme de nombreuses façons. Le plus souvent, la poudre est mise à bouillir et produit un liquide épais et sucrée qui est ensuite mixé avec du lait pour obtenir un porridge. La poudre s'emploie aussi dans la fabrication des confitures, des cakes, des crêpes, des chips, des biscuits et du pain en la mélangeant avec de la farine ou en l'utilisant simplement en remplacement de la farine. Pour les plus expérimentateurs d'entre vous, la poudre peut être fermentée pour produire une bière connue sous le nom de chicha de maca. Sinon, un jus de maca peut être facilement préparé avec de la poudre et de l'eau bien froide. Le jus de maca peut se mixer avec d'autres fruits pour faire un smoothie. Il se boit comme un thé traditionnel en faisant infuser la poudre dans l'eau bouillante. Enfin, il peut se substituer au lait dans les céréales le matin.

Navets (Brassica rapa L. Subsp)

- **Noix de terre (apios americana)**

annuelle ou bisannuelle. Semis directe uniquement.

liane comme une glycine naine. Envahissant. Les haricots se mangent mais dans ce cas il faut choisir l'apios pricenea. Récolte tous les 3 ans. Bulbes parfumés à la noisette amande. Produit 30 tubercules/ans jusqu'à 1,20 m autour du bulbe mère. Contient trois fois plus de protéine que la pomme de terre. L'espèce a été l'une des plus importantes plantes alimentaires des Amérindiens d'Amérique du Nord avant l'arrivée des Européens qui l'ont eux-mêmes beaucoup consommé. Ses tubercules poussent en effet facilement en bonne quantité (plus de 2 kg par plant) et sont disponibles tout au long de l'année sans effort particulier puisqu'ils poussent proches de la surface du sol. Prendre les variétés sélectionnées de préférence. Les tubercules seront pelés s'ils sont cuits au four ou en friture. S'ils sont bouillis ce n'est pas la peine car la peau s'enlève alors facilement. Avec ce dernier mode de cuisson il est possible de les conserver plusieurs années en les faisant ensuite sécher, enfilés sur une cordelette, jusqu'à ce qu'il soient complètement dur. Il suffit alors de les faire tremper dans l'eau deux jours pour pouvoir à nouveau les consommer.

Culture : Enterrer les noix en terre sous 1 cm ou 30 cm de terre (riche de préférence mais aussi argileuse, acide ou sableuse). Le réseau racinaire se développera dans toutes les directions. J'ai déjà eu des noix grosses comme un petit poing qui ont passé l'hiver en affleurant à peine la surface. C'est donc très résistant en Alsace.

Il est intéressant de décompacter au maximum la terre préalablement car cela permet de récolter les noix de terre d'un seul coup et sans outils en tirant sur la racine le long de laquelle les nodosités se développent.

La partie aérienne de la noix de terre monte jusqu'à 4 ou 5 m de hauteur et apprécie le soleil. Comme la feuillaison est assez tardive m'en sert pour ombrager le coté sud des serres d'été.

Contrairement aux vignes et kiwis qui étouffent les grands végétaux à terme, et ne se récoltent pas bien en hauteur dans les branchages, on peut très bien cultiver les noix de terre en les faisant faire monter sur les buissons, des arbres ou des grillages très hauts car la récolte de la plante se fait dans le sol et son feuillage n'est pas trop dense pour son hôte-support.

Comme cette partie aérienne est annuelle il vaut mieux repérer où on a planté les noix pour éviter d'avoir à fouiller tout le jardin à la recherche des noix en hiver. Attention on oublie toujours des petites noix qui repartiront l'année suivante. Il vaut mieux donc en mettre là où on peut les laisser se développer de nombreuses années.

Les noix de terre étant une fabacée, elle fixent l'azote de l'atmosphère dans le sol. Il faut donc les associer systématiquement à des cultures qui en bénéficieront ! Exit donc la monoculture de noix.

La récolte des noix peut se faire dès l'année suivant mais on dit qu'elles se récoltent en bonne quantité qu'après 3 ou 4 ans. La production est d'un demi-kilo par an et par noix plantée, soit la moitié de la pomme de terre

Ne pas espérer récolter de fruits (et non des nodosités racinaires) car la belle saison n'est pas assez longue en Alsace pour leur permettre d'arriver à maturité.

- + ● **Persil à racine de Berlin, Persil tubéreux (Petroselinum sativum)**

- **Pommes de terre 'ratte du Touquet' (Solanum tuberosum)**

Radis japonais "red meat"

Radis roses (petits)

Radis noirs

Planter à la floraison du lilas

non piquant

Légumes fruits

- Aubergines

Amarante

l'amarante pousse bien sur des sols pauvres et infertiles est qu'elle a des racines profondes qui peuvent aller chercher l'eau et les éléments nutritifs loin sous la terre.

une bonne façon de semer les graines: pour commencer, mélangez les graines avec du sable. Puis versez le mélange de graines et de sable dans un sillon très peu profond en forme de V.

pas à être renouvelée car l'amarante se ressème abondamment. Elles sont toutes comestibles.

- Concombre Soo Yoh Long

- Courgettes non rampante

- + ● **Fraises des bois "Reine des Vallées"**

Mais doux

- + ● Melothrie, (Melothria scabra, petits concombres de salade ou à confire)

Excellent concombre à la peau très fine de 30 - 40 cm de longueur. Très facile à digérer. Peu d'amertume. Peu de graines. Grande adaptabilité à de nombreuses conditions climatiques. Variété très productive même dans des conditions tropicales. Croissance: 61 jours. Bonne productivité. Tuteurage conseillé. Planter 6 pieds de concombres pour la consommation d'une famille.

Prévoir 2 plants pour sécher les fruits et produire des courgettes mures à conserver tout l'hiver

il est conseillé de faire germer les grains de maïs en godet, à raison de 3 ou 4 graines par pot, mélangées avec du simple terreau

De semis, c'est à dire fin et drainant,

Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=93

1) grande rusticité,

2) très longue période de production : la fructification s'étale jusque fin novembre, et les fruits se conservent frais en cuisine jusque mi décembre. A cette saison il n'y a depuis longtemps plus aucun autre représentant des cucurbitaceae au jardin. Selon les années la production est deux fois, voir trois fois plus longue que les autres concombres.

3) goût de concombre légèrement plus prononcé

4) bonne conservation après cueillette : une à deux semaines l'air libre

5) plus simple et moins long à préparer qu'un gros concombre malgré sa petite taille : pas besoin de le faire dégorger ni de l'éplucher.

- Potimaron (petits, au goût de châtaigne)

- Tournesol titan

Variété spectaculaire de tournesol géant pouvant atteindre les quatre mètres de hauteur et produisant des fleurs énormes de couleur jaune. Certains capitules peuvent atteindre 60 cm de diamètre ! Ils sont de couleur jaune. Croissance: 75 jours.

semier dès mars des graines entières, en godet, à repiquer plus tard. Il faut au moins 8° au sol pour assurer la levée du tournesol. Donc attendre la mi-avril pour un semis en pleine terre. A enterrer de 3 à 4 cm

Légumineuses

- **Fèves aguadulce, variétés précoces et tardives**

Fixe l'azote de l'air. A semer en poquets (7 grains ds 1 cercle de 20cm de diam.) au 15/10. Etêter lorsque les pucerons arrivent. Récolte en mai lorsque les grains sont à 1/2 développés pour être mangés à la "croque au sel" avec du beurre en hors-d'oeuvre,

Ou cuites en purée ou en potage. Compter 3 x 200 g de graines semés 3 x par an pour un potager.

Simplement poser les graines de fèves sur la terre et recouvrir de 3 doigts de broyat. Pas de paille qui garde trop l'humidité, la fève Pousse trop vite, excès de sève en haut de la plante qui attire les pucerons.

<ul style="list-style-type: none"> - ● Haricots à rame (Phaseolus vulgaris L.) - ● Haricots à rame Crochet de Savoie (Phaseolus vulgaris L.) - ● Haricots à rame Orteils de pêcheurs, "Artias d'précheu" - "Artios du prékeu" - "Artcha de précheu" 	<p>le rendement des haricots à rames , par rapport aux nains, est très nettement supérieur! la culture s'étale jusqu'à septembre.. Tuteurs de 2 à 3 m tous les 50 à 60 cm, non lisses, avec liens horizontaux. Pas besoin de ressemer pendant la production. Compter 2 plates/Bandes de 3ml pour alimenter 1 famille de 4 personnes pendant toute la belle saison et quelques conserves. Re-semer début août.</p> <p>haricot rame très intéressant pour le jardinier amateur : de fort développement avec beaucoup de feuilles (ça embête le professionnel, mais l'amateur s'en moque) il produit de façon échelonnée des gousses qu'on peut consommer en filet, en mange tout (il n'y a pas de fils) et aussi en grains. On le cueille au fur et à mesure des besoins, c'est idéal.</p> <p>Ancienne variété de haricot ramant de 2m50 à 4 m, à écosser à très gros grains blancs. Les plus gros haricots blancs cultivés en Europe ! Gousses longues de 20 à 25 cm contenant 4 à 5 grains. Chair tendre et onctueuse. Semis de mai à fin juin, en sol profond, frais, riche en humus. Exposition très ensoleillée. Levée en dix jours. 2 fois moins productif que des haricots à rame mais offre une source de protéine délicieuse pour la période hivernale. Récolte de juillet à octobre - novembre et jusqu'aux gelées. Idéal dans les potages. En fonction des zones de culture, et dans des conditions optimum, ce haricot à écosser est une plante liane qui peut pousser jusqu'à 6 à 7 mètres, vivace, qui repousse spontanément. En restant sur pied, il est résistant jusqu'à - 15°C (constaté chez moi en Alsace). Les racines sont gélives à - 5°C à protéger si l'on veut préserver sa capacité à être vivace. Compter minimum 10 ml de plates-bandes pour alimenter 1 famille de 4 personnes et avoir des haricots secs pendant l'hiver. Planter très tôt, récoltes jusqu'avant les gelées. Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=123</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ● Lupin blanc, Tremçoçs (Lupinus albus) 	<p>période optimale de semis entre le 15 Octobre et le 15 Novembre. Les semis peuvent éventuellement s'étendre jusqu'au 15 Décembre, Mais les semis précoces donnent en général les meilleurs rendements. Les écartements entre lignes peuvent être de 17,5 cm. La récolte des graines se fait quand les gousses du bas sont mûres, en général au mois de Mai. Volaille: Pour avoir des performances similaires à celles des tourteaux, il est préférable que le taux d'incorporation des grains de lupin Ne dépasse pas 20% de la ration totale (en matière sèche). En plus de la production de graines, le lupin peut être aussi utilisé pour la production de fourrage.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ● Poids sucrés à grain ridés, vada ou téléphone (Pisum sativum) 	<p>La meilleure qualité gustative, nettement plus sucrés avec des grains plus gros qui restent tendres plus longtemps. Moins adaptés à la culture précoce, ils résistent par contre mieux à la chaleur. Pas d'excès d'eau. Semer mi- février en godet. Récolte juillet et août</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● physalis du Pérou, coqueret du Pérou (Physalis edulis ou P. Peruviana) 	<p>Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=79 Fruit : petite baie fondante jaune orangé de la grosseur d'une mirabelle contenue dans une enveloppe en papier en forme de lanterne. Sa saveur sucrée et acidulée rappelle simultanément celle de la noix de coco, de l'ananas, de la mangue, de la groseille et de la tomate. Se conserve jusqu'en mars. Les fruits qui sont prêts à être consommés dégagent un fort parfum. La variété à petits fruits de 14mm de diamètre semble être la plus parfumée. Celle de 20 mm est très bonne aussi mais moins parfumée. Les fruits pas complètement mûrs ont un léger goût d'eau de javel. Le premier physalis aurait été consommé au 1er siècle après JC. Aujourd'hui, il existe près d'une centaine de physalis comestibles. Ces espèces furent sans doute cultivées par les hommes du Néolithique, premiers paysans d'Europe car des milliers de graines furent identifiées dans des sites lacustres du Jura (- 4000 à- 2000 av. JC).</p>
<p>Poivrons</p> <ul style="list-style-type: none"> + ● Piment petit bec, Pimenta Biquinho, Pimenta De Bico, Chupetinha, Chupetinho, Little-Beak pepper (Capsicum chinense) + ● Piments végétariens, sweet datli (capsium frutescens) + Poivron doux Jimmy Nardello + Poivron doux Doe Hill - Melon petit gris de Rennes - ● Melon Vert Olive d'hiver 	<p>Cive à feuilles cylindriques creuses, longues et épaisses, à fort goût d'oignon. 30 cm de haut Le port est un petit peu moins dressé et régulier</p> <p>Très petit piment peu piquant, très parfumé (plus que le piment végétarien), très productif, donc particulièrement adapté À la production dans l'est de la France si cultivé dès février en pot. Tardif:supérieur à 90 jours</p> <p>Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=81 Attention les graines peuvent mettre 3 ou 4 mois pour germer. S'il n'y avait qu'un seul poivron à cultiver ce serait sans conteste le piment végétarien qui ne pique pas du tout, et qui n'a de végétarien Que son nom créole.</p> <p>Poivron doux et parfumé qui est en train de conquérir le monde de la gastronomie. Meilleur que le poivron doux des Landes : plus goûteux et plus productif. Il est très goûteux, renferme un parfum de "boucané", et bien qu'on puisse l'utiliser en salade il révélera tout son goût à la friture (si légèrement caramélisé). Fruits: 20-30 cm de long. Plants: 60 cm de haut. Environ 80 jours à maturité, À partir de la transplantation. Il peut se sécher en chapelet comme les Gorria (Espelette), ou se congeler (après avoir ôté les graines et la queue). Pour une grosse production il ne faut pas trop les arroser</p> <p>sans contredit l'un des meilleurs poivrons: à la fois pour sa production, sa précocité, ainsi que la qualité, l'apparence et la saveur de ses fruits. Chair épaisse, croustillante et très sucrée, avec un superbe fruité. Les premiers poivrons sont mûrs vers le 25 juillet et la récolte se poursuit ensuite jusqu'en fin de saison. Hâtif: environ 60 jours.</p> <p>Melon sucrin. Fruits denses d'1 kg, chair orangée excellente, variété adaptée aux climats plus frais, précoce, productive, parfumée</p> <p>C'est un melon qui peut se conserver jusqu'en février. La chair est de couleur rouge pâle, assez épaisse, très sucrée, juteuse. Le fruit est oblong. Son épiderme est légèrement ridé, de couleur vert foncé plus ou moins bronzé à maturité. Elle est également appelée "Napoletano Verde Tardivo", "Tendal Verde", "Valenciano Tardivo", "Vert de Noël" et "Green Olive Netted".</p>
<p>Tomates</p> <ul style="list-style-type: none"> + ● Tomates green velvet (grosse) + Tomate Edouard très précoces (moyenne) résistante aux maladies + ● Tomate northern light (grosse) + ● Tomate olivette, Résistante aux maladies <p>Tomate Matt's Wild Cherry précoces & tardives (cerises) Résistante aux maladies Tomate Petit Moineau</p>	<p>Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=109 Enterrer le plant de 20-25 cm car il fait jusqu'à 3 rangées de racines. Pour les tomates 38cm de broyat. Elles montent à 2m. Quand on n'a pas mis de paille au pied des tomates, elles ont le "cul brûlé".</p> <p>Excellente saveur : pas épicée comme beaucoup de vertes, mais plutôt sucrée et un peu acidulée. Se pèle sans être blanchie. Planter 50 pieds de tomate pour alimenter 1 famille de 4 personnes pendant la belle saison + 4 conserves de sauce. semer fin février, repiquer mi mai (saints de glace) 42 à 55 jours (une des plus précoces)</p> <p>Spectaculaire tomate jaune et orange possédant une saveur fruitée intense. Très bonne productivité ,variété bicoloré idéal pour les régions froides ou à saison courte.Fruits de gros calibre. Maturité hâtive :55 à 65 jours.</p> <p>La tomate la plus goûteuse que je connaisse, pas acide. Se conserve très bien. Cueillir les fruits verts juste avant les gelées pour un murissement à la cave jusqu'en novembre. C'est la seule tomate qui garde du goût après le mois d'août.</p> <p>semier fin février, repiquer mi mai (saints de glace) 65 à 85 jours. Originaire du Mexique où elle fût découverte à l'état sauvage. Buisson sans taille. A planter entre les autres plants de tomate et laisser courir au sol. Un des tomates des plus sucrées. la plus résistante des tomates. Plant couvrant jusqu'à 5 m² au sol si non tuteuré</p>
<p>Légumes fleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> - capucine - Champignons shitake - Champignons pleurotes ● Chardon Marie (Silybum marianum) ● Chrysanthème Chop Suey ● hémérocalles (Hemerocallis) var. Exalted Ruler, Corky, Dance on a Moonbeam, Bite Me, helen Shooter, Louis the Sixteenth, etc ● onagre de Lamarck (Oenothera glazoviana) ● Rosa X centifolia "Fantin Latour" (fleurs et boutons comestibles) ● Rosa damascena trigentipetala (fleurs et boutons comestibles) ● Rosa gallica (fleurs et boutons comestibles) - Soucis <p>Légumes feuilles</p>	<p>près haricots, courges, roses</p> <p>sur bois de chêne diamètre 7 à 15 cm. Production pendant 7 ans</p> <p>sur bois de bouleau diamètre 7 à 15 cm</p> <p>Tout se mange : les jeunes feuilles se consomment crues en salade ou cuites comme des épinards . Couper au moins 5 grandes feuilles, les laisser se ramollir pour découper-jeter les contours épineux, mais on garde les côtes centrales qui ont goût de cardon. On ne fait bouillir ni les feuilles ni les côtes, on coupe tout en morceaux et on les met à cuire directement dans un fond d'huile d'olive puis dès qu'elles sont dorées, on ajoute de l'ail haché, les réceptacles précédemment bouillis et du thym. Enfin, on baisse le feu, on ajoute un peu d'eau et on laisse cuire une vingtaine de minutes à tout petit feu en rajoutant souvent de l'eau. Lieux secs et ensoleillés, souvent sur sol acide, bien drainé. Tolère la sécheresse. Semer en pleine terre car les graines lèvent en 2 à 3 jours et poussent très vite.</p> <p>Forme de Laitue chinoise, c'est un Chrysanthème dont les feuilles comme les fleurs sont comestibles. Son feuillage très fin est apprécié pour son parfum aromatique.</p> <p>Lire : http://bdpalsace.fr/tiki-read_article.php?articleId=48 Les fleurs, les feuilles de moins de 20 cm et les racines tubéreuse sont comestibles crues ou cuites comme la pomme de terre.</p> <p>Mais ce sont surtout les fleurs qui sont appréciées en cuisine, car se renouvelant en quantité tous les jours pendant plusieurs mois de l'année La durée de floraison varie selon chaque variété, en moyenne la floraison dure environ un mois ; certaines variétés fleurissent jusqu'à six semaines tandis que d'autres un peu moins qu'un mois. Elles sont grandes, croquantes, parfumées et légèrement sucrées. Bien meilleur que les capucines, lys et roses trémières.</p> <p>Ces plantes sont quasiment increvables, empêchant toute concurrence avec leur réseau racinaire serré. Pousse sans aucun soin ni arrosage dans le sable aussi bien que dans les sols argileux. Forme après quelques années des plaques compactes de 1 m².</p> <p>La variété commune fulva (http://mesailleurs.files.wordpress.com/2009/06/hemerocalle00_1024.jpg) est peu savoureuse, et se conserve ma</p> <p>Bisannuelle. Fleures délicates et parfumées. Les diverses parties de l'onagre peuvent avoir tendance à irriter la gorge, même cuites, lorsqu'on les consomme seules. Il est toujours préférable de les mélanger avec d'autres végétaux. Récolte des pétales pour sirops et confitures récolte des pétales pour sirops et confitures récolte des pétales pour sirops et confitures. Ces rosiers ont la particularité d'avoir une floraison très courte avec une forte production de pétales. Les confitures ainsi produites, plus exactement les gelées, sont extrêmement parfumées, voir trop pour les non initiés. info@roses-anciennes-eve.com</p> <p>près tomates et pommes de terres</p> <p style="text-align: right;">germination rapide</p>

amarante

- Angélique des jardins (*Angelica archangelica*)

● Arroche rouge

● Bette.

● Cardon Argenté de Plainpalais, Carde, Cardonette, Cardon d'Espagne (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus*)

● Céleri à couper Pipe Creuse de Malines

+ ● Consoude stérile de Russie, Bocking 4

+ ● Consoude stérile de Russie, Bocking 14

● Chardon Marie (*Silybum marianum*)

● Chénopode Bon-Henry (*Chenopodium bonus-henricus*)

+ ● Epinard perpétuel, oseille epinard, patienta, patience des jardins, pabelle, chou de paris, épinard immortel, grande patience, patience des moines, (*rumex patientia*)

● Hémérocalle (*Hemerocallis*) var. Exalted Ruler, Corky, Dance on a Moonbeam, Bite Me, helen Shooter, Louis the Sixteenth, etc

● Hostas

+ ● Liser d'eau (*Ipomoea aquatica*)

+ ● Poireau perpétuel d'été (*Allium ampeloprasum*), ail d'orient, ail éléphant

+ ● Poireau perpétuel d'hiver, poireau des vignes (*Allium ampeloprasum*)

+ ● Rhubarbe (*Rheum rhabarbarum*)

Choux :

- ● Chou Branchu de Daubenton, Carambie (*Brassica oleracea*)

● Crambe maritime, chou maritime, Crambe maritima

- Crambé de Tartarie (*Crambe tatarica*)

L'amarante pousse bien sur des sols pauvres et infertiles est qu'elle a des racines profondes qui peuvent aller chercher l'eau et les éléments nutritifs loin sous la terre.

une bonne façon de semer les graines: pour commencer, mélangez les graines avec du sable. Puis versez le mélange de graines et de sable dans un sillon très peu profond en forme de V.

pas à être renouvelée car l'amarante se ressème abondamment. Elles sont toutes comestibles.

Planter à l'ombre. Récolte la seconde année pour les pétioles et tiges coupés avant la floraison, et la troisième année pour les graines

Il présente aussi l'avantage de pousser rapidement et plus on coupe de feuilles plus vite il repousse.

A arroser en cas de sécheresse sinon il montera en graine et arrêtera sa croissance.

C'est le moins acide de toutes les espèces et variétés d'oseille.

Comme il renferme nettement moins d'acide oxalique que l'oseille courante il peut être consommé plus fréquemment.

Biennale. Mi-ombre

forme très voisine de l'artichaut, De la familles des astéracées (ou composées).

Bien que ce soit une plante vivace, elle n'est généralement cultivée que comme annuelle ou bisannuelle.

Sa sève a un aspect laiteux et un goût amer que l'étiollement (= priver de lumière, pour obtenir le blanchiment et l'attendrissement

Des cardes), pratiqué 3-4 semaines avant la récolte fera disparaître.. H=1 à 2 m de ht, 0,7m² au sol

Considérée comme envahissante aux États-Unis, en Australie, et en Argentine. Sensible au gel ; elle ne résiste pas à des températures inférieures à - 4 °C. Cependant, elle gèle en surface et repart de la souche sur des rejets

De nos jours, il existe deux types de cardons :

Les variétés du premier type - les plus primitives - couvertes d'épines parfois redoutables, sont les plus appréciées des gastronomes.

Parmi ces variétés du type primitif, deux cultivars sont bien connus des gastronomes pour leurs pétioles (= cardes) charnus et épineux, app. Le Cardon de Tours

Le Cardon Argenté de Plainpalais

Outre ces variétés à épines, la sélection horticole a permis d'obtenir progressivement des cultivars dépourvus d'épines, qualifiés d' "inermes"

Le Cardon Plein blanc inerme

Le Cardon Rouge d'Alger

Le Cardon Vert de Vaulx-en-Velin

Le Cardon géant Gobbo di Nizza Monferrato

Le type sauvage du céleri, cultivé dans les pays du Nord comme assaisonnement. Forme des plantes touffues aux feuilles assez fines, se rapprochant du persil. S'utilise comme celui-ci, mais son goût est plus fort. On peut le cultiver comme les autres céleris, mais il est plus aisé de faire un semis direct d'avril à juillet, en rangs à 30 cm. Récolte au bout de 2 mois. Les premiers plants seront arrachés Pour éclaircir, ensuite on coupe ou cueille comme pour le persil. Très rustique au froid.

Aime le soleil

Semer en pépinière de fin Février à début Mars. Planter d'Avril à Mai à 30x30 cm. Fumure riche. Tenir humide. Récolte à partir d'Août."

Vivace. Excellent légume décoratif. Attention il est déconseillé de manger quotidiennement de la consoude car contient des alcaloïdes pyrrolizidiniques toxiques pour le foie à haute dose. À titre occasionnel, on peut consommer les très jeunes feuilles.

Vivace. Excellent légume décoratif. productivité sans égale à condition de ne pas manquer d'eau: 2 kg de feuilles fraîches 4 fois par an en moyenne par pied. Les périodes de sécheresse stoppent la croissance. Boutures de 5 mm de long minimum.

apprécie les milieux humides, comme les rives des cours d'eau, le bord des fossés ou les lisières.

Attention il est déconseillé de manger quotidiennement de la consoude car contient des alcaloïdes pyrrolizidiniques toxiques pour le foie à haute dose. À titre occasionnel, on peut consommer les très jeunes feuilles.

tout se mange : les jeunes feuilles se consomment crues en salade ou cuites comme des épinards .

Le fond des capitules se consomme comme les artichauts , et les racines se cuisinent en ragoût .

Lieux secs et ensoleillés, souvent sur sol acide, bien drainé. Tolère la sécheresse

Vivace. À éloigner des tomates, des fraises. Mi-ombre

cru ou cuit. Germe à basse température. Pousse rapidement et plus on coupe de feuilles plus vite elle repousse.

Feuillage persistant, supporte des températures allant jusqu'à -20°C.

Une division peut être faite tous les quatre ans pour rajeunir les touffes.

Des pieds protégés par un châssis ou un tunnel permettent des récoltes toute l'année. Aime l'ombre

Vivace. Fleurs, feuilles de moins de 20 cm et racines tubéreuse comestibles crues ou cuites comme la pomme de terre.

Prendre des variétés à fleurs simples, grandes, sans frisotis pour une meilleur conservation.

Conservation :

- feurs : cueillir les fleurs après la rosée et dès qu'elles s'ouvrent.

- feuilles : conserver au réfrigérateur pendant quelques jours. On en fait un grand bouquet et on le dépose à la verticale dans un bol en prenant soins de faire tremper la base des tiges dans 3 ou 4 cm d'eau, comme des fleurs coupées.

Entreposées ainsi au frigo, elles se conserveront sans problème pendant 2 semaines.

Eviter la fleur de la variété Fulva (la plus commune), qui ne présente aucun intérêt gastronomique.

Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=48

les hostas sont des légumes feuilles et fleurs très appréciés. Ils sont de plus très résistants au froids, facile à cultiver et très décoratifs.

Leur seul défaut est d'être aussi apprécié des limaces.

Les hostas fortunei sont surtout recommandés pour le gout de leurs fleurs, mais c'est en général les hostas montana qui sont

Le plus utilisés pour leurs feuilles.

M. Crawford cite les variétés suivantes pour la consommation : H. Crispula, H. Longgipes, H. Montana, H. Plantaginea, H. Sieboldii,

H. undulata, H. Ventricosa (80cm de diamètre)

Plante de sous-bois elle n'aime pas le plein soleil

Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=49

Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=86

De la famille des poireaux (comme l'ail) mais n'est pas un ail du tout. Les caïeux sont doux et non éceurants. Cru ou cuit, 1m de haut,

Disparait mi septembre, revient au printemps 5 à 10 fois plus nombreux..

Fournisseur : http://www.ebay.fr/usr/theseedhouse?_trksid=p2047675.12559

Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=134 et http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=72

Et <https://www.nicholsgardennursery.com/store/avactis-images/u/StoryElephantGarlic.pdf>

Disparait l'été, revient mi septembre, 4 à 5 fois plus nombreux.

Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=135 et http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=72

À éloigner des tomates, des fraises. Bouturages du mois de mars au mois de mai.

Vendu chez <http://www.chilternseeds.co.uk/> Sans feuillage l'hiver. En bonne conditions, il peut produire jusqu'à trois récoltes par an et un même pied peut vivre plusieurs dizaines d'années.

Sauf les racines et la base ligneuse des tiges, tout se mange dans le crambé maritime : tiges, feuilles, pétioles, fruits verts. En gastronomie, le haut-de-gamme, ce sont les jeunes tiges étioilées du printemps, qui se préparent à la manière des asperges, cuites pendant environ 12 minutes dans l'eau bouillante salée. Mais la période pendant laquelle on peut consommer ces tiges blanchies sous de hautes cloches de terre cuite est très brève.

Le crambé peut se consommer cru ou cuit. Comme il est très riche en vitamines C - que la cuisson détruit - j'ai personnellement tendance à le préférer cru pour préserver cet apport. Mais j'apprécie cependant les feuilles et les pétioles cuits au jus ou en sauce blanche.

Ce légume du bord de mer est riche en oligo-éléments, parmi lesquels de l'iode, indispensable au bon fonctionnement de la thyroïde. Il contient également un hétéroside soufré - perceptible à l'odorat - qui marque nettement sa saveur. On attribue aujourd'hui à cette

substance un grand pouvoir anticancérigène, ce qui est une propriété tout à fait appréciable.

Une salade de feuilles et de pétioles ciselés est un délice. Mais ce qui est - à mon avis - le plus extraordinaire dans les salades, ce sont les

fruits encore verts - utilisés comme de petites olives - et les fleurs. très mellifères. Ce sont des ingrédients d'une délicatesse

insoupçonnée qui combinent les saveurs de l'asperge, du chou-fleur et du cardon à petit goût noisette extrêmement subtil.

La plante peut également être multiplié par division de souches ou par morceau de racines. Peuvent mettre 2 mois à germer.

Vendu chez <http://www.chilternseeds.co.uk/> Choux vivace à racine très grosse pivotante et très sucrée. Pousse aussi bien qu'une Consoude (choux feuille, les pousses peuvent être blanchies comme le chou marin ainsi que ses inflorescences). Il nous vient de Bulgarie, les enfants le considèrent comme un bonbon. Il est très florifère et mellifère. Il forme un buisson de fleurs blanche de 1m/1M zone 5. Sol alcalin a neutre, drainé.

- ● **Nine star (choux brocoli perpetuel)**

- **Sea Kale 'Lily White'**

Salades :

- + ● **batavia**
- + ● **Chicorée Trévise, Vérone, sauvage, amère (Cichorium intybus)**
- **Chrysanthème Chop Suey**
- ficoïde glaciale (Mesembryanthemum crystallinum)
- + ● **Lattughino d'hiver – Frisée de Changins / Lactuca sativa var. Crispa**
- + ● **Laitue frisée d'Amerique, Laitue dorée d'Amérique, L. frisée d'Australie, L. pommée du Texas, Romaine rouge dorée. / Lactuca sativa var. Crispa**
- **Mâche**
- + ● **Mizuna 'brassica rapa nipposinica)**
- + ● **Mouron des oiseaux ou stellaire intermédiaire ou morgeline (Stellaria media)**
- **Pimprenelle, (sanguisorba minor)**
- + ● **Plantin corne de cerf (Plantago coronopus)**
- **Puntarelle, chicorée asperge, cicoria di catalogna, cicoria asparago, (Cichorium intybus)**
- **Pourpier d'été, Pourpier maraîcher ou Porcelane (Portulaca oleracea)**
- **Pourpier d'hiver , claytone de cuba ou claytonia perfoliata**
- + ● **Roquette sauvage**

Condiments

- + ● **Aneth**
- **Agastache**
- **Ail (Allium sativum)**
- **Ail des ours (sous les arbres)**
- ● **Ail rocambol (Allium scorodoprasum, allium)**
- **Basilic**
- + ● **ciboulette tubéreuse, ciboulette chinoise, ail de Chine (ailium tuberosum)**
Ail odorant. Cive (d'où vient civet). Ail d'hiver. Ail à feuilles plates. Ail à fleurs comestibles, Cepas (dans le capitulaire de Charlemagne)
- + ● **ciboule vivace, ciboule st Jacques (allium lusitanum, ou Allium xcornutum Clementi)**
- **clavaier, poivre de Sichuan, poivrier du Japon, fagara, sansho**
- + ● **Citronelle d'Inde, de Madagascar, de Java (Cymbopogon citratus)**
- **coriandre**
- **Coriandre Mexicaine, coriandre longue, coriandre chinoise, panicaud fétide (Eryngium foetidum)**
- **Fenouil commun (Foeniculum vulgare)**
- **Lierre terrestre (Glechoma hederacea)**
- + ● **Livèche, Levisticum officinalis (celeri Maggi, ou celeri perpetuel)**
- + ● **oignon patate de taille moyenne – German Brown - oignon multiplicateur – Allium Aggregatum**

- + ● **Ciboule commune rouge, oignon Red Welsh, oignon d'hiver, japonese bunching onion, Nдох trah, nebuka, Chung, sibuyas, Ishikura, Hanh-ta, Schnitzwiebel, Winterzwiebel (Allium fistulosum)**

- **Persil à racine de Berlin**

- + ● **Sauge**
- **Thym**

Plantes spécifiquement insecticides, insectifuge, bactéricide, fongicide, nématicide etc

- **Cosmos (var. Vivace et résistante à l'oidium)**
Ou astéracées (Marguerite, achillée millefeuille)

- **Mélicse**
- **Menthe crispée**
- **Menthe nanah**
- **Oeillet d'inde**

- **Oeillet de poete**
- **Sauge**
- **Solanum Nigrum**
- **Thanaisie**

Autres plantes utilitaires

- **Amadou**
- **bambou**
- **bourrache**
- **calebasse "plate de Corse" (Lagenaria siceraria)**
- **calebasse géante "Large African Bushel"**

Vendu sur Ebay. Le chou le plus spectaculaire c'est un arbustif, les branches latérales font jusqu'à 1.20M de long! parfois le vent les casse et elles rampent par terre s'enracinent etc... grande vigoureuse qu'il faut savoir maîtriser très tôt par des tailles intelligentes pour former un buisson le plus compact et proche du sol possible, j'en ai réussi un à la perfection: il se divise en une 20ème de tronc de la base! d'autre non taillé m'arrive à la poitrine et font presque 1M de large pas mal mais le vent casse les branches bien taillé il est aussi beau que productif. Si vous ne récoltez pas les brocolis ils fleurissent et la plante...meurt! il faut donc aimer les brocolis et les récolter souvent car il y en a beaucoup

Vendu chez <http://www.chilternseeds.co.uk/>

Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=68

se sème uniquement en pleine terre. Germination rapide

Vivace.

Forme de Laitue chinoise, c'est un Chrysanthème dont les feuilles comme les fleurs sont comestibles. Son feuillage très fin est apprécié pour son parfum aromatique.

non rustique mais délicate

A effeuiller toute l'année. Cette variété se rapproche des Laitues Batavia, mais pomme très mal

Ne craint pas le gel. se sème uniquement en pleine terre. Semer les laitues d'hiver en 2 fois : mi juillet au cas où il ne fait pas trop chaud, et mi août au cas où il fait trop chaud. Sinon elles ne lèvent pas où elles montent encore en fleur avant l'hiver et meurent.

Couvre-sol comestible

se ressème

une des meilleures salades sauvages, délicate. A récolter toute l'année

Vivace.

salade d'hiver par excellence (nov, dec, janv) de la famille des chicorées. Semis en juillet / août Les pousses ressemblent visuellement à des pointes d'asperges entourées par des longues feuilles de chicorée. Les pousses se dégustent crues en salade et elles surprennent par leur texture croquante. On peut aussi les cuire.

rien à voir avec le pourpier d'hiver.

une des meilleures salades sauvages, délicate. A récolter pendant la saison froide. Disparaît l'été, revient mi octobre.

À éloigner des tomates, des fraises

germination rapide

annuelle se ressemant spontanément. N'apprécie pas le repiquage; Afin de profiter de feuilles fraîches d'aneth tout au long De l'été, il est conseillé de semer en plusieurs fois, à un ou deux mois d'intervalle

utilisée en cuisine pour parfumer les desserts, confitures et sauces grâce à son arôme d'anis et de réglisse tous les aux sont perpétuels

Lire : http://bdpalsace.fr/tiki-read_article.php?articleId=72 et http://nature.jardin.free.fr/1108/allium_tuberosum.html produit plus en hiver (son feuillage affronte les hivers assez doux) et se repose en été.

goût d'oignon (plus prononcé que chez la ciboulette) a en effet la particularité de pouvoir se récolter tout au long de l'année Car elle ne fleurit pas et ne monte donc pas à graines. Multiplication végétative, non sexuée.

Autofertiles. C'est l'enveloppe (péricarpe) puissamment aromatique des fruits qui est utilisée séchée et moulue. La graine noire luisante est inutilisable, car dure comme du caillou

vivace sous serre, ou à **rentrer avant les gelées car craint les gels forts**

semier en mars (à couvert), mai et juillet

Une plante tout à fait différente de la coriandre standard, mais avec exactement le même goût. L'avantage est que cette dernière pousse très bien pendant les chaleurs de l'été. Excellente saveur de coriandre concentrée. Couper quelques bouts de feuilles pour assaisonner salsas, marinades, soupes, salades, etc. Se cultive bien en pot. À découvrir. Vivace tendre traitée comme une annuelle. Partir les plants à l'intérieur. Croissance plutôt lente au début.

Eviter la proximité avec l'aneth. Pollinisation croisée problématique. Se plante aussi en bacs.

Bulbes de calibre moyen, plus gros que les échalottes. Il se multiplie dans la terre comme les patates. Il y a 17 variétés de ces oignons. Gout très doux, comme les oignons blancs.

Vous plantez un bulbe entier au printemps et vous récolterez entre 2 à 10 oignons dès le mois d'août.

Conservez au frais. Pendant l'hiver. Longue conservation. Résistant aux maladies.

If you plant small bulbs, they turn into one to two large bulbs by the next

Year, while if you plant big bulbs, each one instead turns into up to a dozen small bulbs.

Fournisseur de la variété "Green Mountain Multiplier Onion": calebwarnock@yahoo.com

<http://www.mcssl.com/store/calebwarnock/green-mountain-huge-multiplier-onion-landrace-seed>

<https://sites.google.com/site/kellysgarden/KellyWintertonDevelopsaNewVarietyofO.pdf?attredirects=0>

Cive à feuilles cylindriques creuses, longues et épaisses, à fort goût d'oignon. 30 cm de haut Le port est un petit peu moins dressé et régulier que les autres Allium fistulosum, mais c'est la cive qui remporte la palme du goût ! On peut récolter le fût, rouge-brun, qui est encore plus goûteux. Mais il est recommandé d'attendre que la plante se soit naturalisée. Quelques feuilles ciselées suffisent pour donner une dominante de goût cive aux plats les plus divers : crudités, sauces blanches, viandes etc Si l'hiver n'est pas trop rigoureux (-23°C), elle garde ses feuilles et peut ainsi être récoltée durant toute cette saison. Couper les tiges florales dès qu'elles apparaissent. Multiplication sexuée, non végétative. Aime la proximité de la carotte car elle favorise sa croissance et accentue sa saveur.

30 à 40 cm de long. Les gourdes étaient utilisées par les hommes 10 000 ans av.JC pour confectionner différents contenants. Par la suite, les peuples de l'Amérique du Sud ont trouvé une autre utilisation pour les gourdes: la fabrication d'instruments de musique. La gourde peut prendre diverses formes, grosseurs et couleurs dépendamment de sa variété. Ce fruit ne possède que très peu de chair. Cette particularité lui permet de sécher facilement et de se conserver longtemps si elles sont bien séchées.

A mélanger aux choux pour confusion olfactive des insectes

Les choux apprécient la compagnie des cosmos ou astéracées. Ces dernières perturbent les piérides, ces papillons blancs dont les chenilles dévorent les choux. Concurrencés par les autres papillons attirés par les fleurs, les piérides se font Moins nombreuses ; étant blanches, elles sont également plus facilement repérables, ce qui laisse le temps d'intervenir avant Que l'infestation ne soit étendue à plusieurs plants. Il suffit de ramasser les chenilles à la main et de les brûler, voire d'arracher le chou.

Efficaces contre les nématodes

à associer aux poireaux, Tomates : l'une des associations les plus efficaces. Les racines des œillets sont réellement efficaces Contre les nématodes, de microscopiques vers blancs qui s'attaquent aux racines des tomates.

A mélanger aux choux pour confusion olfactive des insectes

Le solanum nigrum, le ricin commun et le datura stramonium attirent les doryphores et les empoisonnent combustible pour enfumoir d'apiculteur. A mélanger aux choux pour confusion olfactive des insectes

combustible pour enfumoir d'apiculteur

tuteurs, piquets

A semer dans les serres pour favoriser la pollinisation des plantes. Annuelle se ressemant spontanément.

plate de 30cm de diamètre environ

sphérique de 50cm de diamètre environ

- calabasse gourde, gourde pèlerine, cougourde, cougourdon

- capucine

● Caragancier de Sibérie – *Caragana arborescens*

+ ● Consoude stérile de Russie, Bocking 14

cornouiller sanguin et mâle

,

- épiloble

● féтуque rouge ou ovine

- fèves aguadulce, variétés précoces et tardives

- hostas

lierre

- loofah

- lupins

● méllilot

- molène, bouillon blanc

- Phacélie à feuilles de tanaïsie

- oeillet

- ortie

- ronces

● Tanaïsie

● *Tetradium danielli hupehensis* (Evodia, arbre à miel)

- viorne lantane

Grands végétaux

● Amelanchier *alnifolia* Honeywood, Saskatoon (en langue cri)

● Amelanchier *alnifolia* Northline, Saskatoon (en langue cri)

● Amelanchier *alnifolia* Smoky, Saskatoon (en langue cri)

● Amelanchier *lamarckii*

● Aronias Viking (*Aronia melanocarpa*)

● Argousier commun Argalp 700 (*Elaeagnus rhamnoides* ou *Hippophae rhamnoides* L.)

Bleuet cultivé var. BLUECROP (*Vaccinium corymbosum*)

Bleuet cultivé var. BLUERAY (*Vaccinium corymbosum*)

Bleuet cultivé var. BLUE PEARL (*Vaccinium corymbosum*)

Bleuet cultivé var. DARROW (*Vaccinium corymbosum*)

● caragancier de Sibérie, pois de Sébarie (*Caragana arborescens*)

● cenellier, aubépinier, azarolier, azérolier ou Épine d'Espagne, poire à bon Dieu, poire d'oiseau, poiriettes, hague, Mehlbeere (*Crataegus pedicellata*)

● cerisier BURLAT dit "hatif"

30 à 40 cm de long. Les gourdes étaient utilisées par les hommes 10 000 ans av.JC pour confectionner différents contenants. Par la suite, les peuples de l'Amérique du Sud ont trouvé une autre utilisation pour les gourdes: la fabrication d'instruments de musique. La gourde peut prendre diverses formes, grosseurs et couleurs dépendamment de sa variété. Ce fruit ne possède que très peu de chair. Cette particularité lui permet de sécher facilement et de se conserver longtemps si elles sont bien séchées.

attire les pucerons

existe en variété naine (nana) Les graines restent fécondes pendant 3 ans

Arbuste très rustique (Zone 2) qui supporte très bien les sols pauvres. Étant de la famille des Fabacées, il fixe l'azote et produit des gousses contenant des graines comestibles après les avoir cuits au goût légèrement doux-amer.. Alimentation pour poules, et excellente source de nectar pour les Abeilles (miel fruité). Les fleurs jaunes sont aussi comestibles et ont un goût de pois. S'ouvent utilisé pour sa valeur ornementale.

Vivace. Excellent légume décoratif. productivité sans égale à condition de ne pas manquer d'eau: 2 kg de feuilles fraîches 4 fois par an en moyenne par pied. Les périodes de sécheresse stoppent la croissance. Boutures de 5 mm de long minimum. apprécie les milieux humides, comme les rives des cours d'eau, le bord des fossés ou les lisières. Elle aime le soleil, mais supporte parfaitement l'ombre. La consoude fanée est aussi appelée "instant compost", car son rapport carbone/azote est celui d'un compost bien décomposé.

bois extrêmement dur et qui ne flotte pas utilisé pour des tuteurs, manches d'outils.

graines tournées et tressées pour mèches de bougies

Couvre-sol pour circulations

Fixe l'azote de l'air. A semer en poquets (7 grains ds 1 cercle de 20cm de diam.) au 15/10. Etêter lorsque les pucerons arrivent. Récolte en mai lorsque les grains sont à 1/2 développés pour être mangés à la "croque au sel" avec du beurre

Lire : http://bdpalsace.fr/tiki-read_article.php?articleId=49

Légumes feuilles et fleurs très appréciés. Ils sont de plus très résistants au froids, facile à cultiver et très décoratifs. Leur seul défaut est d'être très apprécié des limaces.

accueil d'auxiliaires sur poiriers et autres fruitiers

Fixe l'azote de l'air.

Herbacée de la famille des fabacées, qui fixe l'azote de l'air. Seul engrais vert bien adapté au semis direct sur sol argileux lourd, contrairement à la moutarde, légumineuses, sainfoin, luzerne. Très visités des abeilles. Fourrage devant être parfaitement séché. Les tiges grossières sont valorisées comme combustible et les parties fines utilisées comme fourrage. Contrôle du méllilot : fauchage et résidus laissés en surface, ou fauchage et récolte des tiges comme on le fait pour le foin. L'une des préoccupations relatives à l'utilisation du méllilot dans les zones de sol brun est son potentiel d'assécher le sol. On fauche et couche le méllilot pour éviter cela. Semer de mars à juin.

inflorescence pour mèches de bougies

engrais vert à semer en été. Gélif et couvre tout. Lorsqu'elle est plantée sur de grandes étendues elle a la propriété d'éliminer les mauvaises herbes tels que le chiendent. Semer de mars à avril.

attire l'attention des les limaces

Préparation de purain, mulch, compost, ficelles : <http://www.youtube.com/watch?v=3rvVxHlbSo4&feature=related>

enlever les épines et feuilles des jeunes tiges vertes et souples, fendre la tige en 2, enlever la pulpe : <http://www.youtube.com/watch?v=jYgS4Nmp7YI>

Anti-mite et combustible d'enfouir apprécié des abeilles

Plante la plus nectarifère du règne végétal que l'on connaisse. Ne pas planter les autres variétés d'Evodia. Situation ensoleillée, jamais en fleur 3 à 4 semaines en juillet mais pouvant aller de la fin juin à jusqu'à début septembre. Page 144 : <http://biofizika.pote.hu/docs/farma/file>

liens semi-rigides façonnables, arceaux. On peut faire des noeuds avec les tiges

Gros fruits violet foncé, excellent arôme, production abondante en amas, production précoce. N'est pas un fixateur d'azote. Ferme Moonriver 1 rue de la Croix 10140 UNIENVILLE Tél. 06 33 21 35 29 et 03.25.92.07.79 dbouvry@hotmail.com Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=128

Gros fruit sucré, bonne qualité. N'est pas un fixateur d'azote.

Ferme Moonriver 1 rue de la Croix 10140 UNIENVILLE Tél. 06 33 21 35 29 et 03.25.92.07.79 dbouvry@hotmail.com Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=128

Recommandés pour la production. Un des meilleurs cultivars nous venant de l'ouest canadien, l'amelanchier à feuille d'aulne Smoky produit de gros fruits (environ 15mm de diamètre) doux, aromatiques et juteux. La cueillette des fruits se prolonge sur une période de deux à trois semaines. Le Smoky a également la particularité d'avoir le port étalé et de supporter beaucoup de drageons (repousses à partir des racines, à partir desquels on peut démarrer de nouveaux plants). Ferme Moonriver 1 rue de la Croix 10140 UNIENVILLE Tél. 06 33 21 35 29 et 03.25.92.07.79 dbouvry@hotmail.com Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=128. N'est pas un fixateur d'azote.

N'est pas un fixateur d'azote.

Arbuste proche parent de l'alisier, originaire d'Amérique du Nord, autofertile et bon producteur de fruits. Très estimés des Amérindiens qui les faisaient sécher pour les mélanger à d'autres fruits dans leurs galettes d'hiver. Ses fruits possèdent un grand potentiel culinaire. Ils ont un peu l'apparence et le goût des cassis, mais sont bien plus acides, avec un parfum de résineux. D'abord durs et rouges, ils deviennent violets, puis noirs et lustrés à maturité. Crus, ils sont astringents et aigres, mais ils sont délicieux une fois cuits et sucrés. Facile à cultiver

fruits comestibles très vitaminés. Ne pas confondre avec l'arbousier. Fruits à forte teneur en vitamine C (700 mg pour 100 g) et un taux d'antioxydants (ORAC (indice)) de 22 000 unités pour 100 g de baies. Sélection de Natvit France spécialisée dans la culture et la valorisation de l'argousier. **Pousse sous les arbres sans faire concurrence.** Bouture fait fin mai avec des tiges semi-ligneuses

Mi- saison. C'est un standard d'excellence et le bleuet cultivé le plus vendu sur le marché; ses grappes sont demi-larges et ouvertes; son bleuet est de gros à très gros, 65 remplissant une tasse, à petit hile, ferme, bleu léger et brillant, de bonne saveur un peu acide, aussi bon frais qu'après préservation par cuisson ou congélation; la cueillette, surtout en mi-juillet, dure au delà de 1 mois; le rendement est de 7,5 kg par arbuste. L'arbuste est en hauteur, mesure 1,5 m de haut, est vigoureux; les tiges de ses branches sont sveltes et de couleur rouge léger; son feuillage est éparpillé ou en broussaille; il devient rouge feu à l'automne; il vaut la peine de tailler pour assainir le feuillage et donner une structure à l'arbuste. BLUECROP résiste modérément aux sécheresses, aux gels printaniers, tolère bien la fraîche, résiste à -32°C. Il a été introduit en 1952. Le bleuet cultivé nécessite pour la pollinisation au moins deux cultivars différents.

Mi- saison. L'une des variétés favorites des professionnels de la vente direct ou des jardiniers amateurs. La variété est très rustique et les fruits sont d'excellente qualité gustative. Les baies peuvent devenir très grosses et légèrement compactes sur la grappe. Pour cette raison, nous ne recommandons pas Blueray pour les récoltes commerciales destinées à l'export.

Mi- saison. Nouvelle variété développée pour son intérêt ornemental. Variété à faible développement au port très compact assorti d'un feuillage bleuté semi persistant. La floraison abondante est sous la forme de clochettes rosées. La production est consistante et les fruits d'excellente qualité gustative. C'est la première variété qui élève à un même niveau des qualités fruitières et ornementales incontestables. Très recommandé comme plante de patio.

Tardif. Buisson de vigueur moyenne et au port dressé ouvert. C'est une variété très productive avec une récolte débutant un mois après Bluetta et qui s'étale sur 6 à 8 semaines. La qualité gustative est exceptionnelle. Le calibre des fruits, très gros en début de récolte, diminue au fur et à mesure de l'avancement de la cueillette

existe en variété naine (nana) Les graines restent fécondes pendant 3 ans Arbuste très rustique (Zone 2) qui supporte très bien les sols pauvres. Étant de la famille des Fabacées, il fixe l'azote et produit des gousses contenant des graines comestibles après les avoir cuits au goût légèrement doux-amer.. Alimentation pour poules, et excellente source de nectar pour les Abeilles (miel fruité). Les fleurs jaunes sont aussi comestibles et ont un goût de pois. S'ouvent utilisé pour sa valeur ornementale. Gousses appelées pois comestible – contient 50% de sucre, 16% d'huile et 36% de protéines

Lire : http://bdpalsace.fr/tiki-read_article.php?articleId=103

- même goût que l'aubépine après cuisson, mais en plus parfumé ! J'en ai gardé un excellent souvenir de mon enfance.

C'est un des fruits sauvages réputé le plus goûteux de l'hémisphère nord.

- cueillette beaucoup plus rapide qu'avec les fruits de l'aubépinier sauvage : productivité de la plante très supérieure, et teneur et en pulpe par fruit plus importante,

- préparation beaucoup plus rapide qu'avec des aubépines sauvages : pas de pois à tamiser.

Présente des pépins plus gros et moins nombreux que les graines des aubépines.

le plus précoce des gustatifs (fin avril). excellent si on cueille les fruits bien mûrs Quand la teinte vire au noir

● cerisier geant d'hedelfingen dit "tardif"	fin juin début juillet
● châtaignier greffé Marigoule (<i>castanea sativa</i>)	Plante acidophile et espèce humicole obligatoire, cad qui ne peut se passer d'humus. Plante très productive. Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif. Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=145
● Chêne à gland doux (<i>Quercus pubescens</i> 'Virgiliana')	(10 - 20m), le chêne pubescent est une espèce commune en France, au moins pour les zones au sud de la Loire. Les glands sont souvent amers mais la variété italienne "Virgiliana Tebore" semble offrir des glands doux encore appréciés dans le sud de l'Italie. Cette espèce apprécie les sols drainants et plutôt calcaires.
● Chêne à gland doux (<i>Quercus michauxii</i>) **	(15 - 20m), le chêne des marécages, est sans doute l'espèce nord américaine la plus reconnue pour le douceur de ses glands qui semblent totalement doux. Les fruits peuvent atteindre 4 cm. Il apprécie une certaine chaleur estivale même s'il est totalement rustique. Il aime également les sols humides exempts de calcaire.
● Chêne à gland doux (<i>Quercus virginiana</i>) ***	(12 - 15m), le chêne vert de l'est des Etats Unis, semble produire une importante quantité de glands doux de 2 cm dont on peut retirer facilement une huile de grande qualité. Il semble apprécier les sols sableux du sud est des Etats Unis et a sans doute besoin de chaleur. Quoique, j'en possède un depuis trois ans dans le Cher sur sol plutôt froid (argilo - limoneux) et mon spécimen pousse plutôt bien.
● Chêne à gland doux (<i>Quercus mongolica</i>)	originaire d'Extrême Orient et appréciée en Chine, au Japon et en Corée pour ses fruits doux très agréables au goût. Noté comme appréciant les sols humides et sans calcaire.
● Camerisier, chèvrefeuille bleu, blue honeysuckle, haskap (<i>Lonicera angustifolia</i> , <i>Lonicera villosa</i> , <i>Lonicera stenantha</i> , <i>Lonicera caerulea</i>)	Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=108 - 1ers fruits de l'année : fin mai / début juin - fruits délicieux (produit de luxe au Japon) - résiste à -40°C
● cognassier (<i>cydonia onblonga</i>)	
● cornouiller mâle, cornouiller sauvage (<i>Cornus mas</i>)	Lire : http://bdpalsace.fr/tiki-read_article.php?articleId=107 - fruits de la taille d'un cerise, comestibles à tous les stades de développement si l'on sait comment les accommoder, - fruit très parfumé. Il est très apprécié pour son goût aigrelet (ressemble à celui de la framboise, de la grenadine ou de la groseille, ou un mélange des trois) en gastronomie, une peu comme les griottes. - très forte teneur en vitamine C (c'est le fruit à noyau le plus riche en vitamine C), - très forte teneur en anthocyanines (anticancéreux) - bois de très grande valeur marchande, très dur, très dense : il ne flotte pas, - arbrisseau (5 m de haut) sans exigences, très rustique, - supporte bien la taille Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=107
+ ● Figuiers violette de Bavière, Bayernfeige Violetta (<i>Ficus carica</i>)	Le plus résistant des figuiers : résiste à -20°C. Fructification de mi-juillet à mi-août puis de mi-septembre à fin octobre. Complémentaire de la figue Pastillère. Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=44 Les figues sont rouge brunâtre avec une douce chair rouge foncé et sont de grande taille. Fructification très importante deux fois par an. Excellente qualité gustative. Bouture en mars et août. https://www.poetschke.de/Exotisches-Obst-Bayernfeige-Violetta-R-S--184da123526.html http://shop.mein-schoener-garten.de/pflanzen/bayernfeige-violetta-s-exotisches-obst_pid_1385_3796.html
+ ● Figuiers Pastillère (<i>Ficus carica</i>)	Résiste à -15°C. Complémentaire de la figue Viloette de Bavière. Fructification très importante une fois par an d'août à mi octobre. Les figues sont rouge brunâtre avec une douce chair rouge foncé et sont de grande taille. Excellente qualité gustative. Bouture en mars et août. Fructification d'août à octobre.
+ ● framboises (<i>Rubus idaeus</i>) ● Fuchsia de Magellan variété Globosa (<i>Fuchsia Magellanica globosa</i>)	précoces tardives, remontantes Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=50 Le principal intérêt de ces fruits et qu'ils sont abondants notamment à un moment où il n'y a plus de baies (en dehors des myrtilles et des framboisiers remontants). La variété résistante au froid (avec une petite protection) conseillée dans l'Est de la France est le fuchsia brutus.
● Fuchsia brutus	production nettement plus importante que la variété précédente
+ ● kaki, plaqueminer variété Nikita's Gift & Russian Beauty (<i>Diospyros kaki</i>)	non astringent. Extrêmement résistant au froid. Hybrides d'origine Ukrainienne, auto fertiles, fruits de calibre moyen et d'excellente qualité gustative http://www.pepinieredubosc.fr/
+ ● kaki, plaqueminer variété Meader <i>Diospyros virginiana</i> PCA (<i>Diospyros kaki</i>)	autofertile très précoce (fin sept.) très bonne qualité gustative, chaire dense aux arrières doûts de vanille et de rhum. Les fruits sont petits et très nombreux. Bon pollinisateur. Résiste à -30°C http://www.pepinieredubosc.fr/
+ ● mangue d'Amérique du Nord, Paw Paw, Poor Man's Banana, Indian mango, (asiminier triloba variété Georgia , <i>Annona triloba</i> , <i>Annona pendula</i> , <i>Asimina glabra</i> , <i>Orchidocarpum arietinum</i> , <i>Porcelia triloba</i> , <i>Uvaria triloba</i>)	++++Découvert dans la région de Turin, c'est un arboriculteur qui l'a trouvé dans le jardin d'un ambassadeur américain. Autofertile, Fruits de très gros calibres, très parfumés, chair jaune-orangée, peu de graines. Cultivar très rare. Georgia' is an Italian self-fertile variety that ripens in Torino area, Italy sometime around late August and early September. It produces very aromatic (tropical aroma), delicious fruit with yellow-orange pulp that contains 10 seeds. This cultivar is patented, forbidden to propagate and therefore is very limited. Pousse à l'ombre, même dense. Sous pergolas, hêtres ou tilleuls ! http://www.pepinieredubosc.fr/ http://www.kiefer-obstwelt.de/
+ ● mangue d'Amérique du Nord, Paw Paw, Poor Man's Banana, Indian mango, (asiminier triloba variété Prima , <i>Annona triloba</i> , <i>Annona pendula</i> , <i>Asimina glabra</i> , <i>Orchidocarpum arietinum</i> , <i>Porcelia triloba</i> , <i>Uvaria triloba</i>)	variété très prisé des collectionneurs et amateurs de fruitiers rares, autofertiles, son fruit exceptionnel présente le meilleurs rapport Chair-grair
● mirabelle de Nancy (<i>Prunus domestica</i> 'Mirabelle de Nancy')	Rosacées.
● Murier noir (<i>morus nigra</i>)	Variété de très bonne résistance au froid. Excellente qualité gustative, saveur légèrement acidulée, sucrée et bien parfumée. Fruit noir et long à grand pédoncule. L'arbre présente également un attrait ornementale : en vieillissant, le tronc prend un aspect veiné de roux et de violet avec des reflets métalliques. Tous sols. Récolte sur 2 mois. Conservation difficile des fruits (commercialisation). Système racinaire: traçant. Racines cassantes et fragiles. Besoin d'un vaste espace. Les racines nues des mûriers ne supportent pas d'être manipulées par temps de gel. Le mûrier est gélif des racines et moins des branches. Une couche de fumier ou de terreau pour protéger le pied n'est pas un luxe superflu. M. Nigra préfère un sol chaud, bien drainé, de préférence profond. Les sols superficiels tels que ceux qui sont fréquemment trouvés sur de la craie ou du gravier ne sont pas recommandés http://www.pepinieredubosc.fr/ Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
● Néflier comun, N. D'Allemagne (<i>Mespilus germanica</i>)	récolte en octobre
● Noisetier Corabel (<i>Corylus avellana</i>)	arbre vigoureux à débourrement très tardif et floraison tardive, vigoureux et très productif. Peu drageonnant. Pollinisé par merveille de Bolwiller. Gros fruit homogène, coque bien remplie, dérivé de Fertile de Coutard, chair blanc ivoire, ferme sucrée, assez parfumé. Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
● Noisetier Merveille de Bollwiller (<i>Corylus avellana</i>)	très vigoureux. Grosse noisette ronde terminée en pointe coque assez tendre grosse amande chair blanche mise à fruit rapide Fruit parfumée et sucrée. A bouturer sur noisetier de Bisance (<i>Corylus columa</i>). Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.

- Noisetier Butler (*Corylus avellana*)
vigoureux gros fruit légèrement allongé, coque clair, chair blanc ivoire, ferme, assez parfumé. Pollinisé par Merveille de Bolwiller. Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
- noyer commun regia (*Juglans regia* L.)
Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
- noyer commun regia Bijou (*Juglans regia* L.)
idem. Fruit très gros d'**excellente saveur sucrée et pas du tout amère** comme la noix courante. Production faible. Mauvaise conservation.
- poirier de Bollwiller, Rotbirl, Shipova, Sorbopyrus auricularis, *Pyrus auricularis*
bon fruit de la taille d'un gros abricot. Fruit par 3–5, en forme de petite poire, long de 25 à 30 mm, et large de 20 à 30 mm environ Arbre hybride issu du croisement intergénérique d'un poirier commun (*Pyrus communis* L.) et d'un alisier blanc (*Sorbus aria*). 15 à 20m de haut. ne pas cultiver de trèfle à proximité des poiriers pour éviter la cicadelle. Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
- poire Conférence (*Pyrus communis* 'Conférence')
Pour zones humides et fraîches. Exposition ensoleillée et à l'abri des vents du nord. sol argileux frais, fertile, profond et bien drainé. Le fruit se garde jusqu'en mars. Ne pas cultiver de trèfle à proximité des poiriers pour éviter la cicadelle. Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
- pomme Boscop rouge (*Malus domestica*)
Pomme à cuire*** et à croquer**. Planter loin des noyers. Variété triploïde à planter avec un troisième arbre compatible avec celle-ci (Borowitzley, Idared, Reinette de Caux, James Grieve) Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
- pomme Eichelgold (*Malus domestica*)
Pomme à cuire**. Planter loin des noyers. Conservation jusqu'en mars. Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
- pomme Landsberg rouge, (*Malus domestica*)
Pomme à cuire***. Planter loin des noyers. Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
- pomme Reinette du Canada, (*Malus domestica*)
Pomme à croquer***. Planter loin des noyers. Variété triploïde à planter avec un troisième arbre compatible avec celle-ci (Idared, Reine des Reinettes, Golden Delicious, De l'Estre, Reinette Clochard, Cox's Orange). Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
- pommes topaz (*Malus domestica*)
Rosacées. Pomme à couteau très gouteuse. Epluchures en tisanes. Croisement de Rubin x Vanda résistante à la tevelure, moyennement à l'oïdium. Pollinisation : Resi, Rajka, Discovery. L'arbre est moyennement vigoureux à faible avec des entrenœuds courts mais il est bien garni et sa mise à fruit est rapide. La variété supporte bien le gel tardif et a une tendance moyenne à l'alternance. Elle est mature vers le 15 octobre et se conserve bien en frigo jusque fin mars. Il est conseillé d'associer une surface de plantes fixatrices d'azote équivalente à 75% de la surface de la canopée De l'arbre ou l'arbuste productif.
- pomme grenade (*punica granatum*)
Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=129
- quetsch d'Alsace (*Prunus domestica* 'Quetsche d'Alsace')
planter loin des noyers

- + ● ribes rubrum (groseiller rouge)
- + ● ribes nigrum (groseiller noir)
- + ● ribes à maquereau (groseiller uva-crispa)
- Sorbier des oiseleurs var. Dulcis' et 'Moravica' (*Sorbus aucuparia*)
- Sureau noir (*Sambucus nigra*)

xanthocera sorbifolia, yellowhorn, Yellow-horn. Shinyleaf yellow-horn. Chinese flowering-chestnut. Hyacinth shrub. Popcorn shrub, White Raintree

A besoin de froid

cultivars à fruits sucrés cultivés comme des essences ligneuses fruitières commestible pour des humains

pour vin, sirops, confitures. Feuille à 5 ou 7 folioles, grappes vers le bas et h > humain. Ne pas confondre avec le sureau hièbre, toxique, herbacée h < humain, non ligneux, feuilles lancéeolées et grappes vers le haut. Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=126

Petites noix qui se décroissent bien. it has high transplant mortality. It also is sensitive to too much moisture, too much shade, too little summer heat, and is easily hurt by coral-spot fungus. Scarifier les graines pour permettre la germination à 20°C. Semer en pleine terre car les racines pivot plongent profond très rapidement.

Végétaux pour haies

- Sureau noir (*Sambucus nigra*)
pour vin, sirops, confitures. Feuille à 5 ou 7 folioles, grappes vers le bas et h > humain. Ne pas confondre avec le sureau hièbre, toxique, herbacée h < humain, non ligneux, feuilles lancéeolées et grappes vers le haut. Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=126
- Amelanchier alnifolia Honeywood
- Eleagnus ebbengei (*Elaeagnus*)
Délicieux fruits. Ferme Moonriver 1 rue de la Croix 10140 UNIENVILLE Tél. 03.25.92.07.79 dbouvry@hotmail.com
Fixe l'azote. Feuillage persistant. Floraison longue extrêmement parfumée
- caragancier de Sibérie, pois de Sébarie (*Caragana arborescens*)
existe en variété naine (nana) Les graines restent fécondes pendant 3 ans Arbuste très rustique (Zone 2) qui supporte très bien les sols pauvres. Étant de la famille des Fabacées, il fixe l'azote et produit des gousses contenant des graines comestibles après les avoir cuits au goût légèrement doux-amer.. Alimentation pour poules, et excellente source de nectar pour les Abeilles (miel fruité). Les fleurs jaunes sont aussi comestibles et ont un goût de pois. S Ouvent utilisé pour sa valeur ornementale. Gousses appelées pois comestible – contient 50% de sucre, e16% d'huile et 36% de protéines
- cornouiller sanguin (*Cornus sanguinea*)
- cornouiller mâle, cornouiller sauvage (*Cornus mas*)
bois rouge très esthétique en hiver
Lire : http://bdpalsace.fr/tiki-read_article.php?articleId=107
- fruits de la taille d'un cerise, comestibles à tous les stades de développement si l'on sait comment les accommoder,
- fruit très parfumé. Il est très apprécié pour son goût aigrelet (ressemble à celui de la framboise, de la grenadine ou de la groseille, ou un mélange des trois) en gastronomie, une peu comme les griottes.
- très forte teneur en vitamine C (c'est le fruit à noyau le plus riche en vitamine C),
- très forte teneur en anthocyanines (anticancéreux)
- bois de très grande valeur marchande, très dur, très dense : il ne flotte pas,
- arbrisseau (5 m de haut) sans exigences, très rustique,
- supporte bien la taille
Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=107
- quetsch d'Alsace (*Prunus domestica* 'Quetsche d'Alsace')
Le seul bois qui reste souple après séchage. Prendre un jeune plant de 5cm de diamètre que l'on recèpe à 10cm du sol. Couper la repousse après 2 ans pour faire des manches.
- viorne aubier (*Viburnum opulus*)
- viorne lantane ou viorne mancienne (*Viburnum lantana*)
feuillage très décoratif en automne
feuillage persistant, tiges pour faire des liens
- Noisetier ou Coudrier (*Corylus avellana*)
- Argousier commun Argalp 700 (*Elaeagnus rhamnoides* ou *Hippophae rhamnoides* L.)
fruits comestibles très vitaminés. Ne pas confondre avec l'arbusier. Fruits à forte teneur en vitamine C (700 mg pour 100 g) et un taux d'antioxydants (ORAC (indice)) de 22 000 unités pour 100 g de baies. Sélection de Natvit France spécialisée dans la culture et la valorisation de l'argousier. **Pousse sous les arbres sans faire concurrence.** L'argousier est une plante qui ne concurrence pas, ou très peu, et augmente la croissance des arbres proche. Multiplication par bouture semi-ligneuse- méthode simple, peu coûteuse et très efficace mi-juillet. (par bouture ligneuse moyennement efficace). Multiplication par boutures de racines assez efficaces.
- cenellier, aubépinier, azarolier, azérolier ou Épine d'Espagne (*Crataegus pedicellata*)
Espèces rustiques (-25°C) d'Amérique du Nord de 6 à 10 m de haut produisant des fruits juteux rouges et sucrés. Floraison tardive, fruit de 2 cm de long au goût de pomme. Excellent en confiture et pâte de fruit. <http://fr.wikipedia.org/wiki/Cenelle>
Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=103

● cenellier, aubépinier, azarolier, azérolier ou Épine d'Espagne (Crataegus arnoldiana)

● Aronia Viking (Aronia melanocarpa)

6 ou 7 m de ht, fruits de 2 cm de diam. Délicieux, sucré avec chaire douce et juteuse en août. Thornhayes Nursery
Voir : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=103

Arbuste proche parent de l'alisier, originaire d'Amérique du Nord, autofertile et bon producteur de fruits. Très estimés des Amérindiens qui les faisaient sécher pour les mélanger à d'autres fruits dans leurs galettes d'hiver. Ses fruits possèdent un grand potentiel culinaire. Ils ont un peu l'apparence et le goût des cassis, mais sont bien plus acides, avec un parfum de résineux. D'abord durs et rouges, ils deviennent violets, puis noirs et lustrés à maturité. Crus, ils sont astringents et aigres, mais ils sont délicieux une fois cuits et sucrés. Facile à cultiver, l'aronia pousse bien dans n'importe quels terrains excepté ceux qui sont superficiellement calcaires ou très marécageux Il est naturellement plus prolifique sur un bon sol de terreau et de tourbe.

Végétaux grimpants pour ombrage

+ ● Mures sans épines

Actinidias

+ ● Actinidia arguta 'Ken's Red' (kiwai)

+ ● Actinidia arguta geneva ou aussi Actinidia 'Ambrosia Grande' - Kokuwa

+ ● Actinidia arguta weiki (kiwai) + fertilisateur Cornell

+ ● Actinidia arguta ananasnaja (kiwai)

+ ● Actinidia Gold, ZESPRI, Sorelli, etc

Vignes

+ ● Vigne Muscat bleu

+ ● Vigne Muscat blanc ***

+ ● Vigne Talizmanne : très gros grain blanc ! ***

+ ● Vigne Venus : muscat noir sans pépin

+ ● Vigne Romulus : raisin blanc sans pépin

+ ● Vigne Suffolk : raisin rosé sans pépin

+ ● Vigne Néro : précoce (mi-août). Raisin noir sans pépin

+ ● Vigne Ontario : raisin violet sans pépin

+ ● Vigne Salima : raisin blanc sans pépin

+ ● Vigne Phoenix : comme chasselas

+ ● Vigne "framboise", vitis labrusca, raisins rouges de table, foxé

+ ● Vigne Noah, "framboise", vitis labrusca, raisins blanc de table, foxé

+ ● Vigne oberlin, raisins rouges de table

+ ● Vigne Katharina, raisins rose de table,

+ ● Vigne Philipp, raisins noir de table, conique

+ ● Vigne Goerg, raisins noir de table, oblongue

+ ● Vigne Muscat bleu, Garnier 83/2, raisins rouges de table, à gros grains

+ ● Vigne ampélia 'Perdin', raisins blanc de table (doré, aux petits grains, mais délicieux)

+ ● VIGNE ampélia 'Amandin'

dioïque

Eine Sorte mit roten Fruchtfleisch, entstanden aus

Act. arguta var. cordifolia x Act. melanandra (= eine rote Wildart) gleichmäßig geformte, etwas längliche Früchte,

Außen grau-grün, bei Überreife auch äußerlich rötlich. **Sehr fruchtig im Geschmack**, ein empfehlenswerter Typ

<http://www.pepinieredubosc.fr/>

dioïque, précoce

peau et chaire pourpre, feuillage vert assez décoratif

Dioïque. Les nouvelles longues pousses servent à former la charpente et à renouveler les charpentières qui ont déjà porté des fruits. Quatre suffisent. Elles sont coupées à leur extrémité en juillet, à environ 2 m. Les rameaux qui naissent sur ces charpentières sont raccourcis à leur extrémité en laissant environ 4 feuilles après le dernier bouquet de fleurs. Les charpentières qui ont fructifié peuvent être renouvelées. Elles sont alors coupées en fin d'hiver à leur base, près du tronc.

<http://www.pepinieredubosc.fr/>

excellent gros fruit très sucré mais doit être abrité. <http://www.pepinieredubosc.fr/>

Lire : http://bdpalsace.fr/tiki-read_article.php?articleId=12

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Pépinières LA PETITE VIGNE 18,rue Vauban, 68127 NIEDERENTZEN (Haut-Rhin) Tel: 03 89 80 22 52

Résiste à -30°C. Totalement insensible au froids, ainsi qu'aux maladies et champignons de la vigne. répandue en Europe au cours du XIXe siècle, comme une curiosité ornementale venant d'Amérique pour constituer des tonnelles. On lui doit l'arrivée de l'oïdium en Europe, d'abord dans les serres anglaises (1845), puis en France et dans tous les pays viticoles européens. Mais comme ce plant est très résistant à cette maladie, on a continué à en importer d'Amérique, facilitant ainsi l'arrivée d'un nouveau parasite encore plus redoutable: le phylloxéra (1868), en attendant l'apparition du mildiou (1878) et du black-rot (1885). En France, l'isabelle est un cépage interdit depuis 1934, et il ne restait que 85 ha en culture en 1958, principalement dans les Alpes-Maritimes (62 ha), département où ses raisins étaient commercialisés pour la vente sur les marchés de Cannes et Nice. Aujourd'hui, ce cépage subsiste à l'état de souches isolées pour constituer des tonnelles devant les maisons.

Résiste à -30°C. Totalement insensible au froids, ainsi qu'aux maladies et champignons de la vigne.

croisement entre le riparia Millardet par le gamay obtenu par Charles Oberlin (1831-1915) qui créa également en 1897 l'Institut viticole Oberlin à Colmar (haut Rhin).

Cet hybride producteur direct fut très multiplié dans la région nord-est de la France, depuis l'Alsace jusqu'à la Bourgogne, également en Pays de Loire et dans le Centre où ont été prises nos photographies. Aujourd'hui, l'Oberlin noir n'est pratiquement plus cultivé, quelques vignes existent ici et là fournissant des vins très agréables bien qu'atypiques.

- Description : grappes petites, cylindriques, plus ou moins lâches; baies petites, sphériques, noires à jus coloré.

- Aptitudes de production : il faut le tailler long pour avoir une bonne récolte. Résiste assez bien au mildiou et à l'oïdium. Maturité précoce.

- Raisin de cuve : donne un vin très coloré, alcoolique, riche en extrait sec, à goût résineux.

Geschmack:

Fruchtig, süß, mit erfrischender Säure

Anfälligkeit:

Gute bis sehr gute Resistenz gegen echten und falschen Mehltau, hohe Festigkeit gegen beeren- und Stielbotrytis, gute Holzreife und Frosthärte

Geschmack:

Fruchtig, knackig

Anfälligkeit:

Gute Resistenz gegen echten und falschen Mehltau, gute Holzreife und Frosthärte

Geschmack:

Mild, fruchtig

Anfälligkeit:

Gute bis sehr gute Pilzfestigkeit, hohe Botrytisfestigkeit, gute Holzreife und winterfrosthärte

Origine : Suisse (Garnier 83/2)

Maturité : précoce (parfois attaqué des guêpes)

Aspect : belle grappe lâche, baies ovales au goût bien marqué de muscat, chair colorée de bleu

Maladies et dommages : très bonne résistance aux maladies, peu sensible au gel hivernal, sensible à la coulure lors de la floraison dans les emplacements non protégés des vents.

Pour d'aucun la vigne de table de plein air la plus estimée

au goût de muscat, comme le Muscat de Hambourg bleu lui aussi, mais avec de plus grosses baies

Origine : la plus estimée des nouvelles variétés françaises obtenues par l'INRA,

Aspect : beau raisin de table aux grappes moyennes. Les grains blanc-dorés sont aromatiques et délicieux.

Maturité : mi-septembre. Elle est très recommandée au nord de la Loire.

Maladies et dommages : très bonne résistance aux maladies.

Origine : nouvelle variété française obtenue par l'INRA,

Aspect : raisin blanc, à grande grappe, baie ovale, pulpe ferme et saveur musquée

Maturité : octobre. Tardif

Maladies et dommages : très bonne résistance aux maladies.

Plantes envahissantes ou déconseillées

- Souchets (Cyperus esculentus)

- Chataignes de terre (Lathyrus tuberosus)

- Chataignes de terre (Bunium bulbocastanum)

- Chataignes de terre (Carum bulbocastanum)

- Bégonias

- Concombres Crystal Lemon, Lemon Cucumber, Concombre de Russie hâtif

- Tetragone

- Rumex obtusifolius,

- Coriandre perpétuelle (Houttuynia Cordata)

- Baselle épinard de Ceylan

- Cerfeuil tubéreux (Chaerophyllum bulbosum)

- Crambe cordifolia, Chou Nuage Blanc,

- Phormium vert (Phormium tenax)

Très envahissant. Nodosités de la taille d'une demi noisette. Récolte fastidieuse. Réservé aux périodes de guerre et grande famine.

Nodosités de la taille d'une noisette. Récolte fastidieuse. Réservé aux périodes de guerre et grande famine.

Nodosités de 2 cm de diamètre. Récolte fastidieuse. Réservé aux périodes de guerre et grande famine.

Nodosités de la taille d'une noisette. Récolte fastidieuse. Réservé aux périodes de guerre et grande famine.

Les Bégonias tubéreux (Begonia X tuberosa) offrent des feuilles, des fleurs et des tiges comestibles. Les fleurs de bégonias ont un goût aigre-agrumes. Leurs pétales sont utilisés pour agrémenter les salades et garnir plusieurs autres plats. Leurs tiges peuvent également être incorporées dans un plat pour substituer à la rhubarbe. Les **fleurs et les tiges contiennent par ailleurs de l'acide oxalique** et ne doivent donc pas être consommées par les personnes souffrant de la goutte, des calculs rénaux ou encore de rhumatisme.

Quant aux Bégonias de cire (Begonia cucullata), elles disposent de feuilles et de fleurs charnues que l'on peut déguster crues ou cuites.

Elles sont susceptibles de **libérer une légère amertume** une fois dans la bouche ou lorsqu'elles sont trempées dans l'eau.

Variété très sensible à l'oïdium.

fade et désagréable au goût

jeunes tiges. Plante invasive à éviter de semer (re-semer)

Très envahissant. A protéger en hiver. Les feuilles d'Houttuynia Cordata s'utilisent avec les salades, les poissons, en beignets et dans de nombreuses préparations et recettes de cuisine asiatique. A planter en zone ingrate ou en zone bien délimitée. -10°C max

2 m de haut, plantation à **l'ombre et impérativement en serre** pour avoir un plant de taille normale dans notre région

difficile à faire pousser. Peu productif

peu d'intérêt culinaire

pour faire des ficelles, du papier, de l'emballage. À pailler au deça de -5°C

Baies de gojii, lyciet commun (<i>Lycium barbarum</i>)	Fruit insipide si on ne le traite pas avec du sirop de glucose. Contient 2500 mg de vitamine C /100 g de fruit, soit 3 fois plus que l'argousier et 30 fois plus que le kiwi. Variétés précoces et tardives. L'intérêt de ce fruit est qu'il se sèche très facilement, et que sa cueillette peut se réaliser en 1 ou 2 fois car les fruits restent sur la plante. Le fruit n'a aucun intérêt gustatif cru non séché. Le séchage accroît nettement sa teneur en sucre. Compter 10 plants pour les besoins d'une famille. Très robuste. Se bouture à n'importe quel moment, dans un verre d'eau.
- <i>Gaultheria procumbens</i> / Thé des bois, Wintergreen	les feuilles ont beaucoup de saveur et peuvent donc faire un excellent thé rafraîchissant. Les baies se mangent en fruit ou en salade.
- Althéa, Ketmie, Mauve en arbre (<i>Hibiscus syriacus</i>)	Pue le médicament la fleur de l'althéa est comestible et était très utilisée pour calmer la toux et les angines, autrefois. Les fibres de la plante intervenaient dans la confection de sacs et de filets de chasse. Sans goût
- <i>Akebia quinata</i>	Qualité gustative médiocre. Fruit insipide sans goût.
- Raisin du Japon (<i>rubus phoenicolasius</i>)	Invasive
- <i>Actinidia arguta</i> issai (autofertile)	Monoïque. Laisse tomber 50% de ses fruits avant maturité, croissance lente, productivité faible. Une Mehrfachhybride aus Japan (Act. arguta X Act. rufa). Trägt meist schon im 2. Standjahr als Jungpflanze und hat angenehm schmeckende Früchte. Der Fruchtansatz steht, bei relativ kleinem Ausmaß der Pflanze, in einem guten Verhältnis. Sehr für Kleingärten geeignet. Leider ist sie die einzige Sorte der "Nacktschaligen", die etwas Winterschutz erhalten sollte . Sie wird als selbstfruchtbar geführt, produziert aber einzeln gepflanzt kleine kugelige Früchte mit wenig Samen, die oft noch abfallen . Mit Bestäubung durch männliche Partner sind Frucht behang und Fruchtgröße deutlich besser.
- <i>Sophora japonica</i>	Fantastique pour les abeilles mais mets une éternité pour fleurir
- <i>Eleagnus umbelata</i>	fruits riquiqui et peu nombreux
- féviers d'Amérique (<i>Gleditsia triacanthos</i>)	Fantastique pour les abeilles mais mets une éternité pour fleurir
Fuchsia de magellan variété Globosa (<i>Fuchsia Magellanica globosa</i>)	très faible production
- Petits oignon patate – German Brown - oignon multiplicateur – <i>Allium Aggregatum</i>	Bulbes de très petit calibre.
grenadille, fleur de la passion, passiflore (<i>passiflora caerulea</i>)	Résistante au froid mais fruits insipides sans aucun intérêt
yucca <i>Baccata</i>	pousse très lentement
<i>xanthocera sorbifolia</i> , yellowhorn, Yellow-horn. Shinyleaf yellow-horn. Chinese flowering-chestnut. Hyacinth shrub. Popcorn shrub, White Raintree	Les + - noix avec péricarpe plus facile à ouvrir que chez les noisettes. - belle plante, - pas de production de juglone comme chez les noyers
	Les - - noix de la taille d'un petit pois, donc deux fois plus petite que la plus petite des variétés de noisette. Fastidieux à décortiquer pour une consommation significative. - fruit introuvable au sol après sa chute, en raison de sa taille et de sa couleur. Il faut cueillir les fruits avant que les involucre ne s'ouvrent c - fruit douxâtre avec quasiment pas de goût. Légère amertume (ou astringence ?) après coup et même saveur que les faines de hêtre qui les
<i>decaisnea fargesii</i> le haricot bleu	fruits de peu d'intérêt gustatif
Ail rocambole (<i>Allium scorodoprasum</i>)	récolte insignifiante et production difficile à utiliser
Oignon rocambole – <i>catawissa</i> - ou oignon grelot (<i>Allium fistulosum</i>)	récolte insignifiante et production difficile à utiliser
prunellier	abrite cicadelles et drageonne énormément
cormier	fruits se consommant blêmes uniquement
Olivier Moufla	non résistant en plaine d'Alsace
Plantes à cultiver en pots, en intérieur :	
coriandre vietnamienne (<i>Persicaria odorata</i>)	
Liseron d'eau, water spinach seeds, morning glory, kang kong (<i>ipomea aquatica</i>)	Plante aquatique et semi-aquatique annuelle à croissance très rapide, se bouturant très facilement pour la reproduction. Culture en hydroponie, plateaux flottants, bacs de terre détrempée et sans drainages, pleine terre humide. Température mini culture : +18°C Racine pivotante, tige de 3m de long. Invasive en zone tropicale. Croissance +10cm/jour en serre. Récolte : 10kg/m² max/récolte. Feuilles en salade, feuilles et tiges poelées avec de l'ail.
combava, kaffir (<i>citrus hystrix</i>)	Lire : http://permaculture.alsace/tiki-read_article.php?articleId=45 pour la récolte des feuilles et des fruits. Arbre plus ou moins épineux, feuilles vert foncé doublement ailées. Fleurs blanc rosé, petites, qui se développent en avril et juillet. Floraison remontante. Fruits ronds, petits, à écorce très grumeleuse présentant des circonvolutions. La pulpe, acide, verdâtre, est peu juteuse avec des pépins. l'arôme du fruit et de son écorce sont indescriptibles : on respire des senteurs inoubliables <u>Avantage de cette plante :</u> - proposer des feuilles et des fruits extrêmement parfumés (bien plus que les citrons ou limes). Même les vieilles feuilles qui tombent, fanées - donc pas nécessaire de "plumer" la plante pour récolter, et donc l'affaiblir, donc l'enlaidir, - donc pas nécessaire d'avoir un grand plant pour assurer une récolte - fruits entièrement consommés, zeste + pulpe. - parfum bien meilleur que celui des citrons, différent, plus riche, plus fort. - se multiplie très facilement par semis de fruits achetés dans des boutiques réunionnaises. - floraison remontante - floraison très parfumée
mandarine satsuma	cueillir les fruits fruits vert tournants avec pulpe bien orangée. Délicieux goût de mandarine et cedrat. http://www.pepinieredubosc.fr/
melon Pepino variété Rio bamba (<i>Solanum muricatum</i>).	Excellente parfum. Grimant ou retombant pour culture en panier. Fruit de taille moyenne, strié.
melon Pepino variété Colossal (<i>Solanum muricatum</i>).	Juteux et doux, au goût de melon. Fruit de grande taille.