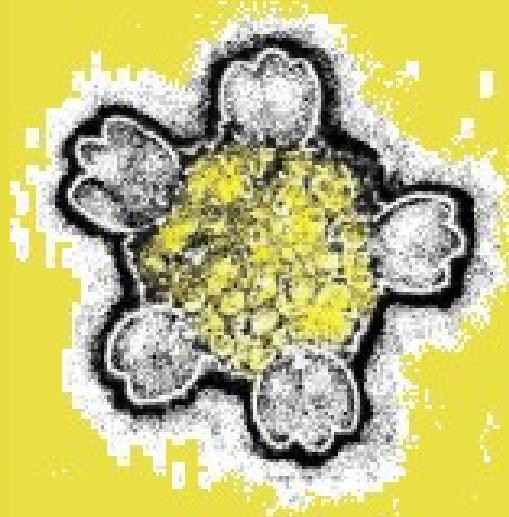


CATALOGUE 202

PLANTS

Galinsoga & Cie



Plantes à usage alimentaire, condimentaires
et médicinales.

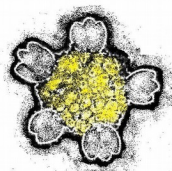


NATURE &
PROGRES

Galinsoga & Cie ? Le Galinsoga (*Galinsoga parviflora*) est une plante herbacée annuelle d'Amérique tropicale et ingrédient de l'« agiaco », plat national Colombien. En Europe, de manière générale assez méconnue, elle est une adventice des cultures (une indésirable). J'emprunte son nom pour la micro-pépinière pour essayer d'amener à une réflexion : quels rapports entretenir avec notre alimentation, avec le Vivant, avec ce que l'on ne maîtrise pas, comment s'ouvrir à l'inconnu... ?

Dans ce catalogue plusieurs dizaines d'espèces à usage alimentaire originaires de différentes régions du monde pour voyager dans son jardin. **La grande majorité des plantes proposées sont vivaces et rustiques en climat continental** (sauf mention contraire).

Également proposé : **quelques espèces de plantes annuelles** (Légumes fruits et plantes aromatiques)...



SOMMAIRE

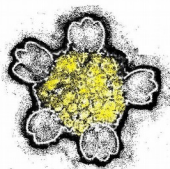
I. Plantes vivaces

- 1 - Les légumes feuilles.....p4-5
- 2 - Les légumes racines.....p5-6
- 3 - Herbacées fruitières.....p6
- 4 - Les Liliacées.....p7
- 5 - Des fleurs à manger.....p8
- 6 - Arbres et arbustes.....p8-9
- 7 - Plantes condimentaires et médicinales.....p9-10

II.Plantes annuelles.....p13

III.Informations pratiques.....p14

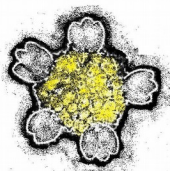
NB : Afin ne pas surcharger ce document j'ai essayé de décrire de manière succincte chaque espèce, ce qui n'a pas été facile. Pour plus de renseignements n'hésitez pas à me contacter...



I. Plantes Vivaces

1 - Les légumes feuilles...

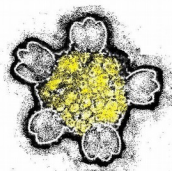
Bon-Henri (<i>Chenopodium bonus-henricus</i>)	A consommer cru ou cuit comme des épinards, les jeunes inflorescences à la façon des asperges.	4 €
Boussingaultie (<i>Boussingaultia baselloides</i>)	Plante grimpante à feuilles charnues à consommer cuites. A protéger du froid (stocker la souche hors-gel).	4 €
Chicorée sauvage (<i>Chicorium intybus</i>)	Feuilles à couper et à manger en salades ou légèrement poêlées.	3 €
Chou Daubenton (<i>Brassica oleracea</i> <i>var.acephala</i>)	Port buissonnant, à consommer comme les choux Kale.	4 €
Cirse potager (<i>Cirsium oleraceum</i>)	Ancien légume indigène Européen. Les nervures centrale des feuilles âgées se consomment cuites comme des cardes. A cultiver en sol humide.	4 €
Epiaire des bois (<i>Stachys silvatica</i>)	Plante couvre sol. A consommer cuit. Saveur de champignon.	4 €
Epinard d'Asie (<i>Fagopyrum dibotrys</i>)	Grande plante stolonifère se naturalisant bien. A consommer cuit de préférence.	4 €
Epinard du Caucase (<i>Hablitzia tamnoides</i>)	Plante grimpante de mi-ombre à cultiver en sol frais. Utilisation crue ou cuite.	4 €
Grande passeraie (<i>Lepidium latifolium</i>)	Feuilles aromatiques au goût de moutarde. Assez résistante à la sécheresse.	4 €
Gomchwi (<i>Ligularia fischeri</i>)	De saveur aromatique, se cuisine comme les épinards. Plante utilisée en cuisine Coréenne. Craint le soleil brûlant.	7 €
Plante huitre (<i>Mertensia maritima</i>)	Au goût...d'huître ! A consommer cru.	7 €



Oseille commune (<i>Rumex acetosa</i>)	Feuilles au goût d'oseille (!)	4 €
Oseille-épinard (<i>Rumex patienta</i>)	A consommer cru ou cuit comme des épinards. Tolère bien la sécheresse	4 €
Plante fromage (<i>Paederia lanuginosa</i>)	Magnifique plante grimpante utilisée en cuisine Vietnamiennne. Goût proche de celui camembert. Souche de la plante rustique à -8°C.	6 €
Rubarbe 'Lider' (<i>Rheum raponticum 'lider'</i>)	Variété précoce à côtes rougeâtres.	3 €
Scorzonère humble (<i>Scorzonera humilis</i>)	Feuilles à consommer en salade ou légèrement poêlées. Les racines sont également comestibles. A planter en sol humide.	4 €
Talinum (<i>Talinum paniculatum</i>)	Feuilles charnues à consommer crues en salade ou cuites comme des épinards, Plante de grande qualité ornementale non rustique.	4 €

2 - Les légumes racines...

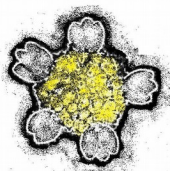
Apios tubéreux 'Nutty' (<i>Apios americana 'Nutty'</i>)	Plante grimpante à cultiver à mi-ombre. Tubercules sucrés à cuire comme des pommes de terre. Se récolte à l'automne.	4 €
Canna comestible (<i>Canna edulis</i>)	Type botanique. Tubercules féculents doux à cuisiner comme les pommes de terre. Non rustique la souche est à protéger en hiver.	6 €
Chataigne de terre (<i>Bunium bulbocastanum</i>)	Produit de petites racines de saveur agréable rappelant celle de la châtaigne.	4 €
Chervis (<i>Sium sisarum</i>)	Racines fasciculées au goût aromatique de panais. A consommer cru ou cuit.	4 €
Crosnes du japon (<i>Stachys affinis</i>)	Petits tubercules blancs au goût fin d'Artichaut.	4 €



Gesse tubéreuse (<i>Lathyrus tuberosus</i>)	Petite plante grimpante (1,2m). Tubercules sucrés à chair blanche, qui se consomment cuits comme les pommes de terre.	5 €
Helianti (<i>Helianthus strumosus</i>)	Proche cousin du topinambour. Tubercules allongés de couleur crème.	3 €
Mauka (<i>Mirabilis expansa</i>)	Originaire des Andes, plante grimpante. Produit des tubercules jaunes légèrement sucrés. Même culture que le dahlia.	8 €
Oca du Pérou (<i>Oxalis crenata</i>)	Tubercules rouges au goût acidulé. De culture similaire à celle de la pomme de terre.	4 €
Poire de terre (<i>Polymnia sonchifolia</i>)	Tubercules légèrement sucrés et juteux à consommer crus, en jus ou cuits pour des préparations « sucré-salé ». Même culture que le dahlia.	4 €
Raifort (<i>Armoracia rusticana</i>)	Racine condimentaire de saveur soufrée (pour préparer des ersatz de Wasabi). Très résistant à la sécheresse.	4 €
Souchet (<i>Cyperus esclentus</i>)	A cultiver en sol humide de préférence. Stocker les tubercules à l'abri du gel.	4 €
Taro (<i>Colocasia esculenta</i>)	Plante tropicale à cultiver sous serre. Rustique jusqu'à -5°C.	6 €

3 - Herbacées à fruits...

Amphicarpe à bractée (<i>Amphicarpaea bracteata</i>)	Légumineuse nord américaine à gousses aériennes et souterraines. Les graines sont de la taille des haricots et le goût est proche de la fève. Peu productif.	6 €
Christophine (<i>Sechium edule</i>)	Cucurbitacée très volubile à cultiver sous serre, gros fruits blanc, la souche résiste à -10°C si elle est bien protégée.	4 €
Fraise 'Capron royale' (<i>Fragaria moschata 'Capron royale'</i>)	Fruits musqués de taille moyenne. Feuillage duveteux.	2 €
Opuntia (<i>Opuntia engelmannii</i>)	Espèce de cactus voisine du Figuiers de Barbarie et rustique (jusqu'à -20°C). Petits fruits violets à consommer en confiture, sirops...	4 €



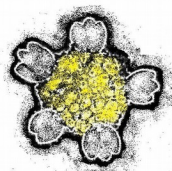
Pepino (<i>Solanum muricatum</i>)	Port de la plante assez proche de l'aubergine. Fruits sucrés et parfumés de la taille d'un petit melon. A cultiver sous serre ou en pot car la plante craint le gel (-2°C).	4 €

4 - Les Liliacées...

Note : Toutes les parties de ces plantes sont comestibles

Ail des Ours* (<i>Allium ursinum</i>)	A cultiver à l'ombre en situation humide.	3 €
Ail doré (<i>Allium molly</i>)	Goût d'ail léger. Fleurs jaunes	4 €
Ail oblique (<i>Allium obliquum</i>)	Feuilles au goût léger d'ail	5 €
Ail rocambole (<i>Allium sativum</i> <i>var.ophioscorodon</i>)	Grand ail (80cm de haut). Nombreuses bulbilles aériennes.	3 €
Ail triquètre (<i>Allium triquetrum</i>)	Fleurs blanches en clochette pendantes. Goût d'ail doux voire presque sucré pour les fleurs, rustique à -10°C	4 €
Ciboulail (<i>Allium tuberosum</i>)	Feuilles fines et plates. Type végétatif proche de la ciboulette. Mêmes utilisations que cette dernière.	4 €
Ciboulette (<i>Allium schoenoprasum</i>)	...	4 €
Lampascione (<i>Muscari comosum</i>)	Bulbes à consommer après macération dans l'eau froide pendant quelques jours ou confit au vinaigre. Se naturalise facilement en sol drainés.	4 €
Oignon rocambole (<i>Allium cepa 'viviparum'</i>)	Produit d'étonnants bulbilles aériens,	4 €
Rakkyo (<i>Allium chinense</i>)	Produit des petits bulbes à utiliser cuits ou marinés. Saveur proche de l'échalote	4 €
Zorami (<i>Allium hookeri 'zorami'</i>)	Feuilles utilisée en cuisine asiatique. Longue floraison	6 €

Note : Les plantes marquées d'une astérisque (*) sont produites par « Le Chant Fleuri » à Paslières.

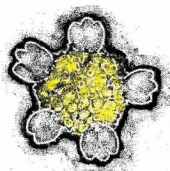


5 - Des fleurs à manger...

Chou brocolis nine star (<i>Brassica oleracea var.botrytis</i>)	Chou à têtes multiples et pouvant vivre plusieurs années...	4 €
Artichaut 'Vert de Laon' (<i>Cynara cardunculus</i>)	Issus de semences récoltées par mes soins sur des pieds mis à rude épreuve (sans protection hivernale, ni arrosage, et sans fertilisation)	4 €
Sauge ananas (<i>Salvia elegans</i>)	Un doux parfum d'ananas...de jolies fleurs rouges (et délicieuses)...une végétation généreuse...mais à protéger du froid	4 €

6 - Arbres et arbustes...

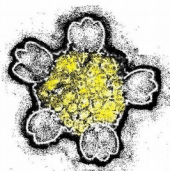
Aronia (<i>Aronia sp.</i>)	Issus de semis. Arbuste à fruits noirs riches en antioxydant. Joli feuillage automnal rouge)	8€
Caraganier de Sibérie (<i>Caragana arborescent</i>)	« Arbre à pois » Issus de semis. Arbre de la famille des légumineuses. Fleurs comestibles jaunes suivies de petites gousses à récolter lorsqu'elles mesurent 3 cm de longueur,	8 €
Cognassier de Chine (<i>Chaenomeles sp.</i>)	Issus de semis. Arbuste très ornemental à fleurs rouges et à gros fruits jaunes acidulés.	8 €
Févier d'Amérique (<i>Gleditsia triacanthos</i>)	Grand et bel arbre. Donne de grandes gousses à la pulpe sucrée. Espèce prometteuse pour la pratique de l'agroforesterie, tamiseur de lumière. Issus de semis. Plant vendu en mini-motte.	4 €
Poivre du Sichuan (<i>Zanthoxylum armatum</i>)	Arbuste de 4m de hauteur. Péricarpes (« baies » à consommer comme épices). A protéger du froid les premières années. Rusticité : -20°C	12 €
Ronce 'Betty Ashburner' (<i>Rubus 'Betty Ashburner'</i>)	Ronce au port prostré, non épineuse et à feuilles persistantes. Idéale en couvre sol au pied des arbres.	4 €
Ronce à feuilles de bambou (<i>Rubus henryi var.bambusarum</i>)	Originales feuilles palmées. Petits fruits rouges...	6 €



Ronce de Chine (<i>Rubus tricolor</i>)	Plante vigoureuse et volumineuse pour grands jardins. Peut former un bon couvre sol et donne de petits fruits rouges	4 €
Ronce du Formose (<i>Rubus formosensis</i>)	Jolies feuilles gaufrées, non épineux, petits fruits rouges	4 €
Ronce du Sichuan (<i>Rubus setchuenensis</i>)	Feuilles ressemblant à celles de la vigne, fruits noir.	5 €
Toona (<i>Cedrela sinensis</i>)	« Arbre à salade », originaire de Chine. Très bel arbre d'ornement. Feuilles à la saveur aromatique.	12 €
Yuzu (<i>Citrus junio</i>)	Issus de semis. Moyennement rustique (-12°C) donc à planter en situation abritée,	12 €

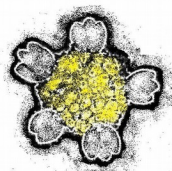
7 - Plantes aromatiques et médicinales...

Basilic vivace anis (<i>Ocimum fragratissimum</i>)	A saveur anisé, à protéger du froid pour préserver son caractère vivace	5 €
Camomille Romaine* (<i>Chamaemelum nobile</i>)	A fleurs doubles.	4 €
Criste marine (<i>Crithmum maritimum</i>)	Feuilles charnues aromatiques rappelant la saveur de la carotte. Tolérante à la sécheresse	6 €
Gros thym Antillais (<i>Plectranthus amboinicus</i>)	Plante aromatique à feuilles duveteuses et juteuses, utilisée en cuisine africaine et créole. Saveur fruitée de thym (à cultiver en pot pour pouvoir mettre le plant à l'abri du froid).	6 €
Hélichryse d'Italie* (<i>Helichrysum italicum</i>)	A l'odeur de Curry. Plante aux propriétés vulnérables. Grande qualité ornementale/	4 €
Houttuynia (<i>Houttuynia cordata</i>)	Plante couvre sol stolonifère, saveur poivrée avec des notes d'agrumes.	4 €
Jiaogulan (<i>Gynostemma pentaphyllum</i>)	Cucurbitacée grimpante aux propriétés adaptogènes et antioxydantes à consommer en tisane.	3 €



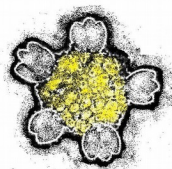
Livèche (<i>Livesticum officinale</i>)	Odeur et saveur prononcée, rappelant celui du céleri.	4 €
Menthe priluska (<i>Mentha x piperita 'priluska'</i>)	Une menthe poivrée originaire de Russie...	4 €
Menthe des montagnes (<i>Pycnanthemum muticum</i>)	Odeur de menthe légèrement camphrée. De même utilisation que cette dernière.	4 €
Monarde* (<i>Monarda didyma</i>)	Fleurs rouges. Propriétés digestives et stimulantes de l'appétit	4 €
Origan compact* (<i>Origanum compactum</i>)	Plus parfumé que l'origan commun	4 €
Petite pimprenelle (<i>Sanguisorba minor</i>)	Petite plante (30 cm de hauteur). Peut remplacer le persil, ses feuilles au goût évoquant le concombre. Tolère bien la sécheresse.	4 €
Rau-ram (<i>Persicaria odorata</i>)	Aromate pour la cuisine Vietnamiennne, de goût proche de celui de la coriandre. Rustique jusqu'à -10°C.	4 €
Verveine citronnée* (<i>Aloysia trifilla</i>)	(godets de 7 cm) → 4 (godets de 10 cm) € (pots de 3 litres) → 5 ,5 € → 1 0 €	
Verveine mentholée (<i>Aloysia polystacha</i>)	Odeur et saveur de chewing-gum à la menthe (mais quand même bien meilleur !). A protéger du froid.	5 €

Note : Les plantes marquées d'une astérisque (*) sont produites par « *Le Chant Fleuri* » à Paslières.



II.Plantes annuelles

Basilic*	Cannelle, Citron, Tulsi, Grand Vert, Mamouth (à feuilles de laitue)	2,5 €
Choux	Kale 'Noir de Toscane', Kale 'Rouge Russe', Brocolis 'Calinaro', 'Romanesco'	1 € les 2
Courges	Potimarrons et autres	1,5 €
Courgettes	Zuboda, Ronde de Nice, Gold Rush, Ola escaladora, Grise d'Alger	1,5 €
Tomates	Glacier, Super Marmande, Malinowy rodeo, Striped German, Rose de Berne, Cerise Noire, ...	1,5 €



III. Informations pratiques

- Se procurer des plants ?

- Au Marché de Thiers le samedi matin (lorsqu'il sera de nouveau autorisé).

- Sur commande avec possibilités de livraison à domicile dans un rayon de 15 km (à partir de 20 € d'achat)

- Retrait des plants sur le lieu de production (voir adresse rubrique suivante) ou au « Domaine du Kheir » à Pont de Dore.

- Plus d'informations à venir : n'hésitez pas à consulter le blog internet dans les semaines à venir...

- Me contacter ?

Bruno BELAIR
Murat
63290 Paslières

0637976776 (par message texte de préférence)

0473940989 (laisser un message)

bruno.belair@netcourrier.com

<http://galinsoga-et-cie.over-blog.com/>

