

Production saisonnière (avril à juin) :

Plants de légumes estivaux :

Dans notre sélection, une place importante est réservée aux variétés anciennes et aux légumes originaux.

Pour une réussite optimale, tous les plants de légumes doivent être plantés au soleil, dans une terre suffisamment riche, et entretenus tout au long de leur production.

Disponibilité : se renseigner par tél., ou mieux, venir voir sur place !!

Artichauts :

Demande du soleil et un sol bien drainé et riche ; variété disponible, se renseigner.

Aubergines :

Aubergine type « plante à oeufs » : petite aubergine blanche, forme d'œuf, goût prononcé, cultivable en pot

Aubergine blanche longue : très douce

Aubergine gasconne (violet clair) : variété traditionnelle rustique, excellente.

Courges :

Concombre : (Rollison's Telegraph) variété de serre ou d'extérieur, non amère, lisse, vert foncé allongé

Cornichon : (Amélioré de Bourbonne) variété très productive, fruits longs et minces

Courgette ronde de Nice : plante non coureuse, fruit rond, vert clair, à cueillir jeune, idéal pour farcir

Courgette longue de Nice : plante coureuse, fruit à manger jeune en courgette, ou plus gros en courge (potage...) ; allongé, bout renflé, peut devenir gros

Courgette blanche (vert clair) : non coureuse, rustique, fruit blanc/vert clair, délicieux

Courgette jaune : non coureuse, couleur intéressante pour de nombreux plats

Courge « patidou » : plante coureuse, petite courge aplatie et côtelée, panachée blanc et vert, à faire cuire entière au four comme une patate douce, ou à la vapeur, chair orangée, fondante et sucrée, délicieux

Courge « butternut » : courge « doubeurre » : coureuse, fruits en forme de poire, assez gros, orange clair, excellente courge à potage et purée, très fin

Courge « spaghetti » : plante coureuse, fruit en forme de ballon de rugby, à faire cuire entier, puis couper en deux selon le diamètre, et enlever les pépins ; un écheveau de spaghettis végétaux se déroule alors ; à accommoder par exemple à la béchamel et au jambon

Potimarron : courge coureuse, bien connue, fruit rouge orangé, au goût de purée de châtaigne, bonne conservation

Potimarron bleu : id mais gris-bleu, chair jaune, fruit d'excellente conservation, plus gros ;

Citrouille galeuse d'Eysines : Variété traditionnelle bordelaise, vigoureux, fruits rosés, gros, couverts à maturité d'excroissances liégeuses ; chair jaune d'excellente qualité, à potages notamment

Potiron bleu de Hongrie : citrouille gris-bleu, taille moyenne, chair jaune, conservation excellente

Potiron rouge vif d'Etampes : citrouille de grande taille, rouge orangée

Courge musquée de Provence : citrouille côtelée, grande taille, plus exigeante en chaleur et conservation à surveiller

Melon petit gris de Rennes : fruit dense, chair orangée, toujours sucrée, ; convient bien à la culture en zone landaises ; à récolter lorsque le fruit éclaircit

Pastèque « lune-étoile » : (moon and stars) : fruit à chair rouge, à croquer, sucrée ; le fruit doit son nom à son écorce verte foncé constellée de points jaune d'or et d'un rond plus gros évoquant la pleine lune

Pastèque à confiture, « melon d'Espagne » : pastèque à chair translucide et graines rouge vif, à cuire

Physalis :

Physalis à fruits moyens

Physalis pruinosa : culture identique mais plus précoce, fruits petits, savoureux (saveur d'ananas), plante rampante

Piments et poivrons :

Piment doux des Landes : fruits minces et longs, rouges à maturité ; goût excellent, peau fine, doux, à consommer crus ou cuits, verts ou rouges

Piment type « Espelette » : variété traditionnelle du Pays Basque ; fruits rouge foncé, longs d'environ 10 cm, forts ou mi-forts, utilisation plus aisée en les réduisant en poudre après séchage

Piment panaché : feuillage panaché, décoratif, petite taille, petits fruits très forts devenant rouge très foncé

Poivron type « corne de Taureau », rouge : fruit en forme de corne, jusqu'à 20cm de long, coloration du fruit tardive ; peau fine permettant toutes les utilisations et rendant l'épluchage inutile

Poivron « corne de taureau » jaune : cf précédent, mais jaune à maturité

Poivron type Paprika

Poivron carré (couleur) chocolat :

Poivron carré jaune à maturité

Poirées :

Blettes, cardes

A carde multicolore : intéressant également par son côté décoratif, magnifiques cardes jaunes, oranges, roses, rouges,(redevenant vert à la cuisson)

Tomates :

Tomate ronde rouge Saint-Pierre : variété classique semi-hâtive, assez gros fruits, ronds et rouges, chair parfumée ; bonne résistance aux maladies, adaptée au climat local

Cœur de bœuf : très gros fruit rouge en forme de cœur ; beaucoup de chair onctueuse et peu de graines ; semi-tardive

Cœur de bœuf orange : belle couleur uniforme orange pour cette coeur de bœuf bien charnue et très productive

Noire de Crimée : fruit assez gros, sucré, peau et chair rouge foncé

Tomate cornue des Andes : variété vigoureuse mais tardive, à fruit rouge, ferme, allongé en forme de gros piment ; beaucoup de chair, très douce, peu de jus et de graines ; très recherchée

Tomate des Andes orange : même saveur, orange

Tomate jaune : fruits moyens à gros, doux, hâtifs

Tomate « ananas » : très gros fruits à chair jaune-orangé striée de rouge, savoureuse et ferme, contenant peu de graines

Tomate Green Zebra : fruits verts de taille moyenne, vert éclatant strié de jaune-vert, à maturité ; chair douce, vert émeraude, bonne productivité

Tomate Red Zebra : fruits striés de rouge et d'orangé, taille moyenne, saveur douce, très décoratif

Tomates-cerises :

Pas de palissage nécessaire

Tomate-cerise ronde rouge : nombreux fruits de 2 à 3 cm de diamètre, très sucrés

Black cherry : fruit brun de la taille d'une grosse cerise ; saveur sucrée, variété vigoureuse et productive

Tomate-poire jaune : variété très précoce et productive, fruits en forme de petite poire, jaunes, très décoratifs

Tomate-poire rouge : id mais fruits rouges