

SEMENCES PAYSANNES

LA FERME DU BEAULIEU



CATALOGUE 2024

Edito

“ Chers semeurs,

Entre vos mains repose mon second catalogue de semence. Il compile un travail de nombreuses années qui a été mené avec rigueur et passion. Mon vœu est que vous puissiez y trouver les graines qui peupleront vos potagers et vous assureront plaisir et satisfaction.

En achetant ces graines, vous contribuez au développement de semences locales et reproductibles, à la souveraineté alimentaire et à la préservation de la biodiversité. ”

A propos

Depuis toujours je suis passionné par le vivant. Mon enfance s'est déroulée au sein de notre ferme familiale en Charente Limousine. Puis, j'ai quitté l'exploitation pour poursuivre des études supérieures en biologie végétale. Mon doctorat en poche, je suis retourné sur nos terres, en vue d'y faire ce que j'aime le plus, cultiver des plantes.

A travers la production de semences, je souhaite accomplir plusieurs objectifs :

- Partager des semences reproductibles que les jardiniers puissent récolter et réutiliser d'années en années afin de renforcer l'autonomie et la souveraineté alimentaire.
- Développer les semences de terroir capables de s'adapter aux changements à venir.
- Promouvoir les variétés anciennes, redécouvrir les goûts, formes et couleurs des légumes d'antan et préserver cette diversité.

Ce catalogue est le fruit d'un long travail de recherches, d'expérimentations et de sélections. Puisse notre collaboration revitaliser nos belles campagnes et promouvoir une agriculture saine et paysanne.

Maintenant à vous de semer !

Sommaire

Les Légumes feuilles	page 1
Les Grains	page 3
Les Haricots communs	page 4
Les Légumes fruits	page 7
Les Tomates	page 12
Les Courges	page 17
Les Graines rares et protégées	page 19
Les Aromatiques	page 19
Les Fleurs	page 21
Les Plants	page 22

TARIFS

Tous les sachets de graines sont à 2.90€.

Télécharger le catalogue via mon site :

<https://lafermedubeaulieu.com/produits/graines-reproductibles/>

Toutes les graines ont été produites par mes soins en 2022 et 2023.

Légumes feuilles

Légumes dont on consomme les parties aériennes. De quoi agrémenter les salades toute l'année !

AMARANTHE QUEUE DE RENARD.

Originale d'Amérique centrale, cette annuelle aux fleurs rouges possède de longues panicules pendantes et spectaculaires. Les graines ont une grande qualité nutritive.



AMARANTHE TÊTE D'ÉLÉPHANT.

Variété extravagante se terminant par une large panicule en forme de trompe d'éléphant. Les feuilles sont comestibles, tout comme les graines produites en abondance.



ARROCHE ROUGE.

Plante annuelle rustique. Les jeunes feuilles se mangent en salades crues, ou cuites. Laissez-la monter en graines, elle devient très graphique et se resème facilement.



BASELLE ROUGE.

Annuelle grimpante très prolifique. Cette tropicale a besoin de soleil et d'un sol humide. Se développe mieux sous abris (serre...). Les feuilles croquantes sont légèrement acidulées et très mucilagineuses. Aussi bonnes crues que cuites.



CHOU GÉANT DE JERSEY.

Variété ancienne, également appelée chou cavalier, qui peut dépasser les 2,5 m. C'est un fourrager, mais les feuilles peuvent aussi être consommées après les gelées. Les fûts droits peuvent servir de cannes.



CHOU THOUSAND HEAD.

Chou perpétuel très rustique. Produit de très nombreuses tiges florales extra-tendres et savoureuses consommées en brocolis. Les feuilles sont également excellentes à la sortie de l'hiver.



CLAYTONE DE CUBA.

Petit annuel, ce légume ancien est cultivé pour ses feuilles tendres et charnues au goût de cresson. Très résistant au gel, il est une très bonne source de verdure en hiver. A semer en automne.



FICOÏDE GLACIALE.

Légume ancien résistant à la sécheresse et à la chaleur. Feuilles charnues parées de vésicules évoquant des gouttelettes d'eau. Goût légèrement acide, de consistance croquante. A déguster crue en salade ou cuite.



LAITUE GROSSE BLONDE PARESSEUSE.

Variété ancienne de laitue d'été qui résiste à la chaleur et à la montaison. Grosse pomme vert pâle, à la fois tendre et croquante, son goût est excellent.



LAITUE LOLLO ROSSA.

Ancienne variété de batavia à couper. Elle produit un feuillage compact, dentelé et savoureux. Bonne résistance à la chaleur.



LAITUE OREILLE DU DIABLE.

Ancienne variété facile de culture. Les feuilles sont en forme d'oreilles pointues et peuvent se récolter au fur et à mesure des besoins.



LAITUE POMMÉE D'ÉTÉ VERTE DE LIMOGES.

Variété ancienne locale produisant de belles pommes vertes, tendres et savoureuses.



LAITUE ROMAINE CHICON DES CHARENTES.

Variété ancienne rustique de toute saison. Produit une grosse pomme au goût intense et bien résistante à la montaison.



LAITUE ROUGE D'HIVER.

Variété ancienne rustique de laitue romaine. Forme une pomme de bonne saveur, verte en son centre et rouge pourpre à l'extérieur. Très bonne résistance au froid et à la montaison.



LAITUE RUBY.

Variété d'été résistante à la montaison et à la chaleur. Très belles feuilles croquantes, savoureuses et colorées d'un rouge profond.



POIREAU GROS LONG DU MIDI.

Variété ancienne, rustique, précoce et peu sensible aux maladies. Elle produit un gros fût demi-long tendre et savoureux.



TÉTRAGONE CORNUE.

Plante productive et facile de culture. Elle s'étale au sol tout le long de l'été et est bien résistante à la sécheresse. Feuilles charnues à consommer en épinards. A cueillir au fur et à mesure des besoins et ce jusqu'aux premières gelées.



Grains

Cacahuètes

Produit des fruits à coque qui se développent sous terre.

SCHRONCE'S DEEP BLACK.

Variété bien productive en condition chaude. De 3 à 4 par gousse, les graines sont noires et très aromatiques.



TALBERT SMALL RED.

Variété ancienne du Lincoln dans l'état de Caroline du Nord. Plants vigoureux et productifs, qui donnent de petites cacahuètes rouges en 110 jours.



TENNESSEE RED VALENCIA.

Variété hâtive (90-110 jours). Facile à cultiver et productive. Gousse contenant de 3 à 4 graines sucrées.



Pois

Pois mange-tout et à grains ronds sont à semer de mars à fin avril.

CAPUCINE.

Variété ancienne de pois ronds à écosser. Elle peut grimper jusqu'à 2 m et produit de nombreuses fleurs lilas donnant de belles gousses violettes.



GÉANT SUISSE.

Variété ancienne suisse à rame de pois mange-tout. Produit des fleurs violettes et de belles gousses tendres et juteuses.



OREGON SUGAR POD II.

Variété naine mange-tout tolérante aux maladies. Les fruits sont tendres, restent longtemps sans fil et surtout sont très sucrés.



Sojas

Culture similaire au haricot nain. A essayer en edamame (gousse verte-jaune bouillie 10 min dont on mange les grains)

AGATHE.

Variété précoce originaire de Sapporo au Japon. Idéale pour de beaux edamames.



À GRAIN JAUNE.

Variété productive à gros grains. Préférentiellement consommé sec dans les produits à base de soja (lait, tofu...).



BLACK JET.

Variété aussi appelée Black Hokkaido, elle est adaptée à l'edamame. Soja très productif et robuste au goût doux et prononcé qui reste longtemps en bouche.



CHIBA GREEN.

Variété naine, précoce et productive. Les grains sont gros, croquants, légèrement sucrés et bien parfumés.



SAYAMUSUME.

Variété productive à jolis grains de beaux calibres. Saveur excellente en edamame.



Lupin

Ses racines puissantes enrichissent et décompactent le sol.

DOUX BLANC.

A semer dans un sol bien réchauffé. Les grains sont arrondis et aplatis. Comestibles après trempages, ils sont consommés en saumure ou farine.



Haricots

Haricot commun

Le haricot appartient à la famille des Fabacées. A semer dans un sol réchauffé, les variétés à rames doivent être tuteurées.

Haricot nain vert

CANTARE.

Très productif, les gousses sont fondantes et sans fil. A récolter régulièrement en extra-fin. Bonne tolérance au virus de la mosaïque du haricot.



JOHN'S BEST.

Variété héritée du collectionneur John Withee. Serait le meilleur haricot vert qu'il ait cultivé en Californie !



PURPLE AMAZON.

Variété avec des feuilles très larges produisant des gousses violettes. Absence de fil, très bonne texture et bon goût.



Haricot à rame vert

BLUE LAKE.

Aussi appelé 'perfection blanc' ou 'blanc de juillet'. Ancienne variété, très productive. Sans fil même lorsque le haricot forme déjà des grains. Il est bien adapté à la congélation.



BLAUHILDE.

Vigoureux, forme des grosses gousses violettes tendres et sans fil. En sec, les grains sont particulièrement digestes. Variété allemande résistante au virus de la mosaïque du haricot.



Haricot nain mange-tout

PURPLE TEEPEE.

Variété produisant des gousses violettes à l'extérieur du feuillage, facilitant doublement la cueillette. Devient vert à la cuisson. Texture et goût sont bons.



Haricot à rame mange-tout

COCO BICOLORE.

Variété ancienne hâtive, rustique et productive. Forme de nombreuses gousses courtes sans fil. Les grains sont gros, ronds et blancs tachetés de noir.



DRAGON'S TONGUE.

Ancienne variété de haricot nain produisant de belles gousses jaunes striées de violet. Aussi bon consommé en mange-tout (belles gousses jaunes croquantes) qu'en haricot sec.



Haricot nain à écosser

ARIKARA YELLOW.

Développement rapide et bonne tolérance à la sécheresse.
Cultivé par les tribus amériennes Mandan and Arikara au Missouri et inventorié à partir de 1800.



BLACK TURTLE.

Variété ancienne originaire du Mexique. Il est bien productif, tolère les maladies et la sécheresse.



CALYPSO.

Originaire des caraïbes et cultivé depuis plusieurs siècles, il s'adapte bien à différents climats.
Un régal pour les yeux et le ventre.



JACOBS CATTLE.

Obtenu auprès de la tribu de Passamaquoddy dans l'état du Maine (USA). Très productif, savoureux et facile à cultiver.



MONEY.

Variété créée en Angleterre. La distribution de couleur similaire à Jacob's cattle, avec du rose panaché au sein des zones rouges.



Haricot à rame à écosser

À GOÛT DE CHÂTAIGNE D'ÉCHENANS.

Ancienne variété de haricots à rames à écosser. Les grains sont assez gros et ont un goût prononcé de châtaigne.



CHEROKEE TRAIL OF TEARS.

Variété très productive.
Transportée par le peuple Cherokee lors de la marche forcée des Smoky Mountains à l'actuel Oklahoma où 4000 personnes sont décédées.



COCO DE BOHÈME.

Variété ancienne rustique et productive. Les grains sont similaires au coco bicolore, avec du rouge à la place du noir. Très apprécié en soupe.



CROCHU DE MONTMAGNY.

Variété ancienne productive donnant des beaux petits grains rouge-grenat.



DAPPLE GREY.

Variété très rare, précoce et magnifique. Nommée d'après sa ressemblance à la robe grise pommelée de certaines races de chevaux.





1- [FORT PORTAL JADE](#). Variété très productive, même durant la canicule de 2022. A maturité, les grains développent leur magnifique couleur jade. 2- [HASHULI](#). Variété extrêmement productive. Les grains sont gros, bien dodus et de très bonne saveur avec des notes de noisette. 3- [HIDATSA RED](#). Haricots semi-grimpant à écosser. Moyennement productif, présente 5 à 7 grains par gousses. Hérité de la tribue amériendienne Hidasta dans la vallée du Missouri de l'actuel Dakota du Nord. 4- [INCA PEA](#). Variété ancienne d'Amérique du Sud adaptée à nos jardins, productive et savoureuse. 5- [INDIAN WOMAN YELLOW](#). Variété importée par les colons suédois dans l'Etat du Montana. Précoce et bien crémeux.



1- [LAVENDER BUSH](#). Variété allemande bien productive aux reflets de lavande. 2- [NONNA AGNESE](#). Variété rare originaire de Bernardo au Nord de l'Italie. Les grains ont besoin de mûrir au frais et à l'ombre pour se colorer de bleu. 3- [PAWNEE](#). Variété sélectionnée en 1979 au port bien érigé. Plant productif aux grains blancs mouchetés de marron. 4- [ROSE EYRAGUE](#). Variété ancienne précoce et productive du sud de la France. Grains roses panachés de rouge aux notes de châtaigne. 5- [SAINT ESPRIT À OEIL ROUGE](#). Variété ancienne produisant de longues gousses. Les grains sont blancs maculés de rouge, évoquant un oiseau ou encore un ange.



1- [SUCCOTASH](#). Grains en forme unique de maïs, de couleur violet sombre. Variété rare, emblématique de la tribue des Narragansett de Rhode Island. Aurait été servie lors du premier Thanksgiving. 2- [VERMONT APPALOOSA OF SUPERMETIS](#). Haricots réniformes, dont la coloration rappelle la robe mouchetée des chevaux Appaloosa. 3- [VULKAN](#). Variété de République Tchèque, gros haricots bicolores. Très productif.

Haricots d'Espagne et kilomètre



- 1- **HARICOT D'ESPAGNE ORTEIL DE PRECHEUR**. Haricot grimpant à très gros grains blancs de chair savoureuse.
- 2- **HARICOT D'ESPAGNE SCARLET RUNNER**. Haricot grimpant à fleurs rouges écarlate très ornementale.
- 3- **HARICOT KILOMÈTRE RED NOODLE**. Grimpe vigoureusement et aime la chaleur. Les fruits peuvent être récoltés jusqu'à 30 cm de long et sont bien fermes. Il est conseillé de les faire cuire longtemps ou à la cocotte-minute.

Légumes racines

Légumes présentant une grande diversité de saveurs et sélectionnés pour la protubérance de leur racine.



- 1- **BETTERAVE CHIOGGIA**. Variété ancienne italienne assez précoce, produisant de grosses racines rondes et bicolores. La chair est croquante et la saveur douce et sucrée. À privilégier crue, pour garder ses couleurs intactes.
- 2- **CAROTTE KAROTAN**. Variété tardive qui doit son nom à une forte concentration en caroténoïdes. Produit de très grosses racines droites d'excellente conservation.
- 3- **MAUKA** (Mirabilis expansa). Plante très rare, originaire des Andes. La partie aérienne est très décorative (fleurs similaire aux belles de jour) et la racine est très nutritive et de saveur douce.
- 4- **PERSIL TUBÉREUX**. Variété de persil rustique et facile de culture, sélectionnée pour la taille de sa racine. Cru comme cuit, le goût est doux et savoureux.

Légumes fruits

Plants originaires d'Amérique du sud ou d'Afrique. A semer à l'abri et à planter en extérieur après les dernières gelées.

Aubergines

Privilégiez sa culture sous abris au nord de la Loire. Légume à la chair ferme et fondante et au goût subtil et délicat.



1- **AUBERGINE DE BARBENTANE**. Variété ancienne de mi-saison, vigoureuse, productive aux fruits de très bon goût.

2- **AUBERGINE JAPANESE PICKLING**. Variété ancienne japonaise qui porte de beaux fruits violets fins et allongés. La chair est blanche, douce et contient peu de graines.

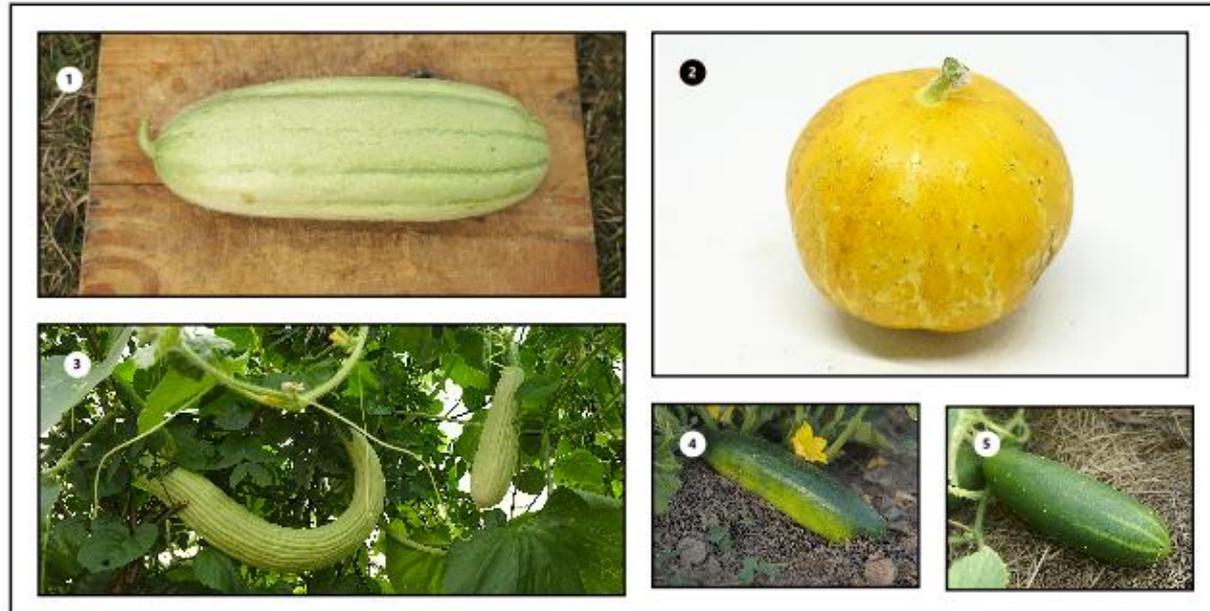


1- **AUBERGINE PING TUNG LONG**. Fruits à saveur douce et agréable. Mise à fruits précoce et généreuse.

2- **AUBERGINE KAMO**. Variété ancienne japonaise de la région de Kamo qui porte précocement de gros fruits ovales. La chair est charnue et très parfumée.

Concombres

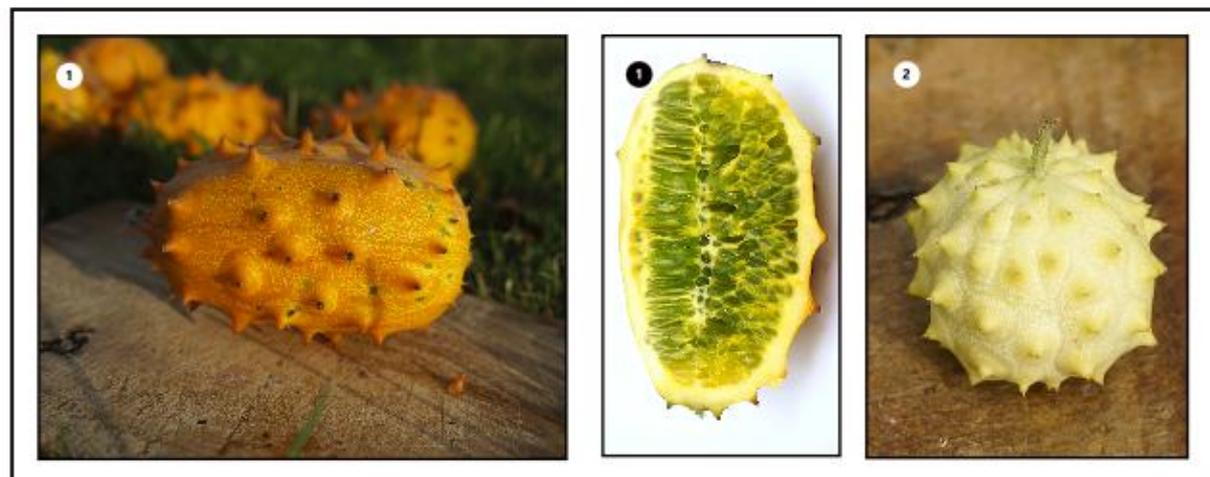
De la famille du concombre (*Cucumis sativus*) ou du melon (*Cucumis melo*), ses fruits doux et croquants sont mangés crus.



- 1- **CONCOMBRE CAROSELLO BARESE** (*Cucumis melo*) Variété de la région des Pouilles dans le sud de l'Italie. Concombre duveteux proche du concombre arménien. Ils sont excellent consommés cru en vert. La saveur est très fruitée, douce et la texture va de ferme à fondante suivant le stade de maturité.
- 2- **CONCOMBRE CITRON**. Variété ancienne coureuse produisant des petits fruits ronds dépourvus d'amertume et jaunes à maturité. Goût légèrement sucré et bien fruité.
- 3- **CONCOMBRE D'ARMÉNIE** (*Cucumis melo* var. *flexuosus*). Melon coureur facile de culture. Fruit sans amertume, très croquants, rafraichissants et pouvant atteindre jusqu'à 1 m de longueur. Fruits savoureux, dépourvus d'épine.
- 4- **CONCOMBRE TENDERGREEN BURPLESS**. Variété ancienne et résistante de concombre. Assez précoce et très productif. Fruits doux d'environ 20 cm sans amertume et très facile à digérer.
- 5- **CONCOMBRE SWEET MARKETMORE**. Variété coureuse, précoce et productive. Les fruits sont croquants, doux, peu épineux et sans amertume.

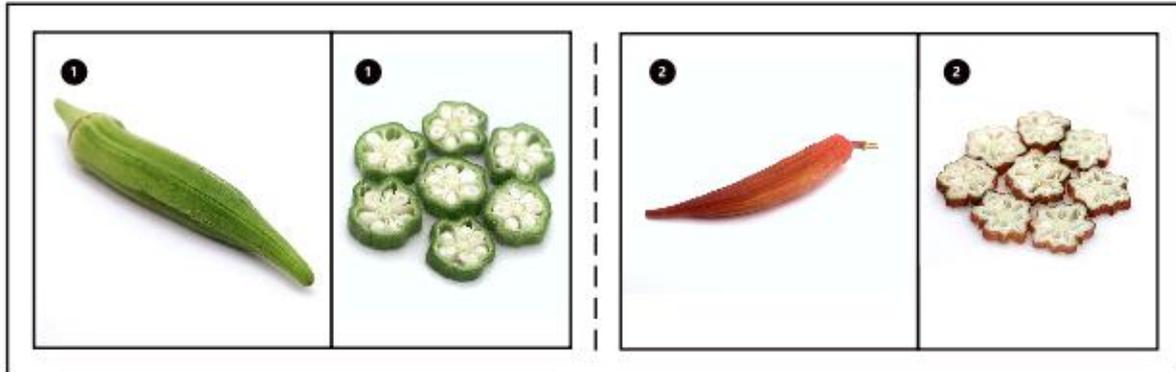
Kiwano ou concombre cornu d'Afrique

Plante coureuse produisant des fruits allongés (1) ou ronds (2) matures en fin d'été, de saveur douce et acide, sans amertume.



Gombos

Ont besoin de beaucoup de chaleur pour produire. Les fruits sont abondants, anguleux et mucilagineux.

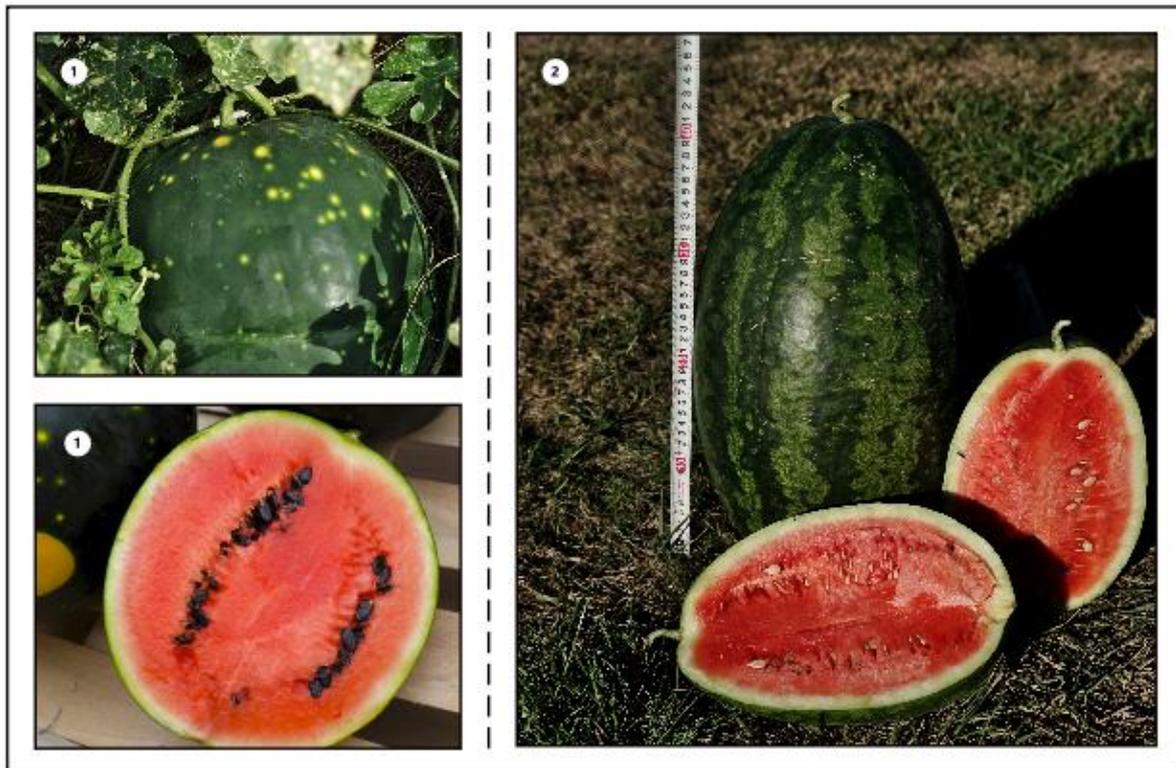


1- **CLEMSON SPINELESS**. Produit de nombreux fruits verts anguleux en forme de gousses.

2- **JING ORANGE**. Précocité et productif. Les fruits peuvent être cueillis jusqu'à 8 cm de long tout en restant tendres et savoureux.

Pastèques

Aiment la chaleur et produisent de très gros fruits. Leur chair juteuse et sucrée est très appréciée l'été pour se désaltérer.



1- **PASTÈQUE LUNE ÉTOILE**. Variété ancienne à fructification hâtive qui produit de nombreux fruits ronds à l'épiderme vert constellé de points jaunes. Chair bien rouge et très sucrée. Fructifie même en condition d'été relativement court.

2- **PASTÈQUE STRAWBERRY**. Variété ancienne qui résiste bien aux maladies. Chair rouge vif très sucrée à texture fondante. Produit de gros fruits tout en gardant ses qualités. Une merveille les étés de canicule !

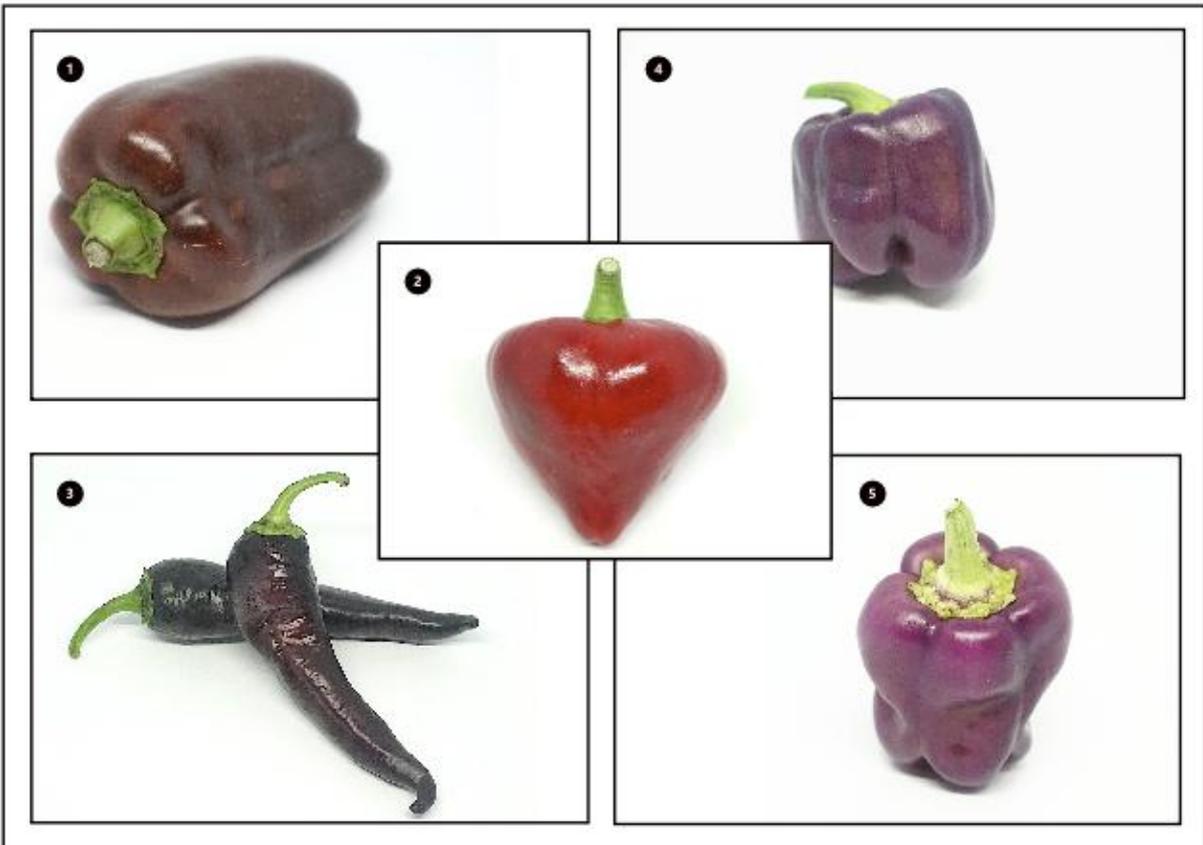
Poivrons

Ces plantes vivaces aiment la chaleur et sont cultivées en annuelles sous nos climats. Grande diversité de couleurs et de goûts.



1- **POIVRON CORONA DOUX**. Production précoce et abondante de fruits sucrés, savoureux et très digestes, même crus.

2- **POIVRON PURPLE BEAUTY**. Fruits charnus et savoureux virant du vert au rouge en passant par un violet profond.



1- **POIVRON CHOCOLATE BEAUTY**. Variété ancienne produisant de beaux fruits marrons à chair épaisse et au bon goût sucré et fumé. 2- **POIVRON LESYA**. Variété qui serait originaire d'Ukraine et/ou de Russie. Fruits cordiformes à chair très épaisse, idéals à farcir. 3- **POIVRON MARCONI PURPLE**. Variété ancienne d'Italie très productive. Les fruits sont allongés, pourpres foncés et doux. Excellents en cru. 4- **POIVRON VIOLET MIST**. Variété qui serait originaire de Russie. Les fruits sont meilleurs après cuisson, leur goût devient très gréable, doux et sucré. 5- **POIVRON VIOLGO**. Variété qui serait originaire d'Allemagne dont le nom provient de la contraction de "Violettes Goldstückchen". Très beaux fruits qui, à mesure qu'ils mûrissent, se teintent de violet, lilas, jaune doré puis rouge. La saveur est excellente et très sucrée. A déguster cru comme

Piments

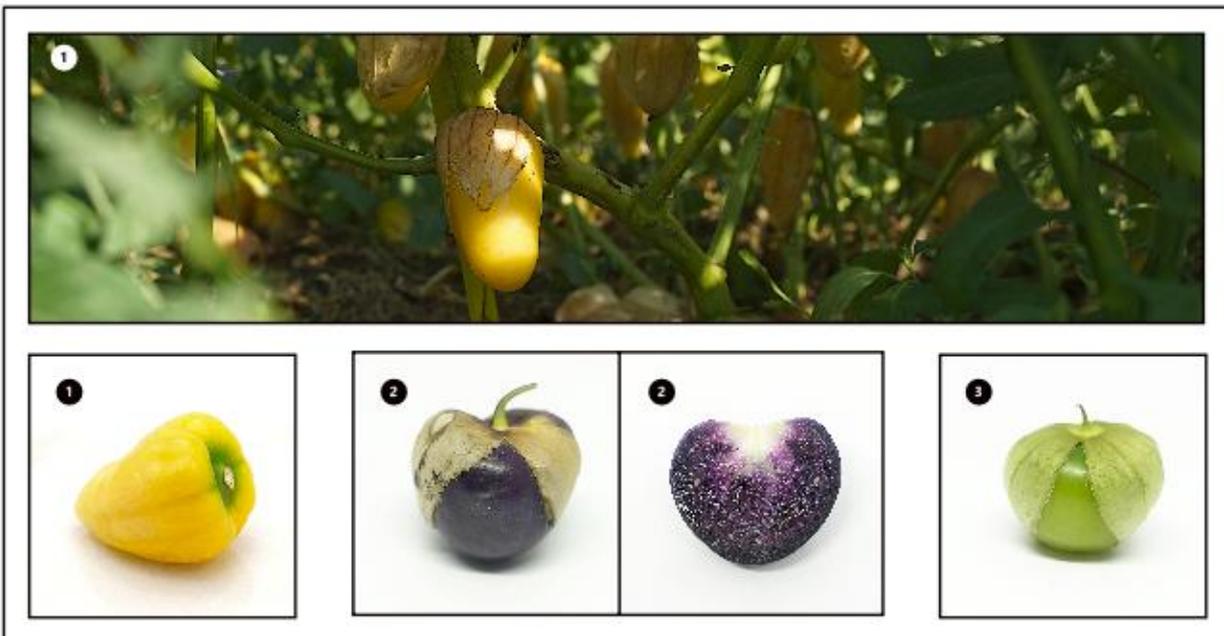
Ils sont moins gros et charnus que les poivrons mais plus concentrés en capsaïcine, la molécule qui leur confère le piquant.



- 1- **PIMENT PRATIKSHA**. Variété népalaise très productive. Fruits charnus de très bon goût qui se détachent aisément matures.
- 2- **PIMENT DOUX AJI DULCE**. Saveur douce, sucrée et fumée. Incoutournable dans de nombreuses recettes Caraïbéennes.
- 3- **PIMENT SADIKSHYA**. Variété népalaise très productive. Fruits de très bon goût qui se déshydratent facilement.

Tomatillos

Plante de la famille des physalis (*Physalis ixocarpa*) originaire du Mexique. La production est très abondante tout au long de l'été et durant la première partie de l'automne. Peut être mangé cru et cuit. Culture similaire à la tomate.



1- **TOMATILLO QUEEN OF MALINALCO**. Variété originaire de Malinalco au Mexique. Fruits reconnus pour leur grosseur, leur goût fruité et leur teneur en sucre relativement haute.

2- **DEEP PURPLE**. Variété sélectionnée pour sa coloration violet foncé, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Très bonne gustativement, elle est idéale pour réaliser d'incroyable sauces violettes.

3- **VERDE PUEBLA**. Variété à la base de l'authentique salsa verde mexicaine. Fruits ronds croquants de saveur citronnée quand ils sont verts ; et sucrés et tendres une fois jaunés.

Tomates

Originaires des pays tropicaux et des contreforts des Andes (Amérique du Sud), la reine des jardins requiert de la chaleur et un sol riche. A semer au chaud en mars, puis planter à l'extérieur après les derniers risques de gelées.

Tomates rouges

ANDINE CORNUE.



Variété ancienne française tardive. Fruits allongés, distribués en petites grappes. Chair très charnue, avec peu de graines, digeste et parfumée.

AURIA.



Variété originaire d'Ukraine produisant des fruits de 120 à 180 g. Chair savoureuse contenant peu de jus et de graines. Idéal pour bouche, sauce et conservation.

CHEROKEE.



Fruits de mi-saison qui pèsent entre 200 et 400 g, charnus, juteux et de saveur excellente.

DE BÉRAO.



Variété précoce et très vigoureuse. Produit jusqu'à tard dans la saison des fruits de 50 à 100 g de bonne conservation. Bonne tolérance aux maladies.

FLEUR DE RÉAGIR.



Variété récente de mi-saison qui produit de beaux fruits de plus de 300 g. Idéal pour farcir.

LAKOTA.



Variété ancienne des USA de mi-saison. Fruits savoureux avec un bon équilibre entre sucré et acide, pèsent entre 100 et 250 g.

Tomates bleues

BANDOL BLUE.



Variété récente produisant des fruits de 60 à 120 g. Chair ferme et savoureuse.

GARGAMEL.



Variété récente de mi-saison produisant des fruits entre 60 et 120 g. Saveur riche et agréable.

Tomate rose



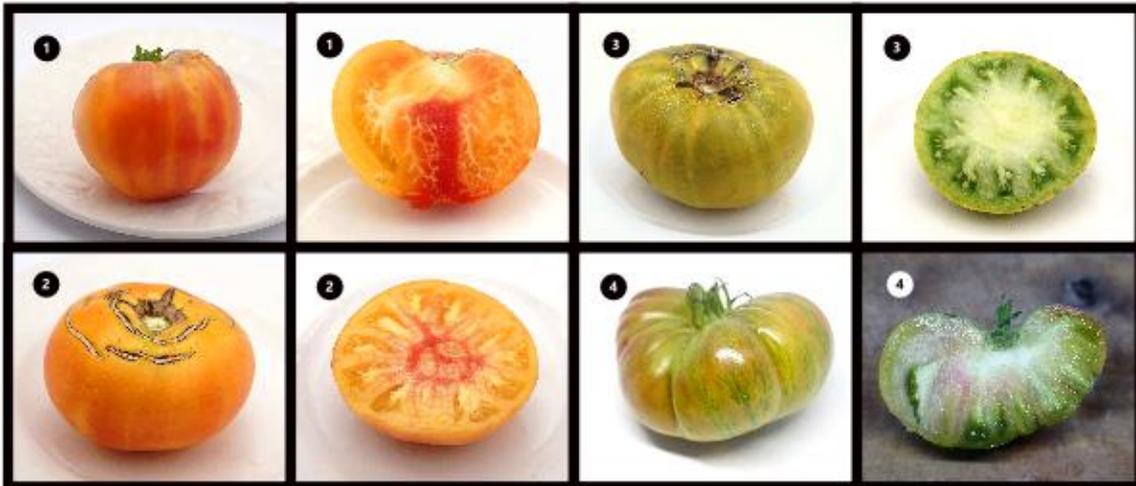
ROSE DE BERNE. Variété ancienne française de mi-saison. Fruits entre 120 et 180 g, légèrement aplatis, de couleur rose foncé et à la peau fine. Chair sucrée, parfumée et savoureuse.

Tomate sauvage



TOMATE GROSEILLE (*Solanum pimpinellifolium*). Plante touffue qui produit de petits fruits de bon goût. Idéale pour les enfants. Seule variété de notre jardin à avoir résisté à la vague de mildiou de 2021.

Tomates multicolores

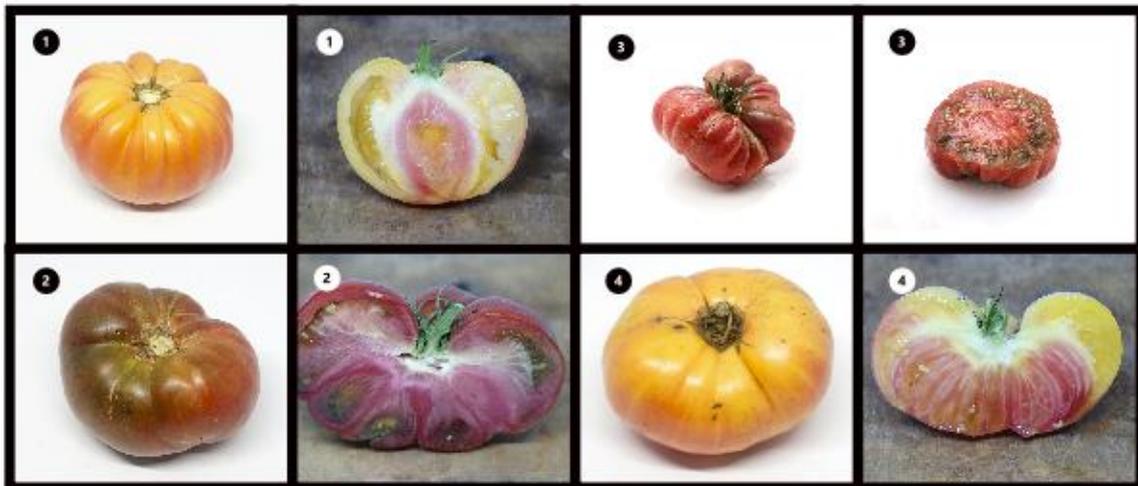


1- ALLEMANDE DORÉE. Variété ancienne allemande (fixée autour de 1800). Fruits entre 300 et 600 g, jaunes marbrés de rouge. Saveur douce et parfumée.

2- ANANAS. Variété ancienne originaire du Kentucky (USA), tardive. Produit des gros fruits allant de 300 à 600 g avec peu de pépins, charnus, doux et très savoureux.

3- ANANAS VERTE. Variété ancienne originaire d'Ohio USA de mi-saison. Fruits verts striés de jaune ambré entre 100 et 400 g. La chair vert clair contraste avec le vert sombre du gel. Très bonne saveur.

4- ANANAS ZEBRA. Variété récente produisant des fruits de 200 à 400 g. Chair juteuse, parfumée et savoureuse.

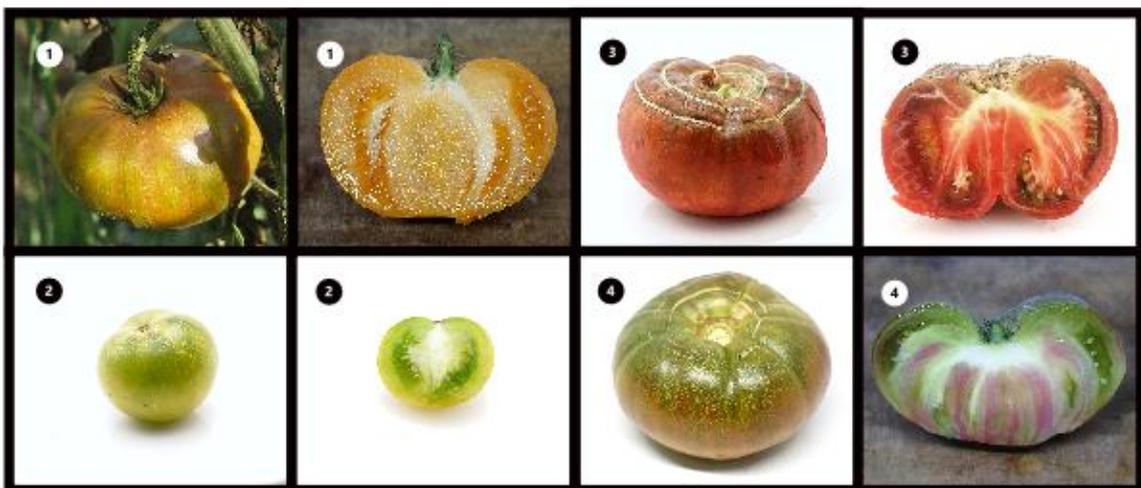


1- **BIG ORANGE SSE 194**. Variété d'origine inconnue produisant des fruits entre 150 et 300 g, doux et parfumés.

2- **BLACK ALTAI**. Variété Sibérienne produisant des fruits entre 100 et 200 g, très juteux et de saveur excellente.

3- **CALABACHE POURPRE**. Variété ancienne (16^{ème} siècle) originaire d'Arménie, de mi-saison. Fruits entre 100 et 200 g de saveur douce et parfumée.

4- **CANDY STRIPES**. Variété tardive qui produit des fruits entre 300 et 500 g de saveur riche et douce.



1- **CHEROKEE LIME STRIPPES**. Variété de mi-saison produisant des fruits entre 200 et 300 g. La saveur est à la fois douce et légèrement acide.

2- **LIME GREEN**. Plant compact à croissance déterminée. Produit des fruits de 50 à 100 g, au goût doux et citronné. Joli gel vert.

3- **NOIRE DE CRIMÉE**. Fruits entre 200 et 500 g à collet sombre. Chair dense, sans acidité et de saveur très douce.

4- **WILDTHYME PURPLE**. Variété récente de mi-saison produisant des fruits entre 200 et 400 g. Saveur puissante mélangeant acide et sucré. Excellente.

Tomates oranges



BIG SPRINGS CHEROKEE. Variété ancienne produisant des fruits entre 200 et 300 g aromatiques et savoureux. Tomate bien juteuse et dense.



CARO RICH. Variété originaire des USA produisant des fruits entre 100 et 200 g doux, sucrés et exceptionnellement riches en bêta-carotène (précurseur de la vitamine A).

Tomates grappes



BLUSH 2.0. Variété récente produisant des fruits autour de 30 g. Chair juteuse, ferme, bien parfumée et sucrée.



CHOCOLATE STRIPPED ICICLE. Variété récente produisant des fruits de 20 à 30 g. Texture ferme qui laisse éclater une chair juteuse et très sucrée lorsque l'on y croque. Goût excellent.



MIEL DU MEXIQUE. Variété précoce. Fruits entre 20 et 30 g à chair juteuse au bon équilibre acide/sucre. Bonne résistance à la sécheresse et aux maladies, production étalée jusqu'à l'automne.

Cucurbitacées

La courge appartient à la famille des Cucurbitacées et est originaire d'Amérique centrale. A semer au chaud en avril, puis repiquer après les dernières gelées. Récolter lorsque le pédoncule est sec et lignifié permet de prolonger la conservation.

Calebasses

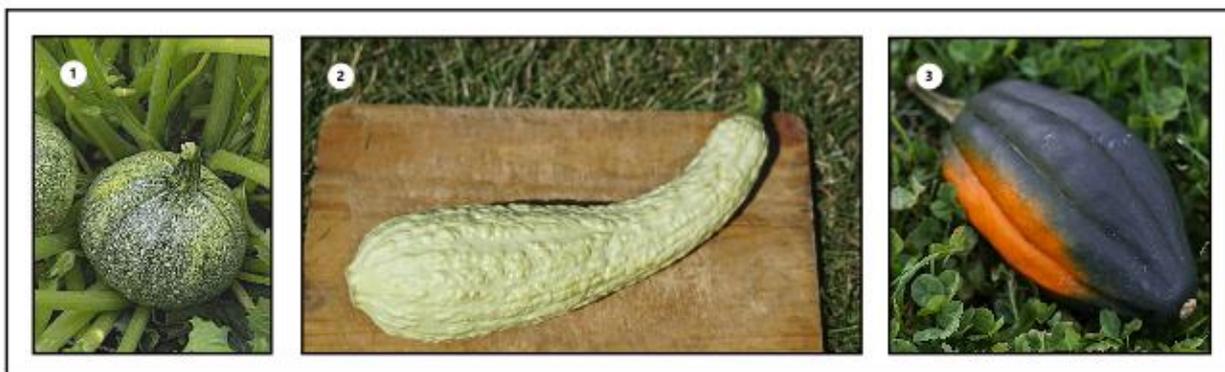
Lagenaria siceraria est originaire d'Afrique subsaharienne d'où elle tire son affinité pour la chaleur. Plante très vigoureuse. Les fruits se creusent et leur peau s'épaissit en mûrissant. Certaines variétés sont consommées en vert.



- 1- **BOUTEILLE GÉANTE**. Variété très creuse produisant des fruits en forme de bouteille qui se prêtent très bien à la décoration.
- 2- **MARENKA**. Décorative de forme très originale. Très prolifique et productive.
- 3- **DIPPER**. Variété très creuse qui produit des fruits formant une sphère prolongée d'un long col. Était historiquement utilisée comme réservoir de stockage.
- 4- **SLAOUI**. Variété qui produit de longs fruits pouvant atteindre plus d'1 m. Cucillie à 30 cm, elle est la fois ferme et fondante et résiste très bien à la cuisson. Ce légume au goût subtil est une excellente alternative aux courgettes.

Courgettes

Cucurbita pepo, soit la "petite courge" comprend de nombreuses variétés telles que les courgettes, pâtissons et autre courges.



- 1- **COURGETTE RONDE DE NICE**. Les fruits se conservent longtemps et sont idéals farcis. Chair fine, tendre et fondante.
- 2- **COURGETTE RUGOSA FRIULANA**. Variété buissonnante, productive, d'excellent goût et à texture exceptionnelle. Contrairement aux courgettes classiques, elle reste ferme après cuisson tout en fondant en bouche.
- 3- **COURGE TABLE KING ACORN**. Fruits consommés une fois mûres (à partir de fin août). Ils sont idéals à farcir, leur chair est de couleur vive et de saveur douce. Un classique aux USA.

Courges musquées

Cucurbita moschata, variété coureuse qui aime la chaleur et développe des arômes très musqués à maturité.



1- **FUTSU BLACK**. Variété ancienne japonaise coureuse et productive. Les fruits sont ronds, verruqueux et renferment une chair sucrée et fruitée. Excellente farcie ou bien caramélisée au four ou à la poêle.

2- **COURGE MUSQUÉE DE PROVENCE**. Goût parfumé et musqué qui convient à tous types de recettes. Bonne conservation.

3- **SUCRINE DU BERRY**. Très ancienne variété coureuse, tardive et productive. La chair est tendre, sucrée et musquée.

4- **TROMBA D'ALBENGA**. Variété ancienne originaire d'Italie qui peut atteindre 1,5 m de long à maturité. Cuisinée en vert (jusqu'à 30 cm), sa chair se tient très bien tout en étant extra-fondante. Le fruit est aussi goûteux une fois mature.

Potiron

Cucurbita maxima, comprend des variétés de forme plutôt ronde et aplaties, appréciées pour leur chair tendre et savoureuse



1- **GALEUX DEYSINES**. Fruits originaux de conservation moyenne et au goût fin et savoureux. La chair est épaisse et orangée. La peau présente des excroissances très décoratives.

2- **GIRAUMON TURC**. Fruits comestibles et décoratifs entre 1 et 5 kg, panachés de vert, blanc, rouge et orange. Très bonne conservation, chair dense et légèrement farineuse, idéal pour les gratins.

3- **LAKOTA**. Fruits entre 2 et 3 kgs qui se conservent bien et ont une chair fine aux notes de noisette. Peau orange parfois striée de vert.

Potimaron

C'est aussi une Cucurbita maxima, mais elle est plus petite et oblongue que le potiron.



9- **RED KURI**. Variété coureuse qui produit de nombreux petits fruits à la saveur de châtaigne.

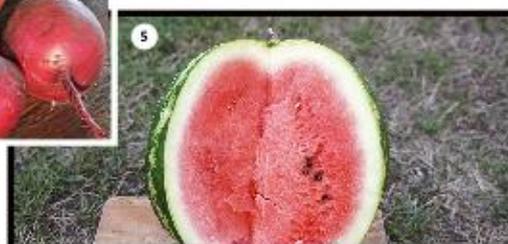
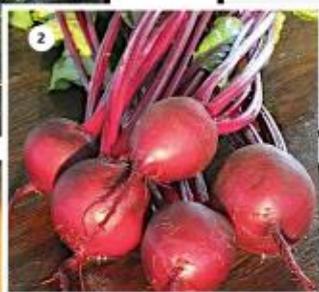
Courges de Siam



Cucurbita ficifolia. Plante coureuse. Jeunes, les fruits sont délicieux cuits. Mature la chair devient filandreuse. Très longue conservation.

Graines rares et protégées

Variétés protégées par la "the Open Source Seed Initiative". En obtenant ces graines, je fais le serment de ne pas restreindre leur utilisation ou celle de leurs descendants par brevetage ou aucune autre forme de restriction. Je m'engage également à transmettre ce serment lors du transfert de ces graines et/ou de leurs descendants. Pour plus d'informations : <https://osseeds.org>.



- 1- EPINARD ABUNDANT BLOOMSDADE. Feuilles tendres, larges, juteuses et savoureuses. Résiste au froid et à la montaison.
- 2- BETTERAVE SWEET DAKOTA BLISS. Variété du Dakota du Nord, tubercule rond et savoureux, se conserve très bien.
- 3- MELON DAKOTA SISTERS. Fruits faciles à récolter, à chair ferme, juteuse et sucrée. Convient pour tous types de climats.
- 4- HARICOT HIDATSA SHIELD FIGURE. Haricots à rame qui tolèrent la chaleur. Beaux grains au goût authentique de haricot.
- 5- PASTÈQUE SWEET DAKOTA ROSE. Variété sélectionnée pour fructifier en climat nordique. Chair rose et sucrée.

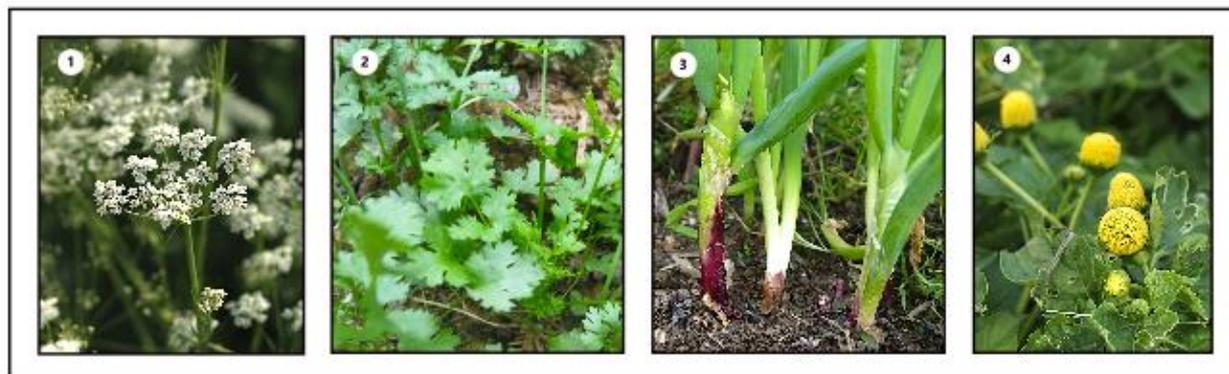
Aromatiques

Faciles de culture, peu sensibles aux maladies et aux attaques de ravageurs, elles prennent soin du jardin et de son jardinier.

BASILICS



- 1- FEUILLE DE LAITUE NAPOLITAIN. Variété italienne au port compact. Les feuilles sont très grandes, cloquées et intensément parfumées.
- 2- GENOVESE. Basilic traditionnel aux arômes puissants. Entre dans la composition du fameux pesto alla genovese.
- 3- MARSEILLAIS. Variété au feuillage très aromatique. Port compact et bonne résistance à la montaison.
- 4- TULSI. Originaire d'Inde, il est traditionnellement utilisé pour ses nombreuses vertus médicinales.
- 5- TULSI VANA. Variété de basilic sacré formant de grands pieds. La plante produit de l'eugénol conférant aux feuilles un parfum de clou de girofle.



1- **CARVIS**. Aussi appelé cumin des près ou anis des Vosges, le carvis est une bisannuelle aromatique. L'ensemble de la plante est aromatique et médicinal. Les fleurs sont regroupées en de ravissantes ombelles qui produisent des graines employées pour leur goût citronné et anisé. Un incontournable de la cuisine germanique et orientale.

2- **CORIANDRE**. Aux fausses allures de persil, cette condimentaire annuelle est un indispensable de la cuisine asiatique.

3- **CIBOULE ROUGE**. Plante aromatique vivace proche de l'oignon. Feuilles et base du pied sont consommées en tant que condiment et ont une saveur douce et épicée. Variété productive et très rustique.

4- **CRESSON DE PARA**. Annuelle condimentaire et ornementale originaire de Madagascar. Feuilles et fleurs sont consommées pour leur saveur piquante et anesthésiante.



1- **SHISO POURPRE**. Aromatique annuelle d'Asie. Les feuilles dentellées au goût de cumin sont consommées crues ou cuites. La couleur pourpre irisée est magnifique et contraste bien avec la floraison blanche.

2- **SHISO VERT**. Caractéristiques similaires à son cousin aux feuilles pourpres, avec des feuilles vertes donc.

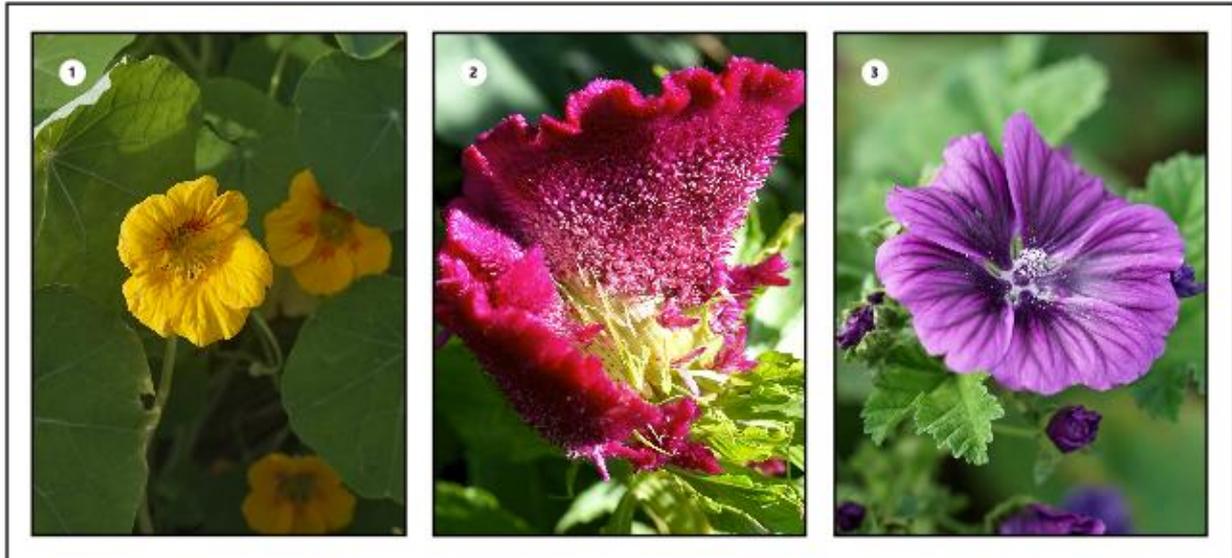


1- **FENOUIL BRONZE**. Plante herbacée vivace au feuillage plumeux et très décoratif. Feuilles et graines consommées pour leur goût anisé. Très belle plante dont la floraison jaune contraste élégamment avec le feuillage bronzé.

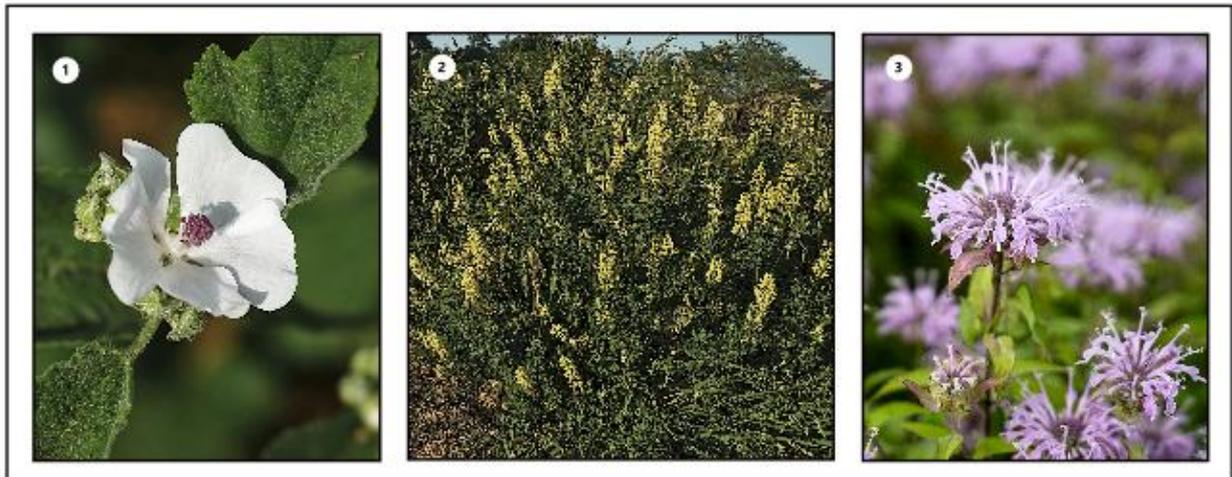
2- **FENOUIL VULGAIRE**. Plante rustique d'origine méditerranéenne cultivée pour ses feuilles et ses graines de saveur anisée.

Fleurs

Les meilleures alliées du jardinier pour égayer les cultures et attirer les pollinisateurs.



- 1- **CAPUCINE EN MELANGE**. Plants compacts produisant de belles fleurs jaunes à orange foncé. Aime les ambiances fraîches.
- 2- **AMARANTHE CRETE DE COQ**. Annuelle qui demande peu d'entretien. Les inflorescences sont insolites et colorées. N'est pas une amarante botaniquement parlant, mais une célosie (*Celosia cristata*).
- 3- **MAUVE DE MAURITANIE**. Vivace, rustique et facile de culture qui peut atteindre les 2 mètres de hauteur. Feuilles et fleurs sont comestibles et utilisées comme médicinales. Les fleurs sont mellifères et produisent abondamment de juin à septembre.



- 1- **GUIMAUVE**. Vivace aux propriétés médicinales, utilisée pour ses vertus adoucissantes. Le feuillage est comestible et la floraison abondante.
- 2- **LUPIN ARBORESCENT**. Vivace rustique au feuillage persistant. Il peut atteindre 2 m en tous sens et sa belle floraison jaune est mellifère. Cette légumineuse améliore la fertilité du sol grâce à ses nombreuses nodules.
- 3- **MONARDE FISTULEUSE**. Plante vivace, médicinale et nectarifère. Les feuilles sont très aromatiques et traditionnellement consommées en tisanes. La floraison est belle et étalée.

Plants



1- **PASSIFLORE 'FATA CONFETTO'** 7 €. Plants hybrides de semis. Vigoureux, grimpants et persistants sous climat doux ; caduques sous climat tempéré. Résiste très bien au froid (jusqu'à -15°C). Magnifique et abondante floraison violet foncé.

2- **PASSIFLORE BLEUE** 7 €. Cette liane vivace rustique a une floraison abondante et produit de beaux fruits orange. Difficile à contenir dans le sud de la France.



1- **POIRE DE TERRE / YAKON** 7 € les 3 pieds. Plants résistants aux maladies et extrêmement productifs. Tubercules croquants et sucrés consommés crus ou cuits. Se récoltent avant les premières gelées, à laisser en cave ou silo 1 mois, pour augmenter la teneur en sucre. Donne des frites succulentes.

Nombre de graines par sachets et durée de conservation

Amaranthe	+/- 250	8 ans
Arroche	+/- 300	4 à 5 ans
Aubergine	+/- 25	6 ans
Baselle rouge	+/- 40	4 ans
Basilic	+/- 250	8 ans
Betterave	+/- 120	6 à 8 ans
Cacahuète	+/- 17	2 ans
Calebasse	+/- 25	5 ans
Capucine	+/- 20	6 ans
Carotte	+/- 3g	3 ans
Choux	+/- 300	5 ans
Ciboule	+/- 200	1 an
Clayton de Cuba	+/- 250	2 ans
Cresson de Para	+/- 300	5 à 8 ans
Concombre	+/- 25	8 à 10 ans
Courge	+/- 25	5 à 6 ans
Courgette	+/- 25	6 à 8 ans
Épinards	+/- 200	4 à 5 ans
Fenouil	+/- 200	4 ans
Fève	+/- 30	3 à 4 ans
Guimauve	+/- 200	5 ans
Gombos	+/- 40	6 ans
Haricots	+/- 50	3 à 4 ans
Haricots d'Espagne	+/- 25	3 à 4 ans
Haricot kilomètre	+/- 40	4 à 5 ans
Laitues	+/- 1g	4 à 5 ans
Lupin arborescent	+/- 40	3 à 4 ans
Lupin doux blanc	+/- 60	3 à 4 ans
Mauka	+/- 15	Inconnue
Mauve	+/- 100	5 ans
Melon	+/- 25	5 à 6 ans
Monarde	+/- 400	6 ans
Pastèque	+/- 25	4 à 5 ans
Persil	+/- 300	3 ans
Piment	+/- 35	3 à 4 ans
Pois	+/- 50	3 ans
Poireau	+/- 1g	1 an
Poivron	+/- 35	3 à 4 ans
Shiso	+/- 50	1 an
Soja	+/- 50	3 à 4 ans
Tétragone	+/- 70	3 à 4 ans
Tomate	+/- 35	4 à 6 ans
Tomatillo	+/- 35	8 ans

Conditions de conservation des graines

La graines sont à conserver au frais (idéalement entre 0 et 10°C) et en évitant les variations brusques de température. Il est également important de veiller à ce que les graines soient à l'abri de la lumière, des nuisibles et au sec.

Me rencontrer

Marché :

-Piégut-Pluviers

Les mercredis matins

-Marval

Les dimanches matins

Boutique :

La graine semée

25 rue des Alliés 24328 Piégut-Pluviers

Foires aux plantes :

Dates non déterminées

Me contacter

Facebook :

La Ferme du Beaulieu

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100090817386730>

Site internet (faut vraiment pas être pressé):

<https://lafermedubeaulieu.com/>

Email :

paulgaillard1688@hotmail.fr

Téléphone (laissez un message au) :

05 45 65 11 84

Adresse :

8 route du chateau d'Eau

16310 Le Lindois





BONS SEMIS !