

SEMENCES PAYSANNES

LA FERME DU BEAULIEU



CATALOGUE 2025

Edito

“ Chers semeurs,

Entre vos mains repose mon troisième 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 Légume racines	page 7
Les Céréales	page 8
Les Légumes fruits	page 9
Les Tomates	page 13
Les Courges	page 17
Les Graines rares et protégées	page 19
Les Aromatiques	page 19
Les Fleurs	page 21

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 .*

Légumes feuilles

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

AMARANTHE QUEUE DE RENARD.

Originaire 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.



AROCHE 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 ressème 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.



POIREAU BLEU DE SOLAISE.

Long fut volumineux au feuillage vert-bleuté. Variété rustique et résistante au froid qui peut se récolter tout l'hiver.



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.



LAITUE SAINT ANTOINE.

Variété ancienne et résistante au froid. Forme précocement une pomme ouverte aux feuilles vertes teintées de pourpre. Très bonne gustativement.



LAITUE ASPERGE.

Laitue qui ne pousse pas, mais qui est cultivée pour sa tige. Lorsqu'elle monte la tige devient grosse et croquante et son goût est fin et rafraichissant.



TÉTRAGONE CORNUE DE NOUVELLE ZELANDE.

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

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...).



BLACKJET.

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.



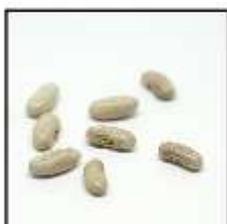
JOHN'S BEST.

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

A 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 amériennienne 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 murer 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.

Céréales

Originnaire d'Amérique centrale, le maïs apprécie les températures chaudes et les sols frais. Le sorgho grain est très utilisé par les peuples d'Afrique et d'Asie. Ses graines sont consommées telles quelles ou sous forme de farine ou de semoule. Les besoins en eau sont faibles et la culture peut affectées par les ravageurs. A semer directement quand les sols sont réchauffés.



1- **MAIS DOUX PINTO**. Maïs doux Pinto Maïs doux et sucré. Les grains comportent de nombreuses coloration allant du beige au violet. Variété originaire du Portugal conservée par Agrobio Périgord.

2- **MAIS ROUX JORO**. Maïs aux qualités nutritionnelles élevées. Utilisé sous forme de farine pour confectionner polenta et tortillas. Variété population ancienne arrivée au Pays Basque au XVI^e siècle.

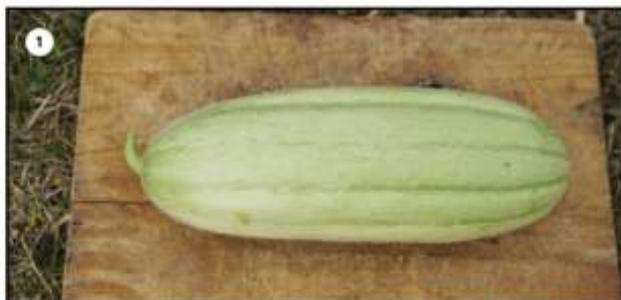


SORGHO IOWA SWEET. Variété pouvant être utilisée de multiples façon. Sa tige est sucrée et peut être utilisée pour faire du sirop. Les grains peuvent être cuits comme du riz. Grandes tiges très ornementales pouvant atteindre 3 mètres de haut. Culture similaire au maïs.

Légumes fruits

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 SWEET MARKETMORE**, Variété coureuse, précoce et productive. Les fruits sont croquants, doux, peu épineux et sans amertume.

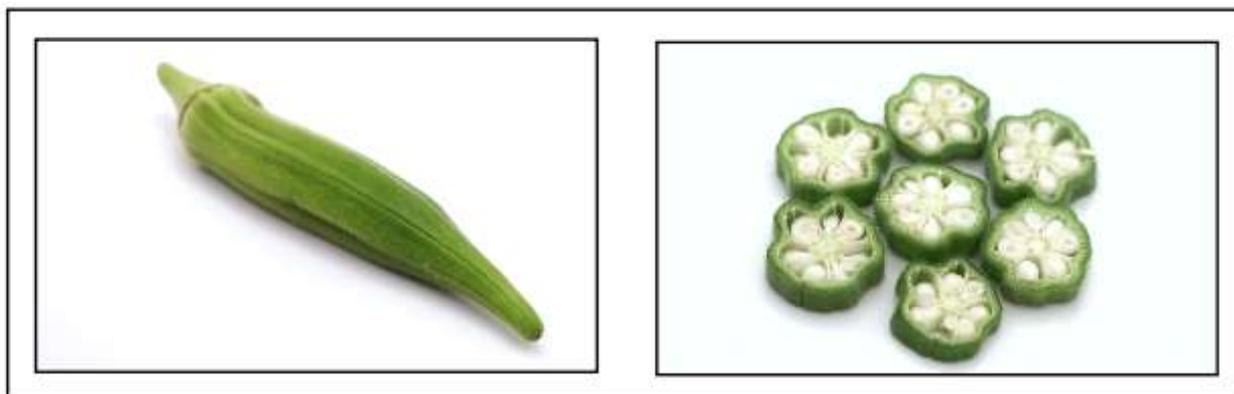
Kiwano ou concombre cornu d'Afrique

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



Gombos

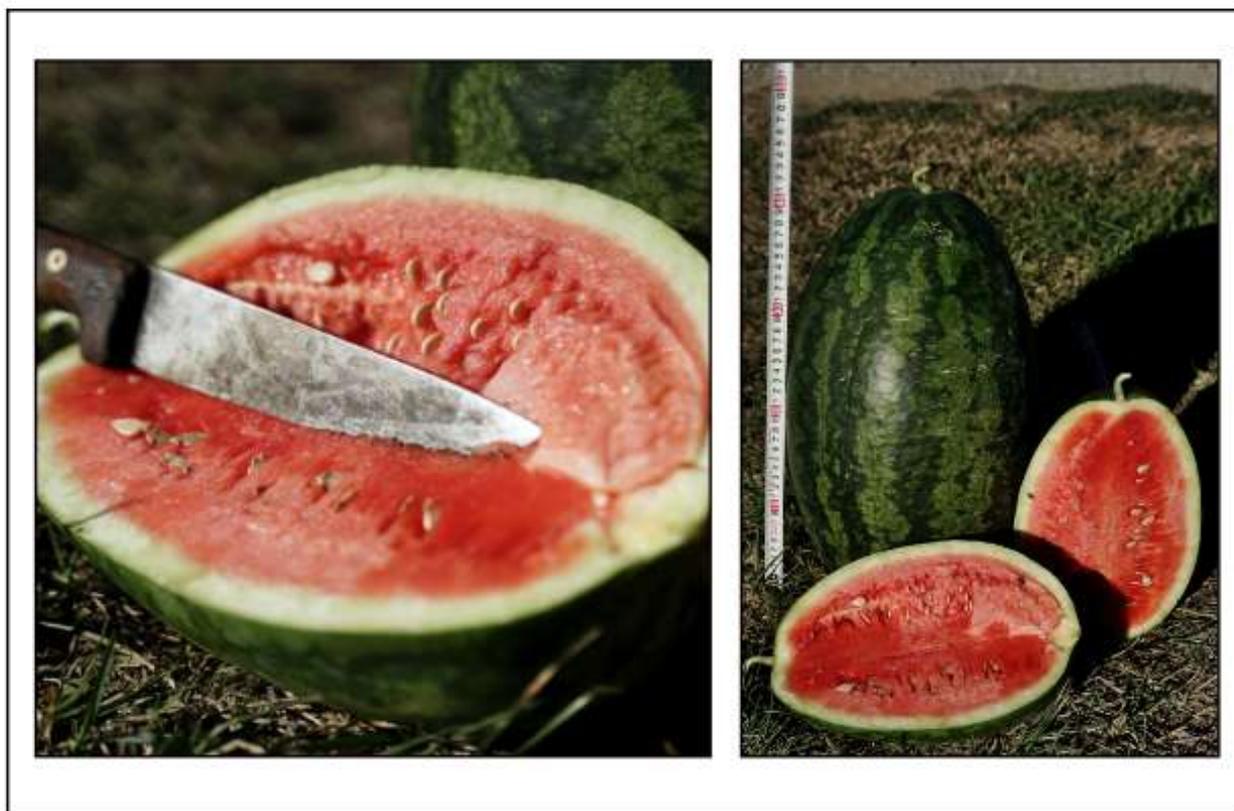
Ont besoin de beaucoup de chaleur pour produire. Les fruits sont abondants, anguleux et mucilagineux.



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

Pastèques

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



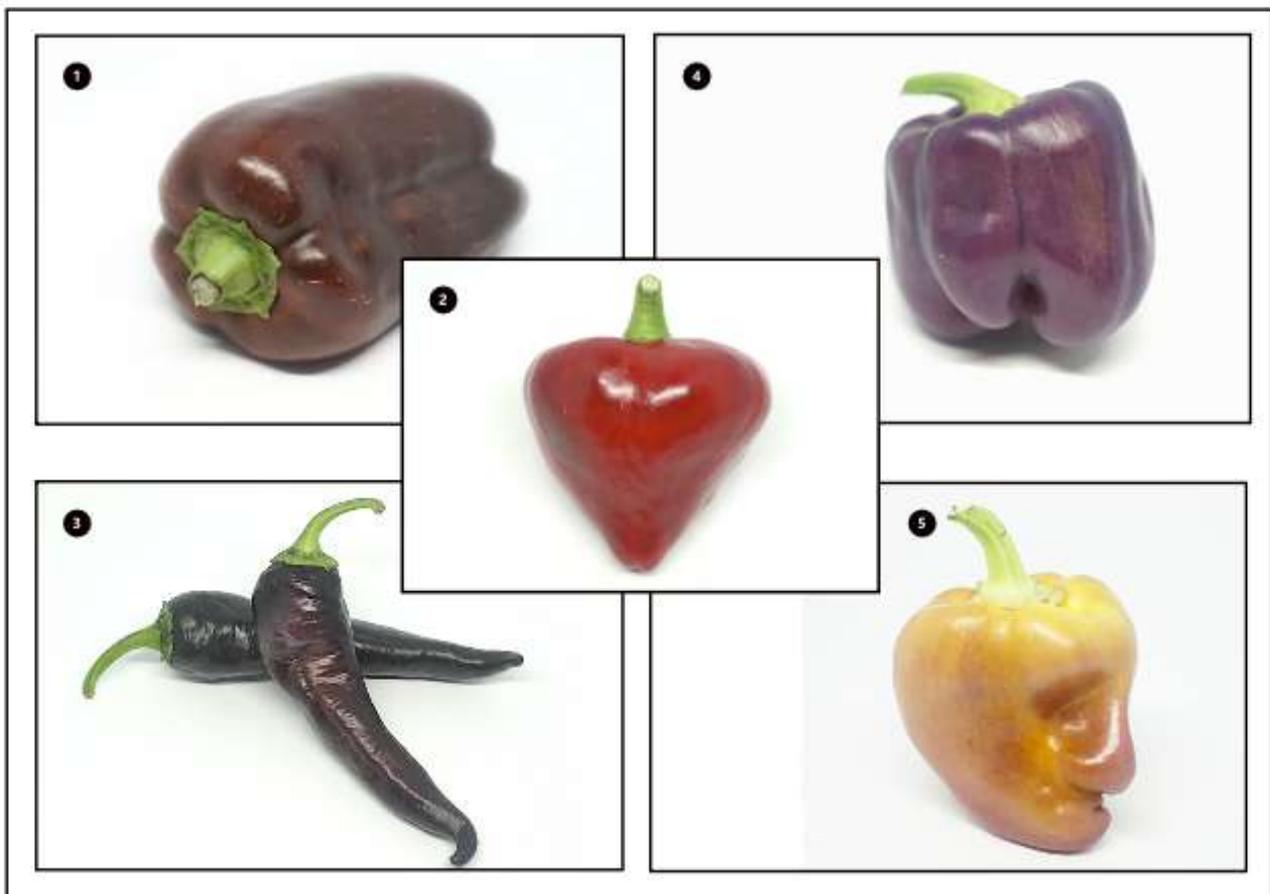
PASTÈQUE STRAWBERRY. Variété ancienne qui résiste bien aux maladies. Chair rouge vif très sucrée à texture fondante. Produit de gros fruits tout en gardant ses qualités. Une merveille les étés de canicule !

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 agréable, 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. Saveur excellente et très sucrée. A déguster cru comme cuit.

Piments

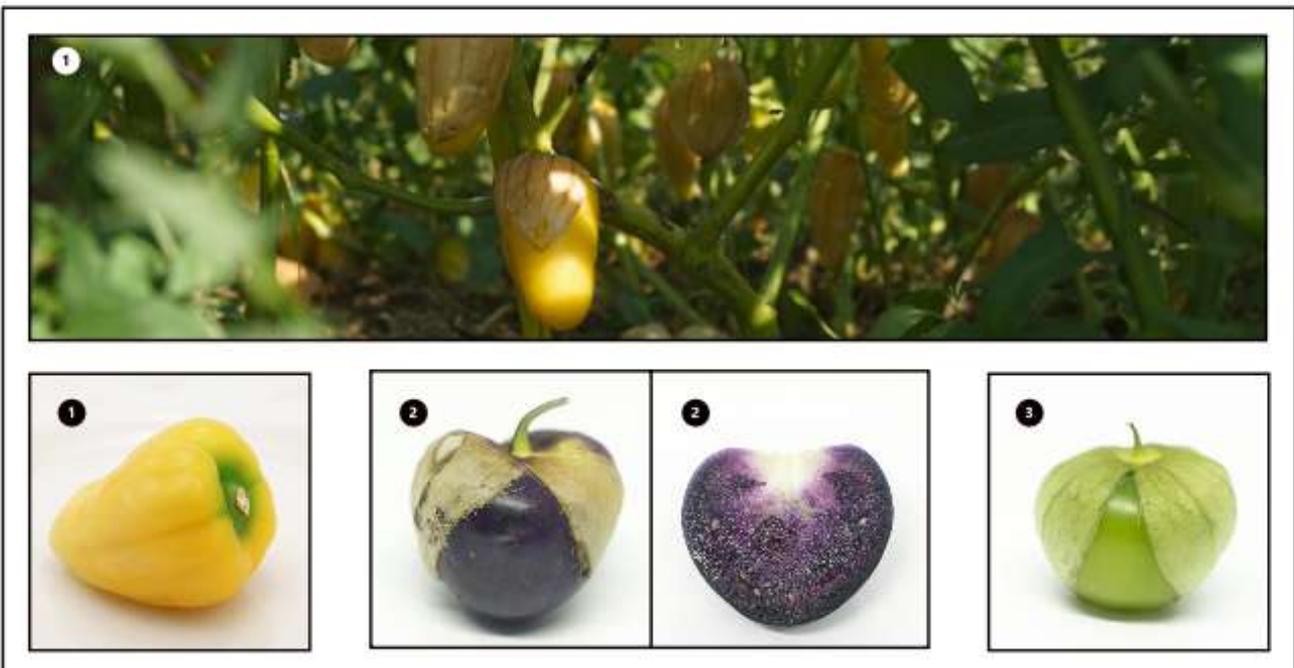
Ils sont moins gros et charnus que les poivrons mais plus concentrés en capsaïcine, la molécule qui leur confère le piquant.



- 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. Incontournable 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'incroyables sauces violettes.

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

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



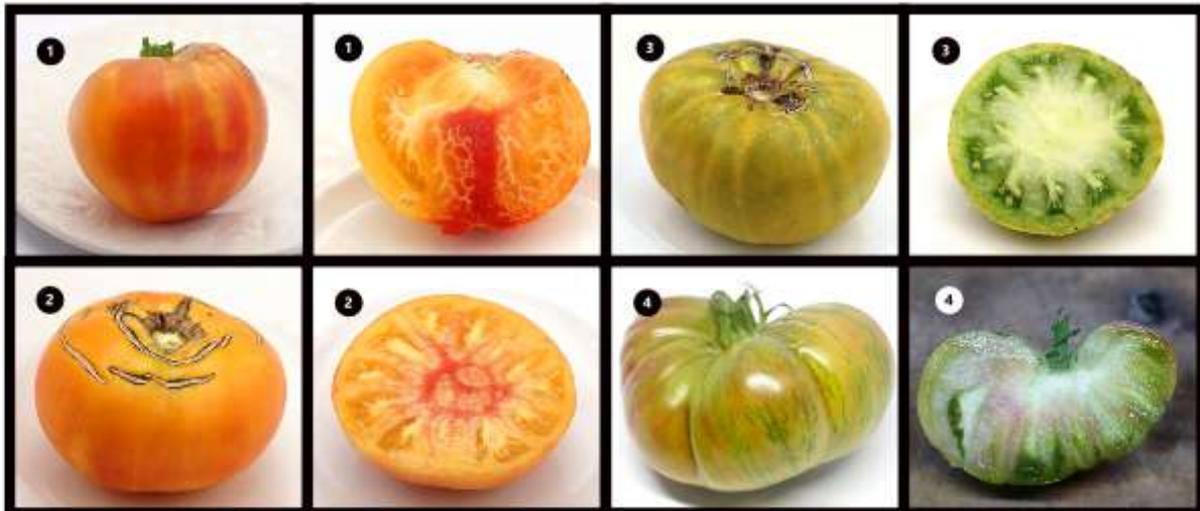
ROSE DE BERNE. Variété ancienne française de mi-saison. Fruits entre 120 et 180 g, légèrement aplatis, de couleur rose foncé et à la peau fine. Chair sucrée, parfumée et savoureuse.

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

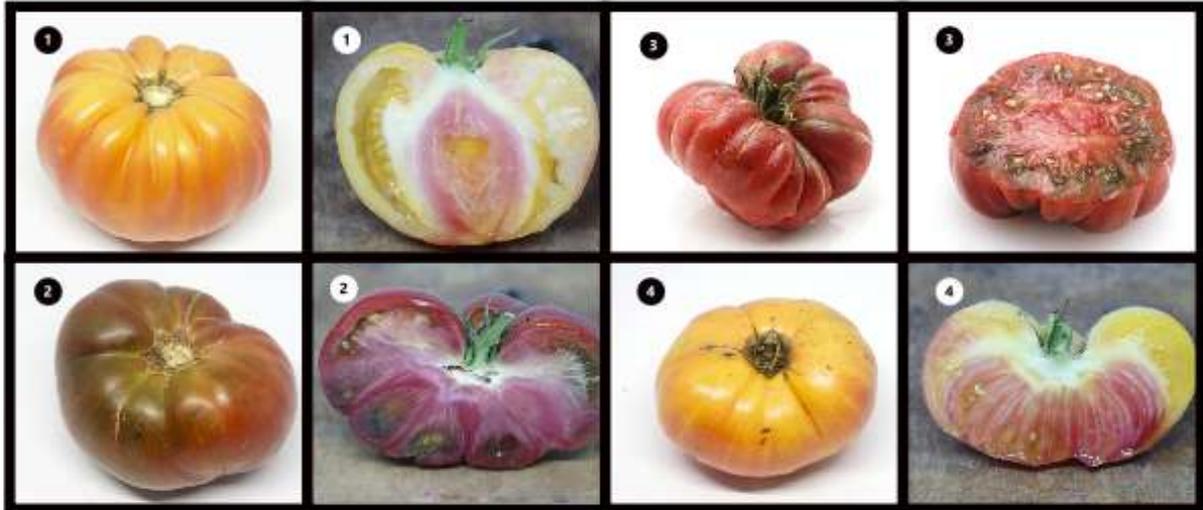


1- ALLEMANDE DORÉE. Variété ancienne allemande (fixée autour de 1800). Fruits entre 300 et 600 g, jaunes marbrés de rouge. Saveur douce et parfumée.

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.

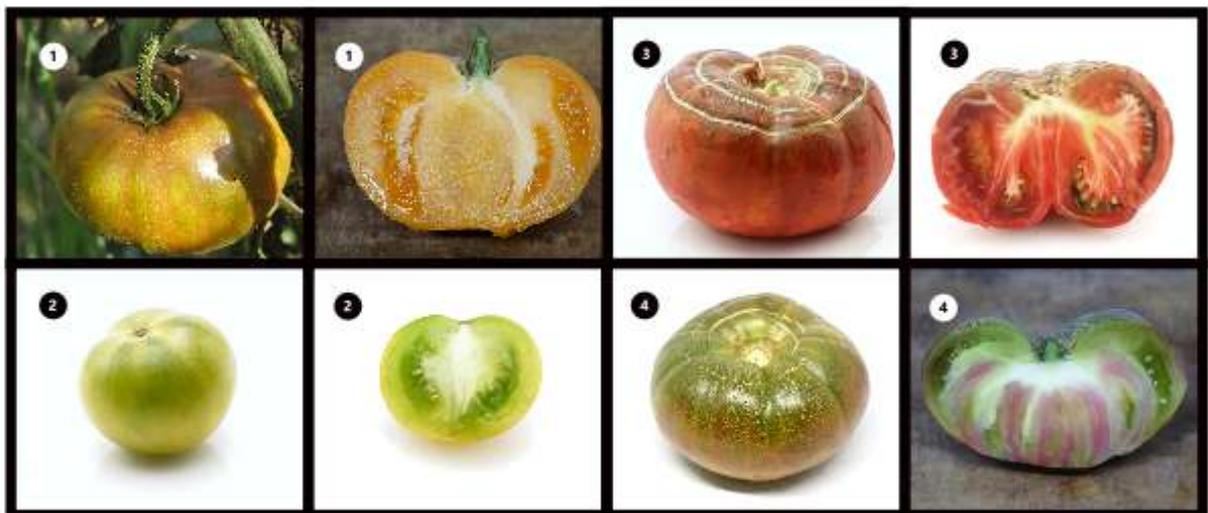


1- **BIG ORANGE SSE 194**. Variété d'origine inconnue produisant des fruits entre 150 et 300 g, doux et parfumés.

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

3- **CALABACHE POURPRE**. Variété ancienne (16ème 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 coureuse 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 coureuse 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. Cueillie 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.

Courge musquée

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- **GUATEMALAN GREENFLESH**. Courge très originale à chair verte à maturité. La texture est dense et onctueuse et le goût sucré avec des notes fruitées. Taille similaire à une butternut, à goûter absolument !



1- **HONEYNUT**. Variété plus petite que la butternut, à chair orange et exceptionnellement sucrée. Très productive et bien rustique. 2- **SUCRINE DU BERRY**. Très ancienne variété coureuse, tardive et productive. La chair est tendre, sucrée et musquée. 3- **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 savoureuse.



GALEUX D'EYSINES. Fruits originaux de conservation moyenne et au goût fin et savoureux. La chair est épaisse et orangée. La peau présente des excroissances très décoratives.

Potimaron

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



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

Courge de Siam et luffa

1- **CUCURBITA FICIFOLIA**. Plante coureuse. Jeunes, les fruits sont délicieux cuits. Matures la chair devient filandreuse. Très longue conservation

2- **LUFFA AEGYPTIACA**. A maturité, les fruits sont utilisés comme éponges. Nécessite de la chaleur pour prospérer.



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- **MELON DAKOTA SISTERS**. Fruits faciles à récolter, à chair ferme, juteuse et sucrée. Convient pour tous types de climats.

2- **HARICOT HIDATSA SHIELD FIGURE**. Haricots à rame qui tolèrent la chaleur. Beaux grains au goût authentique de haricot.

Aromatiques

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

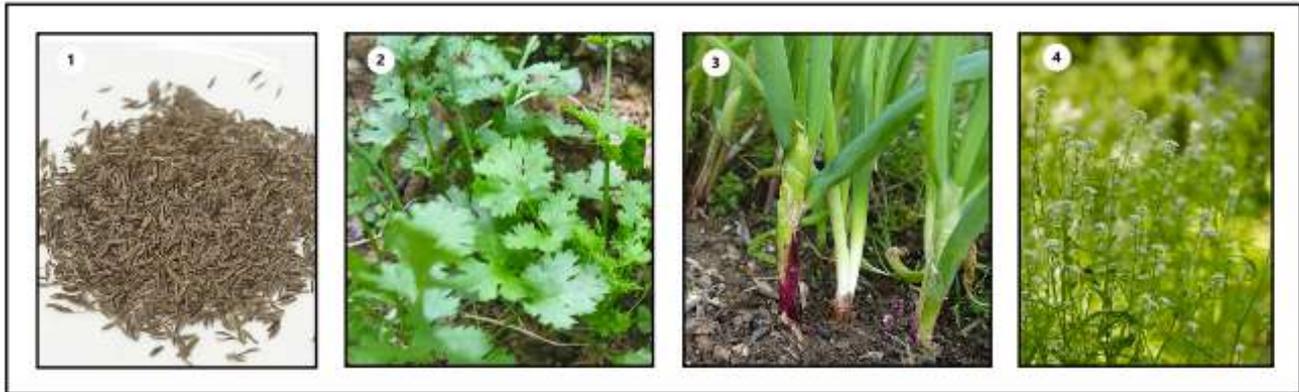
BASILICS



1- **GENOVESE**. Basilic traditionnel aux arômes puissants. Entre dans la composition du fameux pesto alla genovese. 2-

MAMMOUTH. Variété très parfumée à très grandes feuilles gaufrées. Plant productif au port compact. 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.



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**. 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 ALIÉNOIS**. Aromatique à croissance rapide, très riche en vitamines. Les jeunes pousses ont une saveur piquante et sont utilisées en mesclun ou condiment. Semis facile et levée rapide, à récolter régulièrement.



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 BRONZÉ**. 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- 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*).

2- CHRYSANTHÈME À CARÈNE. Annuelle à floraison étalée (juin à septembre). Fleurs simples de couleur variées portées par de longues tiges.

3- COSMOS SEASHELL. Annuelle à feuillage vert clair très découpé. Les pétales rose-pourpre des fleurs sont tuyautés ce qui suggérerait l'aspect d'un coquillage. Très longue, belle et originale floraison.



1- GUIMAUVE. Vivace aux propriétés médicinales, utilisée pour ses vertues 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.



1- **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.

2- **MONARDE FISTULEUSE**. Plante vivace, médicinale et nectarifère. Les feuilles sont très aromatiques et traditionnellement consommées en tisanes. La floraison est belle et étalée.



1- **SAUGE SCLARÉE**. Sauge bisannuelle à vivace très rustique. Feuillage gris-bleuté parfumée pouvant être utilisé en aromate. La plante produit de grandes hampes robustes aux fleurs blanche et rose. Très mellifère, les abeilles charpentières en raffolent.

2- **ZINNIA WHIRLGIG**. Annuelle polyvalente et facile de culture. Pour chaque pétale, la couleur change du centre vers la périphérie. Mélange de couleur, très attrayant.

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	+/- 200	6 ans
Carotte	+/- 3g	3 ans
Choux	+/- 300	5 ans
Ciboule	+/- 200	1 an
Claytone 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
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 (fait 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 !