







# Les tomates en godet



**Ecole St Nicolas**  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05









Variété	Montfavet	Andine cornue	Cœur de bœuf	Marmande	St Pierre	Tomate cerise rouge
Visuel						
Descriptif	Cette variété à chair ferme propose des fruits de taille moyenne 100 à 150g, juteux et d'excellente qualité gustative que l'on réservera pour la préparation des tomates provençales ou des tomates confites	Cette tomate de 80 à 150 g possède une chair ferme, juteuse, sans acidité, avec peu de pépins, très digeste et parfumée. Vous pourrez l'utiliser en salade ou en sauce tomate.	La tomate Cœur de bœuf produit des fruits de 200 à 300 g, atteignant parfois les 500 à 700 g à la chair pleine et très savoureuse. Elle possède une forte teneur en sucre ce qui en fait une tomate savoureuse pour farcis, jus ou encore soupe froide.	La tomate Marmande est une variété assez précoce, vigoureuse et productive, fruits de 150 à 250 g, chair ferme, sucrée, parfumée, de bonne qualité. En salade, à farcir, en gratin, sauce.	La tomate Saint Pierre est une variété vigoureuse, demi-hâtive. Production abondante de fruits de 100-120 g, en bouquet de 4-5, jusqu'en automne. Chair ferme et savoureuse.	La tomate Cerise est une variété de mi-saison produisant de longues grappes de petites tomates rouges de 3 à 4 cms de diamètre. La chair des petites tomates cerises est ferme, juteuse, au goût acidulé. La tomate cerise sera idéale nature en apéritif, en salade, en décoration de plats, en tarte ou en sauce.
Ecart entre plants	50 cm entre plants et 70 cm entre rangs					
Date de plantation	D'Avril à Juin					
Date de récolte	De Juin à Septembre					De Juillet à Septembre
Tarif à l'unité	0,95€					
Lot de 6 plants	4,30€					



# Les tomates (en pot de 10,5cm)










Ecole St Nicolas  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05

Variété	Noire de crimée	Ananas	Supersteak	Grappe premio	Lemon boy	Stargold	Cookie	Trilly
Visuel								
Descriptif	La tomate Noire de Crimée produit des fruits de 120-150 g Côtelés, légèrement aplatis ces fruits sont à chair rouge sombre et ont une bonne résistance à la sécheresse. Chair dense, douce et sucrée, contenant peu de graines.	La tomate Ananas produit des fruits de 250 à 400g en moyenne, dont la chair ressemble à une tranche d'ananas. La tomate Ananas contient peu de graines, elle est ferme, dense, juteuse, sucrée, très parfumée et d'une saveur incomparable. Excellente en salade.	Variété vigoureuse et mi-tardive, très gros fruits, ronds, un peu aplatis et légèrement côtelés, charnus, à peau rouge, chair savoureuse et contenant peu de pépins, d'excellente qualité gustative, idéales en tomates farcies.	Variété productive, fruits moyens, à peau lisse, regroupés en grappe, chair ferme d'excellente qualité gustative.	Fruits ronds à la peau jaune et la chair douce et saveur très douce. Elle se déguste de préférence crue en salade, mais peut aussi se faire cuire en tartes fines. Elle se fait aussi griller au barbecue, piquée sur des brochettes ou en tranches assez épaisses.	Variété de type Cerise très productive rassemblant dans un même bouquet une dizaine de fruits jaune vif de 15 à 20 g, très sucrés.	Tomate cocktail Zébrée : Elle offre des petits fruits en grappe (20 à 25g) en forme de cœur, leur peau est d'un rouge tigré de vert foncé. Equilibrée entre le sucré et l'acidulé, vous la dégusterez à l'apéritif et en salade.	Tomate olivette rouge : c'est une tomate cerise à chair ferme, formant de longues grappes à la saveur acidulée.
Ecart entre plants	50 cm entre plants et 70 cm entre rangs							
Date de plantation	D'Avril à Juin							
Date de récolte	De Juin à Septembre							
Tarif à l'unité	2,60 €							

# Les légumes (godet + kit)













Ecole St Nicolas  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05

Variété	Aubergine	Courgette longue	Concombre	Cornichon	Poivron Rouge	Kit Ratatouille	Kit Aromate	Artichaut (Pot 13 cm)	Patate douce (Pot 13cm)
Visuel						x	x		
Descriptif	L'aubergine, légume fruit, ses feuilles sont ovales, généralement épineuses, la face supérieure est assez rugueuse, la peau est lisse et brillante sont consommées cuits.	Utilisations : crue : râpée. Cuite : gratin, tarte, soufflé, ratatouille, purée.	Concombre et cornichon sont des plantes herbacées, rampantes, de la même famille que le melon ou la courge. Cultivés pour leurs fruits, ceux-ci sont consommés comme légume pour le concombre et comme condiment pour le cornichon		Avec un beau feuillage vernissé. Il porte de petites fleurs blanches, qui donnent par la suite des fruits très colorés qui passent en mûrissant du vert au jaune ou au rouge	Composé de 2 plants de tomates, 1 plan de courgette, 1 plant d'aubergine et 1 plan de poivron	1 Persil plat + 1 persil frisé + 1 Thym + 1 ciboulette + 1 menthe verte + 1 oseille	L'artichaut, légume fleur, est une sorte de chardon, plante vivace pouvant atteindre plus d'un mètre de haut, qui se consomme cuite) à la vapeur ou crue pour les très jeunes.	La patate douce est connue pour ses tubercules savoureux, à la peau ocre, orange, rouge ou violette et à la chair blanche à orangée cuisinée comme une pomme de terre. A cultiver en butte.
Ecart entre plants	Plant 50 cm Rang 50 cm	Plant 1,20m Rang 2m	Plant 60 cm Rang 1 m	Plant 40 cm Rang 80cm	Plant 50cm Rang 50cm	x	x	Plant 80 cm Rang 1m	Plant 30cm Rang 90 cm
Date de plantation	Avril à Juin	Avril à Juin	Mai - juin		Mai - juin	x	x	Mars - Avril	Avril - Mai
Date de récolte	Juillet à Octobre					x	x	Juin à Aout	Septembre – Octobre (lorsque les feuilles jaunissent)
Tarif à l'unité	1,10€					5,60€	13,60€	5,90€	3,90€
Lot de 3	2,80 €								

# Les légumes (pot de 10,5 cm)









**Ecole St Nicolas**  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05

Variété	Courge Butternut	Courgette Orelia	Courgette Spaghetti	Melon diego	Melon Jerac	Patisson	Poivron Jaune	Potimarron	Potiron	Tétragone
Visuel										
Descriptif	La butternut a un goût subtil, légèrement sucré, et aux accents de noix de beurre. On la déguste crue ou cuite, dans des plats salés et certains desserts sucrés.	Cette variété forme des fruits jaune vif, à chair tendre et savoureuse, consommés jeunes, crus à l'apéritif, cuits en ratatouille, farcis, en potage ou poêlés.	C'est une variété coureuse. La chair de la courge spaghetti est peu épaisse, jaune clair qui donne après cuisson des filaments fermes similaires à des spaghettis.	Type charentais brodé, forme des fruits ronds, à chair orange intense, très sucré et parfumé, consommés frais à l'apéritif, en entrée, en dessert, leur jus permet la réalisation de sorbet	C'est une variété de type charentais, précoce et formant de gros fruits ronds à peau lisse et à chair orange, ferme, sucré et parfumé.	Fruit aplati, de forme arrondie et dentelée, bien blanc, au goût très fin. A récolter jeune pour garder toute sa saveur. Ses arômes qui peuvent évoquer ceux de l'artichaut.	Très gros fruits coniques, verts, devenant jaune vif lors de leur maturité, ils sont utilisés crus en salade ou cuits comme légume, farcis ou en ratatouille.	Chair de couleur jaune orangé foncée et épaisse, tendre, sucrée, avec un goût de purée de châtaigne. Consommé en purée, gratin, cake, potage, soufflé.	Le Potiron est une variété coureuse, et vigoureuse. La chair est épaisse, jaune orangé, tendre à consommer en potage, gratin, purée ou confiture.	Appelée aussi épinard de Nouvelle-Zélande ou épinard d'été, elle se consomme comme l'épinard et en a les mêmes propriétés.
Ecart entre plants	Plant 1,2m Rang 1,2m	Plant 1m Rang 1m				Plant 1m Rang 1,5m	Plant 50cm Rang 50cm	Plant 1,2m Rang 2m	Plant 2m Rang 2m	Plant 80cm Rang 80cm
Date de plantation	Mai - juin	Avril à juin	Mai - juin	Avril à juin		Avril - Mai				
Date de récolte	Aout à Octobre	Juillet à Septembre	Septembre - Octobre	Juillet à septembre		Juillet à Octobre		Septembre à Novembre		Aout à Octobre
Tarif à l'unité	<b>2,60 €</b>									

# Les Choux & Salades







**Ecole St Nicolas**  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05

	Salades			Choux		
Variété	Feuille de chêne	Laitue	Batavia	Chou pomme	Chou brocoli	Chou fleur
Visuel						
Descriptif	Ce légume-feuille a l'avantage d'offrir une culture facile adaptée aux petits jardins. Feuilles tendres fondantes et non croquantes.	Forme sauvage composée de feuilles imbriquées les unes dans les autres, sans amertume. Cueillie feuille à feuille ou pomme entière. Consommée soit crue en salade, soit cuite, en potage, braisée, ou mélangée à d'autres légumes en jardinière.	Elle est craquante et tendre, dotée d'une grosse pomme vert clair ou vert jaune, gaufrée, avec les bords découpés, au goût légèrement sucré.	Produisant de belles pommes rondes aux feuilles frisées d'un vert brillant. Ce Chou pommé à feuilles cloquées est délicieux cru en salade mais se consomme également cuit, braisé avec des saucisses ou même avec du poisson.	Cette variété rustique, vigoureuse, compacte et précoce offre de bien beaux brocolis. Très bombés, denses, d'un joli vert bleuté et, surtout, très savoureux.	Le Chou-fleur est très original de par la forme pyramidale de sa pomme d'un beau vert tendre. Goût fin, doux et sucré. Se prête bien à la congélation.
Ecart entre plants	Plant 30 cm Rang 50 cm			Plant 50 cm Rang 60 cm		
Date de plantation	Avril à septembre			Avril - Mai		
Date de récolte	5 à 7 semaines après les plantations, vous pouvez récolter les feuilles jeunes et sucrées ou attendre de les voir grandir et devenir plus croquantes. Il est préférable d'utiliser un bon couteau et de couper à 2 cm au dessus du collet. Laissez ainsi la partie blanche et de nouvelles pousses apparaîtront rapidement pour une autre récolte			Juillet à Octobre	Septembre à novembre	Octobre - novembre
Tarif lot de 6	2,20 €			3,30 €		
Tarif lot de 12	3,00 €			4,70 €		

# Les fraisiers



**Ecole St Nicolas**  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05

Variété	Charlotte	Gariguette	Rubis des bois	Mara des bois
Visuel				
Descriptif	Le fraisier Charlotte est une variété remontante vigoureuse et rustique, rouge sang, fermes et brillante. Goût sucré, peu acide avec une forte note de fraise des bois. Très bonne conservation, calibre et cueillette élevés.	Fraise très parfumée de taille moyenne, allongée, rouge groseille, possède une chair ferme, d'excellente qualité gustative, parfumée, légèrement acidulée.	Fruit rond, ferme, de couleur rubis, chair sucrée, fondante et parfumée, saveur délicatement acidulée. Variété non remontante.	Fraisier remontant à beaux fruits à la chair fine, fondante, juteuse et parfumée au goût de fraise des bois. Elle se consomme crue ou cuite.
Ecart entre plants	Plant 40 cm Rang 70 cm			
Date de plantation	Avril - Mai			
Date de récolte	De juin à octobre			
Tarif unitaire	<b>1,15 €</b>			
Tarif lot 3	<b>2,90 €</b>			



# Les plantes massif (lot de 10 plants)



**Ecole St Nicolas**  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05



Variété	Bégonia	Impatiens	Œillet d'inde	Petunia	Alysse	Dahlia	Lobelia	Rose d'inde	Pourpier
Visuel									
Descriptif	Avec ses grappes de fleurs simples très aériennes et retombantes aux coloris diverses, feuillage vert brillant aux reflets bronze, et une floraison tout l'été	Les fleurs sont plates, asymétriques, mesurant entre 3 et 5 cm de diamètre. Elles font de 20 à 40cm de haut.	Son feuillage vert sombre, finement divisé et denté, dégage une odeur intense. Son feuillage odorant éloigne les pucerons, les altises, les mouches du poireau et de la carotte	Les pétunias sont résistant aux intempéries, conviennent bien pour les massifs et les bordures, en association avec d'autres plantes de plein été. Hauteur : 25 à 30 cm.	Ses jolies fleurs en forme de croix de différentes couleurs et parfumée. L'alysse est facilement reconnaissable à ses fleurs, mais aussi à ses feuilles rondes.	Les feuilles caduques arrondies d'un beau vert vif. Les fleurs de formes et de couleurs différentes, En fleurs coupées, il fleurira votre intérieur. Hauteur 20-30cm	C'est une petite plante touffue aux tiges multiples et fines et petites fleurs. Elle est haute de 10 à 20 cm, et s'étale sur 30 cm.	La rose d'Inde est une plante buissonnante plus dressée. Les feuilles, plus grandes, sont découpées et aux bords dentés. Hauteur : 25-30cm	Le pourpier est une plante annuelle, rameuse, couchée, s'étalant sur 10-30 cm . Ses tiges couchées ou dressées. Ses feuilles et tiges sont charnues.
Plantation	Massifs, Pots et Jardinières								
Implantation	Toutes		Soleil à mi-ombre		Toutes	Plein soleil , mi-ombre	Toutes		Plein soleil , mi-ombre
Période de floraison	Mai à octobre				Mai à septembre	Juillet à octobre	Juin à octobre		
Tarif pour 10 plants	5,40 €				5,60 €				



# Les géraniums



Ecole St Nicolas  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05

Variété	Lierre double variés	zonal
Visuel		
Descriptif	Les géraniums lierre à fleurs doubles ont des tiges grêles, souples, retombantes portant des feuilles vernissées ressemblant à celles du lierre. Les fleurs, doubles sont groupées en fausses ombelles sur de petits pédoncules, nombreux coloris unis ou panachés, en différentes nuances	les géraniums zonales ont des tiges charnues, les feuilles sont larges, arrondies, vertes avec une zone sombre plus ou moins foncée caractéristique. Les fleurs sont simples, semi-doubles ou doubles regroupées en fausses ombelles portées par des pédoncules rigides.
Plantation	Massifs, Pots et Jardinières	
Implantation	Soleil à plein soleil	
Période de floraison	Avril à octobre	
Tarif unitaire	<b>1,30 €</b>	
Tarif lot 10	<b>12 €</b>	











# Les aromatiques (pot de 13 cm)



Ecole St Nicolas  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05







Variété	Thym citron	Thym Commun	Persil simple	Persil frisé	Rhubarbe	Romarin
Visuel						
Descriptif	Le thym citron est une plante aromatique, vivace, sa végétation forme une touffe étalée, aux petites feuilles arrondies, à l'odeur citronnée. Les feuilles et fleurs sont utilisées dans les soupes, sauces, ragoûts poissons et marinades. Permet également de réaliser des infusions	Plantes aromatiques utilisées, notamment dans les 'bouquets garnis'. Vivace, sa végétation forme un sous-arbrisseau touffu, aux petites feuilles allongées, très parfumées. Au printemps, fleurs roses regroupées en épis serrés à l'extrémité des rameaux.	Le persil est une plante condimentaire. Il forme une touffe herbacée à végétation bisannuelle, ses feuilles, découpées, frisées, de couleur vert foncé sont parfumées. Le persil se consomme cru pour parfumer les salades, les viandes, les farces ou les sauces, il est également utilisé dans les bouquets garnis		Pouvant atteindre 1,50 m de hauteur en fleur, elle forme une ample touffe de feuillage vert. La plante disparaît en hiver et repousse au printemps. Son goût est acidulé.	Plante très aromatique, le romarin forme une touffe buissonnante, aux feuilles de 3 à 5 cm de long, Les rameaux prélevés avant floraison sont généralement plus parfumés, utilisation pour aromatiser les poissons, grillades, sauces et légumes
Implantation	Mi- ombre en potager, pots et jardinières				Potager	Mi- ombre en potager, pots et jardinières
Date de récolte	Mars à novembre		Avril à octobre		Juillet (3 récoltes par an)	Avril à octobre
Tarif	3,10 €					



# Les aromatiques (pot de 13 cm)



Ecole St Nicolas  
6 bis, rue Jean V  
49270 Champtoceaux  
☎ : 02 40 83 50 05

Variété	Basilic	Ciboulette	Estragon	Menthe verte	Oseille Verte	Sauge Officinale
Visuel						
Descriptif	<p>Le basilic est une plante aromatique herbacée, annuelle. Ses feuilles sont grandes, vertes et très parfumées, au goût prononcé caractéristique, elles sont utilisées dans de nombreuses préparations culinaires, dans les sauces, potages, salades, omelettes, poissons ou en infusion</p>	<p>Cette plante bulbeuse vivace, aux feuilles fines, rondes et creuses, est très odorante au froissement. A utiliser de préférence fraîche pour parfumer salades, crudités, omelettes, fromage blanc etc.... Fleurs, rose violacée, en ombelles sphériques qu'il est préférable de supprimer.</p>	<p>Plante vivace aromatique, à végétation buissonnante, les tiges dressées portent des feuilles plates, étroites, peu épaisses à l'odeur caractéristique. On l'utilise frais pour parfumer salades, sauces, omelettes, il est possible de le conserver dans l'huile ou le vinaigre. L'hiver, aucune partie aérienne ne subsiste</p>	<p>La menthe verte est une plante aromatique, vivace, vigoureuse, aux racines traçantes, ses feuilles sont ovales, vertes, dentées, aux nervures profondes. Saveur douce, les feuilles, subtilement parfumées sont utilisées dans les salades de fruits, le taboulé, les sauces et en infusion.</p>	<p>L'oseille verte est une plante herbacée, vivace, formant une rosette de feuilles ovales, un peu charnues, à la saveur acide. Récoltez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins, dès qu'elles atteignent au minimum 10 cm, vous les utiliserez dans les potages ou en complément de légumes.</p>	<p>La sauge officinale est une plante aux feuilles allongées, vert-grisâtre, très odorantes, fleurs bleu-lilas en grappes. Récoltez le feuillage de préférence avant la floraison, vous les utiliserez pour parfumer sauces, poissons, farces, légumes et viandes blanches</p>
Implantation	Mi- ombre en potager, pots et jardinières					
Date de récolte	Mai à octobre					
Tarif	3,10 €					

