

CLISSON

ASSOCIÉS AU POTAGER DEPUIS 1930

Asperges Super Argentueil



- Calibre turion : moyen
- Rendement : Moyen
- Vigueur de pousse : Fort
- Origine génétique : Population
- Griffes disponibles : 1, 2 et 3 ans

Asperges Grolim



- Calibre turion : Très gros
- Rendement : Très fort
- Vigueur de pousse : Très fort
- Origine génétique : Hybride mâle
- Griffes disponibles : 1 an

CLISSON

ASSOCIÉS AU POTAGER DEPUIS 1930

Asperges Voltaire



- Calibre turion : Moyen
- Rendement : Fort
- Vigueur de pousse : Fort
- Origine génétique : Hybride mâle
- Griffes disponibles : 1 an

Asperges Rosalie



- Calibre turion : Gros
- Rendement : Fort
- Vigueur de pousse : Fort
- Origine génétique : Hybride mâle
- Griffes disponibles : 1 an

CLISSON

ASSOCIÉS AU POTAGER DEPUIS 1930

Asperges Amaro Montana



- Calibre turion : Moyen
- Rendement : Bon
- Vigueur de pousse : Fort
- Origine génétique : Hybride mâle
- Griffes disponibles : 1 an

Légumes anciens et exotiques

Capucine Tubéreuse



Plante grimpante à forte ramification, les fleurs sont petites, de couleur jaune orangé.

Un treillage est nécessaire pour le développement des tiges.

La capucine tubéreuse est cultivée pour ses tubercules au goût poivré proche du goût des raids.

Cuits, les tubercules sont consommés comme des pommes de terre.

Crus, il faut de préférence les couper en rondelles et les mélanger à d'autres crudités.

Rendement : élevé

Conditionnement : sachet de 3 tubercules, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Cerfeuil tubéreux



Plante vivace, le cerfeuil tubéreux produit un tubercule d'une forme proche de la carotte et du céleri.

Il est gris à l'extérieur, sa chair est blanche.

Se consomme cuit, il a un goût légèrement sucré et anisé, mélange de noisette, de châtaigne et de pommes de terre.

Ce tubercule accompagne les viandes ou les poissons.

Conditionnement : sachet de 3 tubercules, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Christophine



Cette plante grimpante nécessite un solide treillage pour le développement de ses tiges.

Elle produit de gros fruits de couleur verte lorsqu'ils sont mûrs.

A consommer comme les courgettes, froid ou chaud.

Plantation : printemps dans un endroit chaud et humide

Récolte : à l'automne

Rendement : important

Conditionnement : sachet d'un tubercule, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Crosne du Japon



Le crosne est une herbacée qui pousse en touffe.

Sur les racines se développent de nombreux petits tubercules de couleur nacré.

Riche en sels minéraux et protéines, son goût est voisin du salsifis et de l'artichaut.

Après cuisson à l'eau chaude, faire revenir à la poêle avec de l'ail ou du persil.

Plantation : printemps

Récolte : entrée de l'hiver, au fur et à mesure des besoins

Rendement : très important

Conditionnement : sachet de 50g de crosnes, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Gingembre



Cette plante vivace de haute taille à petites fleurs blanches et jaunes est cultivée pour sa racine.

Pour se développer, cette herbacée a besoin de chaleur et d'humidité.

Son utilisation est multiple : dans l'alimentation, le gingembre sert à parfumer les plats, que ce soit pour des plats en sauce ou pour des salades de fruits.

On l'utilise aussi pour ses vertus tonifiantes.

Le mettre en pot dans un endroit chaud et humide, attendre le développement de pousses vertes avant de le mettre en terre de préférence sous châssis.

Récolte : après 8 mois en terre

Conditionnement : sachet d'un tubercule, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Hélianti



Cousin du topinambour, l'hélianti est une vivace cultivée pour son tubercule.

Très rustique, l'hélianti a le goût d'artichaut et du topinambour en moins marqué et plus sucré.

Sa forme allongée et régulière permet un épluchage facile.

Il se cuisine comme la pomme de terre et se retrouve comme celle-ci dans de nombreux plats.

Plantation : printemps

Récolte : automne, au fur et à mesure des besoins, peut passer l'hiver en terre

Rendement : très important

Conditionnement : sachet de 5 tubercules, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Oca du Pérou



Plante vivace à tiges rampantes sur lesquelles se forment de petits tubercules de couleurs variés, jaune, rouge et blanc, les feuilles sont en forme de trèfle, les fleurs sont petites et jaune d'or.

Ils se consomment cuits, leur goût est acide, mélange du goût de la pomme de terre et l'oseille.

On les cuisine comme les pommes de terre.

Plantation : printemps

Récolte : automne

Conditionnement : sachet de 10 tubercules, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Patate douce



Plante vivace à très longues tiges rampantes (2 mètres) qui produit des tubercules de formes allongées à la peau fine et orangée.

Plante tropicale, la patate douce a besoin de chaleur.

Se cuisine comme la pomme de terre, son goût est légèrement sucré, sa texture est farineuse.

Plantation : faire germer la patate douce, recueillir les pousses qui seront mises dans une terre chaude, de préférence sous châssis

Récolte : 5 à 6 mois après la plantation

Conditionnement : sachet d'une patate douce

Légumes anciens et exotiques

Raifort



Le raifort est une plante vivace cultivée pour sa racine.

Utilisé râpé, sa saveur piquante et poivrée rappelle le radis noir et le wasabi.

Il sert de condiment en remplacement de la moutarde.

Plantation : printemps

Récolte : automne, en fonction des besoins, peut passer l'hiver en terre

Conditionnement : sachet d'une racine, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Topinambours violet de Rennes



Vielle variété française, le violet de Rennes est un tubercule très rustique au goût puissant qui rappelle l'artichaut.

Il est de forme trapu avec des écailles violettes d'une taille similaire à une pomme de terre.

Il se cuisine comme celle-ci.

Plantation : printemps

Récolte : automne, au fur et à mesure des besoins, peut passer l'hiver sous terre

Rendement : très important

Conditionnement : sachet de 5 tubercules, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Arachides



Appelée également cacahuète ou pois de terre.

Elle a la particularité de fleur au-dessus de la terre et produit ses fruits sous terre.

Très populaire en Amérique du Sud, cette légumineuse se consomme nature, rôtie ou en tartinade.

La conservation crue est de 3 mois au réfrigérateur ou de 6 mois au congélateur.

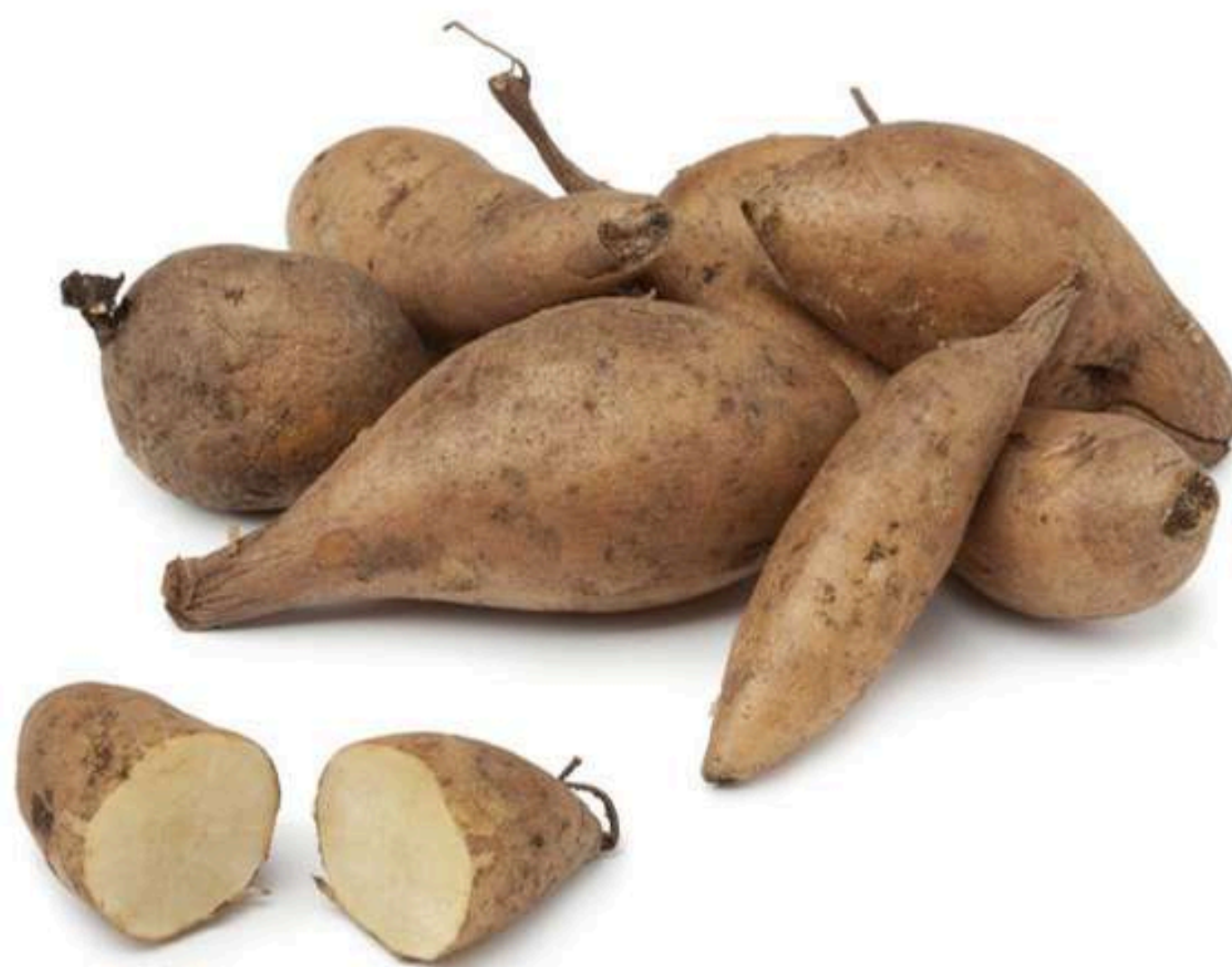
Plantation : printemps

Récolte : environ 4 mois après la plantation

Conditionnement : sachet de 25, prêt à planter

Légumes anciens et exotiques

Yacon



Originaire du Pérou, le yacon est cultivé pour ses tubercules longs et charnus en forme de poire.

Sa texture croquante et son goût légèrement sucré rappellent d'ailleurs ce fruit.

Peut être consommé cru en salade de fruits ou cuit en compote.

Plantation : printemps

Récolte : automne

Rendement : Important

Conditionnement : sachet de 3 tubercules, prêt à planter

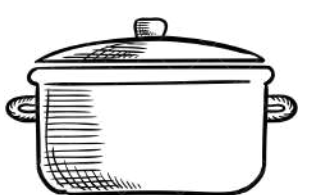
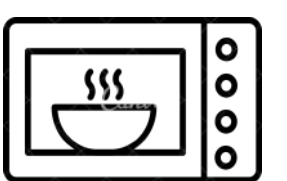
Les box à endives

La tourbe peut servir de compost

Le pot et la soucoupe peuvent être réutilisés en pot pour repiquer des fleurs, arômes...



Les conseils de préparations :



Les racines peuvent être utilisés pour l'alimentation des lapins, chevaux, ânes...

Contient entre 12 et 16 racines