



# CATALOGUE GENERAL 2024

Production de plantes pour le verger et le potager

Plants potagers BIO (catalogue spécifique)

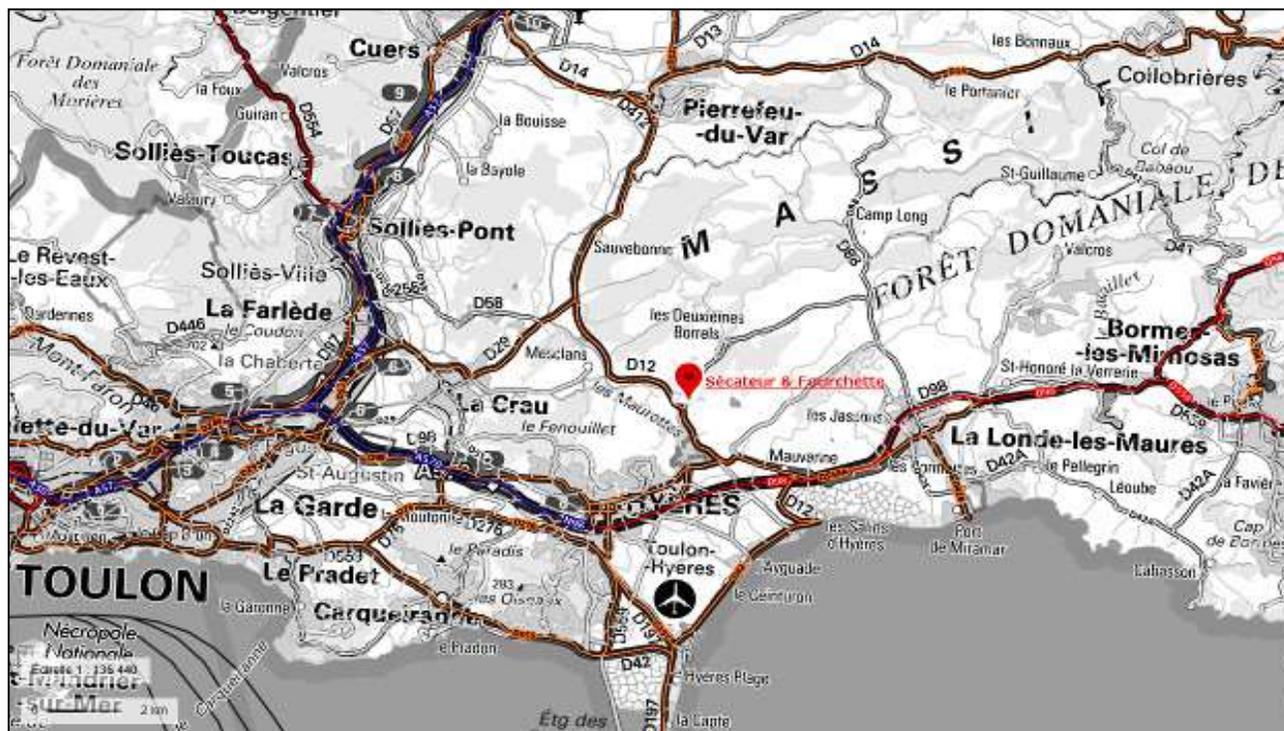
Vente au Grand Public et aux Professionnels

100, route des Borrels  
83400 HYERES  
Tel : 06 30 63 27 74  
Mail : [bruno@secateuretfourchette.com](mailto:bruno@secateuretfourchette.com)  
 : [secateuretfourchette](https://www.instagram.com/secateuretfourchette)



**SÉCATEUR**  
*& Fourchette*

Où nous trouver ? : Au tout début de la Route des Borrels, en quittant la D12 qui relie Hyères à Pierrefeu-du-Var Coordonnées GPS : 43.145257, 6.154508



**Rusticité** : les températures indiquées sont les minimas auxquelles les plantes sont connues résister. Elles peuvent toutefois varier selon la nature du sol, l'humidité atmosphérique, le vent, etc.

**Arrosage** : les symboles 'Gouttes' indiquent les besoins en arrosage une fois les plantes bien installées et enracinées :



besoins peu importants, plante résistante à des sécheresses prolongées



besoins peu importants, plante de terrain sec, arrosages occasionnels (1 fois par mois environ)



besoins importants, humidité du sol constante



besoins très importants, nécessite des arrosages réguliers (1 à plusieurs fois/semaine pendant l'été)

## Sommaire :

Vivaces aromatiques, médicinales et à parfums	pages 3 à 15	Oliviers	page 43
Petits fruits	pages 15 à 21	Fleurs à consommer	pages 44 et 45
Arbres fruitiers	pages 22 à 33	Légumes perpétuels	pages 45 à 47
Fruitiers exotiques	pages 34 à 39	Index des noms scientifiques et français	pages 48 à 54
Haie fruitière	pages 40 à 42	Certificat 'Agriculture Biologique'	pages 55 et 56
Agrumes	page 42	Conditions Générales de Vente	pages 57 à 59

Pour les végétaux et les tailles ne figurant pas sur ce catalogue, consultez-nous

Dans un souci d'économie et de réduction des déchets, nous récupérons les pots et emballages des plantes issues de notre pépinière  
(et uniquement les nôtres, pour une raison d'harmonie de la présentation de nos productions)



Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Absinthe		<i>Artemisia absinthium</i>		Plante favorisant la digestion, à utiliser seule en infusion ou avec du thé vert. Se marie bien avec les viandes grasses. Très intéressante en dessert associée avec du chocolat blanc	-25°C		3 litres	10,00
Achillée	millefeuille	<i>Achillea millefolium</i>		Ses fleurs, qui dégagent une odeur légèrement camphrée, utilisées en infusion, parfument aussi les crèmes et les flans. Autrement, usages médicinales	-18°C		3 litres	10,00
Agastache	anisée	<i>Agastache foeniculum</i>		Un parfum subtilement mélangé d'anis et de fenouil	-10°C		2 litres	10,00
Aloé	vera	<i>Aloe vera</i>		Idéal pour soigner les brûlures légères, les coups de soleil, et aussi soulager les piqûres de moustiques	-3°C		2 litres	15,00
Aurone, arquebuse	Armoise citronnelle	<i>Artemisia abrotanum</i>		Les feuilles fraîches, au goût citronné, peuvent servir à aromatiser les salades, les viandes grasses, le vinaigre, les sauces, les gâteaux ou encore pour apprêter des viandes rôties et des poissons. Utilisée pour faire une liqueur appelée arquebuse, notamment dans le Dauphiné	-28°C		1 litre	6,00
Balsamite	Menthe -coq	<i>Tanacetum balsamita</i>		Les feuilles, au goût amer, parfument salades, potages et farces de gibier. Avant l'usage du houblon, elles clarifiaient, aromatisaient et conservaient la bière	-17°C		1 litre	6,00
Basilic	perpétuel	<i>Ocimum kilimandscharicum</i>		Rustique jusqu'à -3°C, un basilic que vous pourrez garder plusieurs années	-3°C		2 litres	12,00
	perpétuel anisé	<i>Ocimum fragrantissimum 'Selloi'</i>		Le même, mais avec un parfum anisé, qui se marie à merveille avec tous les légumes sautés et les haricots verts	-5°C		2 litres	12,00
	perpétuel 'Poivron Vert'	<i>Ocimum selloi</i>		Un parfum de poivron vert. Vraiment !	-5°C		3 litres	12,00

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Cardamome	verte	<i>Elletaria cardamomum</i>		Fruit séché réduit en poudre, utilisé depuis l'antiquité. Sert à parfumer l'hypocras. Les feuilles peuvent être utilisées dans un curry frais, en papillote, etc...	-2°C		5 litres	20,00
Ciboulette		<i>Allium schoenoprasum</i>		Utilisées, crues, ciselées, pour aromatiser les crudités, les salades, le fromage blanc. Cuites, elles entrent aussi dans certaines recettes, sauces, omelettes...	-23°C		0,5 litre	4,00
	de Chine	<i>Allium tuberosum</i>		Les feuilles tendres et les fleurs ayant un léger goût d'ail peuvent servir, finement ciselées, à aromatiser crudités, salades, omelettes, etc. Ses fleurs en ombelle, perchées sur des tiges de 50 cm, ne passent pas inaperçu	-17°C		0,5 litre	4,00
Citronnelle	d'Australie	<i>Plectranthus diversus</i>		Grandes feuilles duveteuses, comestibles, exhalant un rafraichissant parfum de citronnelle. Non rustique	0°C		3 litres	12,00
	de Madagascar	<i>Cymbopogon citratus</i>		En infusion, ciselé très fin dans les fraises, ou encore dans le poulet, le porc, etc., dans la cuisine asiatique	-4°C		2 litres haut	12,00
Cola végétal, plante-cola		<i>Artemisia abrotanum</i> var. <i>maritima</i>		Armoise au parfum original de cola, permettant de réaliser des sirops au goût de la célèbre boisson américaine	-15°C		1 litre	6,00
Consoude	officinale 'Bocking 14'	<i>Symphytum officinale</i>		Utilisée comme engrais végétal en purin, mulch, compost, pour accroître la fertilité des sols et la croissance des plantes. Variété florifère mais stérile	-25°C		3 litres	8,00
Coriandre	vietnamienne, Rau-ràm	<i>Persicaria odorata</i>		Le parfum de la coriandre, le côté poivré en plus. Très utilisée dans la cuisine vietnamienne (soupe phô) et laotienne. Se marie très bien et simplement avec les carottes rapées	-4°C		2 litres	10,00
Curcuma	long	<i>Curcuma longa</i>		Sa racine tubérisée, à la chair d'un orange intense, est utilisée pour relever les plats, mais entre surtout dans la composition du curry auquel il donne sa couleur. Son principe actif, la curcumine, est reconnu pour ses propriétés anti-inflammatoires	0°C		2 litres	10,00

**Nouveau**

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum

				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Curcuma (suite)	rond	<i>Boesenbergia rotunda</i>		Racine à la saveur forte, piquante, avec une dominante de camphre. Usage médicinale en Indonésie	-4°C avec paillage		3 litres haut	12,00
Estragon	du Mexique	<i>Tagetes lucida var. anisata</i>		Le parfum de l'anis, celui de l'estragon en plus. Comme le basilic anisé, se marie très bien avec les légumes sautés mais aussi les haicots verts. Parfait aussi pour réaliser une sauce béarnaise	-5°C		2 litres	10,00
Eucalyptus	citronné	<i>Corymbia citriodora</i>		Le feuillage dégage une forte odeur citronnée. On en extrait une huile essentielle aux vertus médicinales	0°C sur sujet jeune, 6°C sur sujet plus agé		5 litres	20,00
Faux-patchouli		<i>Tetradenia riparia</i>		Ses grandes feuilles douces, parfumées et triple épaisseur la font planter à côté des toilettes sèches. Utilisable aussi pour parfumer les savons	0°C		3 litres	12,00
Fleur	de Doliprane, plante-Efferalgan	<i>Plectranthus barbatus</i>		Réputée pour soulager maux de tête, fièvre, troubles digestifs et hépatiques, rhumatismes, piqûres de moustiques, affections respiratoires. En cuisine, on peut utiliser ses feuilles fraîches ou sèches pour aromatiser soupes, marinades, riz, les poissons ou salades	0°C		3 litres	12,00
Galanga	petit	<i>Alpinia officinarum</i>		Rhizome très aromatique, utilisé en cuisine comme le gingembre pour aromatiser les plats. Il a un goût piquant et poivré, légèrement citronné. Il est riche en huiles essentielles, et on l'utilise en aromathérapie et cosmétique	-4°C		2 litres	12,00
Géranium odorant	citronné	<i>Pelargonium crispum</i> 'Lemon'		Feuillage vert foncé très crispé au parfum de citron très prononcé. S'utilise frais ou séché en infusion, pour parfumer sauces, vinaigrettes, confitures, les entrées comme salades de crustacés ou crudités, les pâtisseries comme madeleines, crèmes, gâteau au yaourt	-4°C		3 litres	15,00
	mentholé	<i>Pelargonium tomentosum</i>		Feuille persistante et velue, dégageant un fort parfum mentholé lorsqu'on la froisse. Croissance rapide	-4°C		3 litres	15,00
	'Eau de Cologne'	<i>Pelargonium graveolens</i>		Feuillage découpé vert foncé au parfum d'eau de Cologne. S'utilise frais ou séché en infusion, pour parfumer sauces, vinaigrettes, confitures, les entrées comme salades de crustacés ou crudités, les pâtisseries comme madeleines, crèmes, gâteau au yaourt	-4°C			

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Géranium odorant (suite)	'Rosat'	<i>Pelargonium capitatum</i>		Utilisé dans la parfumerie pour la production d'essence au parfum de rose, peut être utilisé en cuisine, entre autre pour confectionner des boissons rafraichissantes	-6°C		3 litres	15,00
								
	vanille	<i>Pelargonium greytonense</i>		Un doux parfum vanillé, utilisable dans les crèmes, entremets, infusion...	-4°C		2 litres	15,00
								
Gingembre	officinale	<i>Zingiber officinalis</i>		Sa racine est avant tout connue en tant qu'épice pour agrémenter et relever des plats du monde entier. Egalement riche en antioxydants, aux bienfaits reconnus pour leur réaction anti-inflammatoire, anti-fatigue, stimulant du système immunitaire et de la libido	-4°C avec paillage		1 litre	8,00
	<b>Nouveau</b>							
	à fruits bleus	<i>Alpinia caerulea</i>		La pulpe blanche du fruit a une saveur agréable légèrement acide, utilisée pour activer les glandes salivaires afin d'humidifier la bouche (les graines étant en général jetées). Les capsules peuvent également être utilisées comme épice (fruits entiers et graines séchées et broyées). Les fruits donnent une saveur acidulée agréable et une couleur rouge dans les tisanes. Les jeunes pousses ont une saveur de gingembre doux dans leur partie centrale. Elles sont excellentes dans différents plats comme substitut du gingembre	-4°C avec paillage		3 litres	15,00
	<b>Nouveau</b>							
	coquille	<i>Alpinia zerumbet</i>		Aux Antilles, on l'appelle atoumo (contraction de "à tous maux") ou "guérit-tout", ce qui témoigne de l'ample usage de cette plante comme remède traditionnel de toutes sortes d'affections. Les fleurs sont délicieusement parfumées, et les feuilles ont l'odeur de la cannelle !	-10°C avec paillage épais		3 litres	15,00
<b>Nouveau</b>								
	japonais	<i>Zingiber mioga</i>		Les jeunes pousses, à peine sortis de terre, sont utilisées dans les cuisines japonaise et coréenne	-10°C avec paillage épais		1 litre	10,00
	mangue	<i>Curcuma amada</i>		S'utilise frais ou cuit comme le gingembre, sa saveur est plus douce que le gingembre classique, avec un léger parfum de mangue verte/abricot. Peut être utilisé comme ingrédient aromatique dans currys, soupes, ragoûts, ou bien ajouté à des smoothies, des jus de fruits et des thés	-4°C avec paillage		3 litres	15,00
	<b>Nouveau</b>							
Grande passeraie		<i>Lepidium latifolium</i>		Les feuilles ont un goût piquant semblable au wasabi, pouvant accompagner les mescluns, ou transformées en pesto relevé. Les graines peuvent être utilisées comme poivre	-25°C		1,4 litre	10,00
	<b>Nouveau</b>							

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Gros-thym	antillais	<i>Plectranthus amboinicus</i>		Utilisé dans la cuisine des îles pour son parfum de thym. Non rustique	0°C		3 litres	12,00
	antillais panaché	<i>Plectranthus amboinicus 'Variegata'</i>		Utilisé dans la cuisine des îles pour son parfum de thym. Non rustique	0°C		3 litres	12,00
Hélichryse, plante-curry	<b>Nouveau</b> Immortelle d'Italie, fleur de Saint-Jean	<i>Helichrysum italicum</i>		Utilisée en cuisine pour ses arômes de curry. Les sommités fleuries sont distillées pour en extraire une huile essentielle surnommée "huile du boxeur"	-10°C		1 litre	6,00
	de Picard	<i>Helichrysum italicum</i> subsp. <i>picardii</i>		Forme verte de l'hélichryse d'Italie, en plus érigée. Même parfum, même propriété	-10°C		1 litre	6,00
Herbe	au bison, Flouve odorante	<i>Hierochloe odorata</i>		L'herbe utilisée pour parfumer la célèbre vodka Żubrówka. Parfum semblable à la fève de tonka, se mariant bien avec les préparations à base de chocolat	-35°C		2 litres	10,00
Houttuynie	cordée	<i>Houttuynia cordata</i>		Jeunes feuilles utilisées en cuisine asiatique comme condiment, pour accompagner les nems et parfumer le riz, les racines en salade (zhe'ergen). Utilisée en médecine asiatique pour ses propriétés anti-bactériennes et les petites infections cutanées	-30°C		3 litres	12,00
	cordée 'Chameleon'			Forme bigarée du <i>Houttuynia</i> , au feuillage tricolore crème, rose et vert	-30°C		2 litres	12,00
Jiogulan	Herbe de l'immortalité	<i>Gymnostemma pentaphyllum</i>		On dit que ceux qui boivent régulièrement cette plante en infusion ont une espérance de vie supérieure à la moyenne. Elle est utilisée dans la médecine chinoise traditionnelle et comme édulcorant au Japon. Le goût sucré de ses feuilles leur permet de sucrer le café ou le thé, d'en faire un thé sucré appelé Amachazuru ou une boisson alcoolisée.	-15°C		2 litres	12,00
Laurier	sauce	<i>Laurus nobilis</i>		On ne le présente plus ! Indispensable dans la composition du bouquet garni qui parfume sauces et plats mijotés comme la daube et le pot-au-feu, il aromatise également veloutés, pommes de terre au four, sauce tomate pour accompagner les pâtes, grillades ou papillotes	-15°C		10 litr.	25,00

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum				Rust.	Arr.	Condt	Prix
Lavande	vraie 'Twickle Purple'	<i>Lavandula integrifolia</i>		-17°C		2 litres	5,00
							
Lavandin	'Grosso'	<i>Lavandula X intermedia</i>		-18°C		1 litre	5,00
							
Livèche, céleri perpétuel, ache des montagnes		<i>Levisticum officinale</i>		-15°C		1 litre	6,00
							
Manuka		<i>Leptospermum scoparium</i>		-7°C		1 litre	12,00
	<b>Nouveau</b>						
Marjolaine	commune	<i>Origanum majorana</i>		-8°C		1 litre	6,00
							
	dorée 'Thumble's Variety'						
	<b>Nouveau</b>						
Mélisse	officinale 'Citron'	<i>Melissa officinalis</i>		-15°C		3 litres	10,00
							
	officinale 'Orange'	<i>Melissa officinalis 'Altissima'</i>		-15°C		3 litres	10,00
	<b>Nouveau</b>						

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum

Rust.

Arr.

Condt

Prix

		Rust.	Arr.	Condt	Prix			
Menthe	basilic	<i>Mentha spicata</i> var. <i>citrata</i> 'Basil'		Jolies feuilles rondes au subtil mélange de menthe et de bergamote, avec une pointe de basilic. Port érigé	-15°C		1 litre 2 litres	5,00 7,00
	chocolat	<i>Mentha x piperita</i> 'Chocolate Mint'		Un parfum de menthe avec une pointe de chocolat, qui vous rappellera les célèbres 'After-Eight'				
	citron	<i>Mentha citrata</i>		Des notes d'agrumes				
								
	fraise	<i>Mentha spicata</i> 'Strawberry'		Une menthe au parfum très fruité				
	glaciale	<i>Mentha rotundifolia</i> 'Glaciale'		La menthe saveur 'bonbon menthe-glaciale', qui rappelle les "Bêtises de Cambrai"				
	marocaine	<i>Mentha spicata</i> 'Nanah'		Pour le fameux thé à la menthe, mais aussi pour le taboulé, la salade de concombre...				
	poivrée	<i>Mentha spicata</i>		Saveur piquante. Surtout médicinale				
verte	<i>Mentha spicata</i>		Pour parfumer le taboulé, les nems, le mojito...					
en arbre	<i>Elsholtzia stauntonii</i>		Un buisson aux feuilles qui exhalent un parfum de menthe. Floraison en épis roses en septembre	-15°C		4 litres	15,00	
								

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum

Rust.

Arr.

Condt

Prix

Népita	<i>Clinopodium nepita</i>		Herbe aromatique du maquis corse au parfum puissant, proche de la menthe et de l'origan, légèrement camphré, utilisée séché et dans de nombreuses spécialités culinaires de l'Italie et de la Corse	-15°C		1 litre	6,00
	<b>Nouveau</b>						
Origan	cubain, plante à odeur de cannabis <i>Plectranthus neochilus</i>		Plante au parfum musqué qui rappelle celui du cannabis, utilisé dans la cuisine antillaise, créole et africaine	0°C		3 litres	12,00
	du Mexique, des Hopi <i>Poliomintha longiflora</i>		Un petit buisson résistant au sec, aux nombreuses fleurs roses qui, comme les feuilles, ont une forte saveur d'origan, le poivre en plus.	-7°C		1 litre	6,00
	'Hot and Spicy' <i>Origanum vulgare</i>		Un vrai origan, à la saveur relevée et piquante. Comme celui du Mexique, idéal pour accompagner les petits fromages frais de brebis ou de chèvre	-15°C		1 litre	6,00
Oxalide	pourpre <i>Oxalis triangularis</i> 'Atropurpurea'		Ses feuilles colorées, mais aussi ses fleurs et ses pétioles, ont un goût acidulé imitant la pomme 'Granny Smith'. A cultiver à l'ombre ou mi-ombre pour éviter les brûlures du feuillage. Cesser l'arrosage en hiver	-3°C, -6°C avec paillage épais	 pas d'arr. en hiver	1 litre	10,00
	<b>Nouveau</b>						
Patchouli	<i>Pogostemon cablin</i>		Célèbre plante tropicale dont on extrait une huile essentielle utilisée en parfumerie pour ses chaudes notes aromatiques de fond, orientales et tenaces. Ses feuilles séchées peuvent être utilisées pour parfumer le linge dans les placards. Dans ses vertus médicinales, il a des propriétés relaxantes, et s'utilise notamment en encens	0°C		2 litres	10,00
	<b>Nouveau</b>						
Plante-fromage	Fromage végétal <i>Paederia lanuginosa</i>		Des arômes de 'camembert un peu fait'. A utiliser ciselé sur des pommes de terre (pour un effet tartiflette !)	-8°C		3 litres palissé	20,00
Poivre	cannelle, congona <i>Peperomia congona</i>		Les feuilles ont un goût frais et complexe, à dominante épicée de cannelle, quelque-peu poivrée. On l'utilise en cuisine pour accommoder poissons et viandes, pour parfumer le riz, réaliser des sauces, ou encore parfumer les desserts	-2°C		1 litre	8,00
	mexicain <i>Piper auritum</i>		Souvent utilisée dans la cuisine mexicaine pour les tamales, le poisson ou la viande enveloppée dans les grandes feuilles, c'est un ingrédient essentiel du mole verde, sauce verte originaire du Oaxaca. La plante est aussi hachée pour aromatiser les soupes et les oeufs. Dans le centre du Mexique, elle est utilisée pour aromatiser des boissons chocolatées	-10°C avec paillage épais		5 litres haut	15,00
	<b>Nouveau</b>						

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Poivrier	asiatique	<i>Zanthoxylum beecheyanum</i>		Un autre succédané du poivre, aux notes d'agrumes. Le jeune arbuste, avec ses airs d'arbre déjà développé, est utilisé dans la culture du bonzai	-15°C		3 litres	20,00
	du Népal, Timut	<i>Zanthoxylum armatum</i>		Faux-poivre aux saveurs intenses d'agrumes. Idéal pour fruits de mer, foie gras, viandes blanchesn desserts...	-15°C		3 litres Haut	20,00
	du Sichuan	<i>Zanthoxylum simulans</i>		Même parfum que le précédent, mais avec un petit phénomène de courant électrique sur le bout de la langue	-20°C		3 litres Haut	20,00
Raifort	officiel	<i>Armoracia rusticana</i>		La racine râpée est utilisée en condiment, comme substitut à la moutarde. Sert aussi à produire un ersatz de wasabi	-20°C		2 litres	8,00
Romarin	à fleurs roses 'Vicomte de Noailles'	<i>Rosmarinus officinalis</i>		Un joli romarin à fleurs roses	-12°C		3 litres	8,00
	érigé	<i>Rosmarinus officinalis</i> 'Pyramidalis'		Ses tiges très droites peuvent servir de piques à brochette				
	rampant 'Boule'	<i>Rosmarinus lavandulaceus</i>		Un romarin tapissant et couvre-sol, qui prend toute sa valeur en bordure de muret				
	lavande	<i>Rosmarinus officinalis</i> 'Lavandulescens'		Le parfum du romarin, une note de lavande en plus, une fleur d'un bleu soutenu				

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum				Rust.	Arr.	Condt	Prix
Sarriette, Pèbre d'aï	des jardins	<i>Satureja hortensis</i>		-15°C		3 litres	10,00
	de montagne	<i>Satureja montana</i>		-17°C		2 litres	10,00
Sauge	africaine jaune	<i>Salvia africana-lutea</i>		-10°C		5 litres	18,00
	blanche des Amérindiens	<i>Salvia apiana</i>		-17°C		1 litre	8,00
	officinale à feuilles larges	<i>Salvia officinalis</i> 'Berggarten'		-15°C		1 litre 2 litres	6,00 10,00
	sclarée	<i>Salvia sclarea</i>		-15°C		1 litre	6,00
Tagète	de Lemmon	<i>Tagetes lemmonii</i>		-5°C, -8°C avec paillage de la souche		3 litres	12,00
Tanaisie	commune	<i>Tanacetum vulgare</i>		-4°C, -8°C avec paillage de la souche		3 litres	10,00
Tea-Tree	Arbre à thé	<i>Melaleuca alternifolia</i>		-8°C		10 litres	60,00

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum

				Rust.	Arr.	Condt	Prix
Tea-Tree (suite)	gris, <b>Nouveau</b> Grey tea-tree Arbre à thé gris	<i>Leptospermum myrtifolium</i>		Une fois séchées, les feuilles aromatiques de cet arbuste s'utilisent en infusion	-7°C		1 litre 12,00
	jaune, théier jaune, Jellybush <b>Nouveau</b>	<i>Leptospermum polygalifolium</i>		Feuillage aromatique utilisé en infusion	-8°C		3 litres 20,00
	brillant, Shining tea-tree <b>Nouveau</b>	<i>Leptospermum nitidum</i>		Les feuilles aromatiques s'utilisent en tisane	-7°C		1 litre 12,00
Théier		<i>Camellia sinensis</i>		Le vrai arbre à thé	-12°C		3 litres 15,00
Thym	capiteux, de Crête 	<i>Thymbra capitata</i>		Le parfum du thym, le coté fumé en plus, pour renforcer l'effet barbecue	-12°C		1 litre 6,00 2 litres 8,00
	cilié, thym laineux 	<i>Thymus ciliatus</i>		Ornementale tapissante et couvre-sol, pour jardin sec. Sans parfum	-12°C		
	citron panaché 	<i>Thymus citriodorus</i> 'Lemon Curd'		Le thym citron panaché de jaune, le plus parfumé	-12°C		
	commun 'Compact' 	<i>Thymus vulgaris</i>		Une variété horticole et compacte du célèbre thym de la garrigue provençale	-22°C		1 litre 5,00 2 litres 7,00
	commun du Col de la Bigue (variété locale) <b>Nouveau</b>			Un thym bouturé après avoir été récolté au Col de La Bigue (Rocbaron), au pied du Pilon Saint-Clément			

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum

Rust.

Arr.

Condt

Prix

Thym (suite)	commun de la Sainte-Baume (variété locale)	<i>Thymus vulgaris</i>		Un thym bouturé après avoir été récolté sur la crête de la Sainte-Baume, à l'aplomb de la grotte de Marie-Madeleine	-22°C		1 litre	5,00
	<b>Nouveau</b>							2 litres
	corse, Herbe-baronne	<i>Thymus herba-barona</i>		Un thym très tapissant, aux saveurs de carvi	-12°C		1 litre	6,00
							2 litres	8,00
	'Elfin'	<i>Thymus serpyllum</i>		Ornementale tapissante et couvre-sol, pour jardin sec. Sans parfum	-20°C		1 litre	6,00
							2 litres	8,00
	hirsute	<i>Thymus hirsutus</i>		Ornementale tapissante et couvre-sol, pour jardin sec. Parfum de thym-citron. De tous les thyms, c'est celui dont les fleurs sont les plus prisées par les abeilles	-15°C			
								
	d'hiver	<i>Thymus hyemalis</i>		Espèce endémique du sud-est de l'Espagne (Andalousie) proche en aspect du thym commun de Provence, mais avec une odeur plus "poivrée". Floraison hivernale	-15°C			
								
	'Minor'	<i>Thymus praecox 'Minor'</i>		Couvre-sol compact et très tapissant, pour rocaille sèche. Sans parfum	-12°C			
								
	orange	<i>Thymus fragrantissimus</i>		Un thym aux parfums très fruités	-12°C			
								
	résineux	<i>Thymus mastichina</i>		Lorsqu'on le froisse, le feuillage libère une odeur pénétrante résineuse évoquant la réglisse, l'eucalyptus et la térébenthine. Floraison blanche en petites sphères. Plante plus connue des férus d'aromathérapie que des jardiniers : on tire de ses sommités fleuries l'huile essentielle de 'Marjolaine sylvestre', aux vertus antiseptiques et expectorantes reconnues très	-17°C			
								
	Serpolet	<i>Thymus serpyllum</i>		Connu, comme le thym vulgaire, pour ses propriétés antiseptiques et anti-virales	-20°C			
								

Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Verveine	citronnelle	<i>Aloysia triphylla</i>		La célèbre verveine des infusions, au parfum citronné	-4°C, -8°C avec paillage de la souche		3 litres	12,00
	menthe 'Hollywood', verveine d'Argentine	<i>Aloysia polystachia</i>		Un parfum naturel de chewing-gum à la chlorophylle. Pour infusion chaude, dessert, biscuits...	-4°C		2 litres	12,00
	sucrante, Sucre des Aztèques	<i>Lippia dulcis</i>		On utilise les feuilles et surtout ses boutons floraux (délités sur des fraises par exemple) comme un édulcorant naturel (comme les feuilles de stévia). Apporte aussi un goût de réglisse	-5°C		3 litres	12,00

Petits fruits				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Akébie	à 5 feuilles, vigne- chocolat	<i>Akebia quinata</i>		Liane semi-persistante aux fleurs odorantes. La partie gélatineuse sucrée qui entoure les graines se mange crue quand le fruit s'ouvre. On la laisse fondre dans la bouche sans croquer les graines. La pulpe séparée des graines dans une passoire sert à la confection de glaces, sorbets, liqueurs. Rusticité -15°C	-20°C mais les parties aériennes sont atteintes dès -5°C		2 litres tuteur	20,00
Arbousier	Arbre aux fraises	<i>Arbutus unedo</i>		En hiver, petits fruits rouges rappelant les fraises, à déguster sur l'arbre ou à transformer en confiture. Ecorce crevassée	-15°C		2 litres 10 litr.	5,00 30,00
Aronie	à fruits noirs 'Viking'	<i>Aronia melanocarpa</i>		Baies riches en polyphénols (notamment les anthocyanes), vitamines B et C (3 fois plus que l'orange), minéraux et fibre. Feuillage couleur de feu à l'automne	-30°C		3 litres	12,00
Baie	de Goji 'Princess Tao'	<i>Lycium chinensis</i>		Consommé en Asie et réputé pour ses vertus médicinales. Riche en vitamines, en minéraux et oligo-éléments, souvent présenté comme un "super fruit"	-20°C		2 litres	10,00
	de mai, ou de miel, camerisier	<i>Lonicera kamtschatica</i>		Baie allongée de couleur bleue, à récolte précoce, à déguster nature, séchée ou en gelée, ou pour la réalisation de pâtisseries, boissons alcoolisées, coulis, glaces, yogourts et autres produits laitiers	-40°C		1 litre	6,00

**Nouveau**

Petits fruits				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Casseillier	'Josta'	<i>Ribes X nidigrolaria</i>		Le résultat du croisement entre le cassissier et le groseillier à maquereaux	-20°C		7 litres	15,00
Cassissier	'Géant de Boskoop'	<i>Ribes nigrum</i>		Le célèbre fruit qui permet l'élaboration de la crème de cassis de Dijon. Toujours planter 2 variétés pour une bonne pollinisation	-25°C		1,5 litre	8,00
	'Noir de Bourgogne'						4 litres	15,00
Coqueret du Pérou		<i>Physalis peruviana</i>		Le petit fruit orange et acidulé, qui pousse dans un cœur de papier, et que les pâtisseries et restaurateurs présentent sur leurs créations	-3°C		1 litre	6,00
Cranberry, canneberge	'Big Pearl'	<i>Vaccinium macrocarpum</i>		La canneberge, célèbre fruit cultivé à grande échelle au Canada, pour la sécher ou en faire des boissons	-35°C		2 litres	10,00
Framboisier	-fraise, balloonberry	<i>Rubus illecebrosus</i>		Arbuste vivace à port étalé produisant des fruits charnus de la forme d'une fraise arrondie. Peu juteuses, de saveur douce, ses baies rouges comestibles se consomment en confitures	-24°C		2 litres	10,00
	'Héritage'	<i>Rubus idaeus</i>		Fruits faciles à détacher, riches en sucre. Forte productivité. Remontant	-30°C		2 litres	8,00
	'Zéva'		Longue production de gros fruits rouge sombre, à l'excellente qualité gustative. Remontant					
	à fruits jaunes 'Fall Gold'		Une couleur originale pour une framboise, fruits très parfumés et sucrés, sans acidité. Remontant					

Petits fruits				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
<b>Fuchsia</b>	<b>royal</b>	<i>Fuchsia regia</i> 'Reitzi'		Ben oui ! On peut manger les fruits de certains fuchsias !	-10°C		3 litres	15,00
								
<b>Groseillier à grappes</b>	<b>'Versaillaise Rouge'</b>	<i>Ribes rubrum</i>		Un savoureux fruit acide, pour les tartes aux fruits rouges ou la décoration des desserts	-35°C		4 litres	15,00
	<b>'Versaillaise Blanche'</b>			La forme à fruits blancs de la variété précédente				
<b>Groseillier à maquereau</b>	<b>blanc 'Innonmaki Gul'</b>	<i>Ribes uva-crispa</i>		Grosse baie vert doré à la chair juteuse, parfumée, acidulée et sucrée	-25°C		4 litres	15,00
	<b>rouge 'Captorator'</b>			Variété autofertile, précoce et vigoureuse, sans épine. Récolte abondante de fruits rouge bordeaux				
<b>Kiwai, kiwi de Sibérie, baby-kiwi</b>	<b>'Issai' autofertile</b>	<i>Actinidia arguta</i>		La seule variété de kiwai autofertile. Fruit 3-4 cm à peau verte et chair verte	-30°C		2 litres haut	15,00
	<b>'Kent's Red' femelle</b>			Variété non autofertile produisant des petits fruits de 2,5 cm, à peau rouge et chair rouge				
	<b>'Prince Jumbo' mâle</b>			Le pollinisateur des 2 variétés 'Jumbo' suivantes				
	<b>'Red Jumbo' femelle</b>			Variété non autofertile produisant des fruits 3-4 cm, à peau rouge et chair rouge				
								
								
								
								

		Petits fruits		Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Kiwaï (suite)	'Super Jumbo' femelle <i>Actinidia arguta</i>		Variété non autofertile produisant des fruits 3-4 cm, à peau verte et chair verte	-30°C		2 litres haut	15,00	
								
	'Romeo' mâle		Le pollinisateur de variétés 'Kent's Red' et 'Weiki Plus'					
	'Weiki Plus' femelle		Variété non autofertile produisant des fruits 3-4 cm, verts à pointe rouge, et chair verte					
								
Kiwi de Chine	'Hayward' femelle <i>Actinidia chinensis</i>		Gros fruits (100 g environ), cylindriques et velus, de très bonne qualité, arrivant à maturité en novembre. Nécessite un pollinisateur	-15°C		3 litres haut	15,00	
								
		'Tomuri' mâle		Pollinisateur de 'Hayward'				
								
	jaune 'Golden Kiwi' femelle		Nouvelle variété de kiwi femelle produisant des fruits à peau bronze et chair jaune, à la saveur plus sucrée que les kiwis classiques. Moins rustique que les autres kiwis	-10°C		2 litres haut	20,00	
	<b>Nouveau</b>							
	'Atlas' mâle		Pollinisateur de 'Golden Kiwi'	-15°C				
	<b>Nouveau</b>							
Noisetier  (végétaux pouvant entraîner des réactions allergènes respiratoires par inhalation du pollen)	'Aveline de Provence' <i>Corylus avellana</i>		Bonne variété, productive et vigoureuse. Aime les sols frais drainant et sableux. Floraison précoce, maturité fin août (précoce)	-30°C		7 litres 15 litr.	12,00	
		'Coxford'					Arbre vigoureux ne produisant presque pas de drageon, très productif. Floraison tardive. Fruit allongé, amande parfumé, coque tendre	25,00

Petits fruits			Rust.	Arr.	Condt	Prix						
Noisetier (suite)	'Fertile de Coutard'	<i>Corylus avellana</i>		Variété très vigoureuse et très productive. floraison précoce, entre rapidement en production. Gros fruit rond, chair blanc-ivoire, ferme, assez parfumée, très bonne,,	-30°C		7 litres 15 litr.	12,00 25,00				
	'Impériale de Trebizonde'									Variété très productive, faible développement, vigueur moyenne, drageonne beaucoup. Floraison tardive, mise à fruit rapide. Gros fruit rond, sucré, coque demi-dure		
	'Longue d'Espagne'											Arbre peu vigoureux mais productif, plutôt résistant au froid. Floraison tardive. Gros fruit allongé, amande sucrée de bonne qualité gustative
	'Nottingham'											
de Byzance	<i>Corylus colurna</i>		Le plus grand des noisetiers, ne pousse pas en buisson mais en bel arbre au port érigé. Noisette au bon goût, mais à coque épaisse et dure	-23°C		5 litres	30,00					
Ragouminier	 <i>Prunus tomentosa</i>		On utilise ses fruits pour faire des confitures, fruits confits, compotes, jus, sorbets, pâtisseries, etc. On le placera dans une haie ou de manière isolée	-2°C		1 litre	10,00					
Ronce	du Yu-Shan	 <i>Rubus hayata-koidzumii</i>		Ronce rampante au feuillage persistant, originaire des montagnes de Taïwan, produisant de savoureuses mûres jaune orangé très parfumées	-15°C		3 litres	12,00				
	sans épine 'Géante des Jardins'	<i>Rubus fruticosus</i>		Rameaux vigoureux et sans épines. Grosses mûres d'excellente qualité et très savoureuses	-26°C		3 litres tuteuré	15,00				
	sans épine 'Thornless Evergreen'			Ronce au feuillage persistant et lacinié très décoratif. Fruits de taille moyenne, fermes, arrondis, noirs, à la saveur acidulée très agréable. Très productif	-26°C							

Petits fruits			Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Vigne de table	apyrène blanc 'Sultanine'	<i>Vitis vinifera</i>		A consommer frais ou séché : le fameux raisin de Corinthe ! Récolte début septembre	-20°C, mais les parties aériennes développées gèlent à -2°C		2 litres haut 15,00
	blanc 'Dattier de Beyrouth'		Raisin de très bon goût, apprécié par la plupart des consommateurs. Récolte fin septembre				
	blanc 'Italia'		Très apprécié comme raisin de table à cause de sa saveur de muscat, sa pulpe ferme et sa pellicule d'épaisseur moyenne. Récolte début septembre				
	blanc 'Muscat d'Alexandrie'		La peau est épaisse, mais sous son craquant on trouve un goût sucré et juteux, à saveur légèrement musquée. Les fruits se conservent bien une fois cueillis. Récolte septembre				
	blanc 'Panse Muscade', 'Panse du Roy René'		Ancienne variété provençale au joli raisin blanc. Récolte octobre				
	rouge 'Alphonse Lavallée'		Très gros grain sucré et très craquant. Récolte fin-août				
	rouge 'Muscat de Hambourg'		Raisin de saveur délicate, au vrai goût de muscat. Récolte 15 août				
Vigne de table de collection, résistante aux maladies	blanc 'Dattier de Saint-Vallier'		De vraies grosses baies. Récolte fin-septembre	-20°C, mais les parties aériennes développées gèlent à -2°C		2 litres haut 20,00	
	blanc 'Muscat Polonais'		Goût prononcé de muscat. Récolte septembre				

Petits fruits

Rust.

Arr.

Condt

Prix

Vigne de table de  
collection, résistante  
aux (suite)

blanc 'Noah', raisin-  
groseille



Un raisin blanc au parfum de groseille à maquereaux.  
Récolte septembre

-20°C, mais  
les parties  
aériennes  
développées  
gèlent à -2°C



2 litres  
haut

20,00

rouge 'Clinton'



Raisin très fruité, à la chair ferme, pulpeuse, un peu  
acidulée, peu sucrée, à saveur relevée par un goût un peu  
foxé. Récolte septembre

rouge 'Jacquez'



Un raisin avec des arômes de cerise et de cassis. Récolte  
fin-septembre

rouge 'Isabelle', raisin-  
framboise, Zéphirin



La vigne-framboise ! Un goût incomparable, très productive,  
un parfum puissant quand vous passez à côté lorsqu'elle est  
en fruit. Récolte fin-septembre

rouge 'Muscat Bleu'



Donne des raisins bleus, agréablement parfumés et  
muscadés. Récolte début août

Arbres fruitiers

			Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Abricotier	'Bergeron 660'	<i>Prunus armeniaca</i>	-15°C		15 litr.	37,00	
					25 litr. 1/2 tige	50,00	
	'Canino'						
	'Muscat'					15 litr.	37,00
	'Pêche de Nancy', 'Muscat de Nancy'						
	'Pavot'						
	'Polonais'			15 litr.	37,00		
				25 litr. 1/2 tige	50,00		
Amandier	'Ai'	<i>Prunus dulcis</i>	-25°C		15 litr.	37,00	
	'Blanquette du Couteau						
	'Ferraduel'						

Arbres fruitiers

		Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Amandier (suite)	'Ferragnes'/GF 677	-25°C		15 litr.	37,00	
				25 litr. 1/2 tige	50,00	
	'Princesse'					
	'Sultane'					
	'Texas'/GF 677			25 litr. 1/2 tige	50,00	
Caroubier	<i>Ceratonia siliqua</i>	-6°C		2 litres 15 litr.	10,00 40,00	
Cerisier	bigarreau 'Hâtif de Burlat'	-30°C		15 litr.	37,00	
				25 litr. 1/2 tige	50,00	
	bigarreau 'Napoléon'				15 litr.	37,00
	bigarreau 'Précoce Bernard'				15 litr.	37,00
				25 litr. 1/2 tige	50,00	

Arbres fruitiers

		Rust.	Arr.	Condt	Prix			
Cerisier (suite)	bigarreau 'Summit'		Rouge en forme de coeur, ferme a très ferme, très bonne et goûteuse, sucrée, productif. Autofertile	-30°C		15 litr.	37,00	
	bigarreau 'Van'		Variété très productive, aux fruits à la peau brillante de couleur rouge foncé, à chair ferme et sucrée et au noyau de petite taille. Résiste bien à l'éclatement. Nécessite un pollinisateur			15 litr.	37,00	
	guigne 'Early Rivers'		Gros fruit rouge sombre-noir, bon, résistant à l'éclatement, chair fine et molle, sucrée, juteuse, jus coloré, parfumée. Arbre fertile, bon pollinisateur, rustique			25 litr. 1/2 tige	50,00	
Griottier	'de Montmorency'		une cerise acide pour la confection de clafoutis, ou de cerises en bocaux	-30°C		15 litr.	37,00	
Cognassier	'Champion'	<i>Cydonia oblonga</i>		Fruit de gros calibre (500-600 gr), chair très parfumée, parfait pour la pâte de coing, un très bon compromis entre parfum et productivité. Arbre de vigueur moyenne, bien rustique et fertile	-25°C		15 litr.	37,00
	Géant de Vranja'			Fruit énorme à chair jaune blanchâtre, côtelé, pyriforme, allongé, parfumé, arbre productif et vigoureux, production régulière, pour exposition ensoleillé, sols frais, port semi-érigé				
	'Portugal'			Gros fruit côtelé, chair jaunâtre délicate, très parfumé, arbre de forme buissonnante et productivité moyenne				
Figuier	banane 'Longue d'Août', 'Smyrne'	<i>Ficus carica</i>		Bifère. Forte production en juil. De gros fruits de 60/100 g. Forte production en sept. et oct. de fruits moyens de 40/60 g. A consommer en frais, extra en confiture	-10°C		7 litres scion	20,00
	'Boule d'Or'			Bifère. Forte production en juil. de gros fruits de 90/130 g. Faible production de fin août à fin oct. de gros fruits de 50/90 g. Pour consommation en frais et confiture			7 litres 1/2 tige	40,00

Arbres fruitiers

		Rust.	Arr.	Condt	Prix
Figuier (suite)	'Bourjassotte rayée'	-10°C		7 litres scion	20,00
	'Dauphine', 'Violette Dauphine'			7 litres 1/2 tige	40,00
	'Goutte d'Or de Carpentras'				
	'Grise de Saint-Jean', 'Grise de Marseille', 'Grisette'				
	'Ice Crystal'				
	'Madeleine des 2 Saisons'				
	'Montfavet'				
	'Pastilière'				
	'Noire de Caromb'				

Arbres fruitiers

Rust.

Arr.

Condt

Prix

Figuier (suite)	'Sultane'		Bifère. Production début juil. et forte production en sept./oct. Supporte le transport. A consommer en frais ou à sécher (automne)	-10°C		7 litres scion	20,00
	'Violette de Solliès'		Unifère. Forte production à de sept. À mi-nov. de gros fruits de 50 à 70 g. Pour consommation en frais			7 litres 1/2 tige	40,00
Grenadier	à fruits sans pépin 'Acco'		Variété israélienne à fructification précoce, adaptée aux étés courts. Fruit plutôt petit, mais aux arilles très colorés, au goût équilibré entre le sucre et l'acidité. Parfait pour le jus	-12°C		3 litres	15,00
	<b>Nouveau</b>					5 litres	30,00
	à fruits sans pépin 'Agat'		Variété ouzbek productive et rustique. Abondance de fruits sucrés, très parfumés			30 litres	75,00
	à fruits sans pépin 'Angel Red'		Variété américaine très productive, aux grands fruits rouges très juteux, bien sucrés, précoces				
	à fruits sans pépin 'Eversweet' ('Armshat')		Originaire du Liban, mais les américains l'aurait breveté en 1985, le brevet ayant expiré depuis. Fruits doux lorsqu'ils sont petits et immatures (verts). Grains roses à rose foncé				
	à fruits sans pépin 'Fina Tendral'		Variété espagnole à gros fruit à peau fine, à épiderme jaunâtre lavé de rouge, sucré, de très bonne qualité gustative, aux grains assez souples, pour jus et cru				
	à fruits sans pépin 'Hermione'		Variété grecque sucrée, bonne pour le bouche et le jus, mûre dès fin-septembre				
	à fruits sans pépin 'Mollar de Elche'		Variété espagnole rustique, vigoureuse et tardive, bon gout, pour la bouche et pour le jus				

Arbres fruitiers

			Rust.	Arr.	Condt	Prix		
Grenadier (suite)	à fruits sans pépin 'Utah Sweet'				3 litres 5 litres 30 litres	15,00 30,00 75,00		
	<b>Nouveau</b> à fruits sans pépin 'Wonderful'		Variété américaine issue de migrants russes, résistante au froid. Développeent petit. Fruit sucré vert à blush rouge à maturité. Grains roses					
Jujubier	'Lang'	<i>Ziziphus jujuba</i>		Fruit pouvant être consommés avant maturité complète. Assez vigoureux. Mise à fruit rapide	-18°C		10 litr.	45,00
Mûrier	blanc	<i>Morus alba</i>		Arbre planté jadis dans le Midi de la France pour la sériciculture. Les fruits servent à la confection de confitures, tartes, gelées, dans des muffins, gâteaux, les pains	-28°C		7 litres	20,00
Nashi	'Chojuro'	<i>Pyrus pyrifolia</i>		Chair sucrée, bonne qualité gustative, serait résistant à la tavelure	-17°C		15 litr.	39,00
	'Hosui'			Chair croquante, juteuse, subtilement parfumée et sucrée, très rafraichissante, désaltérante				
	'Kosui'			Fruit roux bronzé, à maturation précoce, fruit sucré de haute qualité				
	'Shinseiki'			Forme ronde, épiderme lisse vert-jaune, chair croquante juteuse et moyennement sucrée, peu sensible aux maladies, serait resistant à la tavelure				
Nectarinier	blanc 'Caldesi'	<i>Prunus persica var. nucipersica</i>		Arbre de bonne vigueur, port étalé, facile à conduire. Fruit de bon calibre, à épiderme rouge, chair très sucrée et aromatique	-15°C		15 litr.	37,00

Arbres fruitiers

		Rust.	Arr.	Condt	Prix
Nectarinier (suite)	blanc 'Morton'			15 litr.	37,00
Néflier	d'Allemagne <i>Mespilus germanica</i>			15 litr.	37,00
	du Japon <i>Eriobotrya japonica</i>			3 litr.	15,00
	de Taïwan, néflier bronze <i>Eriobotrya deflexa</i>			7 litres	40,00
(Noix de Pécan) Pacancier	<i>Carya illinoensis</i>			6 litres haut greffé	60,00
Olivier	de Bohême <i>Elaeagnus angustifolius</i>			15 litr.	25,00
Pêcher	blanc 'Amsden' <i>Prunus persica var. persica</i>			15 litr.	37,00
	blanc 'Belle de Juillet'				
	blanc 'Belle de Montélimar'				

Arbres fruitiers

Rust.

Arr.

Condt

Prix

Pêcher (suite)						
blanc 'Charles Roux'		Arbre très vigoureux à port semi horizontal, époque de floraison dans la moyenne, gros fruit rouge bien coloré, grain presque fin, chair blanche, tendre et juteuse, bon saveur, sucrée, résistant (peu sensible à la cloque, au monilia, au corynéum) et fertile, peu sensible aux gelées	-15°C		15 litr.	37,00
blanc 'Grosse Mignonne'		Floraison précoce, fruit de taille moyenne n'ayant pas de mamelon, sillon bien visible, peau fine, rouge coté soleil, chair blanche tendre rose autour du noyau, assez juteuse, saveur douce et sucrée, bon fruit, productivité moyenne, résistance moyenne à la cloque				
blanc 'Pêche de Vigne Blanche'		Arbre très vigoureux et productif, peu sensible à la cloque. Fruit de très gros calibren bien coloré. Chair juteuse de bonne qualité gustative, fermeté moyenne				
blanc 'Redwing'		Petites pêches de 6,5 cm de diamètre, à la peau rouge soutenu. Chair blanche, douce, parfumée, sucrée et sans acidité. Variété vigoureuse, à production abondante et régulière				
blanc 'Reine des Vergers'		Variété très productive produisant des fruits moyens à chair fine, juteuse, très sucrée et parfumée, à la peau fine et duveteuse				
blanc plat 'Saturne'		Bonne qualité gustative, très belle floraison, les fleurs ont une forte odeur de miel, bonne productivité				
jaune 'Michelini'		Petit calibre, chair fondante et juteuse, moyennement sucrée, blanche veinée de rouge ce qui lui donne un peu l'aspect d'une pêche sanguine				
jaune 'Suncrest'		Arbre vigoureux. Fruit de très gros calibre. Chair orange et rouge, couleur de mangue, ferme, juteuse et bien sucrée, parfum et saveur exceptionnelle. Sensible à la cloque				
sanguine 'Sanguine de Manosque'		Chair rouge, devenant blanche près du noyau				

Arbres fruitiers

			Rust.	Arr.	Condt	Prix
Pin	pignon	<i>Pinus pinea</i>				
			Un des rares conifères que l'on peut considérer comme fruitier. Un élément essentiel à la confection du pesto	-12°C		18 litr. 60,00
Pistachier vrai	femelle 'Aegina'	<i>Pistacia vera</i>				
	<b>Nouveau</b>					
	femelle 'Kastel'		Variété grecque (île d'Egine) vigoureuse, ayant de faibles besoins en heures froides. Fruit allongé de taille moyenne	-15°C		6 litres haut 60,00
	<b>Nouveau</b>					
	femelle 'Kerman'		Variété israélienne vigoureuse, ayant des besoins élevés en heures froide. Fruit gros, peu de fruits vides, bon pourcentage de fruits ouverts			le couple : (1 mâle + 1 femelle) 110,00
	<b>Nouveau</b>					
	femelle 'Napoletana' ou 'de Bronte'		Variété iranienne, la plus cultivée aux USA et la plus prisée pour ses gros fruits consommés frais ou séchés. Excellente qualité gustative, parfum floral, fruité			le trio : (1+2) 150,00
	<b>Nouveau</b>					
	femelle 'Sirora'		Variété italienne, mais cultivée depuis 3 ou 4000 ans en Iran. Fruit très utilisé en pâtisserie, au parfum doux			
	<b>Nouveau</b>					
	mâle 'C-Spécial'		Variété australienne de forte vigueur, au très bon pourcentage de fruits ouverts			
	<b>Nouveau</b>					
	mâle 'Peters'		Pollinisateur de la variété femelle 'Kastel'			
	<b>Nouveau</b>					
			Pollinisateur des variétés femelles 'Aegina', 'Kastel', 'Kerman' et 'Napoletana'			
Plaqueminier / Kaki	'Fuyu' kaki-pomme kaki-couteau	<i>Diospyros kaki</i>				
			Fruit non astringent que l'on peut couper au couteau dès septembre, pour les salades de fruits ou de crudités, ou croquer dedans comme dans une pomme	-15°C		15 litr. 40,00

Arbres fruitiers			Rust.	Arr.	Condt	Prix
Plaqueminier / Kaki (suite)	'Muscat' kaki-cuillère				15 litr.	40,00
	'Vanillia' kaki vanille <b>Nouveau</b>					
Poirier	'Bergamote Esperen' <i>Pyrus communis</i>		-17°C		15 litr.	37,00
	'Conférence'				15 litr.	37,00
	'Doyenné du Comice'				15 litr.	37,00
					25 litr. 1/2 tige	50,00
	'Saint-Jean'				15 litr.	37,00
	'Williams'				15 litr.	37,00
					25 litr. 1/2 tige	50,00
Pommier	'Cox's Orange' <i>Malus domestica</i>		-30°C		15 litr.	37,00
	'Fuji'				15 litr.	37,00
					25 litr. 1/2 tige	50,00

Arbres fruitiers

Rust.

Arr.

Condt

Prix

Pommier (suite)	'Golden Delicious'		Fruit jaune doré à maturité avec des points brun, une excellente pomme très parfumé (si cueillie à maturité), productif			15 litr.	37,00
	'Reine des Reinettes'		Peau jaune strié verticalement de rouge, chair croquante sucrée acidulé parfumé, de très bonne qualité gustative, résiste aux gelées printanières. Le meilleur des pollinisateurs			25 litr. 1/2 tige	50,00
	'Royal Gala'		Fruit rouge strié à chair douce, saveur parfumée, utilisé comme pomme à couteau ou pour la cuisine			15 litr.	37,00
	à fleurs 'Everest Perpetu'		La qualité et l'abondance de son pollen en fait un excellent pollinisateur. Variété de pommier à fleurs résistant aux maladies, aux fruits jaune orangé teinté de rouge, de 1 à 3 cm de diamètre, insipides mais décoratifs			35 litres	100,00
Prunier	'Mirabelle de Nancy' <i>Prunus domestica</i>		Fruit de petit calibre, peau jaune-orangé, chair jaune, très bonne qualité gustative, utilisation en pâtisserie La prune la plus adaptée au climat varois, très productive	-24°C		15 litr.	37,00
	'd'Ente' (pruneau d'Agen)		Vigoureux et productif, adaptable presque partout en France. Excellent fruitier à planter dans son jardin, très connu pour sa transformation en pruneau d'Agen, elle est également délicieuse en prune de table			15 litr.	37,00
	'Perdrigon Violet' (=Pistole de Brignoles)		Gros fruit ovoïde de couleur violet foncé. Chair peu juteuse. Séchée pour faire des pruneaux appelés pistoles en Provence ou à utiliser pour les tartes ou les eaux de vie. A fait la renommée de Brignoles dans le Var qui continue de la fêter chaque année (mi-sept.)			25 litres 1/2 tige	50,00
	'Président', 'Santa Clara'		Fruit ovale de gros calibre, violet rouge. Chair ferme et croquante, sucrée. Convient pour les pruneaux. Arbre rustique	-24°C		15 litr.	37,00
	'Quetsche d'Alsace'		Fruit allongé-ovoïde, sucré acidulé, à peau violette, chair vert jaunâtre				

Arbres fruitiers

			Rust.	Arr.	Condt	Prix
Prunier (suite)	'Reine-Claude de Bavay'				15 litr.	37,00
	'Reine-Claude Dorée'				15 litr.	37,00
	'Reine-Claude d'Oullins'				25 litr. 1/2 tige	50,00
	'Reine-Claude Violette'				15 litr.	37,00
					25 litr. 1/2 tige	50,00
Raisinier	de Chine	<i>Hovenia dulcis</i>			10 litr. 180 cm	50,00
			-25°C			
Tilleul	commun 'Rubra'	<i>Tilia platyphyllos</i>			30 litr.	80,00
			-30°C			
Arbre à miel		<i>Euodia danielii</i>			3 litres	20,00
			-25°C			
Camphrier, arbre à camphre		<i>Cinnamomum camphora</i>			20 litr.	50,00
			-10°C			

Fruitiers exotiques

				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Acérolier	Cerisier des Barbades <i>Malpighia emarginata</i>		Arbuste de 1 à 6 m de hauteur, donnant un fruit, l'acérola, charnu, rouge écarlate, à noyaux, renfermant une pulpe jaune, molle, très juteuse de saveur sucrée aigrelette, contenant de nombreuses vitamines mais c'est justement sa richesse en vitamine C qui a fait sa réputation. La vitamine C procure à l'acérola une forte capacité antioxydante.	-2°C		2 litres	10,00	
	<b>Nouveau</b>							
Attier	Pommier cannelle <i>Annona squamosa</i>		Arbre exotique qui peut atteindre 5 m. Le fruit, gros, rappelle des saveurs de banane,... A manger à la petite cuillère	-3°C		7 litres haut	40,00	
Avocatier	'Bacon' (groupe floral B)		Variété fondante, presque crémeuse et subtilement sucrée à la peau fine. La plus rustique. Récolte septembre à décembre	-6°C		5 litres greffés	40,00	
	'Ettinger' (groupe floral B)		Avocat à la forme la plus allongée, avec une peau fine lisse, vert tendre et une pulpe de saveur très délicate. Récolte décembre à février	-5°C				
	'Fuerte' (groupe floral B)		En forme typique de poire, à peau fine et mate, de couleur vert sombre. Sa pulpe onctueuse, vert tendre possède une saveur prononcée. Récolte nov. à mars	Des temp° supérieures à 36°C peuvent causer des dommages à toutes les variétés d'avocatier, surtout si l'hygrom. est trop basse				
	'Hass' (groupe floral A)		Petit fruit à peau épaisse, assez rigide, granuleuse, de couleur brun, à violacé à maturité. Sa chair blonde est assez ferme et bien parfumée. Récolte nov. à mai					
Bananier fruitier rustique	Les souches de ces plantes fruitières sont capable de résister à de courtes gelées. Mais les feuilles, fleurs et fruits sont détruits dès que la températures descend en dessous de zéro. Sous notre latitude, où la saison chaude n'est pas suffisamment longue, les régimes de fruits doivent pouvoir passer l'hiver afin d'arriver à complète maturité. Les sujets devront donc être impérativement plantés dans un lieu au climat privilégié, où il ne gèle jamais (serre, véranda, extrême littoral) pour pouvoir fructifier lorsque les sujets ont 3-4 ans							
	'Dwarf Cavendish'	<i>Musa acuminata</i>		Variété naine et compacte de la banane la plus cultivée dans le monde, celle que l'on retrouve partout sur les étals. Hauteur maximum : 1,80 m	-10°C		3 litres	15,00
	'Dwarf Orinoko'	<i>Musa orinoko</i>		La plus facile à amener à maturité. Hauteur 2 m en moyenne. Fruit doux et sucré	-7°C		70 litr.	130,00

Fruitiers exotiques			Rust.	Arr.	Condt	Prix		
Bananier fruitier rustique (suite)	plantain	<i>Musa paradisiaca</i>		La banane plantain, riche en amidon, se consomme en légume cuite, frite, rotie, séchée pour être réduite en farine. C'est l'aliment de base de nombreux pays tropicaux	-14,9°C		30 litr.	80,00
Cabrillet de Dickson		<i>Ehretia dicksonii</i>		En mai-juin, des fleurs blanches tubulaires s'épanouissant en panicules pyramidales lâches et dressées, pouvant mesurer 10cm de long et autant de large. Très parfumées et mellifères, les fleurs attirent les abeilles. La floraison laisse place à l'automne à des petits fruits jaunâtres, d'environ 1 à 1,5cm de diamètre, mûrs en octobre, avec un goût sucré	-15°C		5 litres haut	40,00
Canne à sucre		<i>Saccharum officinarum</i>		Utilisée pour produire le sucre de canne et le rhum, son côté exubérant saura vous faire apprécier son côté ornemental	-4°C, -8°C avec paillage de la souche		7 litres	20,00
Carambolier, Star Fruit		<i>Averrhoa carambola</i>		Un fruit exotique très utilisé pour décorer les desserts	-3°C		7 litres Haut	40,00
Cerisier	créole, de Cayenne, du Surinam, pitanga	<i>Eugenia uniflora</i>		On consomme les fruits crus, en jus, en confiture ou en clafoutis rougissant	-4°C		5 litres	40,00
	du Mozambique (Water Berry)	<i>Syzygium cordatum</i> ssp. <i>cordatum</i>		Arbuste aux feuilles coriaces, résistantes au vent, produisant des grappes de fruits à peauux noire très fine, allongés, douceux et plein de bienfait pour la santé. Pour sol humide	-2°C		7 litres haut	30,00
Chayote, chouchou, christophine		<i>Sechium edule</i>		Vivace de la famille des cucurbitacées, cultivée sous climats chauds comme potagère pour son fruit comestible à maturité consommé comme légume, mais également pour sa tige, appelée "brède chouchou" à l'île Maurice et à La Réunion, et occasionnellement pour sa racine riche en amidon	-3°C		2 litres tuteuré	10,00
Chérimolier		<i>Annona cherimola</i>		Un fruit à la chair onctueuse, une saveur entre l'ananas, la mangue et la fraise	-2°C		7 litres Haut	40,00
Feijoa, goyavier du Brésil	'Apollo'	<i>Acca sellowiana</i>		Une superbe floraison en juin, pendant laquelle on peut s'amuser à goûter la douceur des pétales. En octobre, les fruits présentent une combinaison de saveur de fraise, de banane et de goyave	-12°C		3 litres	18,00

Fruitiers exotiques

				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Feijoa, goyavier du Brésil (suite)	'Gemini'		Une superbe floraison en juin, pendant laquelle on peut s'amuser à goûter la douceur des pétales. En octobre, les fruits présentent une combinaison de saveur de fraise, de banane et de goyave	-12°C		3 litres	18,00	
Fruit du Dragon, Pitaya jaune	<i>Selenicereus megalanthus</i>		Cultivé pour ses fruits sucrés d'allure insolite, se consommant frais dans la grande majorité des cas. On le coupe simplement en deux afin d'en déguster la chair à l'aide d'une petite cuillère. Mais on le consomme aussi en sorbet, pour agrémenter les salades de fruit, ou encore pour décorer les dessert. Permet également de lutter contre la constipation	-5°C		3 litres haut	20,00	
rose	<i>Hilocereus undatus</i>							
rouge	<i>Hilocereus purpursii</i>					0,5 litre	5,00	
	<b>Nouveau</b>							
Goyavier	de Chine	<i>Psidium littorale</i>		Un fruit au goût acidulé de goyave, excellent en confiture. Feuillage coriace, résistant au vent	-5°C		2 litres	15,00
	<b>Nouveau</b>							
	fraise à fruits rouges	<i>Psidium cattleianum</i>		Un fruit au goût acidulé de goyave, de la taille et de la couleur d'une fraise. Excellent en confiture. Feuillage coriace, résistant au vent			25 litr.	80,00
	fraise à fruits jaunes	<i>Psidium cattleianum ssp.lucidum</i>		Identique à celui à fruits rouges, mais à fruits jaunes			3 litres haut	15,00
	de Guinée	<i>Psidium guineense</i>		Fruits savoureux, sucrés et jaunes pouvant être consommés frais ou utilisés pour faire des confitures, des boissons ou des desserts. Petit arbre à feuilles persistantes à l'écorce pelée, aux feuilles vert vif et coriaces résistantes aux vents forts			2 litres	15,00
	<b>Nouveau</b>							
	pomme à fruits rouges	<i>Psidium goyava</i>		Un fruit exotique riche en vitamine C, à consommer en jus, nectar, sorbet, sirop...	-8°C		20 litres	50,00

Fruitiers exotiques

				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
<b>Grenadille</b>	<b>géante, barbadine</b>	<i>Passiflora quadrangularis</i>		Plante grimpante qui produit de fruits de la passion géants (30 cm). Rusticité -2°C	-2°C		3 litres haut palissé	20,00
<b>Fruit de la Passion</b>	<b>pourpre</b>	<i>Passiflora edulis</i>		Fruit idéal pour confectionner des vinaigrettes très parfumées, sirops, cocktails, glaces, etc.	-3°C		3 litres haut tuteur	15,00
	<b>Passiflore officinale</b>	<i>Passiflora incarnata</i>		Fruit aux mêmes usages que <i>P. edulis</i> . Les parties aériennes sont utilisées traditionnellement pour traiter l'insomnie et l'anxiété. Rusticité -3°C	-10°C		3 litres haut tuteur	15,00
<b>Groseillier de Ceylan</b>	<b>Myrobolan emblique, Amla (fruit)</b>	<i>Phyllanthus embliqua</i>		Le fruit acide, riche en acide ascorbique et pectine, s'utilise en confiture, gélatine, et comme pickles. La peau est fine et comestible. La pulpe, aigre et agréablement croquante, adhère au noyau. Une huile est extraite des noyaux, utilisée par l'ayurveda pour faire des shampoings ou des huiles pour les cheveux. En climat méditerranéen, le Myrobolan emblique se cultive comme les agrumes <b>non rustiques</b> .	-1°C		1,4 litres	15,00
	<b>Nouveau</b>							
<b>Hallérie brillant</b>	<b>Arbre fuchsia</b>	<i>Halleria lucida</i>		Grappes de fleurs rouge brique à orange ou jaunes de 4 cm de long, tubulaires, directement accrochées sur les branches, suivies de grappes de petites baies comestibles, charnues, sucrées, de 8 à 15 mm de diamètre, d'abord vertes, puis noires, portées sur les branches principales épaisses, au goût de raisin	-5°C		5 litres	40,00
	<b>Nouveau</b>							
<b>Litchi</b>		<i>Litchi chinensis subsp. chinensis</i>		Juteux, sucré, doux et agréablement parfumé, facile à décortiquer et à déguster en une ou deux bouchées, ce fruit est généralement apprécié d'un grand nombre de personnes. La graine, toxique, ne doit pas être consommée	-4°C		5 litres haut greffé	50,00
<b>Longanier</b>		<i>Dimocarpus longan</i>		Fruit d'origine africaine à consommer comme des litchis	-2°C		3 litres	20,00
<b>Macadamier</b>	<b>Noyer du Queensland, de macadamia</b>	<i>Macadamia integrifolia</i>		L'amande fraîche a un goût de noix de coco, après séchage elle acquière le goût de noix de macadamia. Exige un sol acide et drainé. Rusticité : -2°C	-2°C		5 litres haut	50,00
<b>Manguier</b>	<b>'Keith'</b>	<i>Mangifera indica</i>		Gros fruit au goût sucré et doux, peu fibreuse, agréable en bouche	-2°C		5 litr. haut greffé	50,00

Fruitiers exotiques

			Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Manguier (suite)	'Osteen'		Fruit de bonne qualité, avec un apport suffisant en fibres et très facile à manger, même avec une cuillère	-2°C		5 litr. haut greffé	50,00
Marula, prunier jaune d'Afrique	<i>Sclerocarya birrea</i>		Fruits couramment mangés frais ou en jus, gelée, liqueur (amarula). Les graines inclus dans un noyau, ont un subtil goût de noisette. Non rustique	0°C		1,4 litre	10,00
Oranger du Natal, oranger des singes	Arbre massala <i>Strychnos spinosa</i> <b>Nouveau</b>		Cultivé en Afrique pour ses fruits comestibles se dégustant mûre et libérant une saveur acidulée. Peut être conservé après séchage. Graines très toxiques (contenant de la strychnine)	-4°C		1 litre	12,00
Pitayo	'Amarillo'		Cactus colonnaire buissonnant, fleurissant dès qu'il atteint 80 cm. Fruits comestibles sphériques de 3-4cm de diamètre, charnus, de couleurs variées, aux aréoles portant de fines épines tombant à maturité, murs à partir d'août	0°C		0,5 litre	5,00
	<b>Nouveau</b>						
	'Extra Large Fruit'						
	<b>Nouveau</b>						
	'Rojo'						
	'Rosa Mexicana'		<b>Nouveau</b>				
Poire melon, pépino	<i>Solanum muricatum</i>		Un fruit à la consistance du melon, mais au goût mélangé de la poire et du melon	-2°C		3 litres	15,00
Pomme Kei, Pomme caffre	<i>Dovyalis caffra</i>		Petit arbre fruitier épineux qui donne en fin d'été des fruits jaune orangé : les pommes caffres. Rusticité : -6°C	-6°C		5 litres	30,00

Fruitiers exotiques			Rust.	Arr.	Condt	Prix		
Pomme rose, jambosier, jamrosat	<i>Syzygium jambos</i>		Fruit en une baie de 3 à 5 cm de diamètre, pouvant aller du jaune pâle au rouge foncé, croquant comme une pomme mais au parfum de rose. Rusticité : -2°C	-2°C		7 litres	40,00	
Prunier du Natal	<i>Carissa spinosa</i>		Petit buisson proche des lauriers-roses, qui donne des fruits comestibles ressemblant à des prunes. Très résistant à la sécheresse et aux embruns, -5°C	-5°C		1 litre	8,00	
Tamarillo	Tomate arbuste, tomate en arbre <b>Nouveau</b>	<i>Cyphomandra betacea</i>		Arbuste portant de très grandes feuilles en forme de coeur, et produisant de l'été à l'automne des fruits rouges en forme d'œuf. Leur chair orange, ferme, charnue et légèrement acidulée, rappelle un peu le kiwi ou la groseille à maquereau. On les consomme crus, à la manière d'un kiwi ou en salade, sous forme de jus, ou encore cuits	-3°C		3 litres	15,00
Tamarinier	<b>Nouveau</b>	<i>Tamarindus indica</i>		Le tamarin est utilisé en cuisine pour faire des confitures et des sirops ainsi que dans la préparation de produit cosmétiques. Sa pulpe fibreuse, acidulée possède de nombreuses vertus médicinales : ses propriétés laxatives, digestives, antiseptiques, hépato-protectrices, stomatologiques et cicatrisantes en font un vrai atout pour les sphères digestives, urinaires, buccale et cutanée	-1°C		1,4 litre	15,00

Haie fruitière			Rust.	Arr.	Condt	Prix		
Amélanchier	du Canada	<i>Amelanchier canadensis</i>		Fruits ronds, pourpre noirâtre, comestibles, sucrés, juteux. La myrtille du Sud ! Belle couleur du feuillage à l'automne	-30°C		3 litres	20,00
	de Lamarck	<i>Amelanchier lamarckii</i>		Les grappes pendantes de fleurs blanches sont suivies de fruits sucrés et juteux, violet foncé. Feuillage flamboyant à l'automne				
Argousier	'Friesdorfer Orange'	<i>Hippophae rhamnoides</i>		Variété autofertile	-30°C		3 litres	12,00
	<b>Nouveau</b>							
	femelle 'Leikora'		La meilleure variété d'argousier. Fruits acides lorsqu'ils sont crus, bourrés de vitamine C. A consommer en marmelade et gelée					
	mâle		Le pollinisateur de la variété précédente					
Aubépine	mongyne, à 1 style	<i>Crataegus monogyna</i>		Produit des corymbes plats et lâches de fleurs blanches à anthères roses, parfumées, courant avril. Elles sont suivies en début d'automne de fruits rouge foncé brillant, comestibles mais plutôt fades et astringents. On peut toutefois en faire des confitures et des gelées. Ils sont riches en pectines, en carotène, en vitamine C et B1. Comme ils persistent une partie de l'hiver, ils apportent une nourriture appréciée de différents oiseaux. Idéal en haie bocagère, en haie défensive ou dans une forêt comestible.	-28°C		3 litres	15,00
Caragancier		<i>Caragana arborescens</i>		Gousses contenant des «pois» comestibles au goût légèrement doux-amer (50 % de sucre 12 % d'huile 36 % de protéines), qui doivent être cuits avant d'être consommés. Fleurs parfumées mellifères. Le miel obtenu a un goût agréable, légèrement fruité. En outre, les fleurs jaunes, qui ont un goût de pois, peuvent être utilisées dans des salades pour ajouter de la couleur et des arômes. Le caragancier a un vaste système racinaire qui peut aider à lutte contre l'érosion	-34°C		1,4 litre	15,00
Cerisier	d'Australie 'Newport'	<i>Syzygium paniculatum</i>		Une baie rose magenta, acidulée, à croquer bien mûre avec curiosité, ou pour faire des tartes aux fruits puisqu'ils ne rendent pas de jus. Rusticité -5°C	-4°C		7 litres	25,00

Haie fruitière				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Chalef	à ombelle	<i>Elaeagnus umbellata</i>		Le fruit est aromatique et tannique avant maturité. À maturité complète, en décembre, il est doux et très apprécié	-29°C		3 litres	12,00
Cornouiller	du Japon	<i>Cornus kousa</i>		Arbuste originaire d'Asie, dont les gros fruits comestibles en forme de fraise mais ronds, au goût de mangue, papaye et fraise, antioxydants, se mangent à la manière des fruits rouges	-24°C		4 litres	15,00
	<b>Nouveau</b> sanguin	<i>Cornus sanguinea</i>		Un arbuste à planter dans une haie fruitière	-24°C			
Goumi	du Japon	<i>Elaeagnus multiflora</i>		Petites fleurs parfumées produisant de nombreux petits fruits comestibles rouges plus ou moins sucrés et astringents, très appréciés des oiseaux. Les fruits ne sont consommables par l'homme que blets ou en gelée	-25°C		3 litres	12,00
Myrte	commune	<i>Myrtus communis</i>		Les feuilles, les rameaux et les boutons floraux sont utilisés comme aromates et condiments. Les fruits servent à confectionner desserts et liqueurs (myrtéi en Corse, myrto en Italie)	-10°C		5 litres	25,00
	tarentine	<i>Myrtus communis</i> 'Tarentina'						
	rouge	<i>Ugni molinae</i>						
Sureau	noir	<i>Sambucus nigra</i>		Arbrisseau à baies comestibles, on en fait des jus et de délicieuses confitures. Les fleurs servent à l'élaboration d'une boisson pétillante : le champagne de fleur de sureau	-29°C		3 litres	12,00

### Haie fruitière

				Rust.	Arr.	Condt	Prix
Syzygie	australe, Lilly Pilly	<i>Syzygium australe</i>		-6°C		7 litres	25,00
							
	australe 'Etna Fire'			Port érigé. Souvent cultivés en haie. Les fruits rose magenta, agréablement acidulés, sont consommés frais, ou cuits en confitures. Jeunes pousses orangées dans le type, rouges pour 'Etna Fire'. Rusticité -6°C			
	aux huiles odorantes, Lilly Pilly bleu	<i>Syzygium oleosum</i>				2 litre	15,00
	<b>Nouveau</b> 			Feuillage aromatique diffusant un parfum très agréable lorsqu'on le froisse. Petites baies comestibles sphérique, à la pulpe juteuse et croquante, rappelant les arômes agréables de lavande et de gingembre			

### Agrumes

				Rust.	Arr.	Condt	Prix
Bigaradier	de semis	<i>Citrus aurantium</i>		-10°C		15 litr. tige	40,00
Poncire	'Flying Dragon'	<i>Poncirus trifoliata</i>		-25°C		7 litres	40,00
				Une variété de Poncirus très graphique, aux tiges tortueuses, et aux épines recourbées			

Oliviers

Rust.

Arr.

Condt

Prix

Oliviers				Rust.	Arr.	Condt	Prix
<b>Olivier</b> (végétal pouvant entraîner des réactions allergènes respiratoires par inhalation du pollen)	<b>'Bouteillan'</b> 	9 sujets au choix		Issus d'un domaine viticole qui soigne ses cultures en biodynamie, ces oliviers n'ont jamais vu de produits chimiques et sont certifiés AB.  Plantés en 1997, et récupérés par nous en 2021, ils ont donc 25 ans.  Nous sommes en capacités de vous proposer des prestations de transport et de plantations avec des partenaires de confiance. Devis sur demande		180 litr.	450,00
	<b>'Cayet Roux'</b> 	10 sujets au choix				180 litr.	450,00
	<b>'Cayon'</b> 	10 sujets au choix				230 litr.	650,00
	<b>'Picholine'</b> 	17 sujets au choix				300 à 700 à partir de litr.	700,00

Fleurs à consommer

Fleurs à consommer				Rust.	Arr.	Condt	Prix
Agastache orangée	'Apricot Sprite'	<i>Agastache aurantiacum</i>		-16°C		2 litres	10,00
	'Arizona Sun'						
	'Kudos Gold'						
<b>Nouveau</b>							
Ail	du cap	<i>Tulbaghia violacea</i>		-7°C		2 litres	12,00
	du Cap à feuilles panachées	<i>Tulbaghia violacea</i> 'Silver Lace'					
Bégonia	'Dragon Wing'	<i>Begonia hybrida</i>		0°C		3 litres	12,00
Hémérocalle, lis d'un jour	diverses variétés hautes	<i>Hemerocallis X</i>		-35°C		godet forestier 1,5 litre	8,00
	naine 'Stella de Oro'					2 litres	12,00
Jasmin à thé	'Maid of Orleans'	<i>Jasminum sambac</i>		-5°C		1 litre	10,00

Une fleur aux belles couleurs orangées ou jaunes, au parfum et goût mentholé

Ses fleurs au parfum d'ail vous permettront d'agrémenter vos assiettes de crudités. Ses feuilles sont à ciseler l'hiver comme de la ciboulette, lorsque leurs feuilles viennent à manquer

Ses fleurs apporteront à vos crudités ou salades une petite pointe d'acidité agréable

Des pétales croquants comme des feuilles de laitue sucrine, la douceur et la couleur en plus. A mélanger dans un mesclun coloré !

Le jasmin avec lequel les asiatiques utilisent la fleur pour élaborer le thé au jasmin. Rustique jusqu'à -5°C

Fleurs à consommer				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Monarde	bergamote	<i>Monarda didyma</i>		Les feuilles et les fleurs dégagent un puissant parfum de bergamote	-29°C		1 litre	6,00
	<b>Nouveau</b>							
Sauge	ananas	<i>Salvia elegans</i>		La couleur écarlate de la fleur, au parfum de fruits exotiques, donneront de l'éclat à vos assiettes à dessert	-7°C		4 litres	12,00
								
	cassis	<i>Salvia discolor</i>		Les feuilles au parfum de cassis vous permettront de faire des infusions chaudes. Les fleurs décoreront des desserts aux fruits rouges, ou de façon plus originale, pourront flotter dans des flûtes de kir royal	-5°C		1 litre 3 litres	6,00 12,00
Violette	odorante	<i>Viola odorata</i>		A croquer tout cru, ou pour confectionner des bonbons à la violette	-20°C		1 litre 2 litres	6,00 10,00

Légumes perpétuels				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Artichaut	'Violet de Provence'	<i>Cynara cardunculus</i> var. <i>scolymus</i>		Petit artichaut à tête conique d'une belle couleur violette. On le récolte souvent jeune pour le consommer cru, en poivrade. A maturité, on le consomme cuit	-5°C		3 litres haut	6,00
								
	camus 'Imperial Star'			Produit de 7 à 8 capitules de 10 à 12 cm de diamètre, de couleur verte teintée de violet. Chair fine et d'excellente saveur. Croissance vigoureuse				
								
Asperge	'Connovers' Colossal'	<i>Asparagus officinalis</i>		Issue de la variété d'Argenteuil. Turion vert à pointe violette. Excellente qualité gustative. Rendement élevé avec une vie productive d'environ 20 ans. Nécessite relativement peu d'entretien	-29°C		2 litres haut	6,00
								
	'Mary Washington'			Issue de la variété d'Argenteuil. Turion vert, très tendre, avec une note de noix. Précoce. Calibre moyen mais avec une bonne rusticité et résistance aux maladies				
								

Légumes perpétuels

				Rust.	Arr.	Condt	Prix	
Bijoux d'Ophar		<i>Talinum paniculatum</i>		Feuillage succulent vert clair flashy au dessus d'un caudex, se consomme cuit comme les épinards ou en salade comme le pourpier	-4°C		1 litre	5,00
Chou	Brocoli perpétuel 'Nine Star'	<i>Brassica oleracea var. italica</i>		Variété ancienne et perpétuelle de chou-brocoli qui produit de nombreuses têtes à l'apparence et au goût (excellent) entre le brocoli et le chou-fleur. Très productif, chaque plant produira des dizaines de têtes de couleur jaune crème chaque saison. Ils peuvent être cuits de la même manière que l'on cuisine le chou-fleur ou le brocoli	-15°C		3 litres	10,00
	<b>Nouveau</b> 	Daubenton	<i>Brassica oleracea var. ramosa</i>				Un chou qui ne pousse pas, mais monte en tige, dont on récolte les feuilles ou bouquets de feuilles pour les cuisiner comme des feuilles de kale	2 litres
Glycine	tubéreuse	<i>Apios americana</i>		A l'avantage, par rapport à la pomme de terre, de ne pas nécessiter d'engrais et de fournir simultanément des « pommes de terre » et des « haricots » présentant un bon intérêt diététique (riche en protéine, cette plante a la réputation de faire de beaux biceps aux garçons, et de jolies fesses aux filles sportives)	-20°C		1 litre	8,00
Oignon	rocamboule	<i>Allium X proliferum</i>		Un oignon qui produit de petits bulbillons à la place des fleurs, que l'on consomme comme des petits oignons grelots, ou confits dans le vinaigre, comme des cornichons	-20°C		P10	5,00
Oseille	commune 'Large de Belleville'	<i>Rumex acetosella</i>		Pour faire de fameuse soupe, ou, cuite comme des épinards, pour accompagner le saumon	-20°C		2 litres	10,00
	<b>sanguine</b> 	<i>Rumex sanguinea</i>		Une oseille aux feuilles décoratives, à consommer jeunes	-23°C		2 litre	10,00
Plante-jambon	Jambon végétal, jambon du jardinier	<i>Oenothera biennis</i>		La racine, une fois cuite, possède l'apparence et le goût caractéristique du jambon fumé	-25°C		3 litres	10,00

Légumes perpétuels

			Rust.	Arr.	Cond	Prix
Poire	de terre, yacon	<i>Smallanthus sonchifolius</i>	-5°C avec paillage épais		1,4 litre	8,00
						
	de terre rouge, yacon rouge		Cultivée pour ses tubercules comestibles croquants et au goût sucré de poire, (mais sans les calories). Pour confectionner gratins originaux, ou desserts hypocaloriques			
Rhubarbe	'Victoria'	<i>Rheum officinalis</i>	-20°C		2 litres	8,00
			Pour compote, tarte, etc... Réussie mieux en terrain acide			
Roquette	sauvage	<i>Diplotaxis tenuifolia</i>	-20°C		2 litres	8,00
	<b>Nouveau</b>		Plante vivace au goût très relevé et piquant de roquette			
Taro		<i>Colocasia esculenta</i>	-10°C avec paillage épais		10 litr.	30,00
	(peut entraîner des réactions allergènes cutanées par contact)		La racine pelée est blanche, collante et toxique. On la fait cuire dans de l'eau bouillante durant environ 30 minutes, elle a ensuite une forme pateuse, que l'on transforme en purée, avec un léger goût de pomme de terre, que l'on consomme avec des légumes ou du riz			
Valériane	comestible	<i>Centranthus macrosiphon</i>	-15°C		1 litre	6,00
			Jeunes feuilles en rosette se dégustant crues en salade comme la mâche avec une légère amertume lui conférant une agréable saveur distincte. Jolies fleurs rose carmin en capitule rond, comestibles, pour donner de la couleur à vos salades			

Index des noms scientifiques

<i>Acca sellowiana</i>	pages 35 et 36	<i>Clinopodium nepita</i>	page 10
<i>Achillea millefolium</i>	page 3	<i>Colocasia esculenta</i>	page 47
<i>Actinidia arguta</i>	pages 17 et 18	<i>Cornus kousa</i>	page 41
<i>Actinidia chinensis</i>	page 18	<i>Cornus sanguinea</i>	page 41
<i>Agastache aurantiacum</i>	page 44	<i>Corylus avellana</i>	pages 18 et 19
<i>Agastache foeniculum</i>	page 3	<i>Corylus colurna</i>	page 19
<i>Akebia quinata</i>	page 15	<i>Corymbia citriodora</i>	page 5
<i>Allium schoenoprasum</i>	page 4	<i>Crataegus monogyna</i>	page 40
<i>Allium tuberosum</i>	page 4	<i>Curcuma amada</i>	page 6
<i>Allium X proliferum</i>	page 46	<i>Curcuma longa</i>	page 4
<i>Aloe vera</i>	page 3	<i>Cydonia oblonga</i>	page 24
<i>Aloysia polystachia</i>	page 15	<i>Cymbopogon citratus</i>	page 4
<i>Aloysia triphylla</i>	page 15	<i>Cynara cardunculus var. scolymus</i>	page 45
<i>Alpinia caerulea</i>	page 6	<i>Cyphomandra betacea</i>	page 39
<i>Alpinia officinarum</i>	page 5	<i>Dimocarpus longan</i>	page 37
<i>Alpinia zerumbet</i>	page 6	<i>Diospyros kaki</i>	pages 30 et 31
<i>Amelanchier canadensis</i>	page 40	<i>Diplotaxis tenuifolia</i>	page 47
<i>Amelanchier lamarckii</i>	page 40	<i>Dovyalis caffra</i>	page 38
<i>Annona cherimola</i>	page 35	<i>Ehretia dicksonii</i>	page 35
<i>Annona squamosa</i>	page 34	<i>Elaeagnus angustifolius</i>	page 28
<i>Apios americana</i>	page 46	<i>Elaeagnus multiflora</i>	page 41
<i>Arbutus unedo</i>	page 15	<i>Elaeagnus umbellata</i>	page 41
<i>Armoracia rusticana</i>	page 11	<i>Elletaria cardamomum</i>	page 4
<i>Aronia melanocarpa</i>	page 15	<i>Elsholtzia stauntonii</i>	page 9
<i>Artemisia abrotanum</i>	page 3	<i>Eriobotrya deflexa</i>	page 28
<i>Artemisia abrotanum var. maritima</i>	page 4	<i>Eriobotrya japonica</i>	page 28
<i>Artemisia absinthium</i>	page 3	<i>Eugenia uniflora</i>	page 35
<i>Asparagus officinalis</i>	page 45	<i>Euodia danielii</i>	page 33
<i>Averrhoa carambola</i>	page 35	<i>Ficus carica</i>	pages 24 à 26
<i>Begonia hybrida</i>	page 44	<i>Fuchsia regia 'Reitzii'</i>	page 17
<i>Boesenbergia rotunda</i>	page 5	<i>Gymnostemma pentaphyllum</i>	page 7
<i>Brassica oleracea</i>	page 46	<i>Halleria lucida</i>	page 37
<i>Camellia sinensis</i>	page 13	<i>Helichrysum italicum</i>	page 7
<i>Caragana arborescens</i>	page 40	<i>Hemerocallis X</i>	page 44
<i>Carissa spinosa</i>	page 39	<i>Hierochloe odorata</i>	page 7
<i>Carya illinoensis</i>	page 28	<i>Hilocereus purpusii</i>	page 36
<i>Centranthus macrosiphon</i>	page 47	<i>Hilocereus undatus</i>	page 36
<i>Ceratonía siliqua</i>	page 23	<i>Hippophae rhamnoides</i>	page 40
<i>Cinnamomum camphora</i>	page 33	<i>Houttuynia cordata</i>	page 7
<i>Citrus aurantium</i>	page 42	<i>Hovenia dulcis</i>	page 33

Index des noms scientifiques (suite)

<i>Jasminum sambac</i>	page 44	<i>Paederia lanuginosa</i>	page 10
<i>Laurus nobilis</i>	page 7	<i>Passiflora edulis</i>	page 37
<i>Lavandula integrifolia</i>	page 8	<i>Passiflora incarnata</i>	page 37
<i>Lavandula X intermedia</i>	page 8	<i>Passiflora quadrangularis</i>	page 37
<i>Lepidium latifolium</i>	page 6	<i>Pelargonium capitatum</i>	page 6
<i>Leptospermum myrtifolium</i>	page 13	<i>Pelargonium crispum</i>	page 5
<i>Leptospermum nitidum</i>	page 13	<i>Pelargonium graveolens</i>	page 5
<i>Leptospermum polygalifolium</i>	page 13	<i>Pelargonium greytonense</i>	page 6
<i>Leptospermum scoparium</i>	page 8	<i>Pelargonium tomentosum</i>	page 5
<i>Levisticum officinale</i>	page 8	<i>Peperomia congona</i>	page 10
<i>Lippia dulcis</i>	page 15	<i>Persea indica</i>	page 34
<i>Litchi chinensis subsp. chinensis</i>	page 37	<i>Persicaria odorata</i>	page 4
<i>Lonicera kamtschatica</i>	page 15	<i>Phyllanthus embliqua</i>	page 37
<i>Lycium chinensis</i>	page 15	<i>Physalis peruviana</i>	page 16
<i>Macadamia integrifolia</i>	page 37	<i>Pinus pinea</i>	page 30
<i>Malpighia emarginata</i>	page 34	<i>Piper auritum</i>	page 10
<i>Malus domestica</i>	pages 31 et 32	<i>Piper nigrum</i>	page 10
<i>Mangifera indica</i>	pages 37 et 38	<i>Pistacia vera</i>	page 30
<i>Melaleuca alternifolia</i>	page 12	<i>Plectranthus amboinicus</i>	page 7
<i>Melissa officinalis</i>	page 8	<i>Plectranthus barbatus</i>	page 5
<i>Mentha citrata</i>	page 9	<i>Plectranthus diversus</i>	page 4
<i>Mentha rotundifolia</i>	page 9	<i>Plectranthus neochilus</i>	page 10
<i>Mentha spicata</i>	page 9	<i>Pogostemon cablin</i>	page 10
<i>Mentha x piperita</i>	page 9	<i>Poliomintha longiflora</i>	page 10
<i>Mespilus germanica</i>	page 28	<i>Poncirus trifoliata</i>	page 40
<i>Monarda didyma</i>	page 45	<i>Prunus armeniaca</i>	page 22
<i>Morus alba</i>	page 27	<i>Prunus avium</i>	pages 23 et 24
<i>Musa acuminata</i>	page 34	<i>Prunus domestica</i>	pages 32 et 33
<i>Musa orinoko</i>	page 34	<i>Prunus dulcis</i>	pages 22 et 23
<i>Musa paradisiaca</i>	page 35	<i>Prunus mume</i>	page 15
<i>Myrtus communis</i>	page 41	<i>Prunus persica var. nucipersica</i>	pages 27 et 28
<i>Ocimum fragrantissimum</i>	page 3	<i>Prunus persica var. persica</i>	pages 28 et 29
<i>Ocimum kilimandscharicum</i>	page 3	<i>Prunus tomentosa</i>	page 19
<i>Ocimum selloi</i>	page 3	<i>Psidium cattleianum</i>	page 36
<i>Oenothera biennis</i>	page 46	<i>Psidium goyava</i>	page 36
<i>Olea europaea</i>	page 43	<i>Psidium guineense</i>	page 36
<i>Origanum majorana</i>	page 8	<i>Psidium littorale</i>	page 36
<i>Origanum vulgare</i>	page 10	<i>Punica granatum</i>	pages 26 et 27
<i>Oxalis triangularis</i>	page 10	<i>Pyrus communis</i>	page 31
<i>Pachyrhizus tuberosus</i>	page 28	<i>Pyrus pyrifolia</i>	page 27

## Index des noms scientifiques (suite)

<i>Rheum officinalis</i>	page 47	<i>Syzygium jambos</i>	page 39
<i>Ribes nigrum</i>	page 16	<i>Syzygium oleosum</i>	page 42
<i>Ribes rubrum</i>	page 17	<i>Syzygium paniculatum</i>	page 40
<i>Ribes uva-crispa</i>	page 17	<i>Tagetes lemmonii</i>	page 12
<i>Ribes X nidigrolaria</i>	page 16	<i>Tagetes lucida var. anisata</i>	page 5
<i>Rosmarinus lavandulaceus</i>	page 11	<i>Talinum paniculatum</i>	page 46
<i>Rosmarinus officinalis</i>	page 11	<i>Tamarindus indica</i>	page 37
<i>Rubus fruticosus</i>	page 19	<i>Tanacetum balsamita</i>	page 3
<i>Rubus hayata-koidzumii</i>	page 19	<i>Tanacetum vulgare</i>	page 12
<i>Rubus idaeus</i>	page 16	<i>Tetradenia riparia</i>	page 5
<i>Rubus illecebrosus</i>	page 16	<i>Thymbra capitata</i>	page 13
<i>Rumex acetosella</i>	page 46	<i>Thymus ciliatus</i>	page 13
<i>Rumex sanguinea</i>	page 46	<i>Thymus citriodorus</i>	page 13
<i>Saccharum officinarum</i>	page 35	<i>Thymus fragrantissimus</i>	page 14
<i>Salvia africana-lutea</i>	page 12	<i>Thymus herba-barona</i>	page 14
<i>Salvia apiana</i>	page 12	<i>Thymus hirsutus</i>	page 14
<i>Salvia discolor</i>	page 45	<i>Thymus hyemalis</i>	page 14
<i>Salvia elegans</i>	page 45	<i>Thymus mastichina</i>	page 14
<i>Salvia officinalis</i>	page 12	<i>Thymus praecox</i>	page 14
<i>Salvia sclarea</i>	page 12	<i>Thymus serpyllum</i>	page 14
<i>Sambucus nigra</i>	page 41	<i>Thymus vulgaris</i>	pages 13 et 14
<i>Satureja hortensis</i>	page 12	<i>Tilia platyphyllos</i>	page 33
<i>Satureja montana</i>	page 12	<i>Tulbaghia violacea</i>	page 44
<i>Schisandra chinensis</i>	page 3	<i>Ugni molinae</i>	page 41
<i>Sclerocarya birrea</i>	page 38	<i>Vaccinium macrocarpum</i>	page 16
<i>Sechium edule</i>	page 35	<i>Viola odorata</i>	page 45
<i>Selenicereus megalanthus</i>	page 36	<i>Vitis vinifera</i>	pages 20 et 21
<i>Smallanthus sonchifolius</i>	page 47	<i>Zanthoxylum armatum</i>	page 11
<i>Solanum muricatum</i>	page 38	<i>Zanthoxylum beecheyanum</i>	page 11
<i>Stenocereus stellatus</i>	page 38	<i>Zanthoxylum simulans</i>	page 11
<i>Strychnos spinosa</i>	page 38	<i>Zingiber mioga</i>	page 6
<i>Symphytum officinale</i>	page 4	<i>Zingiber officinalis</i>	page 6
<i>Syzygium australe</i>	page 42	<i>Ziziphus jujuba</i>	page 27
<i>Syzygium cordatum ssp. cordatum</i>	page 35		

Index des noms communs

Abricotier	page 22	Bigaradier	page 42
Absinthe	page 3	Bijoux d'Ophar	page 46
Acérolier	page 34	Brocoli perpétuel	page 46
Ache des montagnes	page 8	Cabrillet de Dickson	page 35
Achillée millefeuille	page 3	Camerisier	page 15
Agastache anisée	page 3	Camphrier	page 33
Agastache orangée	page 44	Canne à sucre	page 35
Agrumes	page 40	Canneberge	page 16
Ail du Cap	page 44	Caraganier	page 40
Akébie à 5 feuilles	page 15	Carambolier	page 35
Aloé vera	page 3	Cardamome	page 4
Amandier	pages 22 et 23	Caroubier	page 23
Amélanchier	page 40	Casseillier	page 16
Amla	page 35	Cassissier	page 16
Arbousier	page 15	Céleri perpétuel	page 8
Arbre à camphre	page 33	Cerisier	pages 23 et 24
Arbre fuchsia	page 37	Cerisier d'Australie	page 40
Arbre à miel	page 33	Cerisier des Barbades	page 34
Arbre à thé	pages 12 et 13	Cerisier de Cayenne	page 35
Arbre aux fraises	page 15	Cerisier créole	page 35
Argousier	page 40	Cerisier du Mozambique	page 35
Armoise citronnelle	page 3	Cerisier du Surinam	page 35
Aronie à fruits noirs	page 15	Chalef à ombelle	page 41
Arquebuse	page 3	Chayote	page 35
Artichaut	page 45	Cherimolier	page 35
Asperge	page 45	Chincho	page 4
Attier	page 34	Chou brocoli perpétuel	page 46
Aubépine	page 40	Chou Daubenton	page 46
Aurone	page 3	Chouchou	page 35
Avocatier	page 34	Christophine	page 35
Baby-kiwi	page 17	Ciboulette	page 4
Baie aux 5 saveurs	page 3	Ciboulette de Chine	page 4
Baie de Goji	page 15	Citronnelle d'Australie	page 4
Baie de mai	page 15	Citronnelle de Madagascar	page 4
Baie de miel	page 15	Citronnier	page 40
Balsamite	page 3	Cognassier	page 24
Bananier fruitier rustique	pages 34 et 35	Cola végétal	page 4
Barbadine	page 37	Congona	page 10
Basilic perpétuel	page 3	Consoude officinale	page 4
Bégonia	page 44	Coqueret du Pérou	page 16

Index des noms communs (suite)

Coriandre vietnamienne	page 5	Hallérie brillant	page 37
Cornouiller	page 41	Hélichryse	page 7
Cranberry	page 16	Hémérocalce	page 44
Curcuma	pages 4 et 5	Herbe au bison	page 7
Estragon du Mexique	page 5	Herbe de l'immortalité	page 7
Eucalyptus citronné	page 5	Houttuynie	page 7
Faux patchouli	page 5	Immortelle d'Italie	page 7
Feijoa	pages 35 et 36	Immortelle de Picard	page 7
Figuier	pages 24 à 26	Jambon du jardinier	page 44
Fleur de Doliprane	page 5	Jambon végétal	page 44
Fleur de Saint-Jean	page 7	Jambosier	page 39
Flouve odorante	page 7	Jamrosat	page 39
Framboisier	page 16	Jasmin à thé	page 44
Fromage végétal	page 10	Jellybush	page 13
Fruit de la passion	Page 37	Jiaogulan	page 7
Fruit du dragon	Page 36	Jujubier	page 27
Fuchsia royal	page 17	Kaki	pages 30 et 31
Géranium citronné	page 5	Kiwaï	pages 17 et 18
Géranium mentholé	page 5	Kiwi de Chine	page 18
Géranium odorant	pages 5 et 6	Kiwi de Sibérie	page 17
Géranium 'Rosat'	page 6	Laurier sauce	page 7
Géranium vanille	page 6	Lavande vraie	page 8
Géranium 'Eau de Cologne'	page 5	Lavandin	page 8
Gingembre	page 6	Lilly Pilly	page 42
Glycine tubéreuse	page 46	Lime de Tahiti	page 40
Goumi du Japon	page 41	Lis d'un jour	page 44
Goyavier pomme	page 36	Litchi	page 37
Goyavier du Brésil	pages 35 et 36	Livèche	page 8
Goyavier de Chine	page 36	Longanier	page 37
Goyavier fraise	page 36	Macadamier	page 37
Goyavier de Guinée	page 36	Manguier	pages 37 et 38
Grande passerage	page 6	Manuka	page 8
Grenadier	pages 26 et 27	Marjolaine	page 8
Grenadille	page 37	Marula	page 38
Grey tea-tree	page 13	Mélisse officinale	page 8
Griottier	page 24	Menthe	page 9
Groseillier de Ceylan	page 37	Menthe en arbre	page 9
Groseillier à grappes	page 17	Menthe-coq	page 3
Groseillier à maquereau	page 17	Mirabellier	page 31
Gros-thym antillais	page 7	Monarde bergamote	page 45

Index des noms communs (suite)

Mûrier	page 27	Poire de terre	page 47
Myrobolan emblique	page 35	Poire melon	page 38
Myrte	page 41	Poirier	page 31
Nashi	page 27	Poivre cannelle	page 10
Nectarinier	pages 27 et 28	Poivre mexicain	page 10
Néflier	page 28	Poivrier asiatique	page 11
Népita	page 10	Poivrier du Népal	page 11
Noisetier	pages 18 et 19	Poivrier du Sichuan	page 11
Noix de pécan	page 28	Pomme caffre	page 38
Noyer de macadamia	page 36	Pommier cannelle	page 34
Noyer du Queensland	page 36	Pomme Kei	page 38
Oignon rocambole	page 46	Pomme-rose	page 39
Olivier	page 43	Pommier	pages 31 et 32
Olivier de Bohème	page 28	Poncire	page 42
Oranger du Natal	page 38	Prune mume	page 15
Oranger des singes	page 38	Prunier	pages 32 et 33
Origan	page 10	Prunier jaune d'Afrique	page 36
Oseille	page 46	Prunier du Natal	page 39
Oxalide pourpre	page 10	Ragouminier	page 19
Pacancier	page 28	Raifort officinal	page 11
Passerage	page 7	Raisinier de Chine	page 33
Passiflore	page 37	Rau-ràm	page 5
Patchouli	page 10	Rhubarbe	page 47
Pèbre d'aiï	page 12	Romarin	page 11
Pêcher	pages 28 et 29	Ronce	page 19
Pepino	page 38	Roquette sauvage	page 47
Petit Galanga	page 5	Sarriette	page 12
Physalis	page 16	Sauge africaine jaune	page 12
Pin pignon	page 30	Sauge ananas	page 45
Pistachier vrai	page 30	Sauge blanche des Amérindiens	page 12
Pitanga	Page 35	Sauge cassis	page 45
Pitaya	Page 36	Sauge officinale	page 12
Pitayo	Page 38	Sauge sclarée	page 12
Plante à odeur de cannabis	page 10	Shining tea-tree	page 13
Plante fromage	page 10	Star Fruit	page 33
Plante cola	page 4	Sucre des Aztèques	page 14
Plante curry	page 7	Sureau	page 41
Plante-Efferalgan	page 5	Suyku	page 43
Plante jambon	page 46	Syzygie	page 42
Plaqueminier	page 30	Tagète de Lemmon	page 12

Index des noms communs (suite)

Tamarillo	page 39
Tamarinier	page 39
Tanaisie commune	page 12
Tarentine	page 39
Taro	pag 47
Tea-tree	pages 12 et 13
Thé de l'immortalité	page 7
Théier	page 13
Théier jaune	page 13
Thyms	pages 13 et 14

Tilleul	page 33
Timut	page 11
Valériane comestible	page 47
Verveine	page 15
Vigne-chocolat	page 15
Vigne de table	pages 20 et 21
Violette odorante	page 45
Water Berry	page 35
Yacon	page 45

**Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques**

<b>Partie I: Éléments obligatoires</b>	I.1 Numéro du document <b>FR-BIO-01.250-0081714.2024.001</b>			I.2 Type d'Opérateur <input checked="" type="checkbox"/> Opérateur <input type="checkbox"/> Groupe d'opérateurs		
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom <b>SECATEUR ET FOURCHETTE PELLEGRIN Bruno</b> Adresse <b>100 Route des Borrels 83400 Hyères</b> Pays <b>France</b> Code ISO <b>FR</b>			I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle Autorité <b>ECOCERT FRANCE (FR-BIO-01)</b> Adresse <b>B.P. 47 , 32600, L'Isle-Jourdain</b> Pays <b>France</b> Code ISO <b>FR</b>		
	I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs • Production • Préparation					
	I.6 Catégorie ou catégories de produits visées à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et méthodes de production • (a) Végétaux et produits végétaux non transformés, y compris les semences et autre matériel de reproduction des végétaux Méthode de production: – production biologique, sauf durant la période de conversion					
	Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l'opérateur ou le groupe d'opérateurs (choisir ce qui convient) satisfait aux exigences dudit règlement.					
	I.7 Date, lieu Date <b>10 janvier 2024 16:06:14 +01 (Europe/Brussels)</b> Lieu <b>L'Isle-Jourdain (FR)</b>		Nom et signature <b>ECOCERT FRANCE</b>	I.8 Validité Certificat valable du <b>18/12/2023</b> au <b>31/03/2025</b>		

DÉLIVRÉ

**Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques**

<b>Partie II: Éléments facultatifs spécifiques</b>	II.1 Répertoire des produits	
	Nom du produit	Code de la nomenclature combinée (NC) visé au règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil pour les produits relevant du champ d'application du règlement (UE) 2018/848
	Fruit et fruit préparé: Autres baies et petits fruits	<b>Biologique</b>
	Fruit et fruit préparé: Fruit à pépin et noyau (autres)	<b>Biologique</b>
	Fruit et fruit préparé: Kiwai	<b>Biologique</b>
	Fruit et fruit préparé: Kiwi	<b>Biologique</b>
	Fruit et fruit préparé: Litchis	<b>Biologique</b>
	Fruit et fruit préparé: Olive	<b>Biologique</b>
	Légume et légume préparé: Autres légumes	<b>Biologique</b>
	Plante aromatique et médicinale: Autres plantes aromatiques ou médicinales	<b>Biologique</b>
	Plante ornementale et à parfum: Fleurs	<b>Biologique</b>
	Plants et semences: Autres baies et petits fruits - Plant hors sol	<b>Biologique</b>
	Plants et semences: Autres légumes - Plant hors sol	<b>Biologique</b>
	Plants et semences: Autres plantes aromatiques ou médicinales - Plant hors sol	<b>Biologique</b>
	Plants et semences: Fleur - Plant hors sol	<b>Biologique</b>
	Plants et semences: Fruit à pépin et noyau (autres) - Plant hors sol	<b>Biologique</b>
	Plants et semences: Kiwai - Plant hors sol	<b>Biologique</b>
Plants et semences: Kiwai - Plant pleine terre	<b>Biologique</b>	
Plants et semences: Kiwi - Plant hors sol	<b>Biologique</b>	
Plants et semences: Litchi - Plant hors sol	<b>Biologique</b>	
Plants et semences: Olivier - Plant hors sol	<b>Biologique</b>	
Plants et semences: Olivier - Plant pleine terre	<b>Biologique</b>	
Prairies, landes et pâturages: Jachère	<b>Biologique</b>	
II.2 Quantité de produits		
II.3 Informations sur les terres		
II.4 Liste des locaux ou des unités où l'activité est exercée par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs		
II.5 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs et indiquant si l'activité ou les activités sont effectuées pour leur propre compte ou en tant que sous-traitant réalisant l'activité ou les activités pour le compte d'un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées		
II.6 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par le tiers sous-traitant conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848		
II.7 Liste des sous-traitants réalisant une ou des activités pour l'opérateur ou le groupe d'opérateurs conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848, dont l'opérateur ou le groupe d'opérateurs reste responsable en ce qui concerne la production biologique et pour lesquelles il n'a pas transféré cette responsabilité au sous-traitant		
II.8 Informations sur l'accréditation de l'organisme de contrôle conformément à l'article 40, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848		
Nom de l'organisme d'accréditation	<b>COFRAC</b>	
Hyperlien vers le certificat d'accréditation	<b><a href="https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0035.pdf">https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0035.pdf</a></b>	
II.9 Autres informations		
<b>Seule la version électronique du certificat disponible au lien suivant : <a href="https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index">[https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index]</a> fait foi.</b>		



## Conditions Générale de Vente (C.G.V.)

### Article 1 : CHAMP D'APPLICATION

Les présentes Conditions Générales de Vente ont pour objet de définir les modalités d'exécution ainsi que les conditions auxquelles sont conclues les ventes entre Sécateur & Fourchette et ses clients non professionnels, ci-après dénommés "clients".

D'un commun accord entre les 2 parties et sauf stipulations expresses contraires rédigées par écrit et accordées par Sécateur & Fourchette à ses clients, nos ventes sont toujours faites aux conditions décrites ci-après. En conséquence, les présentes Conditions Générales de Vente prévalent sur toutes Conditions Générales d'Achat ou sur tout autre document émanant de l'acheteur quels qu'en soient les termes, sauf acceptation desdits documents expresse et écrite par Sécateur & Fourchette.

Les présentes Conditions Générales de Vente annulent et remplacent toutes autres Conditions Générales de Vente émises antérieurement par Sécateur & Fourchette, et prévalent sur tout autre document de Sécateur & Fourchette tels prospectus, catalogues, documents publicitaires, etc. qui n'ont qu'une valeur informative et indicative. D'une façon générale, tous produits figurant notamment sur lesdits catalogues et tarifs ne peuvent être considérés comme offres fermes.

Le fait pour Sécateur & Fourchette de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une des clauses présentes ne vaut pas renonciation à se prévaloir antérieurement de ces mêmes clauses ou des autres clauses.

Les présentes Conditions Générales de Vente ont été élaborées dans le cadre du droit positif en vigueur. EN cas de modification de celui-ci pour des raisons indépendantes de la volonté de Sécateur & Fourchette, cette dernière sera éventuellement contrainte de modifier la structure de ses Conditions Générales de Vente et/ou d'en suspendre l'application.

Sécateur & Fourchette s'engage à fournir des produits d'une qualité marchande conforme aux normes et aux usages en vigueur dans la profession.

### Article 2 : ATTRIBUTION DE COMPETENCE

En cas de litige, les parties tenteront de trouver un accord dans le mois suivant la survenance du dit litige. A défaut d'accord dans ce délai, toute contestation découlant de la conclusion et de l'exécution des contrats passés entre Sécateur & Fourchette et ses clients seront portées devant le tribunal dans le ressort duquel se trouve le siège social de Sécateur & Fourchette, saisie par la partie la plus diligente. Cette attribution de compétence est générale et s'applique en cas de demande principale, de demande incidente, action en référé ou au fond d'appel en garantie, y compris en cas de pluralité de défendeurs.

### Article 3 : DROIT APPLICABLE - LANGUE - MONNAIE

**3.1** Droit applicable : d'un commun accord entre les parties, la loi applicable aux relations contractuelles Sécateur & Fourchette/client est la loi française. Les présentes Conditions Générales de Vente, et de façon générale, toutes les relations commerciales avec l'acheteur sont régies par le droit français exclusivement, et à titre supplétif par la Convention de Vienne sur la vente internationale.

**3.2** Langue : Seule la version des présentes Conditions Générales de Vente lie les parties. Les présentes Conditions Générales de Vente établies en langue française prévaudront à toute traduction qui pourrait être faite.

**3.3** Monnaie : Le mode de paiement, la monnaie de compte et les modalités de règlement sont soumis à la loi française. Il est formellement convenu entre les parties que la monnaie de paiement et la monnaie de compte sont l'Euro. Accessoirement, le paiement peut se faire dans en Fève, monnaie locale de l'agglomération toulonnaise.

### Article 4 : RESERVE DE PROPRIETE

**4.1** Les produits vendus pas Sécateur & Fourchette ne deviendront la propriété du client qu'après paiement intégral du prix en principal et en accessoire, y compris celui résultant des services et prestations annexes comme le transport lorsqu'il est à la charge de Sécateur & Fourchette. Seul l'encaissement effectif des chèques, virement ou traites acceptées vaudra paiement conformément à l'article 12.1.

A cet égard, ne constitue pas un paiement au sens de la présente clause, la simple remise d'un titre créant une obligation de payer telle que traite ou autre.

**4.2** Le client devra veiller, jusqu'au transfert de propriété, à la bonne conservation des produits et des moyens d'identification, apposés par Sécateur & Fourchette sur les produits, conformément aux mentions des documents de vente. Sécateur & Fourchette se réserve la faculté de vérifier par tous moyen de droit de son choix que le client s'est conformé aux obligations ci-dessus, sans que ce dernier puisse s'opposer à cette vérification.

**4.3** Le client s'engage à informer sans délai Sécateur & Fourchette de tout fait de nature à porter atteinte aux droits du vendeur.

**4.4** Le client sera tenu de s'opposer par tous moyens de droit aux prétentions que des tiers pourraient être amenés à faire valoir sur les biens vendus par voie de saisie, confiscation ou procédure équivalente. Il devra, dès qu'il en aura eu connaissance, en aviser Sécateur & Fourchette pour lui permettre de sauvegarder ses intérêts. En cas d'inscription d'un nantissement sur le fond que le client exploite, ce dernier s'engage à informer et à justifier de la situation juridique des produits vendus.

**4.5** Le client est autorisé à revendre ou utiliser les produits vendus par Sécateur & Fourchette, dans le cadre de l'exploitation normale de son activité. Toutefois, il perdra cette faculté en cas de cessation des paiements ou de non paiement du prix à échéance.

**4.6** Le défaut de paiement de tout ou partie du prix, tel que décrit l'Article 4.1, à l'échéance convenue entrainera la suspension des livraisons par nous-mêmes, le droit de revendiquer immédiatement les produits et l'exigibilité immédiate de toute somme restant due, en raison de cette commande ou d'autres commandes livrées en cours de livraison. L'ensemble des frais extrajudiciaires ou judiciaires de recouvrement est à la charge exclusive du client, outre les intérêts légaux.

**4.7** La reprise par Sécateur & Fourchette des produits revendiqués impose au client l'obligation de réparer le préjudice résultant de la dépréciation et en tout état de cause de l'indisponibilité des produits concernés. En conséquence, le client versera à Sécateur & Fourchette, à titre de clause pénale, une indemnité fixée à 50% du prix H.T. convenu des produits non payés. Si la réalisation du contrat rend Sécateur & Fourchette débiteur d'un acompte préalablement reçu du client, Sécateur & Fourchette sera en droit de procéder à la compensation de cette dette avec la créance née de la clause pénale ci-dessus stipulée.

### Article 5 : COMMANDE

**5.1** Prise de commande : Toute passation de commande implique l'acceptation écrite et sans réserve des présentes Conditions Générales de Vente par le client, sauf conditions particulières expressément consenties par Sécateur & Fourchette à son client. Les commandes des clients doivent impérativement mentionner la date de livraison indicative souhaitée pour chacun des produits commandés.

Les activités de vendeur étant tributaires d'un certain nombre de facteurs indépendants de sa volonté pouvant aboutir à des récoltes défectueuses ou nulles, provoquées par des perturbations atmosphériques, ainsi qu'également en cas d'accidents de culture de quelque nature et de quelque origine qu'ils soient, il est expressément convenu que les acceptations de commandes ne constituent pas un engagement de fournir tous les produits commandés, une réduction partielle ou totale pourra être appliquée à la livraison. Aucune indemnité ne saurait être réclamée à ce titre en cas de non livraison partielle ou totale. A moins d'ordre contraire exprimé par écrit en passant commande, les produits manquants seront remplacés dans la mesure du possible par ceux de la force de la variété et du prix s'en rapprochant le plus.

**5.2** Annulation – Modification : Le contrat tant formé par la remise de la confirmation de commande adressée par Sécateur & Fourchette à son client, conformément à l'Article 5.1, toute demande d'annulation de la commande, de modification de la composition, du volume et/ou prix de la commande passée par un client, ne pourra être prise en compte par Sécateur & Fourchette que dans les conditions suivantes :

a) Etre faite par écrit et notamment par mail dans les 2 jours de la date d'envoi de la confirmation de commande.

b) Etre confirmée par le client par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de 48 heures après réception de la première demande écrite définie au paragraphe (a). A défaut de confirmation, selon les modalités ainsi définies, la demande d'annulation et/ou de modification ne sera pas prise en compte par Sécateur & Fourchette.

c) En état de cause, cette demande ne pourra être retenue si elle parvient à Sécateur & Fourchette après le lancement de la fabrication ou de la production. Il est expressément convenu entre les parties que l'annulation d'une commande alors que le processus de fabrication a débuté entraîne le paiement intégral de cette commande par le client. Quand bien même la procédure ci-dessus décrite sera respectée, Sécateur & Fourchette se réserve la faculté de refuser toute modification de commande dès lors qu'elle justifie d'un juste motif.

Le vendeur se réserve le droit au moment de l'exécution de la commande de remplacer les variétés et tailles épuisées ou indisponibles par d'autres s'en rapprochant le plus en fonction du disponible.

**5.3** Cession : Le bénéfice de la commande est personnel au client et ne peut être cédé sans l'accord de Sécateur & Fourchette.

### Article 6 : DELIVRANCE – LIVRAISON

**6.1** Si Sécateur & Fourchette procède à l'expédition des produits commandés par son client via un transporteur, la délivrance est réputée effectuée dès la sortie de l'établissement du vendeur. Si le client procède à l'enlèvement, la délivrance est réputée effectuée dès la mise à disposition desdits produits dans les locaux de Sécateur & Fourchette.

**6.2** Sécateur & Fourchette fera ses meilleurs efforts pour faire respecter au transport le jour et la plage horaire de livraison lui ont été communiqués par l'acheteur. Toutefois, il est expressément convenu que ces 2 éléments ne sont que purement indicatifs et ne revêtent pas un caractère contractuel. Les délais de livraison dépendant notamment de la maturité des plantes, des possibilités d'approvisionnement, de l'ordre d'arrivée des commandes et de la disponibilité des transporteurs. Les délais de livraison ne constituent jamais un engagement ferme de livrer à date fixe. Tout retard dans la végétation due à des événements extérieurs à Sécateur & Fourchette justifiera d'un report des livraisons, sauf décision contraire du client.

**6.3** Toutefois, Sécateur & Fourchette s'efforce de respecter les délais indiqués sur l'acceptation de la commande. Les livraisons ont lieu en fonction de la date d'arrivée des commandes. Elles ne sont effectuées qu'en fonction des disponibilités du moment et sous réserve des possibilités technique et des conditions météorologiques.



## Pépinière écologique et gustative pour le verger et le potager

100, route des Borrels - 83400 HYERES  
Tel. : 06 30 63 27 74 - bruno@secateuretfourchette.com

En tout état de cause, le non respect des plages horaires de livraison ne pourra en aucun cas donner lieu au refus des marchandises par l'acheteur, qui a obligation d'en prendre livraison. Dans ce cadre, tout refus de prendre livraison des marchandises pour non-respect des plages horaires de livraison est de nature à engager la responsabilité contractuelle de l'acheteur à l'égard de Sécateur & Fourchette, qui pourra réclamer à l'acheteur la prise en charge du préjudice subi du fait du refus des marchandises. Tout dépassement des délais de livraison ne pourra donner lieu au versement par Sécateur & Fourchette au client concerné, de pénalités de retard et/ou dommages et intérêts, ni à la résiliation de la commande ou commandes en cours. Il est entendu que tous les frais de publicité engagés par l'acheteur ne sauraient en aucun cas être remboursés par Sécateur & Fourchette en cas de retard de livraison, et ce pour quelque cause que ce soit.

6.4 Sécateur & Fourchette est autorisée à effectuer des livraisons échelonnées dans le temps.

6.5 Il est rappelé que les délais sont suspendus en cas de force majeure.

6.6 En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si l'acheteur est à jour des ses obligations envers le vendeur, qu'elle qu'en soit la cause.

### Article 7 : TRANSFERT DES RISQUES

7.1 De convention expresse, les risques ont été mis à la charge du client dès la délivrance des produits au client telle que décrite par l'Article 6. Ce dernier devra alors assurer, à ses risques et périls et à ses frais, la conservation, l'entretien et l'utilisation. A cet effet, le client s'engage à souscrire une assurance-risque effective à compter de la délivrance. Cf. Article 8.

7.2 Les défauts et détériorations des marchandises livrées résultant de conditions anormales de stockage et/ou de conservation chez le client, notamment en cas d'accident de quelque nature que ce soit, ne pourront en aucun cas être mis à la charge du vendeur. Dans de telles conditions, aucune garantie de survie des végétaux ne sera due par le vendeur.

### Article 8 : TRANSPORT – LIVRAISON – INCIDENCE DE LA GELEE

8.1 Réserves : Conformément à l'Article L.133-3 du Code de Commerce, il appartient à l'acheteur de faire toutes constatations nécessaires en cas d'avarie ou de manquants, par des réserves émises impérativement sur le bordereau de transport à la livraison puis de les confirmer à ce dernier par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée dans les délais prévus par les Article L.133-3 et suivants du Code de Commerce, un double devant être adressé dans les mêmes délais au vendeur. Par suite, le vendeur décline toute responsabilité pour retard, perte, avarie pour lesquels seul le transporteur est responsable.

8.2 Incidence de la gelée : En cas d'arrivée par forte gelée, le client s'engage à placer les colis sans les déballer dans un local tempéré, non chauffé, où le dégel se fera lentement et sans dommage. La gelée étant un cas de force majeure, le transporteur n'est responsable des dégâts causés que si les délais légaux de transport sont dépassés. La responsabilité de Sécateur & Fourchette est quant à elle exclue en cas de gelée.

8.3 Coût : Il est expressément convenu entre les parties que le client se verra facturer la totalité des frais de transport de produits commandés, c'est-à-dire les frais d'expédition et du transport, ainsi que tous frais supplémentaires tels que frais d'emballage et frais d'assurance du transport.

8.4 Retards : L'acheteur est toujours seul juge et responsable des réclamations à faire à l'arrivée. Lorsque les délais de transport sont dépassés, le destinataire dispose d'un délai de 3 jours, non compris les jours fériés, pour notifier suivant le cas, au transporteur routier, maritime ou aérien et ce par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée, sa protestation motivée.

### Article 9 : RECEPTION DES PRODUITS - RECLAMATIONS - RETOURS – GARANTIES

9.1 Délais de réclamation : L'acheteur reconnaît avoir de par sa spécialité une réelle capacité de contrôle des produits vendus. Dès leur réception, il inspectera les produits fournis conformément aux présentes. Le jour de la livraison, le client devra notamment vérifier l'exactitude des 3 informations stipulées que le bon de livraison : le nombre de palette, de caisses et de cartons livrés. En cas de différence, le client devra fournir dans les 2 jours par écrit toutes les justifications quant à la réalité des manquants constatés. Sans préjudice des dispositions vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou la non-conformité des produits livrés au produit commandé doivent être dûment motivées, formulées par écrit et transmises par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 3 jours francs suivant la livraison des produits.

9.2 Le client devra laisser toutes facilités à Sécateur & Fourchette pour effectuer toutes les constatations qui lui sembleraient nécessaires.

9.3 Retours : modalités : Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acheteur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acheteur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. En outre, la non exécution de la commande résultant du retour de produit sans l'accord du vendeur entraînera de plein droit à la charge de l'acheteur une indemnité fixée à titre de clause pénale à 30% de la valeur de la commande retournée sans préjudice du droit pour le vendeur de demander réparation du préjudice subi.

Les frais et risques du retour sont toujours à la charge de l'acheteur.

9.4 Retours : conséquences : Toute reprise acceptée par le vendeur entraînera après vérification qualitative et quantitatives des produits retournés, au choix du vendeur : le remplacement des produits retournés par des produits identiques, ou à défaut, l'établissement d'un avoir sur les ventes ultérieures au profit de l'acheteur. Le retour des produits ne donnera lieu au versement d'aucune indemnité au profit de l'acheteur.

9.5 Garanties : limites : Les produits dont garanties contre les vices cachés au sens de l'Article 1641 du Code Civil pendant :

- une durée d'un an suivant la date de réception des produits,
- dans les délais normaux de plantation faisant immédiatement suite à la livraison lorsqu'ils portent sur l'authenticité des variétés ; aussi, passé l'expiration de la première période végétative suivant l'arrivée des produits, aucune contestation en pourra être admise.

Au titre de la garantie ne portant pas sur l'authenticité des variétés, si, après un contrôle qualitatif et quantitatif des produits, un vice apparent ou un manquant est effectivement constaté par le vendeur ou son mandataire, l'acheteur a le droit de se faire rembourser le prix ou de demander le remplacement des produits (s'ils sont disponibles chez le vendeur) et/ou le complément à apporter pour combler les manquants ou encore de conserver la marchandise moyennant une diminution de prix.

Au titre de la garantie portant sur l'authenticité des variétés, la seule obligation incombant au vendeur est limitée, au choix du vendeur, au remplacement gratuit des végétaux concernés (s'ils sont disponibles) ou au remboursement des produits au prix facturés lors de la livraison.

La responsabilité du vendeur à l'égard de l'acheteur ne peut excéder le coût des marchandises vendues, déterminé par référence au prix facturé au client pour les dits produits. L'acheteur ne peut donc pas prétendre à être indemnisé à d'autres titres, et en particulier pour manque à gagner ou frais de traitement, ou pour perte de récolte, ou pour tous autres frais afférents à cette période de récolte. En effet, les résultats obtenus par l'acheteur ne dépendent pas uniquement de la variété et de la qualité des produits mais aussi des facteurs difficiles ou impossibles à apprécier ou à prévoir pouvant varier, notamment suivant les régions, l'environnement, les conditions atmosphériques et agronomiques, les techniques et opérations culturales. Le client s'engage à isoler la marchandise non conforme de telle sorte qu'elle ne puisse contaminer ou être contaminée par d'autres marchandises, ni être confondue.

Le vendeur ne peut être tenu responsable d'une utilisation erronée des variétés, ni de la floraison, ni de la fructification, ni de la reprise des végétaux vendus. Aucune réclamation ne pourra porter sur la provenance du clone dont sont issues les variétés livrées, dès l'instant qu'aucune précision n'a été apportée par l'acheteur avant confirmation de la commande par le vendeur dans les conditions de l'Article 5.1 des présentes Conditions Générales de Vente. Les réclamations doivent être dûment motivées, formulées par écrit et transmises par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 8 jours suivant leur découverte.

9.6 La réception sans réserve des produits commandés par le client libère Sécateur & Fourchette de son obligation de délivrance concernant les manquants. Les réclamations afférentes aux éventuels produits non conformes devront être effectuées conformément à l'Article 9.1.

9.7 Toute réclamation effectuée par le client dans les conditions et selon les modalités décrites par le présent article ne suspend pas le paiement par le client des produits livrés qui ne sont pas l'objet d'un vice apparent dûment constaté par Sécateur & Fourchette, conformément à l'article 9.3.

### Article 10 : CONFORMITE DES PRODUITS

10.1 Les défauts et détériorations des produits livrés survenus à la suite d'une utilisation anormale non conforme à leur destination, à un accident ou à une modification par l'acheteur, ne pourront ouvrir droit à garantie par le vendeur.

10.2 L'acheteur est seul responsable de la dégradation des produits livrés consécutifs à des conditions anormales de stockage et/ou conservation des produits par le client n'ouvrant pas droit à la garantie des vices cachés due par Sécateur & Fourchette. Le client s'engage à stocker et/ou conserver les produits livrés dans un endroit adapté à la spécificité des produits.

### Article 11 : PRIX

11.1 Les prix des produits vendus par Sécateur & Fourchette sera déterminé entre les parties de gré à gré et fera l'objet d'une négociation avant chaque commande. Les prix ainsi négociés s'entendent départ, hors taxes pour les clients professionnels, toutes taxes comprises pour le client non professionnels, hors emballage et hors contribution de toute nature.

11.2 Nos tarifs sont indicatifs et peuvent être modifiés en cours de saison par Sécateur & Fourchette.

11.3 Sécateur & Fourchette se réserve le droit de réviser ses prix, notamment si les conditions de main d'œuvre, de matières premières ou de transport venaient à être modifiées.

11.4 Les tarifs sont indiqués à l'unité.

### Article 12 : MODALITES DE PAIEMENT

12.1 Sauf convention contraire écrite conclue entre le client et Sécateur & Fourchette, le paiement des produits s'effectue, au siège de la société, selon les modalités suivantes :

- par chèque



## Pépinière écologique et gustative pour le verger et le potager

100, route des Borrels - 83400 HYERES  
Tel. : 06 30 63 27 74 - bruno@secateuretfourchette.com

- par virement
- ou par traite acceptée à 30 jours après la date de livraison. En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. Le refus d'acceptation de traite après livraison entrainera pour le client l'application du paiement comptant du prix, frais et agios. Tous les frais et agios qui seront la conséquence du non-respect d'un paiement échelonné seront à la charge du client.
- Pas d'escompte pour paiement comptant ou anticipé.

Le délai convenu entre les parties pour régler les sommes dues ne peut pas dépasser 45 jours fin de mois ou 60 jours à compter de la date d'émission de la facture.

Pour toute commande passée par un nouveau client, Sécateur & Fourchette se réserve la possibilité d'en exiger le paiement préalable à toute livraison.

Constitue un paiement au sens du présent article l'encaissement effectif et total par Sécateur & Fourchette du montant des sommes dues.

**12.2 Suspension :** En cas de non paiement intégral d'une facture venue à échéance, ou à défaut d'encaissement d'une des échéances d'un paiement échelonné, Sécateur & Fourchette se réserve la faculté de suspendre toute livraison en cours ou/et à venir.

**12.3 Paiement comptant :** Dans l'éventualité où les renseignements commerciaux pris par Sécateur & Fourchette feraient apparaître une solvabilité douteuse du client et/ou fournirait à Sécateur & Fourchette de fausses informations concernant notamment sa réputation, sa structure juridique et/ou commerciale, Sécateur & Fourchette se réserve la faculté de demander au client un paiement comptant pour toutes commandes passées par le client et de n'accorder aucune remise et/ou ristourne sauf pour ce dernier à fournir des garanties suffisantes telles qu'une caution bancaire. En cas de refus par le client du paiement comptant sans qu'aucune garantie suffisante ne soit proposée par ce dernier à Sécateur & Fourchette, Sécateur & Fourchette pourra refuser d'honorer la (les) commande(s) passée(s) et de livrer les produits concernés sans que le client puisse prétendre à une quelconque indemnité.

**12.4 Refus de commande :** Dans le cadre où le client passe une commande à Sécateur & Fourchette, sans avoir respecté l'échéance de paiement (ou les échéances) convenue(s) pour les commandes précédentes, Sécateur & Fourchette pourra refuser d'honorer la commande et de livrer les produits concernés sans que le client puisse prétendre à une quelconque indemnité.

**12.5 Non paiement – Pénalités :** Par non paiement au sens des présentes Conditions Générales de Vente, il faut entendre toute somme non encaissée à la date d'échéance prévue par l'article 12.3. Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable au paiement d'intérêts de retard. Ces pénalités sont fixées à 15% auxquelles s'ajoute un montant forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement. Ces intérêts courent du jour de l'échéance initiale jusqu'à l'encaissement intégral des sommes dues en principal et accessoire. En cas de litige entre Sécateur & Fourchette et le client sur une (ou plusieurs) ligne(s) de la facture reçue par ce dernier, le client devra régler à échéance dans leur intégralité le montant des sommes non litigieuses. Dans le cas contraire, les pénalités stipulées au présent article seront automatiquement appliquées.

Par ailleurs, le vendeur pourra refacturer les frais qu'il engage pour le recouvrement des créances, frais directs et indirects.

En outre, en cas de défaut de paiement, quarante-huit (48) heures après la première présentation d'une mise en demeure restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit si bon semble au vendeur qui pourra demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause, mais aussi toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non.

Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons, ou pour toute autre cause, deviendront immédiatement exigibles si le vendeur n'opte pas pour la résolution des commandes correspondantes.

Le client devra rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels.

En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable du vendeur. Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

Les réclamations ne peuvent produire aucun effet sur l'obligation de payer le prix.

### Article 12 : PROPRIETE INTELLECTUELLE ET OBTENTIONS VEGETALES

**13.1** Dans le cas où il ressort du catalogue utilisé par le vendeur ou bien du contrat conclu par les parties qu'une variété et/ou une appellation commerciale bénéficie d'une protection légale, l'acheteur s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété industrielle ou intellectuelle du vendeur ou du tiers détenteur desdits droits.

Le client est lié par toutes les obligations liées à ce droit ; il lui est notamment interdit de multiplier et d'exporter les variétés et appellations commerciales protégées, même pour des usages non commerciaux, sauf autorisation contraire expresse et écrite.

**13.2** Si une variété ou appellation commerciale ne bénéficie pas ou plus d'une protection légale en France, mais est encore protégées à l'étranger, le client est également lié par toutes les obligations liées à ce droit.

**13.3** Le non respect de ces dispositions rend l'acheteur responsable de tous les dommages consécutifs subis par le vendeur et/ou des tiers.

### Article 14 : FORCE MAJEURE

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure :

- les gelées, inondations, intempéries ou toutes autres calamités telles que maladies ou invasions parasitaires
- l'impossibilité d'être approvisionné en matière première, les ruptures de stock
- les grèves et autres troubles sociaux qu'ils soient internes à l'entreprise ou externes, comme par exemple les grèves de tout ou partie du personnel de l'entreprise, des transporteurs habituels du vendeur,
- l'incendie, la guerre, les barrages routiers,
- la liste n'étant pas limitative.

Dans de telles conditions, Sécateur & Fourchette préviendra par écrit, notamment par mail dans les dix (10) jours suivant la date de survenance de l'évènement. Si l'évènement venait à durer plus de soixante (60) jours à compter de la date de la survenance de celui-ci, le contrat de vente conclu par Sécateur & Fourchette et son client pourra être résilié par lettre recommandée avec accusé de réception par la partie la plus diligente sans qu'aucune des parties puisse prétendre à l'octroi ou dommages et intérêts. Cette résiliation prendra effet à la date de la première présentation de la lettre recommandée avec accusé de réception dénonçant le dit contrat.

Les parties conviennent de se réunir dans un délai de trente (30) jours, à la demande de l'une d'elles par lettre recommandée avec accusé de réception, si l'évolution des circonstances économiques, politiques, monétaires, juridiques ou fiscales bouleverse l'économie du contrat au point de rendre grandement préjudiciable à l'une des parties l'exécution de ses obligations.

Les parties s'engagent alors à renégocier les conditions financières du contrat dans un esprit de collaboration et d'équité en vue de se replacer dans une situation d'équilibre comparable à celle qui existait lors de la conclusion du contrat. Pendant cette période qui ne pourra excéder trente (30) jours, le contrat sera suspendu sans indemnité.

A défaut d'accord à l'issue de la négociation, le contrat sera suspendu sans indemnité, ni prorogation et reprendra de plein droit dès que les circonstances ayant justifié l'application de la présente clause disparaîtront. Cependant, si les dites circonstances se prolongent au-delà de 12 mois, le contrat sera résilié sur simple demande de l'une des parties.

### Article 15 : ELECTION DE DOMICILE

Sécateur & Fourchette élit domicile au lieu de son siège social situé 100, route des Borrels 83400 HYERES

Fait à Hyères, le 28 janvier 2020