

TROC PLANTES POTAGISTES

Mercredi 6 Mai

Jardins familiaux de la Reux à St Barthélémy

Des erreurs se sont sans doute glissées dans le listing ci-après ; n'hésitez pas à corriger ou à compléter.



31 personnes étaient présentes ce jour et 20 d'entre elles ont apporté des plants. Un joli ratio !

René V. (et Christian C. absent)

Nous commençons le troc avec René qui nous présente la forêt d'aubergines semées par lui et Christian (photo à droite).

- **Aubergine Tsakoniki** : Variété grecque, productive, résistante, aux fruits allongés et violets.
- **Aubergine de Barbentane** : Variété ancienne, ronde et violette, très goûteuse.
- **Tomates « surprise »**
Pensez à protéger vos plants d'été en cas de froid ou de pluie excessive !

Marc

- **Cressonnette du Maroc** : Salade à couper, au goût légèrement piquant, proche du cresson.
- **Carde blanche** : Plante potagère cultivée pour ses côtes tendres.
- **Piment des Landes** : Piment doux ou légèrement piquant, typique du Sud-Ouest.

Guy

- **Tomate Nile River Egyptian**: Gros fruits allongés à chair ferme pouvant peser jusqu'à 1 kg (!), feuilles recroquevillées comme la Cornue des Andes.
- **Courge butternut d'Atlas** : Courge d'hiver, résistante, idéale pour les soupes et gratins.

Maryvonne

- **Crosne** : Tubercule comestible au goût d'artichaut, à planter en sol meuble. Attention, plante envahissante, à isoler (dans un coin du jardin ou un pot perméable).
- **Gros Tournesol** : Plante ornementale ou oléagineuse, attire les pollinisateurs et les oiseaux.
- **Poivron petit Marseillais** : Fruits petits et sucrés.

- **Basilic Petit Marseillais** : Aromatique compact, idéal pour les pots. Il est parmi l'un des plus parfumés.
- **Arroche** : Feuilles à cueillir au fur et à mesure des besoins, goût et usage similaires à l'épinard.
- **Tétragone cornue (ou épinard de Nouvelle-Zélande)** : Feuilles au goût d'épinard qu'on récolte au fur et à mesure des besoins. Plante qui s'étale, prévoir de la place autour.
- **Thym citron** : Aromatique au parfum citronné, parfait pour les infusions.

Jean-Yves

- **Plante huître (Mertensia maritima)** : Plante maritime vivace qui pousse naturellement sur les plages et les dunes, en sol sableux, pauvre et bien drainé. Ses feuilles ont un goût salin/iodé. Exposition : plein soleil à ombre légère. Arrosage très modéré, elle préfère la brumisation pour imiter l'humidité marine. Ne se plaira pas dans un sol riche et argileux.
- **Clitoria** : Plante ornementale aux fleurs bleues comestibles, utilisées en infusion.
- **Tomate de Berao (tomate arbre)** : Variété productive, fruits rouges et charnus.
- **Tomate Cerise noire du Layon** : Petits fruits noirs, très sucrés.
- **Tomate Cocougnette de Vendée** : Variété ancienne, fruits rouges et sucrés.
- **Tomate Protector** : Variété résistante aux maladies.
- **Tomate Brin de muguet** : Variété précoce, fruits rouges et parfumés.

Myriam

Myriam nous a apporté une myriade de plants (je n'ai pas eu le temps d'écrire tous les noms, je m'en excuse !)

- **Chou pommé "Cœur de bœuf"** : Variété de chou à feuilles tendres et sucrées.
- **Concombre vert long du maraîcher** : Variété classique, fruits longs et croquants.

Bernard

- **Tomate Bejaja ou Béjaïa** (ville d'Algérie) : Variété algérienne, fruits sucrés.
- **Tomate Blush** : Tomate cerise rose, très productive.
- **Tomate Rando Soliti** : Variété italienne, fruits allongés.
- **Tomate Green Doctor** : Tomate verte, résistante.
- **Tomate Rémi de Saint-Marthe** : Variété ancienne, fruits rouges.
- **Tomate Gold Nugget** : Tomate cerise jaune, très sucrée.
- **Tomate Délice des jardiniers** : Variété classique, fruits rouges et charnus.
- **Tomate Précoce de Quimper** : Variété précoce, adaptée aux climats frais.
- **Menthes**
- **Courge de Siam** : Courge asiatique, on en fait de la confiture « cheveux d'ange »
- **Melon grim pant vert** : Variété à chair verte, cultivé sur treillis.
- **Melon à chair blanche** : Variété sucrée et parfumée.
- **Aubergine Japanese Pickling** : Petites aubergines japonaises utilisées pour pickles.
- **Arroche à feuilles vertes**
- **Brugnonnier**

Isabelle

- **Pieds d'alouette** : Plante ornementale aux fleurs bleues ou violettes.
- **Maxima Brisa** : Graminée ornementale annuelle.
- **Croix de Jérusalem** : Plante vivace ornementale aux fleurs rouges.
- **Citronnelle** : Plante aromatique, répulsive contre les moustiques.
- **Pastèque (accompagnée de son ipoméé)**
- **Physalis** (coqueret du Pérou) : Petit fruit comestible au goût proche de la tomate. Les feuilles qui l'entourent sont fines et sèches comme du papier.
- **Courgette Striata** : Variété de courgette à fruits rayés.

- **Aubergine Barbentane et Tsakoniki** : Voir René V.

Jordan

- **Sarriette** :
Aromatique méditerranéenne au goût puissant, poivré et légèrement piquant.
En cuisine, à utiliser avec parcimonie : Viandes (agneau, gibier, saucisses, grillades). Poissons (soupes de poisson, marinades). Légumes (haricots blancs, ratatouille). Fromages de chèvre.
- **Sauge officinale** :
Plante médicinale et aromatique. En cuisine : Feuilles fraîches ou séchées pour aromatiser viandes grasses (canard, porc), farces, sauces, beurre de sauge. Tisane : Infusion de feuilles pour soulager les maux de gorge, digestion, douleurs de règles (1 cuillère à café de feuilles séchées par tasse, infuser 10 min).
- **Romarin** :
Aromatique résistante à la sécheresse. En cuisine : Indispensable pour agneau, porc, poulet, pommes de terre, focaccia, pains aux herbes. Tisane : Stimulante, digestive (1 branche fraîche ou 1 cuillère à café de feuilles séchées par tasse, infuser 10 min).
- **Citronnelle de Java** : Variété de citronnelle, utilisée en cuisine asiatique.
- **Poire de terre (Yacon)** : Tubercules sucrés consommés crus ou cuits selon la période et l'usage.
- **Menthes** : Cassis, Glacial et Ananas.

Pascale

- **Plante Artémisia 'Cola'** : vivace arbustive persistante proche de l'absinthe, donne un parfum de cola aux infusions, desserts et cocktails.
- **Plant de mûrier sans épines**
- **Camomille** : Plante médicinale, réputée pour son effet apaisant.
- **Ricin** : Plante ornementale toxique (graines), à manipuler avec précaution, mais très belle !

Agnès

- **Patate douce** : Tubercule sucré, riche en bêta-carotène.
- **Thym Antillais** : Variété de thym au parfum intense.
- **Chayotte** : Gros Fruit au goût discret, proche d'une courgette verte, utilisé en cuisine créole.
- **Oca du Pérou** : Petite tubercule au goût légèrement acidulé comme l'oseille (se cuit comme une pdt)
- **Poivron Marseillais** : Variété locale aux fruits charnus.

Chantal

- **Arroche** : Voir Maryvonne.
- **Haricots d'Espagne** : Variété de haricots grimpants, comestibles, utilisés aussi comme ombrage.

Maryline

- **Thym citron** : Voir Maryvonne.
- **Origan doré** : Variété d'origan au feuillage doré. Comestible, il est particulièrement intéressant comme élément décoratif grâce à son feuillage lumineux.
- **Ache (livèche) ou céleri perpétuel** : Plante aromatique vivace au goût de céleri intense et persistant. Utilisation culinaire : Feuilles en soupe, sauces, ou pour aromatiser les ragoûts.
- **Framboisier remontant** : Variété de framboisier qui produit deux fois par an (été et automne)
- **Poireau perpétuel** : Vivace qui se multiplie par ses bulbilles, couper les feuilles au fur et à mesure des besoins.

Bernard J.

- **Fenouil** : Légume bulbeux ou aromatique, au goût anisé.
- **Betterave** : Légume-racine, peut être rouge, jaune ou blanche.
- **Concombre Plein Champ** : Variété classique, cultivée en extérieur.
- **Cerfeuil** : Aromatique au goût subtil, proche du persil.

Françoise

- **Poire de terre** : Voir Jordan.
- **Ciboule de Chine** : Plante ressemblant à la ciboulette, goût d'ail délicat.
- **Tomates blanches** : Variétés à chair blanche ou jaune pâle, souvent très douces.
- **Courge trompe d'Albenga** : Courge italienne, fruits allongés et tordus, on récupère les graines situées au bout.
- **Courgette Pop Corn** : Variété compacte, fruits ronds et croquants, se tient extrêmement bien à la cuisson.

Marie-Anne

- **Estragon** : Aromatique au goût légèrement anisé avec une touche de réglisse. Utilisations culinaires : Sauce béarnaise (classique). Vinaigrettes, marinades pour poulet ou poisson. Plats à base de crème (poulet à l'estragon).
- **Tomates en tous genre parfaitement étiquetées !**

Monique

- **Crocus Safran** : Bulbe produisant le safran, épice précieuse. A replanter en terre dès juillet.
- **Tomate Rosa de Barbastro** : Variété espagnole, fruits roses et charnues. (la meilleure du monde paraît-il !)
- **Tomate Del Nerpio Verde** : Variété italienne, fruits verts.
- **Tomate Kaki-coing** : Variété au goût proche du kaki.
- **Tomate Polašty Ananas** : Variété tchèque, fruits sucrés.
- **Tomate Sweet Cream** : Tomate cerise jaune, très sucrée.

Martine

MARTINE vous présente son champ de tomates de variétés rares ou anciennes !

- **Ananas** : Gros fruits rouges et jaunes, très parfumés.
 - **Wes** : Variété américaine, fruits rouges.
 - **Hartsalk** : Variété allemande, fruits rouges.
 - **Fewer** : Probablement Fewer's Early ? (variété précoce).
 - **Yellow Scheffer** : Tomate jaune, productive.
 - **Costoluto** : Variété italienne, fruits rouges.
 - **Allemande dorée** : Variété ancienne, fruits jaunes.
 - **Genovese** : Variété italienne, fruits rouges.
 - **Captain Lucky** : Variété américaine, fruits verts et rouges.
 - **Cherokee Lime Stripe** : Tomate rayée, très goûteuse.
 - **Hartsalk Yellow** : Variante jaune de Hartsalk.
 - **Pruden's Purple** : Tomate violette, résistante.
 - **Cherokee Green** : Tomate verte, à chair dense (sensible aux limaces).
 - **Bonne Fée** : Tomate angevine !
 - **Lemon Bay** : Tomate jaune, au goût citronné.
- ...Et les traditionnelles **Rose de Berne et Saint-Pierre**.

André

POMMIERS

- **Pommier Blenheim** : Variété anglaise, fruits jaunes et sucrés.
- **Pommier Reinette de France** : Variété ancienne, fruits jaunes-verts.
- **Pommier Calville de Rempheimeim (ou Calville de Rempstein?)** : variété ancienne de pomme à chair fine et parfumée.
- **Pommier Reinette d'Armorique** : Variété bretonne, fruits jaunes-rouges.
- **Poirier Delbard du Gouin** : Variété de poire rustique et productive. Elle est connue pour sa chair fondante et sucrée.

Catherine B.

Catherine B. vous propose des **bambous secs** pour créer des tuteurs. Si intéressé(e)s, contactez-la par mail : boutreuxcatherine@gmail.com

En conclusion

Suggestion d'amélioration pour l'année prochaine: Pensez à préparer le nom de vos plants sur une liste.

**Un grand merci pour votre participation
et pour les gâteaux délicieux et boissons fraîches !**



Pour notre dernière rencontre avant les vacances,
RDV le Mercredi 24 juin aux Pépinières Lepage
avec une visite des pépinières et un pique-nique.