

Les Jardins de Marguerite

**Plants de légumes, aromatiques et fleurs comestibles
2026**

Vente sur commande : contact@jardinsdemarguerite.fr

du 15 avril à 5 Juin, à chercher sur place à Fellerin



Aubergine, Meronda
Solanum melongena

Plante à port étalé, très précoce (70 jours après plantation) et productive, fruits de calibre moyen à peau noire, bouquets de 3 à 4 fleurs



Aubergine, Pink Lady
Solanum melongena

Variété de type asiatique aux longs fruits fins, de couleur rose, atteignant 30 cm. Chair très tendre et goût exquis. Une sélection du semencier Zollinger, producteur suisse-romand de semences biologiques.



Aubergine, Ronda Sfumata
Solanum melongena

Ses beaux fruits blanc-violet sont très décoratifs et ont la taille d'une grosse poire. Sa chair tendre et aromatique en fait un plaisir culinaire. Elle peut être coupée en tranches et grillée au four ou à la poêle. C'est une variété relativement précoce qui peut être récoltée de mi-juillet à octobre. Elle peut atteindre 1,20 m de hauteur.



Bright Lights

*Beta vulgaris var. *flavescens**

Mélange de côtes fines et longues dans les tons rouges, oranges, roses, jaunes et blancs. Conservent leur couleur à la cuisson. Attractif en plate-bande et dans l'assiette.



Côte de bette, De Genève plein champ

*Beta vulgaris subsp. *vulgaris* var. *flavescens**

Variété robuste hivernant en plein champ, à récolter jusqu'au tard au printemps. Ses côtes blanches et larges donnent d'abondantes récoltes. Ses feuilles également peuvent être consommées à la façon des épinards. Légume très savoureux et productif.



Celeri branche, Tango

*Apium graveolens var. *dulce**

Céleri-branche d'un vert moyen, aux tiges longues et lisses, idéal pour toute la saison, facile à cultiver. Très résistant à la montaison et à la maladie du cœur noir, peu de jets latéraux, prêt à être récolté env. 80 jours après la plantation.



Betteraves multicolores

Beta vulgaris conditiva

Ce mélange coloré se compose de 5 variétés rares sélectionnées par ProSpecieRara. Une diversité qui se manifeste autant dans la couleur, la forme que dans le goût. À consommer cru en salade ou cuit comme légume.



Chou kale, Nero di Toscana

*Brassica oleracea var. *sabellica**

De saveur fine, chou aux feuilles tendres, non-découpées, d'un vert très foncé. Il développe tout son arôme même sans gel. Super pour les chips, dans les smoothies ou simplement cuit comme un chou traditionnel.



Chou kale, Frisé rouge

Brassica oleracea

Traditionnel dans de nombreuses régions, le chou plume non pommé est une précieuse source de vitamines pendant l'hiver. Ce chou mi-haut est grossièrement frisé et d'une très belle couleur rouge.



Chou blanc, Filderkraut

Brassica oleracea convar. capitata

Chou pointu mi-tardif. Feuilles denses et serrées d'un goût particulièrement fin et doux. Peut devenir très volumineux. Légère capacité de stockage. Convient aussi très bien pour la choucroute et la consommation crue en salade.



Chou blanc, De Wädenswil

Brassica oleracea

Gros chou mi-tardif, croissance vigoureuse et pommes rondes et denses. Cette variété convient particulièrement bien pour la fabrication de choucroute.



Chou de Milan, Smaragd KS

Brassica oleracea var. capitata

De croissance vigoureuse, le chou frisé d'automne présente un feuillage extérieur uniforme, de couleur vert émeraude et très frisé. Tête ferme, ronde à ovale transversale. Saveur agréable et délicate. Supporte de légères gelées.



Chou rouge, Amarant KS

Brassica oleracea var. capitata

Chou rouge précoce à croissance rapide. Tige courte, petite pommes rondes et serrées. Semis possible en pépinière dès janvier pour culture primeur. Convient bien aux cultures en altitude.



Chou-pomme, Colrave Lanro

Brassica oleracea var. gongylodes

Variété pour culture fin de printemps-été et automne à croissance rapide. Raves blanc-vert, atteignant 200-300 g. qui ne deviennent pas fibreuses.



Chou de Bruxelles, Selection Sativa

Brassica oleracea var. gemmifera

Variété à hauteur moyenne. Résiste bien au gel. Port droit, vigoureux, bien fourni. Récolte à partir de novembre.



Concombre, Marketmore

Cucumis sativus

Variété très robuste et résistante. Fruits vert foncé de 20 à 25 cm, exempt d'amertume. Pour culture en pleine terre et sous abri. Résistant à diverses maladies



Concombre, Cleopha

Cucumis sativus

Concombre de serre aux fruits longs, lisses, vert foncé et à faible tendance aux fissures. Concombre purement femelle/parthénocarpique très vigoureux, robuste même dans des conditions de culture moins favorables. Longue période de récolte. Sans amertume.



Concombre, Tanja

Cucumis sativus

Variété productive pour la culture en couche ou en plein champ. Longs fruits vert foncé d'env. 35 cm. La chair est ferme



Concombre, Saiko

Cucumis sativus

Les concombres sont longs, côtelés et légèrement épineux. Le concombre jeune n'a presque pas de pépins et est très croquant. Très bon goût, légèrement sucré et non amer. Convient également pour le plein champ car il résiste au mildiou.



Courge musquée, Nutterbutter

Cucurbita moschata

Courge Butternut homogène et productive, qui convainc également par son goût. En raison du temps de développement relativement court, la variété peut aussi mûrir dans des endroits au climat rude.



Courge bush, Delicata

Cucurbita pepo

Buissonnante comme une courgette, variété produisant de petits fruits allongés rayés vert-beige. L'une des variétés les plus savoureuses. Sa croissance type buisson la rend peu exigeante en espace dans le jardin



Courge potimarron, Blue Ballet

Cucurbita maxima

Fruits gris-vert. Chair ferme jaune-orange particulièrement savoureuse au goût prononcé de châtaigne. La chair orange vif, peu filandreuse et très sucrée, au goût de châtaigne amène des arômes subtils qui évoquent le champignon et l'huile d'olive. Les fruits sont en forme de figue avec une peau non-comestible de très belle couleur bleu-gris.



Courge, Jack Be Little

Cucurbita pepo

Variété aux fruits oranges à la taille d'un poing. Chair très sucrée et goût délicieux. Idéal à rôtir au four ou émincé à la poêle.



Courge potimarron, Red Kuri

Cucurbita maxima

Potimarron à l'écorce et à la chair orange. De type Hokkaido, il produit de nombreux fruits succulents qui peuvent être mangés avec la peau.



Courge d'été, Pâtisson orange

Cucurbita pepo

Courges d'été plates et rondes, de couleur orange, capacité de conservation limitée. Non coureuse. Récolter les fruits jeunes, à l'état jaune et régulièrement.



Courgette, verte des maraîchers

Cucurbita pepo

Variété classique très robuste et résistante, offrant une très large fenêtre de récolte. Excellent rendement de longs fruits vert-foncé.



Courgette, Jaune, sélection Sativa

Cucurbita pepo

Variété précoce non coureuse à port ouvert. Fruits longs jaunes à chair très fine. Se cultive comme les variétés à fruits verts. Variété issue de sélection Sativa.



Roquette Vivace

Diplotaxis tenuifolia

La roquette vivace est facile de culture et donne goût et piquant à la salade et pizzas. Elle donne des fleurs d'un beau jaune vif.



Laitue romaine, La truite

Lactuca sativa var. capitata

"La Truite" se cultive comme une laitue, et offre une saveur incomparable. De plus, ses feuilles incroyablement croquantes sont très colorées et décorativement tachée comme le poisson qui lui a donné son nom.



Laitue pommeée, Merveille des quatre saisons

Lactuca sativa var. capitata

Variété ancienne! Comme aucune autre laitue, elle peut être plantée à presque toute saison. En cas de chaleur, elle ne monte pas trop vite et produira du vert pour votre cuisine en quantité, sous la forme de belles têtes de taille moyenne, avec des feuilles légèrement rosées et un cœur vert clair.



Laitue iceberg, Roxette

Lactuca sativa

Laitue iceberg résistante à la montaison à pommes fermes, de taille moyenne et de couleur vert foncé. Culture de début d'été.



Laitue pommée, Ovation

Lactuca sativa var. capitata

Salade "beurre" vert moyen. Belles pommes aux feuilles serrées, bien fermées à la base. Rendement assuré. Résiste à la montaison.



Poireau d'automne, Haldor KS

Nouvelle sélection pour la culture d'automne. Long fût droit au feuillage dressé de couleur vert foncé. Faible formation de bulbe.



Laitue feuille de chêne verte, Hardy

Lactuca sativa

Variété compacte et résistante à la montaison. Adaptée à toute la saison de culture en plein champ. Tolérante au virus de la mosaïque de la laitue, résistante aux pucerons.



Poireaux d'hiver, Fantic

Allium porrum

Variété à la croissance uniforme, rustique et robuste, aux feuilles vert foncé. S'épluche facilement.



Laitue feuille de chêne verte, Red Salad Bowl

Lactuca sativa

Salade feuille de chêne rouge, qui peut être cultivée du printemps à l'automne. Feuilles d'un rouge régulier.



Ishikura, Oignon-poireau

Allium fistulosu

Variété de type oignon tige, formant une longue tige épaisse et blanche, sans bulbe. Convient pour la récolte en botte. Très résistant au gel et à la chaleur.



Poivron Quadrato d'Asti Rosso

Capsicum annuum

Le poivron quadrato d'asti rosso est une variété ancienne à croissance rapide et bonne productivité qui donne de gros fruits carrés à chair épaisse et sucrée qui passent du vert au rouge à maturité.



Poivron Corno di Bue Giallo (jaune)

Capsicum annuum

La variété préférée en Italie. De longs fruits pointus, juteux et plein de goût. A cueillir de préférence quand ils sont encore légèrement verts.



Poivron Corno di Bue Rosso (rouge)

Capsicum annuum

Des fruits charnus et juteux d'un rouge profond, longs et pointus. Cueillez-les quand ils sont encore légèrement orange. A manger frais ou pour toutes spécialités à base de poivrons.



Poivron Frigitello de Padron

Capsicum annuum

Originaire de Galice. Les plants sont très productifs et les piments se récoltent verts lorsqu'ils font environ 5 cm. On les fait revenir à gros feu dans de l'huile avec du gros sel, et on les déguste ainsi à l'apéritif.



Piment d'Espelette (Gorria)

Capsicum annuum

Le piment d'Espelette ou Basque Gorria produit de longs fruits rouges à maturité. Son piquant est relevé, mais plus doux que le piment de Cayenne. Cette variété est précoce et productive.



Piment de Cayenne

Capsicum annuum

Produit de petits fruits épics de 10-12 cm, qui passent du vert foncé au rouge vif en mûrisant. Peut être cultivé en plein champ dans les régions au climat doux.



Physalis, Cérisé de Terre

Physalis pruinosa

La petite sœur du coqueret du Pérou. Les petits lampions contiennent des fruits avec un léger goût d'ananas. D'un diamètre de 1 cm environ, ils tombent lorsqu'ils sont mûrs. Récolte de août jusqu'au premier gel, hauteur env. 40 cm. Prêcoce. Délicieuses fraîches, en compote ou en confiture.



Tomate cerise, Black Cherry

Solanum lycopersicum

Tomate cerise productive de plein champ aux nombreux fruits dans les tons rouge foncé à noir. Excellente qualité gustative.



Pasteque, Sugar Baby

Citrullus lanatus

Bien qu'elle soit originaire de climats plus chauds, la pastèque se laisse facilement cultiver dans nos régions, sans non plus espérer de miracles. Semés au printemps, les plants donneront quelques fruits qui seront mûrs fin août.



Tomate cerise, Blush Tiger

Solanum lycopersicum

Tomate prune allongée, orange-rouge, brillante. Fruits au début de la maturation d'un jaune assez pur devenant de plus en plus marbrés au fur et à mesure que la saison avance. Goût frais et sucré.



Tomate cerise rouge, Trixi

Solanum lycopersicum

Tomate cerise légèrement ovale, résistante à l'éclatement, rouge lumineux à saveur sucrée excellente. Facile d'entretien grâce à une structure végétale fine et à des entre-nœuds courts. Adaptée à la culture en plein champ.



Tomate San Marzano (Type de l'île d'Elbe)

Solanum lycopersicum

Variété productive et robuste donnant de très gros fruits allongés, à la chair ferme et peu juteuse convenant bien à la transformation en purée de tomate. Notre San Marzano est l'une des dernières variétés non-hybrides encore sur le marché.



Tomate Sonnenherz

Solanum lycopersicum

Tomate cœur de bœuf à l'excellente saveur fruitée et aromatique. Chair abondante et peu de masse gélantineuse. Fruits jaune-orangé à maturité, et à nombreux compartiments. Facile à entretenir grâce à sa structure végétale aérée.



Tomate Rose de Berne

Solanum lycopersicum

La tomate "Rose de Berne Sélection Z" est l'une des meilleures variétés. Les fruits sont très charnus et extrêmement savoureux, se distinguant par leur goût unique. On la reconnaît également tout de suite à sa peau rose. La culture sous serre est conseillée. La récolte est tardive, de mi-août à mi-octobre. Les plants atteignent une hauteur de 1,50 m.



Tomate Matina

Solanum lycopersicum

Variété de plein champ très précoce, à fruits moyens et savoureux. Hauts rendements. Plante robuste. Convient aussi aux endroits protégés et ensoleillés d'altitude. Feuillage ressemblant à celui des pommes-de-terre.



Tomate Coeur de Boeuf

Solanum lycopersicum

Belle de forme, charnue, cette variété d'un rouge bordeaux se consomme pas trop mûre. La culture en serre est hautement recommandée.



Tomate Black Prince

Solanum lycopersicum

Tomate à grands fruits charnus, ridés, dans des tons rouge grenat jusqu'au noir. Excellente saveur, bonne résistance.

Aromatiques annuelles :



Aneth

Anethum graveolens

Délicieuse herbe aromatique à manger avec du poisson ou des betteraves et de la crème fraîche. Tailler souvent et vigoureusement.



Basilic thaï

Ocimum basilicum

Tiges violettes, feuilles vert foncé, fleurs roses, arôme envoûtant et anisé. Il transporte immédiatement votre cuisine au bord de l'océan Pacifique.



Basilic sacré (Tulsi)

Ocimum sanctum

Le basilic sacré, nommé aussi Tulsi, est considéré comme la reine des plantes en Inde. Consommée simplement en tisane, elle est dotée de mille vertus, d'un goût puissant et d'un parfum intense.



Basilic cannelle

Ocimum basilicum

Comme son nom l'indique, ce basilic a une senteur de cannelle très originale et délicate ! Il parfumera à merveille vos salades d'été et s'intègre bien dans les desserts. Il est de plus très décoratif avec son feuillage vert et ses tiges et inflorescences pourpres.



Basilic verte, feuilles moyennes (aussi disponible Basilic pourpre)

Ocimum basilicum

Arôme puissant qui appelle immédiatement la tomate mûre ou la salade de haricot. Croissance vigoureuse, demande de la chaleur. Très adapté également à la culture en pots ou sur balcon, ou comme plante compagnie.



Camomille matricaire

Matricaria recutita

Petite camomille ou Camomille vraie, elle ne doit pas être confondue avec la camomille romaine *Chamaemelum nobile*. C'est une plante utilisée depuis l'antiquité pour de nombreux usages, notamment anti-inflammatoire et sédatif.



Ciboulette

Allium schoenoprasum

Plante condimentaire. Pour prolonger la récolte des feuilles, couper les fleurs épanouies. Rentrées sous abris en hiver et mises en jauge, les racines peuvent être forcées au printemps.



Persil plat, d'Italie

Petroselinum crispum

Condimentaire extrêmement riches en vitamine A et C. Sa racine est utilisée pour ses propriétés diurétiques.



Coriandre

Coriandrum sativum

L'arôme fabuleux des feuilles fraîches ou des fruits séchés et moulus de la coriandre fait merveille dans la cuisine. Elle est également utilisée pour ses propriétés carminatives et digestives.



Shiso pourpre (perilla)

Perilla frutescens

Le shiso nous vient d'Asie du sud-est, où ses feuilles dont l'arôme se situe entre la menthe et le basilic sont cuisinée de 1001 façons. Le plant peut atteindre un mètre de haut.



Marjolaine

Origanum majorana

Plante proche de l'origan commun, mais à l'arôme plus subtil. Généralement cultivée comme annuelle, elle est pérenne si on l'oublie. Ses fleurs sont très mellifères.

Fleurs comestibles :



Mauve

Malva sylvestris

Très appréciée depuis l'Antiquité, elle était considérée comme une plante sacrée, car elle « libère l'esprit ». Cette mauve était appelée autrefois Omnimorbia car elle guérit toutes les maladies. Toutes les parties de la plante sont par ailleurs comestibles et savoureuses.



Bleuet

Centaurea cyanus

Les délicats pétales de cette magnifique fleur des champs s'emploient séchés dans des mélanges de tisanes. Le bleuet est traditionnellement utilisé en collyre pour soigner les yeux.



Calendula

Calendula officinalis

Le souci. Comestible, mais également médicinal, utilisé depuis toujours pour ses nombreuses propriétés, notamment apaisantes et cicatrisantes. Au jardin, il attire les butineurs et éloigne de nombreux ravageurs.



Bourache

Borago officinalis

Belle et savoureuse, goût d'huître et de concombre. Les feuilles sont délicieuses en beignet. Ses délicates petites fleurs bleues sont exceptionnellement mellifères et visitées par les insectes. La floraison se prolonge tard dans la saison et la plante tend à se ressemer l'année suivante.



Capucine

Tropaeolum majus

Les pétales flashent dans la salade, les feuilles sont savoureuses et piquantes, les bourgeons se mangent comme des câpres et les graines craquent sous la dent. Goût de moutarde.



Cosmos

Cosmos bipinnatus

Incontournable du jardin : croissance rapide, floraison abondante et très étendue. Excellente fleur à couper. On peut utiliser ses pétales légers et colorés pour mettre de la couleur dans des salades ou des desserts.



Chrysanthème comestible, Couronne d'or

Chrysanthemum coronarium

De loin déjà on voit ces petites fleurs avec leur jaune d'or, on ne peut pas les rater. En Asie, les petites feuilles et jeunes pousses s'utilisent dans certains mets, les fleurs décorent les assiettes.



Cosmos sulfureux orange

Cosmos sulphureus

Le cosmos sulfureux est une plante mellifère de la grande famille des astéracées. Il illumine le jardin de son jaune orangé de juin à octobre.



Tagète (Oeillet d'Inde), Simple mélange (plante annuelle)

Tagetes patula nana

Tagète traditionnelle. Son goût se rapproche de celui du fruit de la passion ou de certains agrumes. On l'utilise dans les potages, les beurres aromatisés ou « beurres fleuris », et ses pétales colorent les salades de fruits. Ces propriétés colorantes lui valent le surnom de « safran du pauvre ».



Escholtzia Reine Carmin

Eschscholtzia californica

On consomme les délicats pétales crus ou en tisane.

Aromatiques et médicinales vivaces :



Agastache

Agastache rugosa

Son parfum rappelle l'anis, la réglisse et la menthe. Ses fleurs sont très décoratives et appréciées des insectes.



Tagète tachée solaire 'D'Eriswil'

Tagetes tenuifolia

Donne un ravissant parterre de fleures jaunes et rouges. Avec sa floraison estivale, elle attire les papillons, les syrphes et les abeilles mais repousse les fourmis et les pucerons. Comestible, avec un goût d'agrume, elle est parfaite en salades et en desserts estivaux.



Hysope

Hyssopus officinalis

L'hysope est déjà citée dans l'Ancien Testament. Ses vertus traditionnelles et médicinales sont nombreuses et variées. Elle est également condimentaire, décorative, mellifère.



Achillée millefeuille

Achillea millefolium

Elle tire son nom d'Achille, qui durant la guerre de Troie s'en servit pour guérir sa plaie et celles de ses soldats. Elle semble être utilisée depuis l'homme de Neanderthal, et ses propriétés médicinales, phytosanitaires et biodynamiques sont trop nombreuses pour être citées ici.



Livèche

Levisticum officinale

La livèche, Maggi-Kraut, Herbe à bouillon, Lévistique officinale, est un incontournable du jardin potager des Alpes, mais également des Balkans. Très puissamment aromatique, elle possède en outre des vertus dans les pharmacopées paysannes traditionnelles.



Origan

Origanum heracleoticum

L'origan est très apprécié en cuisine pour ses propriétés aromatiques, particulièrement sur la pizza. Il est également antiseptique.



Mélisse

Melissa officinalis

Très mellifère (d'où son nom) elle est aussi utilisée comme attrape-essaim. Elle a également de nombreux usages en cuisine et en herboristerie.



Menthe poivrée

Mentha spicata

De la famille des lamiacées, croisement entre une menthe verte et une autre aquatique. Parfaite contre les crampes, les spasmes, les douleurs intestinales et abdominales, les maux de têtes ou encore les aphtes.



Rose trémière

Althaea rosea

Cousine de la guimauve, on peut manger ses jeunes feuilles tendres et mucilagineuses crues ou cuites. En Égypte, on déguste encore de nos jours la plante entière comme un légume. Ses pétales extrêmement gracieux se préparent en tisane ou décorent avec agrément des plats.



Fenouil condementaire

Foeniculum vulgare

Ancienne plante aromatique aux très nombreuses vertus thérapeutiques et magiques, utilisée depuis l'antiquité et dans le monde entier. On utilise pour les infusions et préparations médicinales les feuilles et les graines qui se forment à partir de la 2e année sur les ombelles.