Grainaille

Ensemble, produisons des semences!

KIT de graines !

Artemisia Annua
(Armoise annuelle)

Description globale : Plante de la famille de l'absinthe qui peut atteindre 1,50 m. de hauteur. Feuilles à odeur forte.

Semis : Démarrage si possible sous (mini) serre dès avril – mai.
En godet : Déposer les minuscules graines sur un lit de semis très fin et bien humidifié. Ne pas recouvrir les graines mais les tasser contre le terreau avec le plat de la main. Elles ont besoin de lumière directe pour germer. Garder le terreau humide par arrosages délicats.
Mettre en place en plein soleil, seules ou en tout petits groupes, quand les plants ont 5 – 6 feuilles.

Récolte : Les feuilles se consomment en tisane pour stimuler et renforcer le système immunitaire. Tester quelques petites feuilles fraiches en condiment dans la salade. Très goûteux : Un peu amer quand frais ; mais très amer quand séché. Infusion brève sans macération.
Se ressème spontanément, sans être trop envahissante, si elle aime votre lieu.

Faculté germinative : 3 ans.

Basilic
Vert Eleonora

Description globale : Cette variété de 40 à 50 cm produit de très grandes feuilles vertes (3 à 5 cm) légèrement dentelées et assez plates. Elle est peu sensible au mildiou.

Semis : Semer en godet, à une température comprise entre 18 et 20 °C, sous un abri bien lumineux, 6 semaines avant la mise en place.

Repiquer en godets individuels lorsque les plants ont 4 à 5 feuilles ou mettre directement en place, dans une terre bien réchauffée, en les espaçant de 25 à 30 cm. Veiller à ne pas trop arroser pour éviter les risques d'étiolement.

Récolte : Au fur et à mesure de vos besoins, prélevez les feuilles.

Faculté germinative : 4 ans.

Idée recette

En septembre-octobre, quand les plants - vrais adorateurs du soleil - commencent à faire la gueule à cause des grisailles frisquettes et de l'humidité excessive, prélevez et effeuiller les plants pour les transformer en ce fameux pesto (venu du midi).
Ingrédients : Feuilles de basilic, huile d'olive, ail, jus de citron et sel d'herbe. Mixer le tout jusqu'à ce que mélange homogène. Mettre en pots et laisser sur un plateau dans un coin du frigo (car débordements possibles par fermentation puisque rien n'est cuit). Et vous avez votre tartinade pour une partie de l'hiver…

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Blette
Verte à Cardes Blanches

Description globale : Touffe de feuilles allongées de couleur vert clair de 20-30 cm de long et 15 cm pour ses côtes larges et blanches à la texture tendre.
Culture facile.

Période semis : Au printemps d'avril à mi-juin

Semis : En pleine terre 2-3 graines ensemble en poquet à 1-2 cm de profondeur. Chaque poquet espacé de 35 cm. Eclaircir en laissant un plant par poquet (stade 2-3 feuilles). Les plants arrachés peuvent être repiqués ailleurs.

Récolte : Feuille à feuille ; on consomme la feuille entière, y compris la nervure centrale(carde).

Faculté germinative : 6 à 10 ans

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Chou

Kale Westlander Winter

Description globale : Le fameux «chou Kale» tant prisé. Variété tardive, absolument rustique au froid, ses feuilles riches en vitamines se récoltent tout l'hiver. Attendre qu'elles aient pris une gelée pour les consommer. Plus il gèle, plus elles sont tendres.

Période semis : Avril-mai

Semer en pépinière ou en pleine terre 1 graine chaque 2-3 cm à 1-2cm de profondeur.

Repiquer au stade 2-4 feuilles en pleine terre espacé de 50 cm.

Récolte : Feuille à feuille en fonction des besoins ce qui est un avantage par rapport au chou pommé, souvent trop volumineux.

Faculté germinative : 4 à 10 ans

Idée recette

Très fin, il est adapté à la confection de chips au four. Il faut qu'il soit bien sec (si vous venez de le laver) et sans sa tige. A partir de là, comme pour des chips de tout autre légume, on le mélange à un peu d'huile dans un grand saladier avec du sel et des épices, puis on étale le tout (sans superposer les feuilles) sur les plaques du four. Il cuira une dizaine de minutes à 180°.

Pesto de chou-kale : Portez à ébullition 2 l d'eau salée et plongez les feuilles de chou kale 2 à 3 min pour les blanchir. Passez les feuilles sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Hachez-les. Pelez et dégermez l'ail. Mettez-le dans le bol du mixeur avec les feuilles de chou hachées, le parmesan et des pignons. Mixez en ajoutant l'huile petit à petit, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Assaisonnez.

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Concombre
Le Généreux

Description globale : Variété mi-hâtive et productive (et donc, qui porte bien son nom). Fruit semi-long (entre 20 et 25 cm) de couleur vert foncé. Sans amertume. De préférence sous serre en moyenne montagne.

Période de semis : Avril-mai en godet ; ou en pleine terre dans un sol très bien réchauffé.

Repiquer entre 60 et 100 cm entre chaque plant. L'attacher à treillis ou cordes pour l'aider à grimper. Supporte bien les chaleurs excessives tant que arrosages fréquents et réguliers… en évitant au maximum de mouiller les feuilles > ce qui causerait rapidement l'apparition de l'oïdium.

Récolte : Premiers fruits environ 2 mois après le semis. Ne pas les laisser trop grossir si on veut les consommer avant la formation des graines.

Faculté germinative : 4 à 10 ans.

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Concombre

Muncher

Description globale : Plante productive et vigoureuse. Fruits lisses, verts, d'une douzaine de cm de longueur, exempts d'amertume.

Période de semis : en mai en pleine terre, en poquets de 3 graines, espacés de 1 m.

Repiquage : N'aime pas être repiqué. Laisser courir les tiges directement sur le sol (paillé).

Récolte : De juillet à septembre, avant jaunissement.

Faculté germinative : 4 à 10 ans

Idée recette

Le concombre étant d'un naturel généreux, il peut arriver qu'on soit quelque peu débordé pour tout consommer.

Trois possibilités :

1- les cueillir plus petits ; et même les traiter comme des cornichons dans le vinaigre.

2 - les offrir en cadeaux. Cela régale presque tout le monde ; excepté ceux munis d'un estomac très délicat.

3 -les transformer en tsatiki (délicieuse salade grecque), simple et rapide à faire, en plus d'être rafraichissante au coeur de l'été :

Concombres râpés, huile d'olive, fromage blanc ou yaourt, jus de citron, feuilles d'aneth et sel d'herbes.

Grainaille

Ensemble, produisons des semences!

Courge
Honey Nut

Description globale : Cette variété produit des fruits de type “butternut”, mais bien plus petits, 15 cm tout au plus, qui pèsent seulement 500 gr. Leur épiderme vert devient ocre à maturité et leur chair jaune-orangé très fine offre une saveur de noisette.

Période semis (sous abri) : Avril, mai et semis (en pleine terre) : Mai, juin
Semer en godets, à une température comprise entre 18 et 20 °C, 2 à 3 semaines avant la mise en place. Repiquer, avec la motte, en pleine terre, après les dernières gelées, à une distance de 2 m minimum en tous sens.

Pour un semis directement en pleine terre, semer après les dernières gelées une fois le sol bien réchauffé.

Récolte : septembre, octobre, novembre

Faculté germinative : 4 à 6 ans

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Courgette
Verte de Milan

Description globale : Variété ancienne non coureuse, à fruits allongés de couleur vert foncé. C'est une courgette classique, très productive et facile à cultiver.

Période de semis : mi- avril à mi-mai.

Semer en godets, à une température comprise entre 18 et 20 °C, 2 à 3 semaines avant la mise en place. Repiquer, avec la motte, en pleine terre, après les dernières gelées, à une distance de 1 m en tous sens.
Pour un semis directement en pleine terre, semer après les dernières gelées quand le sol est bien réchauffé.
Semer ou repiquer dans des trous de plantation remplis de compost et préparés 2 semaines à l'avance.

Récolte : les fruits sont à consommer de préférence avant qu'ils n'atteignent plus de 15 cm.

Faculté germinative : 4 à 6 ans.

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Haricot
Carminat

Description globale : Très belle gousse violette, charnue, de plus de 25 cm de long, qui redevient verte à la cuisson. Belle productivité. Excellent froid en salade.

Caractéristique particulière : Mangetout à rame.

Espèce : Phaséolus vulgaris

Semis : d'avril à juillet, en place dans une terre réchauffée, à 3 cm de profondeur, en lignes espacées de 40 cm, un grain tous les 8 cm, ou en poquets de 4 ou 5 graines espacés de 40 cm en tous sens.

Récolte : juillet à octobre

Faculté germinative : 3 à 8 ans

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Haricot coco
Quarantoune

Description globale : Originaire de Quarante (près de Narbonne), d'où son nom. Grains blancs légèrement ronds et ovoïdes, très estimés pour leur qualité gustative car leur peau est fine et ils cuisent rapidement.

Caractéristique particulière : coco nain à écosser

Espèce : Phaseolus vulgaris

Semis : De fin avril à fin juin, en terre bien réchauffée (T° du sol > à 12°C), en lignes distantes de 80 cm, 1 graine tous les 15 cm dans des sillons de 1 à 2 cm de profondeur, ou en poquets de 3 à 4 graines tous les 50 cm. Lorsque les plantes font 15 cm, biner et butter. Renouveler le semis toutes les 3 semaines pour obtenir une production continue.

Récolte : 3 à 3.5 mois après le semis.
A leur floraison et jusqu'à leur récolte il s'écoule environ 40 jours, d'où le nom de « Quarantoune».

Faculté germinative : 3 à 8 ans.

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Haricot
Nain Cupidon

Description globale : Variété vigoureuse et productive. Gousses fines et longues (15 – 20 cm) vertes. Sans fil.

Caractéristique particulière : Mangetout nain.

Espèce : Phaséolus vulgaris

Semis : Entre avril (quand hors risques de gel) et août.

Semer en ligne à 3 cm de profondeur tous les 4 – 5 cm. Ou en poquet (6 – 8 graines tous les 35 cm).

Récolte : Production groupée et donc facile à récolter. Cueillir les gousses jeunes et tendre sans fil.

Faculté germinative : 3 à 8 ans

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Haricot

REINE du NECKAR (NeckarKönigin)

Description globale : Variété rustique, hâtive, à fleurs blanches. Abondantes gousses vertes, droites, charnues, longues de 25 à 28 cm, sans fil.
Recommandé pour la congélation.

Caractéristique particulière : Mangetout à rame (250 cm)

Espèce : Phaséolus vulgaris

Semis : d'avril à juin, en place dans une terre réchauffée, à 3 cm de profondeur, en lignes espacées de 40 cm, un grain tous les 8 cm, ou en poquets de 4 ou 5 graines espacés de 40 cm en tous sens.

Récolte : juillet août

Faculté germinative : 3 à 8 ans

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Laitue
Blonde De Saint Etienne

Description globale : Grosse pomme de couleur verte assez clair. Très lente à la montaison. Très bonne saveur.

Caractéristique particulière : Laitue pommée batavia/Laitue de printemps/été.

Période de semis : mars à juillet
Semer en pépinière (en ligne ou à la volée, espacé de quelques cm et à 0,5 cm de profondeur). Eclaircir si le semis est trop dru pour obtenir des plants trapus.

Repiquer au stade 3-4 feuilles espacé de 25-30 cm ; ne pas enterrer le collet (le plant doit flotter au vent)

Faculté germinative : 4 ans

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Laitue asperge
Celtuce

Description globale : Légume chinois croquant au goût rappelant le céleri qui se mange en salade de jeunes pousses. L'attrait principal réside dans les tiges : cuites, les grandes tiges feuillées auront une saveur rappelant l'asperge.

Caractéristique particulière : laitue asperge. Laitue de printemps

Semis : De mars à juin. En pépinière, en poquet de 3 à 4 graines à peine recouvertes.
Repiquer lorsque les plants ont quelques feuilles, à une exposition ensoleillée dans un sol fertile, humifère et frais, espacés de 25 cm, en lignes distantes de 30 cm.

Récolte : lenviron 2 mois après le semis, la tige atteignant 30 cm

Faculté germinative : 4 ans

Idée recette

Les ingrédients : laitue Celtuce, noisettes, vinaigre de vin, moutarde, huile de noisettes, parmesan . Coupez la tête, que vous plongerez 30 secondes dans une eau bouillante salée.
Epluchez la tige à l'économe pour ne garder que le cœur tendre que vous plongerez dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Faites revenir les noisettes dans une poêle et concassez-les. Préparez une vinaigrette avec vinaigre, vin, moutarde et huile de noisette pour assaisonner tige et feuilles.
Parsemez de petits morceaux de noisettes.
Ajoutez quelques lamelles de parmesan.
Autres recettes : allez voir sur le site de Grainaille dans la rubrique « Les jardins d'accueil de la graine à la graine » onglet « Compte-rendu sur les rencontres passées ».

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Laitue

Cressonnette Du Velay

Description globale : Laitue dentelée de couleur verte type feuille de chêne.

Caractéristique particulière : Laitue à couper /Laitue de printemps/ été.

Période de semis : mars à juillet

Semer en pépinière (en ligne ou à la volée, espacé de quelques cm et à 0,5 cm de profondeur). Eclaircir si le semis est trop dru pour obtenir des plants trapus.

Repiquer au stade 3-4 feuilles espacé de 25-30 cm ; ne pas enterrer le collet (le plant doit flotter au vent)

Faculté germinative : 4 ans

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Laitue
Des Montagnes

Description globale : Trouvée en Catalogne, une très belle laitue d'un rouge puissant foncé avec des feuilles un peu pointues non cloquées.
Caractéristique particulière : laitue romaine de printemps, été.

Semis : A semer tôt au printemps jusqu'en mai et en fin d'été.

Semer en pépinière (en ligne ou à la volée, espacé de quelques cm et à 0,5 cm de profondeur). Eclaircir si le semis est trop dru pour obtenir des plants trapus.

Repiquer au stade 3-4 feuilles espacé de 25-30 cm ; ne pas enterrer le collet (le plant doit flotter au vent)

Faculté germinative : 4 ans.

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Laitue
Voreysienne

Description globale : Petite laitue batavia rustique au feuillage vert clair panaché de rouge. Résiste bien à la montaison. Cette variété est originaire du village de Vorey en Haute-Loire.

Caractéristique particulière : laitue batavia. Laitue de printemps, été, automne.

Période de semis : A semer tôt au printemps jusqu'en mai et en fin d'été.
Semer en pépinière (en ligne ou à la volée, espacé de quelques cm et à 0,5 cm de profondeur). Eclaircir si le semis est trop dru pour obtenir des plants trapus.

Repiquer au stade 3-4 feuilles espacé de 25-30 cm ; ne pas enterrer le collet (le plant doit flotter au vent)

Faculté germinative : 4 ans

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Radis rond

Sora

Description globale : Racines bien rondes d'un rouge lumineux. Chair ferme et tendre, juteuse, peu piquante. Est aussi appelé Radis de tous les mois.

Semis : En pleine terre (ou en jardinière) de mars à octobre (dès février sous châssis), en lignes espacées de 30 cm, à 2 cm de profondeur.

Récolte : 3 à 4 semaines après le semis en saison estivale, 2 mois après en saison froide ;

Faculté germinative : 5 ans

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Rave
De Haute Loire

Description globale : Superbe variété plate avec collet vert avec un goût fin de navet. Sa taille est moyenne et sa racine est fine, bien droite. Très bonne en cuisine.

Période semis : fin juillet /début août

Semis : On prend les petites graines entre nos deux doigts- le pouce et l'index- et on les sème à la volée en marchant lentement. Le semis ne doit pas être trop dense ! On recouvre ensuite simplement les graines avec un râteau.

Faculté germinative : 5 ans

Idée recette

La rave de Haute-Loire (ceci dit sans chauvinisme aucun) se prête à diverses préparations délicieuses autant l'une que l'autre :
- Râpée en salade (fraiche, goûteuse et presque sucrée)
- Coupée en fines lamelles et à consommer crue avec un peu de sel dessus
- Coupée en lamelles un peu plus grosses et rôtie à la poêle
- Dans la soupe, seule, ou en mariage avec d'autres légumes-racines.

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Rutabaga
Ounakollane

Description globale : Racines violettes au collet et chair jaune. Ce légume-racine riche en fibres est une source de minéraux, il contient de la vitamine C, du potassium, du magnésium une fois cuit. Il se différencie du navet par sa couleur et sa taille.

Semis : De mars à mai, semer en terrines sous abri lumineux. Recouvrir très peu les graines.
Repiquer en godets individuels à 4 feuilles puis mettre les plants en place après les gelées, espacés de 40 cm en tous sens.
Semis en place d'avril à mai, plutôt clair.

Récolte : Octobre, novembre, décembre

Faculté germinative : de 5 à 10 ans.

Idée recette

Très savoureux, il se consomme cuit à la vapeur, à l'eau, à la poêle… Ou cru.
Râper des quartiers de rutabaga cru pelé. Râper une pomme, la citronner.
Pour la sauce : vinaigre de cidre, huile d'olive, miel, sel poivre,
quelques raisins secs ou cranberries.

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!

Sorgho
noir

Description globale : Le Sorgho est une plante herbacée annuelle, d'une grande tolérance aux conditions de cultures difficiles. Plante d'environ 1m60 auto-fertile, fleurs rassemblées sur un panicule. Cette graminée aime la chaleur qui est nécessaire pour une bonne floraison.
Elle forme des épis ovoïdes à graines serrées, noires brillantes.

Caractéristique particulière :
outre son aspect esthétique, stratégiquement bien positionné, il peut servir **d'ombrière** à grand nombre de légumes du jardin.

Semis : en place en mai dans un sol suffisamment réchauffé. Recouvrir de 2 cm de terre fine. Après la levée, éclaircir pour ne garder qu'un plant tous les 30 cm. Il aime le plein soleil, dans tout sol profond, assez riche, de préférence drainé. Il est peu gourmand en eau. La floraison intervient en juillet.

Récolte : des graines en sep/oct.

Faculté germinative : 4 ans.

Grainaille
Ensemble, produisons des semences!