Fertinature

Les EXOTIQUES

Oca du Perou

- **Carte d'identité :** Originaire du Pérou et de Bolivie, l'Oca est une plante potagère vivace qui se cultive en annuel sous notre climat tempéré. Cette plante produit des tubercules (3 à 6 cm) de couleur jaune ou rose de forme oblong avec des yeux marqués.
- **Plantation :** Un tubercule tous les 50 à 60 cm sur le rang en respectant un espace de 1m entre les rangs et à une profondeur 5 à 8 cm.
- **Entretien :** La tubérisation intervient en fin de végétation à partir de fin septembre au nœud des tiges qui se couchent sur le sol. Il est donc indispensable de recouvrir de terre fine la partie de ces tiges couchées au sol (à partir de fin juillet) pour favoriser ainsi le rendement.
- **Récolte :** La récolte s'effectue courant novembre.
- **Conservation :** Les tubercules se conservent en cave stratifiés dans de la tourbe légèrement humide.
- **Destination culinaire :** L'Oca se consomme cuit, seul ou en accompagnement d'une viande.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les EXOTIQUES

Patate douce

- **Carte d'identité :** La Patate douce est une plante vivace produisant de longs rameaux rampant sur le sol. Les productions souterraines sont de faux tubercules car ceux sont en fait des racines charnues, et non des tiges souterraines.
- **Plantation :** Mettre la patate debout dans un récipient (bocal à conserve) rempli d'eau de manière à ce que cette dernière soit couverte d'eau au 2/3. Posez votre récipient dans un local chaud et lumineux ; pensez à contrôler le niveau de l'eau. Vous obtiendrez environ 3 à 4 semaines plus tard, 6 à 8 boutures que vous séparez de la patate. Repiquez ces boutures soit en godet, soit directement au jardin si les gelées ne sont plus à craindre. Plantation tous les 50 à 60 cm en tous sens dans un terrain profond.
- **Entretien :** Un binage régulier assure l'entretien de la culture. Par temps sec, assurer un arrosage régulier.
- **Récolte :** Courant octobre et avant les gelées, récolter vos patates et les mettre dans une cave fraîche. (Mais pas trop !)
- **Conservation :** Les conserver à une température > à 12 ou 15° C.
- **Destination culinaire :** La patate douce se consomme cuit aves les recettes de la pomme de terre ; mais aussi pour la confection de gâteau. Sa saveur est douce et sucrée.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les EXOTIQUES

Lemon Grass

- **Carte d'identité :** Le lemon grass ou citronnelle est une plante vivace herbacée originaire d'Asie cultivée pour ses qualités aromatiques (parfum citronné). On utilise la partie la plus tendre de la base des tiges pour parfumer les salades et les plats cuisinés. Cultivés en pot sur les terrasses, elle participe à éloigner les moustiques.
- **Plantation :** D'avril à fin mai, repiquer les en pleine terre ou choisir un pot de diamètre de 30 cm pour 3 à 5 plants environ.
- **Entretien :** Arroser régulièrement.
- **Récolte :** À partir de juillet, lorsque la plante est bien développée, vous pouvez retirer quelques pousses afin de parfumer vos plats cuisinés de l'été.
- **Destination culinaire :** Pour parfumer vos salades, cette herbe est aussi très appréciée pour votre cuisine au wok.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les EXOTIQUES

Christophine verte

- **Carte d'identité :** Chayotte ou Christophine, genre de cucurbitacées à fruits comestibles se cultive comme plante grimpante. Son fruit qui constitue la partie comestible est vert à maturité. Il a l'aspect d'une grosse poire aplatie irrégulière à côtés longitudinales. Ce fruit pèse de 250 à 350 gr.
- **Plantation :** De février à mi-avril, mettre le fruit entier à plat dans un pot de 15 cm de diamètre, garni de terre de jardin, puis le recouvrir de 7 à 8 cm. Garder le pot à la maison à température 18-20° et près d'une fenêtre. Dès la levée, mettre sous châssis ou directement en place si les températures basses ne sont pas à craindre.
- **Entretien :** La plante nécessite pour se développer d'un treillage ou d'un vieux mur sur lequel elle pourra s'accrocher. Une exposition sud est souhaitable. Bien prendre soin que la plante ne manque jamais d'eau.
- **Récolte :** Les premiers fruits apparaissent courant août. Laisser grossir et récolter impérativement avant les gelées. 20 à 30 fruits sont une production courante.
- **Conservation :** Ils se conservent très bien. Les déposer dans un endroit frais, hors gel et à 'labri de la lumière. Les consommer au fur et à mesure des besoins.
- **Destination culinaire :** Poêlée, gratinée ou farcie, la Christophine s'accommode de multiples façons. Si les gelées sont à craindre, nous vous conseillons de récolter tous les fruits. Les plus petits pourront se conserver au vinaigre comme des cornichons.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les EXOTIQUES

Christophine blanche

- **Carte d'identité :** Chayotte ou Christophine, genre de cucurbitacées à fruits comestibles se cultive comme plante grimpante. Son fruit qui constitue la partie comestible est blanc à maturité. Il a l'aspect d'une grosse poire aplatie irrégulière à côtés longitudinales. Ce fruit pèse de 250 à 350 gr.
- **Plantation :** De février à mi-avril, mettre le fruit entier à plat dans un pot de 15 cm de diamètre, garni de terre de jardin, puis le recouvrir de 7 à 8 cm. Garder le pot à la maison à température 18-20° et près d'une fenêtre. Dès la levée, mettre sous châssis ou directement en place si les températures basses ne sont pas à craindre.
- **Entretien :** La plante nécessite pour se développer d'un treillage ou d'un vieux mur sur lequel elle pourra s'accrocher. Une exposition sud est souhaitable. Bien prendre soin que la plante ne manque jamais d'eau.
- **Récolte :** Les premiers fruits apparaissent courant août. Laisser grossir et récolter impérativement avant les gelées. 20 à 30 fruits sont une production courante.
- **Conservation :** Ils se conservent très bien. Les déposer dans un endroit frais, hors gel et à 'labri de la lumière. Les consommer eu fur et à mesure des besoins.
- **Destination culinaire :** Poêlée, gratinée ou farcie, la Christophine s'accommode de multiples façons. Si les gelées sont à craindre, nous vous conseillons de récolter tous les fruits. Les plus petits pourront se conserver au vinaigre comme des cornichons.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les EXOTIQUES

Arachide

- **Carte d'identité :** L'Arachide est une plante de la famille des papilionacés que l'on cultive pour son fruit (cacahuètes) sorte de gousse contenant 2 graines.
- **Plantation :** De février à avril (suivant région) sous châssis. Ecosser les gousses d'arachide et semer les graines en rayon à 30 cm de distance et à 7 ou 8 cm de profondeur.
- **Entretien :** La plante a besoin de chaleur tout le temps, de l'humidité dans sa jeunesse, une période sèche ensuite. Un binage régulier assure l'entretien de la plante.
- **Récolte :** Fin août début septembre lorsque le feuillage jaunit. Arracher la plante, secouer la terre, laisser sécher puis récolter.
- **Destination culinaire :** Il est nécessaire de passer au four, en l'état, les gousses récoltées. Temps de cuisson : 8 minutes environ dans un four chaud. Après cuisson, écosser, saler et déguster.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les EXOTIQUES

Crosne du Japon

- **Carte d'identité :** Plante vivace, le crosne se cultive en annuelle dans nos jardins. La plante adulte forme une touffe de 30 à 40 cm de haut qui rappelle la menthe sauvage. Aux racines se forment des rhizomes tubéreux en forme de chapelet et de couleur blanche.
- **Plantation :** De mars à avril en paquets de 3 à 4 tubercules tous les 30 cm sur des rangs espacés de 40 cm environ et à une profondeur de 5 cm.
- **Entretien :** Un binage régulier assure l'entretien de la culture. Par temps sec, assurer un arrosage régulier.
- **Récolte :** À partir de la mi-octobre, vous pouvez arracher les plantes et récolter les crosnes qui se situent à l'extrémité des racines. Récolter au fur et à mesure de vos besoins.
- **Conservation :** Le mieux est de les récolter au fur et à mesure de vos besoin. Si toutefois de fortes gelées sont à craindre, vous pouvez les récolter et les stocker dans un endroit frais à l'abri de la lumière et recouvert de la tourbe de jardin.
- **Destination culinaire :** Cuisson à l'eau, puis poêlés au beurre, les Crosnes accompagnent les viandes blanches. Ils peuvent aussi se préparer à la manière des cornichons et accompagner une viande froide ou une salade.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr