



LES **JARDINS** DE LA **TERRE**

Notre Catalogue

*« La terre n'est pas un don de nos parents, ce
sont nos enfants qui nous la prêtent »*



Les Jardins de la Terre
305, rue Principale O
Saint-Paul-D'Abbotsford Québec,
J0E 1A0 Téléphone : 450-379-5079
Télécopieur : 450-379-5464

Avant-Propos

Face à une agriculture intensive qui privilégie le rendement au détriment du respect de la nature, Les Jardins de la Terre propose une alternative : l'agriculture biologique. Les terres de l'agriculture intensive sont stériles et l'utilisation d'engrais chimiques est nécessaire pour maintenir le niveau de production.

Là où l'agriculture classique utilise des pesticides, des engrais chimiques et des insecticides, l'agriculture biologique propose une toute autre façon de cultiver les terres dans le respect de la nature. Elle se base sur l'observation de la nature et utilise des méthodes respectueuses de l'environnement pour cultiver la terre.

Toutes les semences ainsi que les engrais ou tout simplement tous les produits des Jardins de la Terre sont certifiés bio. Nous avons en effet la certification "produit biologique certifié" remis par l'organisme QUÉBEC Vrai.

Le but principal des Jardins de la Terre est avant tout le progrès social. En effet, nous sommes une entreprise d'économie sociale et d'intégration à but non lucratif. Des activités théoriques et pratiques sont proposées à des jeunes en difficulté face à la recherche d'emploi, pour leur donner une base de connaissances dans le domaine horticole afin d'intégrer durablement le marché du travail.

Un suivi est effectué auprès des jeunes et en moyenne 75% des jeunes ayant eu une formation aux Jardins de la Terre ont trouvés un emploi ou sont retournés aux études suite au programme.


Acheter des produits des Jardins de la Terre c'est donc participer au progrès social mais aussi au respect de la planète. N'oublions pas non plus le caractère local de la production.

De plus, en achetant bio, vous contribuez à votre santé. Il est unanimement reconnu que manger bio est bénéfique pour la santé car les légumes ont encore toutes leurs vitamines et ne contiennent pas de pesticides.

Bonne lecture et n'hésitez pas à demander de plus amples informations!



Plants de tomates

<p>Beef Steak 4.99 CAD</p>	<p>Cette tomate se caractérise par sa taille énorme (jusqu'à 500g !). Elle contient peu de graines, et a une saveur particulière que vous saurez apprécier.</p>	
<p>Curry 3.99 CAD</p>	<p>Sous-arbrisseau compact à feuilles gris argenté très décoratives et surtout très aromatiques : elles dégagent une odeur étonnante de curry. Leur parfum est remarquable à plusieurs mètres de distance.</p>	
<p>San Marzano 4.99 CAD</p>	<p>Variété mi-hâtive et productive, de croissance indéterminée. Cette tomate produit des fruits pesants, carrés et allongés.</p>	
<p>Tomate noire de Crimée 4.99 CAD</p>	<p>Cette variété arbore une teinte foncée, tirant vers le noir, très originale. Elle possède un gout remarquablement sucré, et apportera une touche originale et bonifiante à vos préparations !</p>	

Plants de plantes vivaces

Lavande
3.89 CAD

Plante aux allures méditerranéennes, au feuillage parfumé.
Largement utilisée pour la composition de parfum et de médicaments, la lavande égayera votre jardin en lui donnant une petite touche provençale



Plant de
Géranium
Citronnelle
3.99 CAD

Le géranium citronnelle est une plante exotique qui s'utilise en infusion, en confiture ou dans les pâtisseries. Il sert aussi de répulsif contre les moustiques comme la plupart des pélargoniums. Comme de nombreux pélargoniums, il est très résistant à la sécheresse, mais vous devrez le cultiver en pot pour pouvoir le conserver hors gel.



Plants de thym

Thym Allemand
2.19 CAD

Plante très rustique dont les feuilles et rameaux sont très appréciés en assaisonnements de nombreux plats cuisinés comme les sauces, rôtis et grillades.









Thym Français
3.99 CAD

Plante parfumée qui se marie bien dans les rocailles, les bordures ou en mélanges avec des plantes vivaces et des arbustes.
Des petites fleurs roses ou blanches apparaissent de juin à septembre.
Elle encourage la croissance des pommes de terre et des tomates.



Plants d'autres fines herbes

<p>Aneth 2.19 CAD</p>	<p>L'Aneth est une plante aromatique utilisée en cuisine. Les feuilles sont longues, fines et découpées. Les graines apparaissent fin août après la floraison composée d'une multitude de petit</p>	
<p>Coriandre 2.19 CAD</p>	<p>Le goût des feuilles est frais et très particulier. On prête à la coriandre des vertus carminatives. Fraîche, elle est réputée diurétique. Ses graines sont petites, creuses, de couleur brun clair à</p>	
<p>Marjolaine 3.99 CAD</p>	<p>L'utilisation de ses feuilles aromatisées ajoute une saveur doucement épicée aux sauces, soupes, légumes, ainsi qu'aux viandes. Entre dans la préparation de la vinaigrette. Se consomme fraîche ou sé</p>	
<p>Menthe verte 3.99 CAD</p>	<p>C'est la menthe commune d'Europe occidentale, la plus rafraîchissante. Elle s'utilise aussi bien dans les plats que dans le thé. Elle s'installe facilement dans tous les types de sol un peu frais.</p>	

<p>Orrigan Commun 2.19 CAD</p>	<p>Cette plante aromatique poussant à l'état sauvage possède des tiges velues avec des feuilles arrondies, légèrement dentées. Se consomme dans tout types de plats ou sauces.</p>	
<p>Oseille 2.19 CAD</p>	<p>Plante à saveur acidulée, elle est excellente cuisinée en salade. Elle prévient aussi la calcification des os.</p>	
<p>Romarin Rampant 2.19 CAD</p>	<p>Une plante originale en raison de ses feuilles étroites et fortement parfumées. Accompagne bien l'agneau, le porc et le poulet, il parfume les grillades et le gibier. Il fait partie des herbes de Provence. Améliore la concentration et la mémoire, favoriserait la pousse des cheveux. Peut être gardé à l'intérieur.</p>	
<p>Sauge Officinale 2.19 CAD</p>	<p>Les feuilles de sauge officinale sont employées comme aromates en cuisine, tout particulièrement dans les marinades et dans l'assaisonnement du gibier. C'est une plante antiseptique, stimulante, tonique et stomachique. En tisane ou en aromate elle facilite la digestion.</p>	

Plant de fleurs d'extérieur

Anthemos
4.99 CAD

C'est une plante vivace à feuillage semi persistant. Elle est peu résistante aux gelées (-5°C).
On peut l'utiliser au jardin en massif, en pots, en jardinières, en rocaille ou bordure et pour les fleurs coupées.

