



LES
FIORETTI

CATALOGUE MonPotager

Partager en prenant
soin de l'Homme et
de la terre

Fioretti © 2024



Nouveauté 2024 *MonPotager*

“MonPotager”, c’est une zone de culture dédiée à vous seulement et à vos envies, cultivée avec le savoir-faire des Fioretti : sans chimie, sans engrais, sans labour, avec un sol vivant et ayant un impact positif sur l’environnement. MonPotager, c’est se nourrir de façon saine et écologique !



SOMMAIRE

LE JARDIN

Découvrez un peu plus le jardin ainsi que le coeur du concept des Fioretti 1 - 3

LÉGUMES

Basés sur les productions déjà en place ou possibles, locales et exotiques 4 - 19

SPECIAL Fioretti

Nous sommes particulièrement fiers de proposer des produits plus rares ou exotiques 20 - 22

MISE EN PLACE

23 - 25 Ce que nous vous proposons, le concept

LES FIORETTI

Le Projet

PAGE 1



L'activité des Fioretti a démarré en Juin 2020 sur une simple pelouse.

Il s'agit d'un projet écologique d'insertion sociale incluant des adultes demandeurs d'asile essentiellement, mais aussi toute personne en difficulté cherchant à créer du lien social et se rapprocher de la terre. L'idée étant de proposer un tremplin pour accéder à un emploi ainsi qu'un cadre accueillant et naturel pour « se sentir bien ».

L'activité s'axe autour d'une micro-ferme urbaine avec des techniques de jardinage en permaculture.





Parvenir à des solutions durables sans compromis !

Ce que nous souhaitons, c'est tout simplement de proposer une solution à notre échelle et dans un périmètre local.

Ce projet poursuit deux objectifs :

- La promotion de la permaculture comme alternative durable pour le monde de demain à travers la construction d'un nouvel écosystème
- L'insertion socioprofessionnelle par l'activité de personnes majeures demandeuses d'asile et en difficulté. Des cours de français théoriques et pratiques sont assurés. Un réseau social local permet l'inclusion.





Prendre soin de la terre et des hommes Partager équitablement

**EN PLUS DE BELLES PROMESSES DE RECOLTES, VOUS SOUTENEZ
UNE INITIATIVE SOCIALE QUI VIENT EN AIDE AUX PLUS DEMUNIS!**

L'association s'illustre également sur le plan social, en incluant des demandeurs d'asiles qui participent aux activités du jardin. Ils sont formés pour préparer leur avenir tout en étant accompagnés socialement. Les Fioretti leur permettent de participer à des cours de français et d'alphabétisation, et d'être soutenus matériellement selon nos moyens (nourriture, objets du quotidien...)

Aux Fioretti, le soin des plantes est indissociable du soin de l'Homme.

Côté plantes, les graines et plants sont issus de variétés anciennes sélectionnés pour leurs goût et qualités nutritives. Nous mettons l'accent sur des variétés moins connues et originales, adaptées à notre climat local, et cultivées de la façon la plus naturelle qui soit.





Culture de l'expertise

Avec les dernières connaissances, dans un apprentissage continu...



La permaculture est une science nouvelle de l'optimisation du sol et du vivant par le vivant. Il est difficile d'en saisir toutes les nuances et subtilités, de nombreux aspects sont encore méconnus et la recherche est toujours d'actualité.

Pratiquer la permaculture nécessite une connaissance avancée du sol, des écosystèmes, de la biodiversité et du vivant en général, en sachant que "tout est lié". Aux Fioretti nous cultivons et partageons ces savoirs qui permettent une gestion optimale du potager. Les innovations visent à améliorer constamment notre système, pour toujours plus de productivité dans le respect de l'écologie naturelle.

La formation fait partie intégrante de l'activité du jardin, afin que chaque membre puisse développer une autonomie et une expertise.

PAGE 4



Légende du catalogue



Chaque légume possède un découpage plus ou moins équivalent à ceci :

ASPERGES - BLANCHES	Nom du légume - Variété
JUIN - JUILLET plusieurs années! deux ans avant production	Période de récolte "normale"
18,00 €	Prix d'achat pour une demi ligne MonPotager
5,5 Kg soit 47,82 € / demi ligne	Rendement théorique d'une demi ligne pondéré en fonction des risques (perte estimée due au climat, insectes et autres) ; et prix normal d'achat de ce rendement (prix des Fioretti ou moyenne française de maraichage sans produits biochimiques)
Cultivées avec soin, ces délices de saison offrent une saveur délicate et une texture tendre. Choisissez la qualité et l'authenticité pour agrémenter vos repas d'une touche de nature délicieuse. Les asperges, une addition simple et exquise à votre table.	Description physique ou nutritive et recommandations

Chaque légume fait office de variable qui vient s'ajouter au fixe de la location d'un espace MonPotager.

En fonction de vos choix sera établie une architecture de votre espace en fonction des possibilités accordés par votre sélection et :

- des familles - les légumes évoluent en fonction des pollinisations et des croisements seraient fait sans prise en compte de ce point
- des encombrements - il faut un espace donné à chaque plante afin de prospérer
- des dates de récolte - sélection que vous souhaitez en fonction des vacances par exemple



LES LÉGUMES

AIL - BLANC

JUIN - JUILLET

6,00 €

3,5 Kg soit 40,32€ / demi ligne

Ingrédient incontournable dans la cuisine, il est apprécié pour son utilisation dans un grand nombre de plats et son goût piquant. Il est également très pratique pour sa longue durée de conservation. Récoltable en jeune ail de printemps **dès mai**.



ARTICHAUTS

IMPERIAL STAR

JUIN - AOÛT **plusieurs années!**

un an avant production

Ses feuilles charnues et son cœur délicieusement tendre en font une véritable délectation pour les connaisseurs.

Récolté à maturité, cet artichaut offre une saveur subtilement sucrée et une texture exquise

8,00 €

25 unités soit 46,55 € / demi ligne



AUBERGINES - *LITTLE FINGER*

JUILLET - NOVEMBRE

7,00 €

11,5 Kg soit 45,00 € / demi ligne

Découvrez la variété Little Finger d'aubergines, une petite merveille au grand goût. Ces aubergines miniatures offrent une chair tendre et savoureuse, parfaitement adaptée aux plats grillés, sautés ou rôtis. Leur taille compacte les rend plus faciles à cuisiner.

BASILIC - *OCIMUM*

JUILLET - OCTOBRE

8,00 €

1,5 Kg soit 59,06 € / demi ligne



Que ce soit pour relever une sauce tomate, parfumer une salade ou garnir une pizza fraîchement sortie du four, le basilic est un indispensable de la gastronomie. Optez pour notre basilic frais et laissez-vous séduire par son goût délicat qui éveille les papilles et égaye chaque assiette.



BLETTES - *RHUBARBE*

OCTOBRE - MAI

7,00 €

6 Kg soit 21,09 € / demi ligne

Variété à carde rouge au feuillage vert brillant. Qualité gustative remarquable. Feuilles très cloquées et tendres. Que ce soit dans une quiche, un sauté de légumes ou une soupe réconfortante, les blettes apportent une texture tendre et une saveur douce-amère à chaque plat. Recommandées par Éline.



BUTTERNUT

SEPTEMBRE - DÉCEMBRE

4,00 €

18 Kg soit 90,00 € / demi ligne

Incontournable de l'automne.

Sa chair orangée, veloutée et légèrement sucrée en fait l'ingrédient parfait pour des soupes crémeuses, des purées onctueuses et des plats rôtis.

CAROTTE

JUILLET - OCTOBRE

GRATUIT

La carotte possède un traitement un peu particulier au jardin des Fioretti : nous la développons comme "mauvaise herbe" entre les différentes cultures dans les planches. Vous obtiendrez donc sans doute de la carotte en plus du reste.

CIBOULETTE

AVRIL - JUIN plusieurs années!

8,00 €

3,5 Kg soit 100,24 € / demi ligne

Découvrez la ciboulette, une herbe aromatique qui égaye vos plats de sa fraîcheur subtile.

Avec ses brins verts vibrants, la ciboulette ajoute une touche d'élégance à vos recettes



CONCOMBRE - *BONNO*

JUIN - OCTOBRE

13,00 €

21 Kg soit 110,25 € / demi ligne

Découvrez la fraîcheur naturelle du concombre de variété Bonno. Apprécié pour son croquant délicat et son goût frais, ce concombre est un choix classique et fiable.

Jeune, sa taille peu imposante rend possible la mise en bocaux pour la préparation des fameux cornichons que nous allons détailler en dessous.



CONCOMBRE - *CORNICHONS*

MAI - SEPTEMBRE

Ajoutez une touche de piquant à vos plats avec le concombre cornichon, une option savoureuse et incontournable !

L'un des coups de cœur du Président Pierre-Emmanuel

13,00 €

7 Kg soit 81,00 € / demi ligne

COURGETTE - R.S.

JUIN - NOVEMBRE

9,00 €

23 Kg soit 162,18 € / demi ligne

Courgette plus douce que sa cousine, très adaptée pour les gratins et les plats au four.
Variété généreuse donnant de grands fruits.

Née aux Fioretti.



COURGETTE - ZUBODA

JUIN - NOVEMBRE

9,00 €

23 Kg soit 162,18 € / demi ligne

Légume de 20 à 30 cm et de couleur vert foncé.

Cette variété produit une abondance de fruits allongés qui offrent une chair ferme et savoureuse.

PAGE 10



ÉPINARDS - MATADOR

MARS - MAI

6,00 €

8 Kg soit 28,69 € / demi ligne

Découvrez nos épinards *Matador*, une variété renommée pour sa vigueur et sa saveur exceptionnelle. Dotés de feuilles vertes croquantes, ces épinards offrent une excellente expérience gustative. Ajoutez une touche de fraîcheur à vos salades et à vos plats cuisinés.

FÈVES - ELEONORA

JUIN - JUILLET

9,00 €

1,5 Kg soit 25,84 € / demi ligne



Découvrez nos fèves *Eleonora*, une variété renommée pour sa productivité et sa saveur exceptionnelle. Cultivées avec soin, ces fèves offrent des gousses charnues et tendres, remplies de délicieuses graines riches en protéines et en nutriments.



GOMBO - CLEMSON

JUILLET - OCTOBRE

5,00 €

5 Kg soit 28,13 € / demi ligne

Découvrez notre variété de gombo *Clemson*, réputée pour sa qualité et sa productivité. Cultivé avec soin, le gombo *Clemson* offre des gousses tendres et savoureuses, idéales pour une variété de plats culinaires.

Pour sa texture croquante et sa saveur caractéristique, optez pour la fiabilité et la qualité avec notre gombo 'Clemson', un incontournable pour les amateurs de cuisine exotique.

HARICOT - VIOLET BLAUHILDE

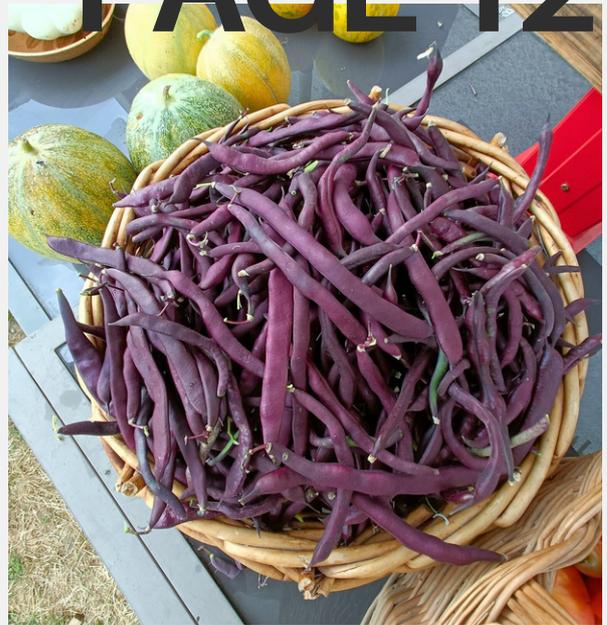
JUIN - JUILLET

12,00 €

6 Kg soit 288,00 € / demi ligne

Découvrez le haricot violet Blauhilde Fioretti, une variété qui vous séduira par sa couleur et sa saveur.

Ses gousses d'un violet profond virant au vert foncé à la cuisson ne manqueront pas d'ajouter de l'originalité à vos plats.



LAITUE - SUCRINE

MAI - AOÛT

6,00 €

21 unités soit 25,20 € / demi ligne

Découvrez la fraîcheur croquante de nos laitues, un incontournable de tout potager. Cultivées avec soin, nos laitues offrent une texture tendre et une saveur délicate qui égayent n'importe quel plat.

Que vous les utilisiez comme base pour vos salades fraîches, comme garniture pour vos sandwiches ou comme accompagnement pour vos plats principaux, nos laitues sont source de fraîcheur.



MAÏS POP CORN- *GLASS GEM*

6,00 €

AOUT-NOVEMBRE

3 Kg soit 12,20 € / demi ligne

Ce maïs vous étonnera par sa production de gros grains multicolores. Rien d'artificiel, il s'agit d'une variété ancienne sélectionnée pour obtenir un tel résultat.

Dès août vous pourrez le déguster frais, cru ou cuit, en salade ou directement sur l'épi !

Il est aussi possible de le récolter sec en automne pour le consommer sous la forme de gros pop corns ! Dans ce cas il peut se conserver plusieurs années...

MAÏS POP CORN- *FRAISE*

AOUT - NOVEMBRE

6,00 €

3 Kg soit 12,20 € / demi ligne



Comme le maïs précédent, il s'agit d'une variété ancienne sélectionnée pour obtenir un tel résultat. Rien d'artificiel ici non plus.

Avec les mêmes utilisations que son prédécesseur, il possède cependant des grains rouges, plus petits et plus denses.

LAITUES VS LIMACES ?

Les principales intéressées par les laitues sont bien évidemment nos amies gluantes, les limaces.

Mais pas d'inquiétude : vos salades seront fièrement préservées grâce à **notre arme spéciale du potager** visible ci-contre !

NB : le piège est visible **en bas à droite**. Éline, plus en hauteur, refuse quant à elle de garder les laitues jours et nuits...



MELON - UKRAINIEN

MAI - SEPTEMBRE

Découvrez notre nouvelle variété de melon jaune, une **exclusivité** directement rapportée d'un **voyage en Ukraine** sur la côte de la mer Noire par notre Président. Avec son goût sucré et sa chair juteuse, ce melon offre une expérience gustative unique et rafraîchissante. Une alternative exquise au melon traditionnel, il ravira vos papilles avec sa douceur naturelle et sa texture délicate.

Optez pour l'originalité et la qualité avec notre melon jaune, une invitation à savourer les délices du monde directement dans votre assiette.

8,00 €

11,5 Kg soit 33,75 € / demi ligne





MENTHE - VERTE

MAI - SEPTEMBRE plusieurs années !

8,00 €

1 Kg soit 27,34 € / demi ligne

Découvrez la fraîcheur vivifiante de la menthe, une herbe aromatique emblématique.

Notre menthe, cultivée avec soin, offre des feuilles vertes et parfumées qui ajoutent une touche de fraîcheur à vos boissons, plats et desserts.

Ajoutez une touche de fraîcheur à vos recettes avec notre menthe, une herbe essentielle à avoir sous la main.



OCA du PÉROU

NOVEMBRE - DÉCEMBRE

4,00 €

8 Kg soit 82,95 € / demi ligne



Découvrez le trésor méconnu des Andes.

Cultivée depuis des siècles dans les hauts plateaux de la région, cette racine tubéreuse offre une saveur unique et une texture délicate. Riche en nutriments, elle peut être préparée de nombreuses façons : rôtis, cuits, ou ajoutés à des plats traditionnels.

Avec sa palette de couleurs allant du jaune au rose en passant par le rouge, c'est l'un des coups de coeur du Président Pierre-Emmanuel.

PAGE 16

OIGNON BLANC

JUIN - SEPTEMBRE

9,00 €

14 Kg soit 20,22 € / demi ligne

Découvrez la finesse de notre oignon blanc, une variété reconnue pour sa délicate saveur et sa texture croustillante. Parfaitement blanche, sa chair juteuse offre une douceur subtile qui se marie à merveille avec une grande variété de plats. Utilisé cru dans les salades pour ajouter une note de fraîcheur ou cuisiné pour relever délicatement vos plats.



OIGNON

ROUGE

JUILLET - AOÛT

Découvrez la vivacité de notre oignon rouge, une variété distinctive appréciée pour sa couleur éclatante et sa saveur unique.

Avec sa teinte pourpre profonde, cet oignon ajoute une touche visuelle vibrante à vos plats. Sa chair croquante et légèrement sucrée offre une expérience gustative saisissante, parfaite pour une utilisation crue dans les salades ou pour rehausser la saveur de vos plats cuisinés.

9,00 €

18 Kg soit 34,81 € / demi ligne



PATATE DOUCE

SEPTEMBRE - DÉCEMBRE

10,00 €

10 Kg soit 25,31 € / demi ligne

Princesse de l'automne au corps et à la chair oranges. Goût agréablement sucré, elle est l'ingrédient parfait pour les soupes crémeuses, des purées onctueuses et des plats au four.

PERSIL - CRIPSUM

MAI - AOÛT

8,00 €

6 Kg soit 127,72 € / demi ligne



Découvrez la fraîcheur vivifiante de notre persil, une herbe aromatique essentielle pour rehausser le goût de vos plats. Il offre des feuilles vertes riches en saveur, parfaites pour aromatiser une grande variété de plats. Ajoutez une touche de vitalité à vos recettes !



PETITS POIS - FRAIS

MAI - AOÛT

11,00 €

2 Kg soit 24,83 € / demi ligne

Avec leur texture tendre et leur goût sucré, nos petits pois sont parfaits pour accompagner une diversité de plats. Que ce soit dans une salade, un sauté ou en garniture, nos petits pois ajoutent une note de fraîcheur à chaque bouchée.

6,00 €

4 Kg soit 29,11 € / demi ligne



PIMENT - CAYENNE

JUILLET - DÉCEMBRE

Ce piment rouge vif, originaire d'Amérique centrale et du sud, est reconnu pour sa **saveur piquante** et **légèrement fumée**, et ses **bienfaits pour la santé**.

Sa saveur piquante et fumée sublime vos plats mijotés, et apporte une touche d'exotisme à vos recettes.

Riche en vitamines C et A, il est également une source de capsaïcine, antioxydant et anti-inflammatoire.

PIMENT - DOUX LANDAIS

AOÛT - OCTOBRE

7,00 €

9 Kg soit 78,00 € / demi ligne



Sa chair fine et sucrée offre une saveur douce et légèrement parfumée, parfaite pour agrémenter vos plats.

Rehausse les saveurs de vos poissons et viandes blanches et porte une touche sucrée-salée à vos sauces et marinades

Sublimez vos recettes en explorant la gastronomie locale !



8,00 €

5 Kg soit 64,80 € / demi ligne

PIMENT - type ESPELETTE

AOÛT - NOVEMBRE

L'or rouge du Pays basque

Ce piment basque, d'un rouge profond et vibrant, est une véritable institution culinaire.

Plus qu'un simple condiment, le piment d'Espelette est un véritable exhausteur de goût. Sa saveur unique, à la fois piquante et fruitée, avec des notes légèrement fumées, sublime vos plats et leur apporte une touche d'exotisme.

POIREAU - TADORNA

OCTOBRE - JANVIER

6,00 €

64 unités soit 31,88 € / demi ligne

Ce poireau rustique offre une saveur fine et sucrée, idéale pour les plats d'hiver. Sa chair tendre et fondante se décline en une multitude de recettes.

Riche en vitamines et en minéraux, il est un allié précieux pour votre santé.



PAGE 19

POTIMARRON

SEPTEMBRE - NOVEMBRE

Le soleil automnal perdu dans votre assiette.

Son petit format cache une saveur immense. Le potimarron, avec sa peau orange vif et sa chair douce légèrement sucrée, est un véritable délice automnal. Idéalement récolté après les premiers frissons, il apporte la touche de soleil et de réconfort à vos plats qui tend à disparaître dehors à cette période.

Pour des repas doux et crémeux, riche en vitamines A, C et en bêta-carotène.

8,00 €

18 Kg soit 36,00 € / demi ligne



PAGE 20 - LES POMMES DE TERRE

*Oui elles ne sont pas à leur place si on suit l'ordre alphabétique, mais je voulais faire une page avec des pommes de terre donc tant pis !

POMME DE TERRE CLASSIQUES

20,00 €

14 Kg soit 28,13 € / demi ligne

JUILLET - SEPTEMBRE

Les pommes de terre sont de délicieux tubercules incontournables de la cuisine mondiale.

Qu'elles soient rôties, cuites à la vapeur, en purée ou en frites, leur texture et leur saveur sont appréciées dans de nombreux plats.



POMME DE TERRE NOUVELLES

JUIN

Récoltées plus tôt dans leur cycle de croissance, les pommes de terre nouvelles offrent une tendreté et une saveur inégalées.

Leur peau fine et leur chair délicate les rendent parfaites pour une variété de plats, des salades aux sautés.

De plus, grâce à leur récolte précoce, **Les Fioretti sont en mesure de produire un légume supplémentaire une fois la récolte effectuée**, offrant ainsi une abondance de saveurs fraîches tout au long de la saison.

20,00 €

7 Kg soit 40,50 € / demi ligne

RHUBARBE - VICTORIA

JUIN - SEPTEMBRE plusieurs années!
un an avant production

12,00 €

11 unités soit 32,63 € / demi ligne

Petite dernière chez les Fioretti, au goût unique et à la texture tendre, la rhubarbe Victoria sublime desserts et plats aigres-doux.

Riche en vitamines et minéraux, sa chair tendre et juteuse se prête à une multitude de recettes, sucrées et salées.



SARIETTE - "C'est comme le thym, mais meilleur"

JUILLET - OCTOBRE plusieurs années!

Pierre-Emmanuel 2024

La sariette est un condiment essentiel de la cuisine méditerranéenne. Elle sublime les plats mijotés tels que les ragoûts, les potées et les terrines.

Sa saveur se marie parfaitement avec les viandes rouges, les légumes secs, les pommes de terre et les haricots. Saupoudrez-en sur vos grillades, poissons et salades pour une explosion de saveurs.

10,00 €

2 Kg soit 153,56 € / demi ligne



PAGE 22



TOMATE - DE LOS FIORETTOS

JUIN - SEPTEMBRE

18,00 €

24 Kg soit 96,00 € / demi ligne

Pas besoin de présenter les tomates... **sauf les nôtres !**

Issues d'une sélection attentive, nos variétés sont nées de parents tomates que nous avons choisis pour leur goût.

Incontournables du jardin, disponibles dans de nombreuses couleurs et formes.



TOMATES - CERISES

JUIN - SEPTEMBRE

24,00 €

24 Kg soit 159,60 € / demi ligne

Ces petites perles rouges regorgent de fraîcheur et de douceur, pour une explosion de saveurs qui ravira vos papilles.

Pour tous vos apéritifs, vos salades et vos pizzas, ou comme remplaçantes plus sucrées des tomates classiques.

TOPINAMBOURS - VICTORIA

OCTOBRE - DÉCEMBRE

12,00 €

11 Kg soit 32,63 € / demi ligne

Découvrez les topinambours, une alternative délicieusement originale aux pommes de terre traditionnelles. Cultivées avec soin, ces racines rustiques offrent une expérience culinaire unique grâce à leur texture ferme et leur saveur subtilement sucrée.



Polyvalents en cuisine, les topinambours se prêtent à une multitude de préparations : rôtis, cuits à la vapeur, sautés ou ajoutés dans des soupes, ils apportent une touche de caractère à chaque plat.



VERVEINE

MAI - AOÛT plusieurs années !

18,00 €

1 Kg soit 45,36 € / demi ligne

Laissez-vous envoûter par son parfum citronné et légèrement amer qui apportera une touche de fraîcheur à vos journées.

Conseil d'Eline pour la tisane : Laissez infuser quelques feuilles de verveine dans de l'eau chaude pendant 5 à 10 minutes.

FIN DE LA SECTION LÉGUMES

Mais il y a plus à mettre dans
MonPotager

SPÉCIAL FIORETTI

LA CALEBASSE

AOÛT - SEPTEMBRE

Découvrez la calebasse, un trésor artisanal aux dimensions artistiques.

Symbole de créativité et d'artisanat traditionnel, la calebasse offre un éventail infini de possibilités décoratives.



Avec ses formes organiques et ses textures uniques, chaque calebasse est une œuvre d'art naturelle à part entière.

Utilisée comme vase, lampe ou objet décoratif, la calebasse ajoute une touche d'authenticité et de sophistication à votre intérieur.

Laissez-vous inspirer par la beauté intemporelle de la calebasse, un bijou artisanal qui captive le regard et enchante l'âme

14,00 €

14 unités soit 84,38 € / demi ligne

LARMES DE JOB - "BRACELET VIVANT"

OCTOBRE - DÉCEMBRE

Découvrez les Larmes de Job, bien plus qu'une simple plante, une fascination vivante.

Avec leurs graines aux propriétés uniques, elles offrent bien plus que de simples fruits.



La graine est traversée par la tige, et donc naturellement percée. Cela lui permet de conserver sa capacité germinative même en bracelet !

Lorsque le bracelet se brise, les graines, telles des promesses de renouveau, germent pour donner naissance à de nouveaux fruits.

Une invitation à la réflexion sur la force de la nature et le cycle perpétuel de la vie.

Plongez dans la symbolique et la magie des Larmes de Job, une plante qui porte en elle l'espoir et la promesse d'un nouvel élan.



6,00 €

1425 unités soit 408,05 € / demi ligne

PAGE 25

LUFFA - "L'ÉPONGE VÉGÉTALE"

OCTOBRE - NOVEMBRE

Découvrez le luffa, une plante fascinante aux multiples vertus, dont l'usage est répandu à l'international.

Connu également sous le nom de loofah ou éponge végétale, le luffa ne se contente pas seulement d'être un légume polyvalent.



Ses fibres naturelles en font également un accessoire de nettoyage écologique et efficace, idéal pour la vaisselle.

Contrairement à d'autres éponges qui pourraient endommager les surfaces délicates comme le téflon, le luffa offre une solution douce et non abrasive, tout en assurant un nettoyage impeccable.

De plus, ses propriétés exfoliantes en font un allié précieux pour la peau, offrant un gommage naturel et revitalisant.

En choisissant le luffa, vous effacez entièrement l'impact écologique et chimique des éponges conventionnelles, optant ainsi pour une alternative respectueuse de l'environnement et de votre santé.

Explorez les multiples possibilités du luffa, une plante qui ne cesse de surprendre par sa polyvalence et son utilité au quotidien.

14,00 €

30 unités soit 84,38 € / demi ligne

PAGE 26

MISE EN PLACE

MonPotager



PAGE 27

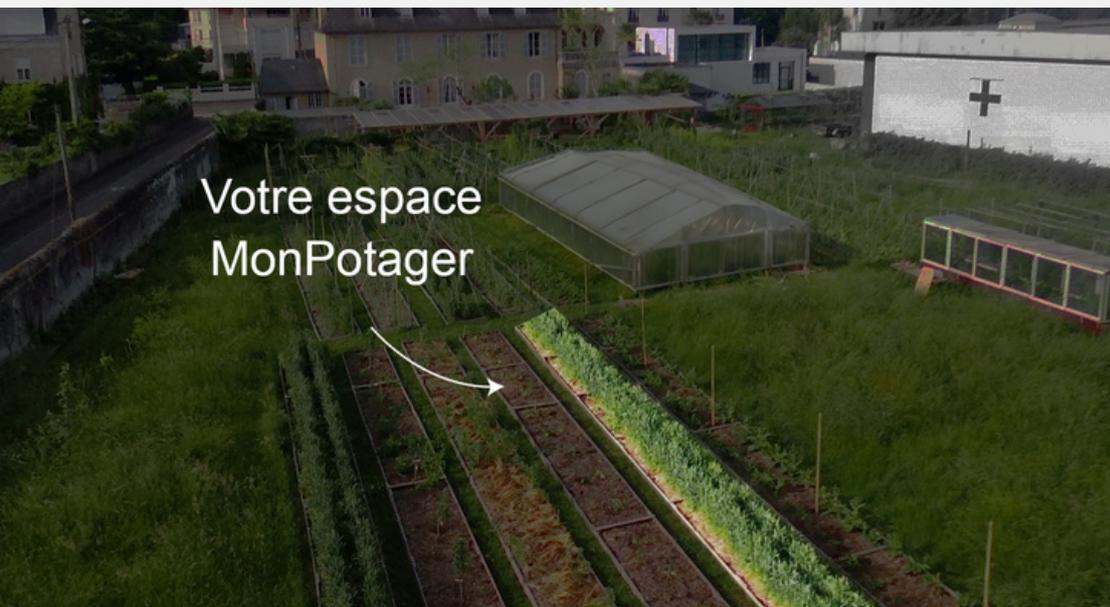
Découvrez **MonPotager**, une formule unique qui réinvente la manière de cultiver vos propres légumes et fruits.

Notre originalité ? Nous cultivons en permaculture, sans travail du sol, sans autre intrant que des matières naturelles : feuilles mortes, tonte, broyat... Vos légumes seront d'une richesse nutritive exceptionnelle !

En louant une planche de culture pour une année entière, vous bénéficiez du savoir-faire des Fioretti : de la **semence à la récolte**, chaque étape est **prise en charge** par nos soins.

Avec un engagement en faveur de la production locale et grâce à notre approche axée sur la création de valeur utile, le prix abordable de MonPotager vous permet de profiter pleinement de votre récolte, sans se soucier des marges excessives. Chez nous, c'est de la terre à l'assiette !

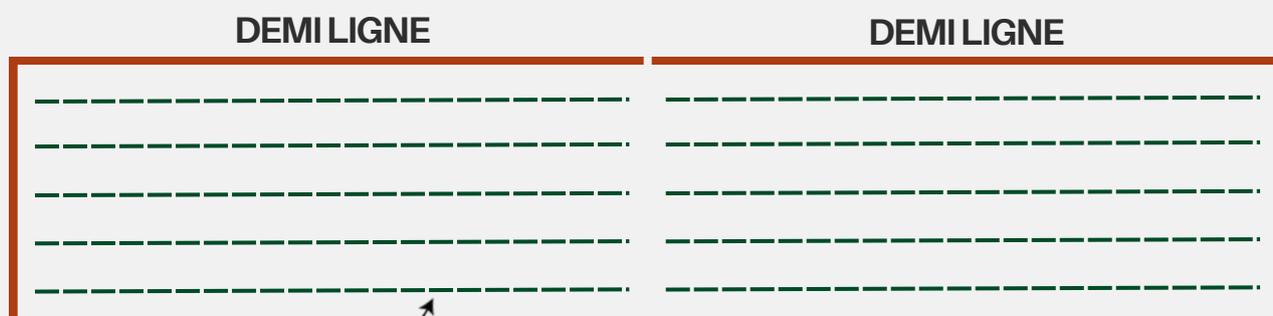
Optez pour MonPotager et vivez une expérience de jardinage unique, où plaisir et responsabilité vont de pair.



Votre espace **MonPotager** peut être de deux longueurs différentes : 15m (zone de culture complète) ou 7,5m (demi-zone de culture).

- **Demi-ligne** : - 7,5m de longueur
 - prix de location **100€** + choix de légumes
 - rendement moyen de légumes \approx **278€**
- **Ligne complète** : - 15m de longueur
 - prix de location **198€** + choix de légumes
 - rendement moyen de légumes \approx **556€**

Chaque planche de culture est composée de 5 rangées différentes. Chacune permet de choisir une culture de légumes différente **par demi ligne** ! Entre autres, pour une ligne complète, il est possible de choisir $2 \times 5 = 10$ légumes différents.



Chaque ligne représente une culture différente



BONUS

Aromatiques

~~14,38€~~

9,95 €

Vous avez possibilité d'ajouter des lignes complètes d'épices dans votre zone de potager. Mais cela peut faire... beaucoup d'épices !

Les épices sont des ingrédients essentiels dans la cuisine, mais souvent, leur culture en grande quantité peut être peu pratique.

C'est pourquoi nous offrons la possibilité de choisir jusqu'à quatre épices en bonus à la location de MonPotager.

Les épices sont un ajout polyvalent à votre jardin car elles **peuvent être cultivées entre les autres légumes, occupant ainsi peu d'espace.**

En les intégrant au potager, elles ajoutent non seulement de la saveur à vos plats, mais également de la diversité à votre jardin. En choisissant vos épices préférées, vous pouvez personnaliser votre expérience de jardinage tout en économisant de l'espace et en maximisant le rendement de MonPotager.

Si vous gardez votre espace plusieurs années, ces épices resteront en place et produiront des quantités de plus en plus importantes.

Optez pour MonPotager avec des épices bonus et découvrez comment vous pouvez transformer votre jardin pour qu'il réponde exactement à vos besoins, avec une abondance de saveurs fraîches à portée de main.

Liste des aromatiques disponibles : ■ Hysope ■ Romarin ■ Verveine
 ■ Menthe ■ Sariette

CATALOGUE MonPotager

01
ÉDITION

WWW.LESFIORETTI.FR



**Prendre soin de
la terre et des
hommes**

**Partager
équitablement**

Plongez dans l'univers florissant des Fioretti, une ferme micro-urbaine située à Pau, où la nature rencontre la passion pour la culture responsable.

Notre offre unique, MonPotager, vous invite à louer une planche de culture pour une année entière, vous offrant ainsi l'opportunité de cultiver vos propres légumes et fruits frais chez vous, sans soucis ni contraintes.

Grâce à notre engagement en faveur de la production locale et durable, chaque récolte est le fruit d'un travail minutieux et respectueux de l'environnement.

En choisissant MonPotager, vous rejoignez une communauté de jardiniers passionnés, prêts à partager leur expertise et leur enthousiasme pour une alimentation saine et équilibrée.

Rejoignez-nous aux Fioretti et découvrez le plaisir de cultiver votre propre nourriture, tout en contribuant à un avenir plus vert et plus savoureux pour tous.

