



**SÉCATEUR**  
*& Fourchette*

## CATALOGUE GENERAL 2020

Production de plantes pour le verger et le potager  
sans pesticide ni engrais chimique

Vente au Grand Public et aux Professionnels

100, route des Borrels

83400 HYERES

Tel : 06 30 63 27 74

Mail : [secateur.et.fourchette@gmail.com](mailto:secateur.et.fourchette@gmail.com)

 : [@secateur.et.fourchette](https://www.facebook.com/secateur.et.fourchette)

 : [secateuretfourchette](https://www.instagram.com/secateuretfourchette)

### Où nous trouver ?



Au tout début de la Route des Borrels, en quittant la D12 qui relie Hyères à Pierrefeu-du-Var

Coordonnées GPS : 43.145257 , 6.154508

## Sommaire :

<b>Vivaces aromatiques, médicinales et à parfum</b>	pages 3 à 7
<b>Arbres fruitiers</b>	pages 8 à 14
<b>Arbres fruitiers exotiques</b>	pages 15 à 17
<b>Petits fruits</b>	pages 18 à 22
<b>Agrumes</b>	pages 23 à 25
<b>Oliviers</b>	pages 26 et 27
<b>Fleurs à consommer</b>	page 28
<b>Légumes perpétuels</b>	page 29
<b>Conditions Générales de Vente</b>	page 30 à 32

Pour les végétaux et les tailles ne figurant pas sur ce catalogue, consultez-nous

**Vivaces aromatiques, médicinales, et à parfum**

**Cond** **Prix**

<b>Absinthe</b>		<i>Artemisia absinthium</i>		Plante favorisant la digestion, à utiliser seule en infusion ou avec du thé vert. Se marie bien avec les viandes grasses. Très intéressante en dessert associée avec du chocolat blanc	1 litre	5,00
						
<b>Achillée</b>	<b>millefeuille</b>	<i>Achillea millefolium</i>		Ses fleurs, qui dégagent une odeur légèrement camphrée, utilisées en infusion, parfument aussi les crèmes et les flans. Autrement, usages médicinales	1 litre	5,00
						
<b>Agastache</b>	<b>anisée</b>	<i>Agastache foeniculum</i>		Un parfum subtilement mélangé d'anis et de fenouil	1 litres	5,00
						
<b>Aloé</b>	<b>vera</b>	<i>Aloe vera</i>		Idéal pour soigner les brûlures légères, les coups de soleil, et aussi soulager les piqûres de moustiques	2 litres	15,00
<b>Basilic</b>	<b>perpétuel</b>	<i>Ocimum kilimandscharicum</i>		Rustique jusqu'à -5°C, un basilic que vous garderez plusieurs années	1 litre 2 litres	6,00 12,00
	<b>perpétuel anisé</b>	<i>Ocimum fragrantissimum 'Selloi'</i>		Le même, mais avec un parfum anisé, qui se marie à merveille avec tous les légumes sautés et les haricots verts	1 litre 2 litres	6,00 12,00
	<b>perpétuel 'Poivron Vert'</b>	<i>Ocimum selloi</i>		Un parfum de poivron vert. Vraiment !	1 litre	6,00
<b>Ciboulette</b>		<i>Allium schoenoprasum</i>		Utilisées, crues, ciselées, pour aromatiser les crudités, les salades, le fromage blanc. Cuites, elles entrent aussi dans certaines recettes, sauces, omelettes...	P10	3,00
<b>Curcuma</b>	<b>rond</b>	<i>Boesenbergia rotunda</i>		Racine à la saveur forte, piquante, avec une dominante de camphre. Usage médicinale en Indonésie	3 litres haut	12,00
<b>Cardamome</b>	<b>verte</b>	<i>Elletaria cardamomum</i>		Fruit séché réduit en poudre, utilisé depuis l'antiquité. Sert à parfumer l'hypocras. Les feuilles peuvent être utilisées dans un curry frais, en papillote, etc...	5 litres	20,00
<b>Citronnelle</b>	<b>d'Australie</b>	<i>Plectranthus sp.(graveolens ?)</i>			3 litres	12,00
	<b>de Madagascar</b>	<i>Cymbopogon citratus</i>		En infusion, ciselé très fin dans les fraises, ou encore dans le poulet, le porc, etc., dans la cuisine asiatique	3 litres haut	12,00
<b>Consoude</b>	<b>officinale</b>	<i>Symphytum officinale</i>		Utilisée comme engrais végétal en purin, mulch, compost, pour accroître la fertilité des sols et la croissance des plantes	3 litres	6,00

<b>Coriandre</b>	<b>vietnamienne, Rau-ràm</b>	<i>Persicaria odorata</i>		Le parfum de la coriandre, le côté poivré en plus. Très utilisée dans la cuisine vietnamienne (soupe pho) et laotienne	2 litres	10,00
<b>Estragon</b>	<b>du Mexique</b>	<i>Tagetes lucida var. anisata</i>		Le parfum de l'anis, celui de l'estragon en plus. Comme le basilic anisé, se marie très bien avec les légumes sautés mais aussi les haricots verts	2 litres	10,00
<b>Gros-thym</b>	<b>antillais</b>	<i>Plecthranthus amboinicus</i>		Utilisé dans la cuisine des îles pour son parfum de thym. Non rustique	2 litres	12,00
<b>Herbe</b>	<b>au bison, Flouve odorante</b>	<i>Hierochloe odorata</i>		L'herbe utilisée pour parfumer la célèbre vodka Żubrówka	1 litre	5,00
<b>Hysope</b>	<b>officinale</b>	<i>Hysopus officinalis</i>		Pour les grillades, en beurre d'hysope, en liqueur...	2 litres	6,00
<b>Jasmin à thé</b>	<b>'Maid of Orleans'</b>	<i>Jasminum sambac</i>		LE jasmin utilisé en Asie pour parfumer le thé au jasmin	1 litres	6,00
<b>Laurier</b>	<b>sauce</b>	<i>Laurus nobilis</i>		On ne le présente plus...	5 litres	15,00
					10 litr.	25,00
<b>Lavande</b>	<b>vraie 'Twickle Purple'</b>	<i>Lavandula integrifolia</i>		Pour les huiles essentielles	2 litres	5,00
<b>Lavandin</b>	<b>'Grosso'</b>	<i>Lavandula X intermedia</i>			3 litres	5,00
<b>Livèche, céleri perpétuel, ache des montagnes</b>		<i>Levisticum officinale</i>		Parfum puissant de céleri, pour accompagner les potages, les sauces, les ragoûts, les pommes de terre ou les crudités	1 litre	6,00
<b>Marjolaine</b>		<i>Origanum majorana</i>		Utilisée fraîche pour relever des ragoûts, des soupes, des marinades pour la viande et le poisson, ou des sauces pour des pâtes et la volaille	1 litre	5,00
<b>Mélisse</b>	<b>officinale</b>	<i>Melissa officinalis</i>		Odeur citronnée. Utilisée en herboristerie. En cuisine, elle donne une saveur fraîche aux viandes, poissons, salades de fruits et légumes. Prisée en infusion	1 litres	5,00
<b>Menthe</b>	<b>chocolat</b>	<i>Mentha x piperita 'Chocolate Mint'</i>		Un parfum de menthe avec une pointe de chocolat, qui vous rappellera les célèbres 'After-Eight'	1 litre	3,00
	<b>crispée</b>	<i>Mentha spicata var. crispata</i>		Le parfum de la menthe poivrée, avec un feuillage décoratif	2 litres	4,00

	<b>en arbre</b>	<i>Elsholtzia stauntonii</i>		Un buisson aux fleurs roses, qui exhale un parfum de menthe	3 litres	10,00	
	<b>glaciale</b>	<i>Mentha rotundifolia</i> 'Glaciale'		La menthe saveur 'bonbon menthe-glaciale'	2 litres	4,00	
	<b>poivrée</b>	<i>Mentha spicata</i>		Saveur piquante	2 litres	4,00	
	<b>verte</b>	<i>Mentha spicata</i>		Pour parfumer le taboulé, les nems, le mojito...	2 litres	4,00	
	<b>citron</b>	<i>Mentha spicata var. citrata</i>		Des notes d'agrumes	2 litres	4,00	
<b>Myrte</b>	<b>commune</b>	<i>Myrtus communis</i>			3 litres	10,00	
	<b>rouge</b>	<i>Ugni molinae</i>		Les feuilles, les rameaux et les boutons floraux sont utilisés comme aromates et condiments. Les fruits servent à confectionner desserts et liqueurs (myrtéi en Corse, myrto en Italie)	3 litres	12,00	
	<b>tarentine</b>	<i>Myrthus communis</i> 'Tarentina'					
	<b>tarentine panachée</b>	<i>Myrthus comm.</i> 'Tarentina Variegata'					
	<b>d'Australie</b>	<i>Voir Cerisier des Antilles à la catégorie 'Fruitiers exotiques'</i>					
<b>Origan</b>	<b>cubain, faux-patchouli</b>	<i>Tetradenia riparia</i>			3 litres	12,00	
	<b>du Mexique, des Hopi</b>	<i>Poliomintha longiflora</i>		Un petit buisson résistant au sec, aux nombreuses fleurs roses qui, comme les feuilles, ont une forte saveur d'origan, le poivre en plus.	1 litre	6,00	
	<b>'Hot and Spicy'</b>	<i>Origanum vulgare</i>		Un vrai origan, à la saveur relevée et piquante. Comme celui du Mexique, idéal pour accompagner les petits fromages frais de brebis ou de chèvre	1 litre	5,00	
<b>Persil</b>	<b>japonais, Mitsuba</b>	<i>Cryptotaenia japonica</i>		Utilisé en garniture dans les soupes et les salades japonaises, et dans les sushis	Pot 10 cm	4,00	

<b>Plante-champignon</b>		<i>Rungia klossii</i>		Une plante à la saveur étonnante de sous-bois, à ciseler dans une omelette par exemple	1 litre	6,00
<b>Houttuynia</b>		<i>Houttuynia cordata</i>		Jeunes feuilles utilisées en cuisine asiatique comme condiment, pour accompagner les nems et parfumer le riz. Utilisée en médecine asiatique pour ses propriétés antibactériennes et les petites infections cutanées	3 litres	12,00
<b>Poivrier</b>	<b>du Népal, Timut</b>	<i>Zanthoxylum armatum</i>		Faux-poivre aux saveurs intenses d'agrumes. Idéal pour fruits de mer, foie gras, viandes blanches et desserts...	2 litres Haut	20,00
	<b>du Sichuan</b>	<i>Zanthoxylum simulans</i>		Même parfum que le précédent, mais avec un petit phénomène de courant électrique sur le bout de la langue	2 litres Haut	20,00
<b>Raifort</b>	<b>officinal</b>	<i>Armoracia rusticana</i>		La racine râpée est utilisée en condiment, comme substitut à la moutarde. Sert aussi à produire un ersatz de wasabi	pot 7 cm	2,00
					3 litres	7,00
<b>Régliasse</b>		<i>Glycyrrhiza glabra</i>		Racine au goût caractéristique, à mâcher, et dont les extraits aromatisent des boissons, des confiseries...	3 litres	7,00
<b>Romarin</b>	<b>à fleurs roses 'Vicomte de Noailles'</b>	<i>Rosmarinus officinalis</i>		Un joli romarin à fleurs roses	3 litres	6,00
	<b>érigé</b>	<i>Rosmarinus officinalis</i> 'Pyramidalis'		Ses tiges très droites peuvent servir de piques à brochette		
	<b>rampant 'Boule'</b>	<i>Rosmarinus lavandulaceus</i>		Un romarin tapissant et couvre-sol, qui prend toute sa valeur en bordure de muret		
	<b>lavande</b>	<i>Rosmarinus officinalis</i> 'Lavandulaceus'		Le parfum du romarin, une note de lavande en plus, une fleur d'un bleu soutenu		
<b>Sarriette, Pèbre d'ai</b>	<b>des jardins</b>	<i>Satureja hortensis</i>		L'utilisation traditionnelle de la sarriette est l'accompagnement des légumes secs, mais elle accompagne aussi les légumes d'été et de nombreuses viandes. On l'ajoute dans les sauces, notamment dans la sauce tomate, pour cuisiner la truite, et les marinades. Son arôme compense le manque de sel	1 litre	5,00
	<b>de montagne</b>	<i>Satureja montana</i>			1 litre	6,00
<b>Sauge</b>	<b>officinale à feuilles larges</b>	<i>Salvia officinalis</i> 'Berggarten'		Les feuilles sont utilisées comme aromates en cuisine : en marinade, pour accompagner les gibiers, le roti de porc, l'aïgo bouillido...	1 litres	6,00
	<b>blanche des Amérindiens</b>	<i>Salvia apiana</i>		Feuilles très aromatiques, utilisées comme encens pour purifier l'air	2 litres	10,00
					3 litres	15,00

<b>Stévia</b>	<b>Herbe à sucre</b>	<i>Stevia rebaudiana</i>		Un edulcorant naturel, pour les infusions, ou à incorporer dans les biscuits ou dessert pour baisser leur valeur énergétique	2 litres	8,00
					1 litre	5,00
<b>Tagète</b>	<b>de Lemmon</b>	<i>Tagetes lemmonii</i>		Parfum de fruit de la passion, avec une note camphrée. Pour infusions chaudes, ou mis à infuser dans du lait de coco pour aromatiser des plats asiatiques	3 litres	6,00
<b>Tanaisie</b>	<b>commune</b>	<i>Tanacetum vulgare</i>		Utilisée en infusion pulvérisée sur les cultures pour ses propriétés insectifuges	3 litres	8,00
<b>Thé de l'immortalité, jiaogulan</b>		<i>Gymnostemma pentaphyllum</i>		Les feuilles peuvent être utilisées comme un thé, ou pour sucrer les boissons. Les personnes consommant régulièrement cette plante auraient une espérance de vie plus grande	1 litre	8,00
<b>Thym</b>	<b>capiteux</b>	<i>Thymbra capitata</i>		Le parfum du thym, le coté fumé en plus	2 litres	6,00
	<b>cilié, thym laineux</b>	<i>Thymus ciliatus</i>		Ornementale tapissante et couvre-sol, pour jardin sec. Sans parfum		
	<b>citron</b>	<i>Thymus citriodorus</i>		Thym à forte et agréable odeur citronnée		
	<b>citron blanc 'Silver Posie'</b>			Thym citron panaché de blanc. Parfum plus léger que les 2 autres, mais plus costaud au jardin		
	<b>citron 'Variegata Aurea'</b>			Le thym citron panaché de jaune, le plus parfumé		
	<b>compact</b>	<i>Thymus vulgaris 'Compacta'</i>		Une variété horticole et compacte du célèbre thym de la garrigue provençale		
	<b>corse, Herbe-à-la-baronne</b>	<i>Thymus herba-barona</i>		Un thym très tapissant, aux saveurs de carvi		
	<b>Serpolet</b>	<i>Thymus serpyllum</i>		Connu, comme le thym vulgaire, pour ses propriétés antiseptiques et antivirales		
<b>'Elfin'</b>			Ornementale tapissante et couvre-sol, pour jardin sec. Sans parfum	2 litres	6,00	
<b>hirsute</b>		<i>Thymus hirsutus</i>		Ornementale tapissante et couvre-sol, pour jardin sec. Parfum de thym-citron. De tous les thyms, c'est celui dont les fleurs sont les plus prisées par les abeilles		

**orange**

*Thymus  
fragrantissimus*



Un thym aux parfums très fruités



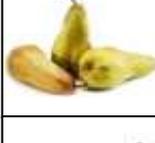
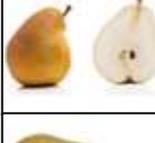
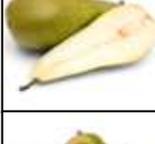
<b>Verveine</b>	<b>citronnelle</b>	<i>Aloysia triphylla</i>		La célèbre verveine des infusions, au parfum citronné	3 litres	12,00
	<b>menthe 'Hollywood'</b>	<i>Aloysia polystachia</i>		Un parfum naturel de chewing-gum à la chlorophylle. Pour infusion chaude, dessert, biscuits...	2 litres	10,00
	<b>officinale</b>	<i>Verbena officinalis</i>		L'infusion de sa racine permet de faire des boissons chaudes qui aident à dormir	2 litres	6,00
	<b>sucrante, Sucre des Aztèques</b>	<i>Lippia dulcis</i>		On utilise les feuilles et surtout ses boutons floraux comme un édulcorant naturel (comme les feuilles de stévia)	1,5 litre	8,00

Arbres fruitiers			Cond	Prix	
Abricotier	'Bergeron 660'	<i>Prunus armeniaca</i>	15 litr.	32,00	
					Avec le 'Rouge du Roussillon' la variété la plus précoce
	'Canino'				Les fruits les plus gros
	'Hargrand' Infel				Une variété très productive
	'Pêche de Nancy', 'Muscat de Nancy'				Des arômes muscadés dans le parfum
	'Polonais', 'Orangé de Provence'				La variété la plus tardive, la plus adaptée contre les gelées printanières tardives
	'Rouge du Roussillon'				Récolte précoce. Peau marquée à l'ensoleillement. Une référence
nain 'Garden Aprigold'		Autofertile. Croissance lente, pour balcons, terrasses, petits jardins. Gros abricots jaune doré	10 litr.	40,00	
Amandier	'Ferragnes'/GF 677	<i>Prunus dulcis</i>	25 litr.	40,00	
					Une sélection INRA alliant productivité et saveur. Coque tendre, à marier avec 'Texas'
	'Marcona'				Un amandier à l'éclatante floraison rose. Coque dure
	'Princesse'/GF 677				La variété qui sert à élaborer les calissons d'Aix. Autofertile, coque tendre
	'Sultane'/GF 677				La meilleure d'entre toutes, peut être consommé en amandon vert. Coque tendre, demande un pollinisateur
'Texas'/GF 677		Le meilleur des pollinisateurs. Coque tendre			
Asiminier, Paw-paw	de semis	<i>Asimina triloba</i>	3 litres Haut	20,00	
				Un arbre à feuilles caduques, rustique jusqu'à -20°C, mais qui produit des fruits que l'on croirait exotiques, avec des saveurs de banane, mangue, etc.	

<b>Caroubier</b>		<i>Ceratonia siliqua</i>		Produit la farine de caroube, utilisé comme épaississant, mais aussi un succédané de chocolat. La graine, le carat, a donné son nom à l'unité de mesure utilisée en joaillerie	15 litr.	40,00
<b>Cerisier</b>	<b>bigarreau 'Hâtif de Burlat'</b>	<i>Prunus avium</i>		Le plus précoce des bigarreaux, nécessitant un pollinisateur	15 litr.	32,00
	<b>bigarreau 'Napoléon'</b>			Un bigarreau à fructification jaune		
	<b>bigarreau 'Summit'</b>			Une variété très gouteuse et autofertile		
	<b>bigarreau 'Van'</b>			Variété très productive, aux fruits à la peau brillante de couleur rouge foncé, à chair ferme et sucrée et au noyau de petite taille. Résiste bien à l'éclatement		
	<b>nain 'Garden Bing'</b>			Autoincompatible, nécessite un pollinisateur. Croissance lente, pour balcons, terrasses, petits jardins	10 litr.	40,00
<b>Griottier</b>	<b>'de Montmorency'</b>			une cerise acide pour la confection de clafoutis, ou de cerises en bocaux	15 litr.	32,00
<b>Châtaignier</b>	<b>'Bouche de Bétizac' greffé en tête</b>	<i>Castanea sativa</i>		Variété très précoce adaptée à la production de "marron"	25 litr.	80,00
	<b>'Marigoule'</b>			Les plus grosses châtaignes !	25 litr.	65,00
<b>Cognassier</b>	<b>'Géant de Vranja'</b>	<i>Cydonia oblonga</i>		Une très bonne variété pour les gelée et les pâtes... de coing !	15 litr.	32,00
<b>Figuiers</b>	<b>banane 'Longue d'Août', 'Smyrne'</b>	<i>Ficus carica</i>		Bifère. Forte production en juil. De gros fruits de 60/100 g. Forte production en sept. et oct. de fruits moyens de 40/60 g. A consommer en frais, extra en confiture	2 litres	10,00
	<b>'Bourjassotte rayée'</b>			Unifère. Production de fin août à fin oct. Fruits rayés verticalement de bandes irrégulières de couleur blanc crème sur fond verdâtre. Bonne qualité gustative	2 litres	10,00
	<b>'Brown Turkey'</b>			Bifère. Production en juil. et en sept. et oct. de fruits moyens, sucrés mais peu parfumés, de 40/50 g. A consommer séché ou en frais	5 litres	20,00
	<b>'Brunswick'</b>			Bifère. Faible production 2ème quinz. de juin de fruits moyens de 60 g. Forte production en sept. et oct. de fruits moyens de 40/50 g. Excellentes figues longues en bouche, ne pouvant voyager, à consommer en frais, pas pour séchage	5 litres	20,00

'Conadria'		Bifère. Production en juil. et en sept.-oct. de fruits moyens de 50/60 g. A consommer en frais ou séché	5 litres 20,00
'Dalmatie', 'Précoce de Dalmatie'		Bifère. Production en juil. de gros fruits, et sept./oct. Arbre de faible développement, résistant bien à la sécheresse	5 litres 20,00
'Dauphine', 'Violette Dauphine'		Bifère. Forte production de fin juin à début août, puis mi-août à mi-octobre. A consommer en frais, supporte le transport malgré sa peau fine qui en fait un fruit bon pour la confiture	2 litres 10,00
'Digredo'		Bifère. Production fin-juin/début juil. de petits fruits de 20/30 g, et de mi-août à fin oct. de fruits moyens de 40/50 g. Arbre de petit développement, pour petit jardin	5 litres 20,00
'Dorée de Porquerolles'		Bifère. Production en juil. de fruitd moyend de 40/50 g, et en sept.-oct. de fruits moyens de 40/50 g. A consommer en frais. Goût excellent, peu sucré	5 litres 20,00
'Goutte d'Or de Carpentras'		Bifère. Faible production fin-juin et début juil. de gros fruits de 70/90 g, et forte production fin-août et sept. de gros fruits de 60/80 g. Fruits frais sucrés, doux, et pour confiture (graines petites)	2 litres 10,00 5 litres 20,00
'Grise de la Saint-Jean', 'Grisette'		Bifère. Forte production en juil. de fruits moyens de 40/50 g, et production moyenne en sept. et oct. de petits fruits de 30 g. Pour amateur, intéressant par sa précocité. Production étalée	2 litres 10,00
'Madeleine des 2 Saisons'		Bifère. Production moyenne fin-juin, forte production de petits fruits fin août. Juteux, à consommer frais et en confiture. Faible développement	2 litres 10,00
'Négrette de Porquerolles'		Bifère. Production moyenne en juil. et forte production en sept. et oct. de petit fruits de 40 g. Mauvaise tenue à la conservation, à consommer en frais. Pour bonzais	5 litres 20,00
'Noire de Bellone'		Unifère. Forte production de mi-août jusqu'aux gelées. A consommer frais, séché ou en confiture. Bonne qualité gustative	5 litres 20,00
'Pastilière'		Unifère. Production moyenne en août et septembre de gros fruits très sucrés de 60/70 g. Pour consommation en frais et confiture	5 litres 20,00
'Ronde de Bordeaux'		Unifère. Forte production de août à fin oct. De petits fruits de 20 g. Pour consommation en frais et séchés	2 litres 10,00 5 litres 20,00
'Sultane'		Bifère. Production début juil. et forte production en sept./oct. Supporte le transport. A consommer en frais ou à sécher (automne)	2 litres 10,00
'Violette d'Argenteuil'		Bifère. Forte production en juil. de gros fruits de 90/130 g. Faible production de fin août à fin oct. De gros fruits de 50/90 g. Pour consommation en frais et confiture	2 litres 10,00

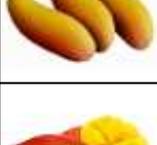
	<b>'Violette de Solliès'</b>			Unifère. Forte production à de sept. À mi-nov. de gros fruits de 50 à 70 g. Pour consommation en frais	2 litres 10,00 5 litres 20,00
<b>Grenadier</b>	<b>à fruits sans pépin</b>	<i>Punica granatum</i>		De bons petits grains savoureux, sucrés et juteux, mais sans rien à recracher	5 litres 20,00
<b>Nashi</b>	<b>'Hosui'</b>	<i>Pyrus pyrifolia</i>		Une sélection japonaise de poire, aux fruits très croquants et désaltérants. Récolte en août dans le Var, pas concerné par les attaques de carpocapses	15 litr. 37,00
<b>Nectarinier</b>	<b>blanc 'Blanc Fournier'</b>	<i>Prunus persica var. nucipersica</i>		Fruit de petit calibre, rouge d'un côté, blanc de l'autre, chair blanche, sucrée et acidulée. Noyau non adhérent. Bonne qualité gustative. Autofertile	25 litr. 40,00
	<b>blanc 'Morton'</b>			La variété de nectarinier la plus résistante à la cloque.	
	<b>jaune 'Fantasia'</b>			Fruit de calibre moyen, chair jaune et juteuse, fond orangé avec surimprimé de rouge. Autofertile	
	<b>jaune 'Independance'</b>			Chair jaune. Autofertile	
	<b>blanc nain 'Snow Baby'</b>			Arbre nain produisant des nectarines de couleur rouge, à chair jaune, juteuse et parfumée. Floraison rose foncé très décorative. Croissance lente	10 litres 40,00
<b>Néflier du Japon de semis</b>		<i>Eriobotrya japonica</i>		Les fruits sont consommés frais, crus ou cuisinés, ou utilisés en boissons. Les + grandes feuilles confectionnent le thé de bibacier, les fleurs séchées sont utilisées en tisane	15 litr. 30,00
<b>(Noix de Pécan) Pacanier</b>		<i>Carya illinoensis</i>		Se marie bien avec les salades de fruits, compotes, S'associe à merveille avec le chocolat, pour confectionner cookies et brownies	7 litres 25,00 Haut
<b>Noyer</b>	<b>'Franquette'</b>	<i>Juglans regia</i>		Gros fruit de qualité excellente, coquille fine, pointue, cerneau blond, facile à extraire, arômes délicats, mise à fruit rapide, utilisation aussi bien en frais que sèche	30 litr. 50,00
	<b>'Parisienne'</b>			Très gros fruit, de forme ronde, cerneau blanc, veiné et très parfumé. Mise à fruit au bout de 8 ans. Peu sensible à la bactériose, débourrement tardif, maturité tardive	
<b>Olivier de Bohème</b>		<i>Elaeagnus angustifolius</i>		Plante fixatrice d'azote ornementale, mellifère et fructifère : fruits comestibles sucrés mais farineux, riches en lycopène. Souvent consommés séchés, ou cuits, en marmelade ou en jus	15 litr. 30,00
<b>Pêcher</b>	<b>blanc 'Belle Impératrice'</b>	<i>Prunus persica var. persica</i>		Une résistance naturelle à la cloque du pêcher. Fruit très bon, chair blanche, maturation tardive	25 litr. 40,00

	<b>blanc 'Charles Roux'</b>			Arbre très vigoureux , époque de floraison dans la moyenne, gros fruit rouge bien coloré, grain presque fin, chair blanche, tendre et juteuse, bonne saveur, sucrée, peu sensible à la cloque, au monilia, au corynéum très productif		
	<b>blanc 'Grosse Mignonne'</b>			Floraison précoce, fruit de taille moyenne, peau fine rouge coté soleil, chair blanche tendre rose autour du noyau, assez juteuse, grain presque fin, saveur douce et sucrée, bon fruit, assez résistant à la cloque		
	<b>blanc plate 'Saturne'</b>			Bonne qualité gustative, très belle floraison, les fleurs ont une forte odeur de miel, bonne productivité		
	<b>blanc 'Red Robin'</b>			Une saveur incomparable, chair fondante rendant un jus qui vous coule le long du menton lorsque vous croquer dans le fruit		
	<b>jaune 'Early Redhaven'</b>			Bon fruit (gros), noyau semi-libre, peau rouge sur un fond de jaune, chair jaune ferme, sucrée, parfumée, saveur apprécié		
	<b>jaune 'Flavorcrest'</b>			Peau rouge-orangé, à chair jaune, très bonne, peu productif		
	<b>nain jaune 'Amber'</b>			Fruits à chair jaune, fondante et parfumés. Croissance lente, pour balcons, terrasses, petits jardins	10 litr.	40,00
<b>Pin</b>	<b>pignon</b>	<i>Pinus pinea</i>		Un des rares conifères que l'on peut considérer comme fruitier. Un élément essentiel à la confection du pesto	12 litr.	40,00
<b>Plaqueminier/ Kaki</b>	<b>kaki-pomme 'Fuyu'</b>	<i>Diospyros kaki</i>		Fruit non astringent que l'on peut couper au couteau dès septembre, pour les salades de fruits ou de crudités, ou croquer dedans comme dans une pomme	15 litr.	37,00
	<b>'Muscat'</b>			Un fruit à récolter à pleine maturité en novembre-décembre, lorsque sa maturation le fait le consommer à la petite cuillère		
<b>Poirier</b>	<b>'Abate Fetel'</b>	<i>Pyrus communis</i>		Gros fruit bronzé, juteux	25 litr.	40,00
	<b>'Beurré Hardy'</b>			Gros fruit fondant, sucré, acidulé, arbre facile à cultiver, très vigoureux		
	<b>'Conférence'</b>			Gros fruit allongé, peau de couleur vert et rouille, chair fine legerement rosée, arbre productif		
	<b>'Doyenné du Comice'</b>			Gros fruit vert-jaune, peau épaisse et granuleuse, chair très fondante et bien juteuse, parfumée, délicieuse. Arbre vigoureux, production améliorée si présence d'un pollinisateur		

	<b>'Louise Bonne d'Avranches'</b>			Fruit allongé, grosseur petite (si forte production) à moyenne, peau verte devenant parfois un peu jaune, chair blanche, fine, sucrée, parfumée, juteuse et fondante, à récolter avant maturité		
	<b>'Williams'</b>			Très beau fruit jaune, chair bien fine blanc jaunâtre, juteux, très bonne qualité gustative		
	<b>'Williams Rouge'</b>			Bon fruit rouge, chair fine et fondante, juteuse, sucrée, saveur musqué, conservation courte, les feuilles de l'arbre ont un aspect un peu rougeâtre		
	nain <b>'Garden Gem'</b>			Sa faible vigueur et son port compact permettent de le cultiver en pot. Fruits de grosse taille, à l'épiderme rouge brun, d'excellente qualité gustative, à la chair fondante et sucrée.	10 litr.	40,00
<b>Pommier</b>	<b>'Akane'</b>	<i>Malus domestica</i>		Fruit rond et aplati, peau rouge brillant, chair juteuse	15 litr.	32,00
	<b>'Cox's Orange'</b>			Fruit de calibre moyen, peau de couleur jaune orangé (saumon) strié de rouge pâle, chair fine de couleur jaune crème, croquante, légèrement acidulée juteuse et bien sucrée, excellente qualité gustative, bonne productivité		
	<b>'Fuji'</b>			Gros fruit vert lavé de rouge, chair ferme ou croquante, juteuse et douce (sucrée), le fruit tient longtemps sur l'arbre, pommier moyennement vigoureux, bonne conservation		
	<b>'Gala'</b>			Fruit rouge strié à chair douce, saveur parfumée, utilisé comme pomme à couteau ou pour la cuisine		
	<b>'Golden Delicious'</b>			Fruit jaune doré à maturité avec des points brun, une excellente pomme très parfumé (si cueilli à maturité), productif		
	<b>'Granny Smith'</b>			Peau verte, floraison précoce quelques jours avant golden, chair croquante et très acidulée (d'où son utilisation pour les salades), juteuse, pomme de gros calibre, arbre de		
	<b>'Melrose'</b>			Peau rose à rouge, chair fine de couleur crème, très juteuse, sucrée pas trop acidulé, croquante, bonne qualité gustative, pomme à couteau, bonne conservation, productif,		
	<b>'Reine des Reinettes'</b>			Peau jaune strié verticalement de rouge, chair croquante sucrée acidulé parfumé, de très bonne qualité gustative, résiste aux gelées printanières. Le meilleur des pollinisateurs		
	nain <b>'Garden Sunred'</b>			Arbre nain autofertile. Belle floraison rose en bouton puis blanche. Fruits juteux et savoureux. Croissance lente, pour balcons, terrasses, petits jardins	10 litr.	40,00
<b>Prunier</b>	<b>'Mirabelle de Nancy'</b>	<i>Prunus domestica</i>		Fruit de petit calibre, peau jaune-orangé, chair jaune, très bonne qualité gustative, utilisation en pâtisserie La prune la plus adaptée au climat varois, très productive	15 litr.	32,00

	<b>'Quetsche d'Alsace'</b>		Fruit allongé-ovoïde, sucré acidulé, à peau violette, chair vert jaunâtre		
	<b>Reine-Claude Dorée'</b>		Peau verte devenant dorée ensuite, chair ferme, très juteuse, très sucrée, très bonne qualité gustative, la meilleure des Reine-Claude, la meilleure des prunes avec la Mirabelle. Demande un pollinisateur (Mirabelle ou Quetsche)		
	<b>'Reine-Claude d'Oullins'</b>		Une Reine-Claude autofertile		
	<b>'Reine-Claude Violette'</b>		Chair verte, juteuse et bien sucrée, parfumée, très bonne saveur appréciée. noyau lisse et pointu, chair non adhérente au noyau		
	<b>nain 'Goldust'</b>		Petit arbre fruitier produisant de grosses prunes jaunes, sucrées, à chair parfumée, de la qualité d'une Reine Claude Dorée. Croissance lente, pour balcons, terrasses...	10 litr.	40,00
<b>Tilleul</b>	<b>commun 'Rubra'</b>	<i>Tilia platyphyllos</i>		Pour les infusion du soir	30 litr. 80,00

Arbres fruitiers exotiques			Cond	Prix		
<b>Arganier</b>		<i>Argania spinosa</i>		L'arbre emblématique du Maroc, produisant l'huile d'argan	2 litres haut	15,00
<b>Avocatier</b>	<b>'Ettinger'</b> (groupe floral B)	<i>Persea indica</i>		Avocat à la forme la plus allongée, avec une peau fine lisse, vert tendre et une pulpe de saveur très délicate	15 litr.	50,00
	<b>'Fuerte'</b> (groupe floral B)			En forme typique de poire, à peau fine et mate, de couleur vert sombre. Sa pulpe onctueuse, vert tendre possède une saveur prononcée		
	<b>'Hass'</b> (groupe floral A)			Petit fruit à peau épaisse, assez rigide, granuleuse, de couleur brun, à violacé à maturité. Sa chair blonde est assez ferme et bien parfumée		
<b>Carambolier, Star Fruit</b>		<i>Averrhoa carambola</i>		Un fruit exotique très utilisé pour décorer les desserts	3 litres Haut	15,00
<b>Cerisier</b>	<b>des Antilles</b>	<i>Syzygium paniculatum</i>		Une baie rose magenta, acidulée, à croquer avec curiosité	3 litres	12,00
	<b>des Antilles 'Newport'</b>			Fruits rouges à maturité, ressemblant à des cerises, avec une saveur de rose	30 litr.	60,00
<b>Cherimolier</b>		<i>Annona cherimola</i>		Une saveur entre l'annanas, la mangue et la fraise	3 litres Haut	15,00
<b>Feijoa, goyavier de bouture du Brésil</b>		<i>Acca sellowiana</i>		Une superbe floraison en juin, pendant laquelle on peut goûter la douceur des pétales.	7 litres Haut	20,00
	<b>'Apollo'</b>			En octobre, les fruits présentent une combinaison de saveur de fraise, de banane et de goyave.	15 litr.	40,00
	<b>'Coolidge'</b>				3 litres	12,00
<b>Fruit du Dragon, jaune Pitaya</b>		<i>Selenicereus megalanthus</i>		Plus sucré que le suivant	3 litres haut	20,00
	<b>rose</b>	<i>Hilocereus undatus</i>		Un fruit à la couleur attrayante, surtout utilisé pour la décoration des desserts		

<b>Goyavier</b>	<b>à fruits rouges</b>	<i>Psidium goyava</i>		Un fruit exotique riche en vitamine C, à consommer en jus, nectar, sorbet, sirop...	7 litres Haut	30,00
<b>Goyavier-fraise</b>	<b>à fruits rouges</b>	<i>Psidium cattleianum</i>		Un fruit au goût acidulé de goyave, de la taille et de la couleur d'une fraise. Excellent en confiture. Feuillage coriace, résistant au vent	3 litres Haut	30,00
	<b>à fruits jaunes</b>	<i>Psidium cattleianum ssp.lucidum</i>		Identique à celui à fruits rouges, mais à fruits jaunes	25 litr.	80,00
<b>Grenadelle</b>		<i>Passiflora ligularis</i>		Un fruit de la passion sans trop d'acidité	1 litre	6,00
<b>Grenadille, fruit de la Passion</b>	<b>pourpre</b>	<i>Passiflora edulis</i>		Idéal pour confectionner des vinaigrettes très parfumées		
	<b>jaune, Maracuja</b>	<i>Passiflora edulis var. flavicarpa</i>		Un fruit de la passion énorme !!		
<b>Longanier</b>		<i>Dimocarpus longan</i>		A consommer comme des litchees	3 litres	20,00
<b>Manguier</b>	<b>sauvage</b>	<i>Mangifera indica</i>		Fruit vraiment délicieux lorsque cueilli à point. A consommer en frais, nature ou en salade de fruits	3 litres haut	20,00
	<b>sauvage 'Bonbon'</b>			Une mangue petite, mais beaucoup de goût		
	<b>sauvage thaï 'Mahachanok'</b>			Chair juteuse, goût très sucré		
	<b>'Keith'</b>			Gros fruit au goût sucré et doux, peu fibreuse, agréable en bouche	5 litr. Haut	50,00
	<b>'Osteen'</b>			Fruit de bonne qualité, avec un apport suffisant en fibres et très facile à manger, même avec une cuillère		
<b>Moringa, Néverdier</b>		<i>Moringa oleifera</i>		Un excellent complément alimentaire, bourré de protéines, de vitamines, d'oligo-éléments...	3 litres Haut	20,00
<b>Narangille, lulo</b>		<i>Solanum quitoense</i>		Donne un jus verdâtre et acide que l'on consomme souvent ainsi, ou bien pour confectionner des sauces aigre-douce. Sa pulpe sert également à faire des confitures et des pâtisseries	3 litres	10,00

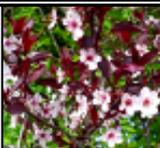
<b>Pomme Kei, Pomme caffre</b>	<i>Dovyalis caffra</i>		Petit arbre fruitier épineux qui donne en fin d'été des fruits jaune orangé : les pommes caffres. Rusticité : -6°C	5 litres	25,00
<b>Pomme-cannelle</b>	<i>Annona squamosa</i>		Arbre exotique qui peut atteindre 5 m. Le fruit, gros, rappelle des saveurs de banane,... A manger à la petite cuillère. Rusticité : -3°C	7 litres haut	35,00
<b>Prunier du Natal</b>	<i>Carissa spinosa</i>		Petit buisson proche des lauriers-roses, qui donne des fruits comestibles ressemblant à des prunes. Très résistant à la sécheresse et aux embruns, -5°C	1 litre	8,00
<b>Syzygie cordée (Water Berry)</b>	<i>Syzygium cordatum</i> <i>ssp. cordatum</i>		Un arbuste aux feuilles coriaces, résistantes au vent, portant des fleurs comme celles des myrtes, qui produisent ensuite des fruits allongés, doux et plein de bienfait pour la santé	7 litres Haut 1 litre	45,00 10,00

<b>Arbre à miel</b>	<i>Tetradium daniellii</i>		Arbre méconnu, très rustique, intéressant pour sa floraison blanche en été, très parfumée et <b>particulièrement appréciée des abeilles</b>	3 litres	20,00
<b>Camphrier, arbre à camphre</b>	<i>Cinnamomum camphora</i>		Le bois de cet arbre est, entre autre, utilisé pour éloigner les mites	20 litr.	50,00

Petits fruits			Condt	Prix		
<b>Abricotier</b>	<b>du Japon 'Beni Chidori', Prune mume</b>	<i>Prunus mume</i>		Confectionne une boisson traditionnelle japonaise, le umeshu. Fruit consommé aussi après avoir été mariné avec du sel et du shiso, connu sous le nom de umeboshi qui, avec le riz, fait partie de la base de l'alimentation japonaise	C03	15,00
<b>Amélanchier</b>	<b>du Canada</b>	<i>Amelanchier canadensis</i>		Fruits ronds, pourpre noirâtre, comestibles, sucrés, juteux	P13	10,00
	<b>de Lamarck</b>	<i>Amelanchier lamarckii</i>		Les grappes pendantes de fleurs blanches sont suivies de fruits sucrés et juteux, violet foncé. Feuillage flamboyant à l'automne	C03	15,00
	<b>ovale</b>	<i>Amelanchier ovalis</i>		Un arbuste qui croit naturellement dans le Var, produisant des petites baies noires. Adaptés aux terrains secs et calcaires. Flamboyant feuillage automnale		
<b>Argousier</b>	<b>femelle 'Leikora'</b>	<i>Hippophae rhamnoides</i>		La meilleure variété d'argousier. Fruits acides lorsqu'ils sont crus, bourrés de vitamine C. A consommer en marmelade et gelée	3 litres	12,00
	<b>mâle</b>					
<b>Aronie</b>	<b>à fruits noirs 'Viking'</b>	<i>Aronia melanocarpa</i>		Baies riches en polyphénols (notamment les anthocyanes), vitamines B et C (3 fois plus que l'orange), minéraux et fibre. Feuillage couleur de feu à l'automne	1,5 litre	6,00
	<b>à feuilles d'arbousier 'Brilliant'</b>	<i>Aronia arbutifolia</i>		Baies sucrées et légèrement acidulées; au goût de cassis comestible en confiture. Feuillage très rouge à l'automne		
<b>Baie de Goji, Lyciet commun</b>		<i>Lycium barbarum</i>		Consommé en Asie et réputé pour ses vertus médicinales. Riche en vitamines, en minéraux et oligo-éléments, souvent présenté comme un "super fruit"	2 litres	10,00
<b>Casseille</b>	<b>'Josta'</b>	<i>Ribes X nidigrolaria</i>		Le résultat du croisement entre le cassissier et le groseillier à maquereaux	1,5 litre	8,00
<b>Cassissier</b>	<b>'Black Dawn'</b>	<i>Ribes nigrum</i>		Le célèbre fruit qui permet l'élaboration de la crème de cassis de Dijon	1,5 litre	8,00
<b>Coqueret du Pérou</b>		<i>Physalis peruviana</i>		Le petit fruit orange et acidulé, qui pousse dans un cœur de papier, et que les patissier et restaurateur présentent sur leurs créations	1 litre	6,00
<b>Cornouiller</b>	<b>sanguin</b>	<i>Cornus sanguinea</i>		Un arbuste à planter dans une haie fruitière	4 litres	10,00

<b>Cranberry</b>	<b>'Big Pearl'</b>	<i>Vaccinium macrocarpum</i>		La canneberge, célèbre fruit cultivé à grande échelle au Canada, pour la sécher ou en faire des boissons	2 litres	10,00
<b>Fraisier</b>	<b>'Anabelle'</b>	<i>Fragaria vesca</i>		Un goût puissant ! Remontante	barquette 6 godets 7 cm	5,00
	<b>Anablanca'</b>			Une fraise très parfumée, mais à fruits blancs. Non remontante		
	<b>'Anais'</b>			Une saveur incomparable ! Remontante		
	<b>'Charlotte'</b>			La référence. Remontante		
	<b>'Ciflorette'</b>			Une variété précoce, mais acide que 'Gariguette'. Non remontante		
	<b>'Gariguette'</b>			La référence des fraises précoces, une acidité agréable. Non remontante.		
	<b>'Mara des Bois'</b>			La fraise des jardins qui se rapproche le plus du goût de la fraise des bois. Remontante		
<b>Framboisier</b>	<b>'Héritage'</b>	<i>Rubus idaeus</i>		Fruits faciles à détachés, riches en sucre. Forte productivité. Remontant	2 litres	8,00
	<b>'Zéva'</b>			Longue production de gros fruits rouge sombre, à l'excellente qualité gustative. Remontant		
	<b>à fruits jaunes 'Fall Gold'</b>			Une couleur originale pour une framboise, fruits très parfumés et sucrés, sans acidité. Remontant		
<b>Fuschia</b>	<b>royal</b>	<i>Fuschia regia 'Reitzii'</i>		Ben oui ! On peut manger les fruits de certains fuschias !	2 litres	10,00
<b>Groseillier</b>	<b>à grappes rouges 'Jonkheer Van Tets'</b>	<i>Ribes rubrum</i>		Un savoureux fruit acide, pour les tartes aux fruits rouges	1,5 litre	8,00
	<b>à maquereaux blanc 'Innonmaki Gul'</b>	<i>Ribes uva-crispa</i>		Grosse baie vert doré à la chair juteuse, parfumée, acidulée et sucrée		

	<b>à maquereaux rouge 'Captorator'</b>			Variété autofertile, précoce et vigoureuse, sans épine. Récolte abondante de fruits rouge bordeaux		
<b>Kiwaï</b>	<b>'Super Jumbo'</b> femelle	<i>Actinidia arguta</i>		Fruit est très aromatique et savoureux, lisse, se consommant tel quel sans être pelé, teneur élevée en vitamine C	<b>7 litres haut</b>	<b>25,00</b>
	<b>mâle</b>			Le pollinisateur du précédent et du suivant		
	<b>'Kent's Red'</b>  <b>autofertile 'Issai'</b>			Variété non autofertile produisant des kiwaïs à la peau lisse et rouge, dont la chair est légèrement pourpre	<b>C02 haut</b>	<b>15,00</b>
				Le seul kiwai autofertile. Avec un seul plant, on récoltera, au bout de deux à trois ans, de savoureux fruits Floraison estivale agréablement parfumée. Récolte en automne		
<b>Kiwi</b>	<b>autofertile 'Solo'</b>	<i>Actinidia chinensis</i>		Nombreux fruits de petit calibre (20 à 30 g), sucrés et juteux. Ne nécessite pas de pollinisateur	<b>2 litres haut</b>	<b>15,00</b>
	<b>'Hayward' femelle</b>			Gros fruits (100 g environ), cylindriques et velus, de très bonne qualité, arrivant à maturité en novembre. Nécessite un pollinisateur	<b>3 litres haut</b>	
	<b>'Atlas' mâle</b>			Le pollinisateur du précédent		
<b>Myrtillier</b>	<b>'Ivanhoe'</b>	<i>Vaccinium corymbosum</i>		Gros fruits bleutés, très parfumés, légèrement acides Port érigé, peu dense. Auto-fertile et résistant aux maladies.	<b>1,5 litre</b>	<b>8,00</b>
<b>Noisetier</b>	<b>'Aveline de Provence'</b>	<i>Corylus avellana</i>		Bonne variété, productive et vigoureuse. Aime les sols frais drainant et sableux. Floraison précoce, maturité fin août (précoce)	<b>7 litres</b>	<b>12,00</b>
	<b>'Fertile de Coutard'</b>			Gros fruit rond, chair blanc-ivoire, ferme, assez parfumée, très bonne, floraison précoce, entre rapidement en production, variété très vigoureuse et très productive	<b>15 litr.</b>	<b>25,00</b>
	<b>'Impériale de Trebizonde'</b>			Gros fruit rond, sucré, coque demi-dure, mise à fruit rapide, très productive, faible développement, vigueur moyenne, drageonne beaucoup, floraison tardive		
	<b>de Byzance</b>	<i>Corylus colurna</i>		Le plus grand des noisetiers, ne pousse pas en buisson mais en bel arbre au port érigé. Noisette au bon goût, mais à coque épaisse et dure	<b>3 litres</b>	<b>15,00</b>
<b>Poire-melon, pépino</b>		<i>Solanum muricatum</i>		Un fruit à la consistance du melon, mais au goût mélangé de la poire et du melon	<b>1 litre</b>	<b>8,00</b>

<b>Prunier</b>	<b>des sables</b>	<i>Prunus x cistena</i>		Feuillage caduc pourpre. Les fleurs laissent place à des petits fruits charnus et violacés, comestibles mais acides, très recherchés par les oiseaux	3 litres	12,00
<b>Ragouminier</b>		<i>Prunus tomentosa</i>		On utilise ses fruits pour faire des confitures, fruits confits, compotes, jus, sorbets, pâtisseries, etc. On le placera dans une haie ou de manière isolée	3 litres	12,00
<b>Ronce</b>	<b>du Yu-Shan</b>	<i>Rubus hayata-koidzumii</i>		Ronce rampante au feuillage persistant, originaire des montagnes de Taïwan, produisant de savoureuses mûres jaune orangé très parfumées	3 litres	12,00
	<b>sans épine 'Géante des Jardins'</b>	<i>Rubus fruticosus</i>		Rameaux vigoureux et sans épines. Grosses mûres d'excellente qualité et très savoureuses	3 litres	12,00
<b>Tayberry, mûroise</b>		<i>Rubus fruticosus x idaeus</i>		La rencontre entre une mûre et une framboise	1,5 litre	8,00
<b>Vigne de table</b>	<b>de l'Amour</b>	<i>Vitis amurensis</i>		La vigne la plus résistante au froid (-40°C). Résistante à l'antracnose et à l'oïdium, peu sensible au phylloxera	2 litres haut	20,00
	<b>apyrène blanc 'Centennials'</b>	<i>Vitis vinifera</i>		Convient comme raisin de table et plus spécialement pour les jus et les raisins secs	2 litres haut	15,00
	<b>apyrène blanc 'Sultanine'</b>			A consommer frais ou séché : le fameux raisin de Corinthe !		
	<b>apyrène rouge 'Autumn Royal'</b>			Les ceps sont très vigoureux et productifs. La taille des baies est la plus grande parmi les variétés sans pépins. Maturation tardive. Les baies ont une pulpe croquante et		
	<b>apyrène rouge 'Flame'</b>			Ce raisin est très sucré et possède une acidité équilibrée. Adapté comme raisin de table (à consommer frais) et pour l'élaboration de raisins secs qui sont la meilleure qualité parmi les variétés sans pépins		
	<b>blanc 'Chasselas doré'</b>			Variété très ancienne de cépage, de vigueur moyenne, mais de grande fertilité. Peut se conserver jusqu'à Noël. Chair fondante, juteuse, sucrée et bien parfumée		
	<b>blanc 'Danlas'</b>			Pulpe juteuse et molle, à saveur neutre		
	<b>blanc 'Dattier de Beyrouth'</b>			Raisin de très bon goût, apprécié par la plupart des consommateurs		
	<b>blanc 'Italia'</b>			Très apprécié comme raisin de table à cause de sa saveur de muscat, sa pulpe ferme et sa pellicule d'épaisseur moyenne.		

blanc 'Muscat  
d'Alexandrie'



La peau est épaisse, mais sous son craquant on trouve un goût sucré et juteux, à saveur légèrement musquée. Les fruits se conservent bien une fois cueillis

rouge 'Alphonse  
Lavallée'



Saveur particulière et agréable, acidité élevée et faible teneur en sucre

Rouge 'Alvina'



Belles grappes des raisins ronds noir bleuté sans pépins. Chair juteuse et sucrée

rouge 'Cardinal'



Bonne conservation. Teneur élevée en sucre, faible acidité.

rouge 'Michèle  
Palieri'



Grappe de bel aspect, surtout pour sa couleur noir- violacée. La variété rencontre un très bon accueil sur les marchés.

rouge 'Muscat de  
Hambourg'



Raisin de saveur délicate

rouge 'Prima'



Chair croquante, de saveur neutre mais sucrée, agréable. La présence de pépins est peu perceptible. Variété très précoce

collection rouge  
'Clinton'



Raisin très fruité, à la chair ferme, pulpeuse, un peu acidulée, peu sucrée, à saveur relevée par un goût un peu foxé. **Résistante aux maladies**

2 litres 20,00  
haut

collection rouge  
'Jacquez'



Un raisin avec des arômes de cerise et de cassis. **Résistante aux maladies**

collection rouge  
'Muscat Bleu'



Donne des raisins bleus, agréablement parfumés et muscadés. **Résistante aux maladies**

collection rouge  
'Isabelle', raisin-  
framboise, Zéphirin



La vigne-framboise ! **Résistante aux maladies**

2 litres 20,00  
5 litres 30,00

collection blanc  
'Noah', raisin-  
groseille



Un raisin blanc au parfum de groseille à maquereaux. **Résistante aux maladies**

2 litres 20,00  
5 litres 30,00

Agrumes			Cond	Prix	
<b>Bergamotier</b>	de bouture	<i>Citrus bergamia</i>	7 litres	30,00	
	greffé (/bigaradier)		7 litres	30,00	
	greffé (/C. lemon)		12 litr.	60,00	
<b>Bigaradier</b>	de semis	<i>Citrus aurantium</i>		4 litres	30,00
				15 litr.	60,00
<b>Calamondin, oranger d'appartement</b>	de bouture	<i>Citrus mitis</i>	7 litres	30,00	
	greffé (/bigaradier)		7 litres	30,00	
<b>Cédratier</b>	greffé (/bigaradier)	<i>Citrus medica</i>	7 litres	30,00	
<b>Citronnier 4 Saisons</b>	de bouture	<i>Citrus limon</i> 'Eureka'	7 litres	30,00	
			12 litr.	40,00	
<b>Citronnier "dit de Menton"</b>	greffé (/bigaradier)	<i>Citrus limon</i> SRA4	7 litres	30,00	
<b>Citronnier 'La Valette'</b>	de bouture	<i>Citrus limon</i> 'La Valette'	7 litres	30,00	
			12 litr.	40,00	
<b>Citronnier 'Meyer'</b>	de bouture	<i>Citrus limon</i> 'Meyer'	7 litres	30,00	
<b>Citronnier panaché</b>	de bouture	<i>Citrus limon</i> 'Albo Variegata'	4 litres	30,00	
<b>Citronnier 'Volkameriana'</b>	de bouture	<i>Citrus limon</i> 'Volkameriana'	7 litres	30,00	
<b>Clémentinier 'Fine de Corse'</b>	greffé (/bigaradier)	<i>Citrus clémentina</i> SRA92	4 litres	30,00	
<b>Combava</b>	greffé (/Poncirus trifoliata)	<i>Citrus hystrix</i>	4 litres	40,00	
			12 litr.	60,00	
<b>Fukushu, Jiangsu</b>	de bouture	<i>Fortunella X obovata</i>	7 litres	30,00	

<b>Kinkoji, marumero</b>	greffé (/Poncirus trifoliata)	<i>Citrus obovidea</i>		Un fruit consommé comme les pamplemousses et pomelos. Rusticité -10/-12° C	4 litres	30,00
<b>Kumquat doux 'Meiwa'</b>	greffé (/Poncirus trifoliata)	<i>Fortunella crassifolia</i>		Rusticité -12°C	4 litres	30,00
<b>Kumquat à fruits ovales 'Nagami'</b>	greffé (/bigaradier) greffé (/C. lemon 'Volkameriana')	<i>Fortunella margarita</i>		Rusticité -10/-12°C. Les fruits sont consommés entiers, avec la peau	4 litres	30,00
<b>Kumquatine</b>	greffé (/Poncirus trifoliata)	<i>Fortunella margarita x C. clementina</i>		Hybride de kumquat et clémentine, fruits de forme ovale allongé, plus gros que ceux du Kumquat. Sa végétation et sa fructification sont généreuses	4 litres	30,00
<b>Limette, Lime douce, Lime de Palestine, Lime de Perse</b>	greffé (/Poncirus trifoliata)	<i>Citrus limettioides</i>		Le parfum du citron sans l'acidité. Idéal pour confectionner le limoncello	4 litres	30,00
<b>Lime de Tahiti 'Gallet', citron vert</b>	de bouture	<i>Citrus aurantifolia</i>		Le célèbre citron vert !	7 litres	30,00
					12 litre	60,00
<b>Lime rouge 'Osbeck'</b>	greffé (/Poncirus trifoliata)	<i>Citrus limonia</i>		Fruit de couleur orangé (intérieur et extérieur)	4 litres	30,00
<b>Limequat</b>	greffé (/bigaradier)	<i>xCitrofortunella floridana</i>		Hybride de lime et de kumquat, le fruit se consomme avec la peau. Rusticité -4/-5°C	7 litres	30,00
<b>Main de Bouddha</b>	de bouture	<i>Citrus medica 'Digitata'</i>		Cédrat très décoratif (son principal attrait), le fruits se sépare en plusieurs parties un peu comme les doigts d'une main, maturité entre novembre et février,	7 litres	30,00
					12 litre	60,00
<b>Oranger sanguin 'Sanguinello'</b>	greffé (/bigaradier)			Orange sanguine de forme allongée, saveur légèrement amère, récolte de janvier à avril	7 litres	30,00
<b>Oranger 'Tarocco X Hamlin'</b>	greffé (/Poncirus trifoliata)			Un croisement entre une orange sanguine et une orange douce		
<b>Poncirus trifoliata</b>				Rusticité -25°C. Un agrume dont on ne consomme pas le fruit, mais un excellent porte-greffe pour d'autres variétés destinées à être planté en sols lourds, compacts...	7 litres	40,00
<b>Poncirus trifoliata 'Flying Dragon'</b>				Rusticité - 25°C. Une variété de Poncirus très graphique, aux tiges et aux épines recourbées	7 litres	40,00

<b>Oliviers - <i>Olea europaea</i></b>			<b>Condt</b>	<b>Prix</b>	
<b>'Aglandau'</b>	Verdale de Carpentras		Pour l'huile et les olives vertes cassées. Cultivée des Alpes de Htes-Prov. jusqu'à l'Hérault	Godet forestier 1,5 litre	9,00
<b>'Amellau'</b>	Amandier Amenalou Amellenque		Pour l'huile, les olives vertes et les olives tournantes. Cultivée dans l'Hérault, le Gard et l'Aude	5 litres	20,00
<b>'Bouteillan'</b>	Redouan Plant d'Aups Plant de Salernes		Pour l'huile. Cultivée dans le Var	10 litr.	40,00
<b>'Cailletier'</b>	Cayet Cayoun		Pour l'huile et les olives noires. Principalement cultivée dans les Alpes-Maritimes, mais aussi dans les Alpes-de-Htes-Provence et le Var.		
<b>'Cayanne'</b>			Pour l'huile. Cultivée dans le Var et les Bouches-du-Rhône (vallée de l'Huveaune)		
<b>'Cayet Bleu'</b>	Petit Cayet		Pour l'huile. Cultivée dans le Var (environ de Claviers)		
<b>'Cayet Roux'</b>	Plant de Figanières Cayette		Pour l'huile. Originaire du Var (centre, Draguignan)		
<b>'Cayon'</b>	Cayoun Entrecastelen		Pour l'huile et les olives noires. Excellent pollinisateur. Variété varoise cultivée aussi dans la Drôme, l'Hérault et l'Aude		
<b>'Frantoïo'</b>			Pour l'huile. Variété italienne adoptée en France, principalement dans les Bouches-du-Rhône, l'Hérault et les Alpes-de-Htes-Provence		
<b>'Germaine'</b>	Ghjermana Ghjermana de Balagne, Germana Romana		Pour l'huile et les olives de table. Variété cultivée en Corse et dans l'Italie du Nord		
<b>'Leucocarpa'</b>	Olive du Vatican		Variété ornementale aux fruits blancs à maturité, dont on extrait une huile claire utilisée pour les saints-sacrements. Originaire de Toscane		
<b>'Lucques de l'Hérault'</b>	Lucquoise		Pour l'huile, les olives vertes et noires. Cultivée dans l'Hérault, l'Aude et l'Est du Gard		
<b>'Manzanille'</b>	Manzanille de Séville		Pour l'huile, les olives vertes et noires. Variété espagnole, la plus cultivée dans le monde, aussi cultivée dans l'Hérault		

'Menudal'	Menudel Minudal		Pour l'huile. Originaire de l'Hérault, aussi cultivée dans l'Aude	Godet forestier 1,5 litre	9,00
'Négrete'	Négret Petite Noire Négral		Pour l'huile. Cultivée dans la vallée du Rhône jusque dans l'Aude	5 litres	20,00
'Olivière'	Galinenque Guimenque Pointure Pouchoudo		Pour l'huile et les olives noires. Variété traditionnelle des Pyr.-Orientales, aussi cultivée dans l'Aude et l'Hérault	10 litr.	40,00
'Petit Ribier'	Plant de Callas Callassen		Pour l'huile. Cultivé dans le Var, du centre à l'ouest des Alpes-Mar.		
'Picholine du Gard'	Plant de Collias		Pour l'huile et olives vertes. Originaire du Languedoc-Roussillon, implantée dans quasiment toute la région méditerranéenne		
'Rouget des Mées'			Pour l'huile. Originaire des Alpes-de-Htes-Prov. (vallée de la Durance)		
'Rougette de l'Ardèche'			Pour l'huile. Originaire de l'Ardèche, aussi cultivée dans le Gard		
'Salonenque'	Plant de Salon Salonen Varagen		Pour l'huile et les olives vertes cassées. Cultivée dans les Bouches-du-Rhône (région de Salon), dans une moindre mesure dans le Haut-Var		
'Tanche'	Olive de Nyons		Pour l'huile et les olives noires de Nyons. Cultivée dans la Drôme et le Nord du Vaucluse		
'Verdale des Bouches-du-Rhône'	Plant d'Eyguières		Pour l'huile, les olives vertes et noires. Comme sont nom l'indique, cultivée dans les Bouches-du-Rhône		
'Zinzala'			Pour l'huile. Cultivée en Corse du Sud		

*Autres variétés, nous consulter*

Fleurs à consommer			Cond	Prix		
Agastache	'Apricot Sprite'	<i>Agastache hybride</i>		Une fleur aux belles couleurs orangées, et au parfum de menthe	2 litres	6,00
	mexicaine 'Sangria'	<i>Agastache mexicana</i>		Vous retrouverez des notes d'agrumes en dégustant ses fleurs violacées	2 litres	6,00
Ail	du cap	<i>Tulbaghia violacea</i>		Ses fleurs au parfum d'ail vous permettront d'agrémenter vos assiettes de crudités. Ses feuilles sont à ciseler l'hiver comme de la ciboulette, lorsque leurs feuilles viennent à manquer	2 litres	8,00
	du Cap à feuilles panachées	<i>Tulbaghia violacea</i> 'Silver Lace'			2 litres	8,00
Hémérocalle, lis d'un jour	diverses variétés hautes	<i>Hemerocallis X</i>		Des pétales croquants comme des feuilles de laitue, la douceur et la couleur en plus. A mélanger dans un mesclun coloré !	godet forestier 1,5 litre	8,00
	naine 'Stella de Oro'				2 litres	8,00
Jasmin à thé	'Maid of Orleans'	<i>Jasminum sambac</i>		Le jasmin avec lequel les asiatiques utilisent la fleur pour élaborer le thé au jasmin. Rustique jusqu'à -5°C	1 litres	6,00
Monarde	fistuleuse	<i>Monarda fistula</i>		Une fleur rose au parfum épicé d'origan. Parfait pour accompagner et décorer les petits fromages frais de brebis ou de chèvre	2 litres	6,00
Sauge	ananas	<i>Salvia elegans</i>		La couleur écarlate de la fleur, au parfum de fruits exotiques, donneront de l'éclat à vos assiettes à dessert	1 litres	6,00
	cassis	<i>Salvia discolor</i>		Les feuilles au parfum de cassis vous permettront de faire des infusions chaudes. Les fleurs décoreront des desserts aux fruits rouges, ou de façon plus originale, pourront flotter dans des flûtes de kir royal	3 litres	10,00
Violette	odorante	<i>Viola odorata</i>		A croquer tout cru, ou pour confectionner des bonbons à la violette	Pot 10 cm	3,00

Légumes perpétuels				Condt	Prix	
Artichaut	'Violet de Hyères'	<i>Cynara cardunculus</i> var. <i>scolymus</i>		On ne fait pas plus locale comme variété d'artichaut !	3 litres haut	6,00
Balisier	rouge, conflore, toloman	<i>Canna indica</i>		La racine était historiquement consommée dans les îles, où on en confectionnait aussi un substitut de lait infantile	2 litres	8,00
Bijoux d'Ophar		<i>Talinum paniculatum</i>		Feuillage succulent vert clair flashy au dessus d'un caudex, se consomme cuit comme les épinards ou en salade comme le pourpier	1 litre	5,00
Chervis		<i>Sium sisarum</i>		La feuille, au parfum de céleri, sert d'aromatique. La racine se consomme comme des salsifis	2 litres	5,00
Chou	Daubenton	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>ramosa</i>		Un chou qui ne pomme pas, mais monte en tige, dont on récolte les feuilles ou bouquets de feuilles pour les cuisiner comme des feuilles de kale	1 litre	5,00
Oignon	rocambole	<i>Allium X proliferum</i>		Un oignon qui produit de petits bulbillons à la place des fleurs, que l'on consomme comme des petits oignons grelots, ou confits dans le vinaigre, comme des cornichons	P10	5,00
Oseille	commune 'Large de Belleville'	<i>Rumex acetosella</i>		Pour faire de fameuse soupe, ou, cuite comme des épinards, pour accompagner le saumon	2 litres	6,00
	sanguine	<i>Rumex sanguinea</i>		Une oseille aux feuilles décoratives	2 litres	6,00
Poire	de terre, yacon	<i>Smallanthus sonchifolius</i>		Cultivée pour ses tubercules comestibles croquants et au goût sucré de poire, mais sans les calories. Pour confectionner gratins originaux, ou desserts hypocaloriques	1 litre	5,00
Rhubarbe	'Paragon'	<i>Rheum officinalis</i>		Pour compote, tarte, etc... Réussie mieux en terrain acide	3 litres	6,00

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### Article 1 : CHAMP D'APPLICATION

Les présentes Conditions Générales de Vente ont pour objet de définir les modalités d'exécution ainsi que les conditions auxquelles sont conclues les ventes entre Sécateur & Fourchette et ses clients non professionnels, ci-après dénommés "clients".

D'un commun accord entre les 2 parties et sauf stipulations expresses contraires rédigées par écrit et accordées par Sécateur & Fourchette à ses clients, nos ventes sont toujours faites aux conditions décrites ci-après. En conséquence, les présentes Conditions Générales de Vente prévalent sur toutes Conditions Générales d'Achat ou sur tout autre document émanant de l'acheteur quels qu'en soient les termes, sauf acceptation desdits documents expresse et écrite par Sécateur & Fourchette.

Les présentes Conditions Générales de Vente annulent et remplacent toutes autres Conditions Générales de Vente émises antérieurement par Sécateur & Fourchette, et prévalent sur tout autre document de Sécateur & Fourchette tels prospectus, catalogues, documents publicitaires, etc. qui n'ont qu'une valeur informative et indicative. D'une façon générale, tous produits figurant notamment sur lesdits catalogues et tarifs ne peuvent être considérés comme offres fermes. Le fait pour Sécateur & Fourchette de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une des clauses présentes ne vaut pas renonciation à se prévaloir antérieurement de ces mêmes clauses ou des autres clauses.

Les présentes Conditions Générales de Vente ont été élaborées dans le cadre du droit positif en vigueur. EN cas de modification de celui-ci pour des raisons indépendantes de la volonté de Sécateur & Fourchette, cette dernière sera éventuellement contrainte de modifier la structure de ses Conditions Générales de Vente et/ou d'en suspendre l'application.

Sécateur & Fourchette s'engage à fournir des produits d'une qualité marchande conforme aux normes et aux usages en vigueur dans la profession.

### Article 2 : ATTRIBUTION DE COMPETENCE

En cas de litige, les parties tenteront de trouver un accord dans le mois suivant la survenance du dit litige. A défaut d'accord dans ce délai, toute contestation découlant de la conclusion et de l'exécution des contrats passés entre Sécateur & Fourchette et ses clients seront portées devant le tribunal dans le ressort duquel se trouve le siège social de Sécateur & Fourchette, saisie par la partie la plus diligente. Cette attribution de compétence est générale et s'applique en cas de demande principale, de demande incidente, action en référé ou au fond d'appel en garantie, y compris en cas de pluralité de défendeurs.

### Article 3 : DROIT APPLICABLE - LANGUE - MONNAIE

**3.1** Droit applicable : d'un commun accord entre les parties, la loi applicable aux relations contractuelles Sécateur & Fourchette/client est la loi française. Les présentes Conditions Générales de Vente, et de façon générale, toutes les relations commerciales avec l'acheteur sont régies par le droit français exclusivement, et à titre supplétif par la Convention de Vienne sur la vente internationale.

**3.2** Langue : Seule la version des présentes Conditions Générales de Vente lie les parties. Les présentes Conditions Générales de Vente établies en langue française prévaudront à toute traduction qui pourrait être faite.

**3.3** Monnaie : Le mode de paiement, la monnaie de compte et les modalités de règlement sont soumis à la loi française. Il est formellement convenu entre les parties que la monnaie de paiement et la monnaie de compte sont l'Euro. Accessoirement, le paiement peut se faire dans en Fève, monnaie locale de l'agglomération toulonnaise.

### Article 4 : RESERVE DE PROPRIETE

**4.1** Les produits vendus par Sécateur & Fourchette ne deviendront la propriété du client qu'après paiement intégral du prix en principal et en accessoire, y compris celui résultant des services et prestations annexes comme le transport lorsqu'il est à la charge de Sécateur & Fourchette. Seul l'encaissement effectif des chèques, virement ou traites acceptées vaudra paiement conformément à l'article 12.1.

A cet égard, ne constitue pas un paiement au sens de la présente clause, la simple remise d'un titre créant une obligation de payer telle que traite ou autre.

**4.2** Le client devra veiller, jusqu'au transfert de propriété, à la bonne conservation des produits et des moyens d'identification, apposés par Sécateur & Fourchette sur les produits, conformément aux mentions des documents de vente. Sécateur & Fourchette se réserve la faculté de vérifier par tous moyens de droit de son choix que le client s'est conformé aux obligations ci-dessus, sans que ce dernier puisse s'opposer à cette vérification.

**4.3** Le client s'engage à informer sans délai Sécateur & Fourchette de tout fait de nature à porter atteinte aux droits du vendeur.

**4.4** Le client sera tenu de s'opposer par tous moyens de droit aux prétentions que des tiers pourraient être amenés à faire valoir sur les biens vendus par voie de saisie, confiscation ou procédure équivalente. Il devra, dès qu'il en aura eu connaissance, en aviser Sécateur & Fourchette pour lui permettre de sauvegarder ses intérêts. En cas d'inscription d'un nantissement sur le fond que le client exploite, ce dernier s'engage à informer et à justifier de la situation juridique des produits vendus.

**4.5** Le client est autorisé à revendre ou utiliser les produits vendus par Sécateur & Fourchette, dans le cadre de l'exploitation normale de son activité. Toutefois, il perdra cette faculté en cas de cessation des paiements ou de non paiement du prix à échéance.

**4.6** Le défaut de paiement de tout ou partie du prix, tel que décrit l'Article 4.1, à l'échéance convenue entraînera la suspension des livraisons par nous-mêmes, le droit de revendiquer immédiatement les produits et l'exigibilité immédiate de toute somme restant due, en raison de cette commande ou d'autres commandes livrées ou en cours de livraison. L'ensemble des frais extrajudiciaires ou judiciaires de recouvrement est à la charge exclusive du client, outre les intérêts légaux.

**4.7** La reprise par Sécateur & Fourchette des produits revendiqués impose au client l'obligation de réparer le préjudice résultant de la dépréciation et en tout état de cause de l'indisponibilité des produits concernés. En conséquence, le client versera à Sécateur & Fourchette, à titre de clause pénale, une indemnité fixée à 50% du prix H.T. convenu des produits non payés. Si la réalisation du contrat rend Sécateur & Fourchette débiteur d'un acompte préalablement reçu du client, Sécateur & Fourchette sera en droit de procéder à la compensation de cette dette avec la créance née de la clause pénale ci-dessus stipulée.

### Article 5 : COMMANDE

**5.1** Prise de commande : Toute passation de commande implique l'acceptation écrite et sans réserve des présentes Conditions Générales de Vente par le client, sauf conditions particulières expressément consenties par Sécateur & Fourchette à son client. Les commandes des clients doivent impérativement mentionner la date de livraison indicative souhaitée pour chacun des produits commandés.

Les activités de vendeur étant tributaires d'un certain nombre de facteurs indépendants de sa volonté pouvant aboutir à des récoltes défectueuses ou nulles, provoquées par des perturbations atmosphériques, ainsi qu'également en cas d'accidents de culture de quelque nature et de quelque origine qu'ils soient, il est expressément convenu que les acceptations de commandes ne constituent pas un engagement de fournir tous les produits commandés, une réduction partielle ou totale pourra être appliquée à la livraison. Aucune indemnité ne saurait être réclamée à ce titre en cas de non livraison partielle ou totale. A moins d'ordre contraire exprimé par écrit en passant commande, les produits manquants seront remplacés dans la mesure du possible par ceux de la force de la variété et du prix s'en rapprochant le plus.

**5.2** Annulation - Modification : Le contrat tant formé par la remise de la confirmation de commande adressée par Sécateur & Fourchette à son client, conformément à l'Article 5.1, toute demande d'annulation de la commande, de modification de la composition, du volume et/ou prix de la commande passée par un client, ne pourra être prise en compte par Sécateur & Fourchette que dans les conditions suivantes :

a) Etre faite par écrit et notamment par mail dans les 2 jours de la date d'envoi de la confirmation de commande.

b) Etre confirmée par le client par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de 48 heures après réception de la première demande écrite définie au paragraphe (a). A défaut de confirmation, selon les modalités ainsi définies, la demande d'annulation et/ou de modification ne sera pas prise en compte par Sécateur & Fourchette.

c) En état de cause, cette demande ne pourra être retenue si elle parvient à Sécateur & Fourchette après le lancement de la fabrication ou de la production. Il est expressément convenu entre les parties que l'annulation d'une commande alors que le processus de fabrication a débuté entraîne le paiement intégral de cette commande par le client. Quand bien même la procédure ci-dessus décrite sera respectée, Sécateur & Fourchette se réserve la faculté de refuser toute modification de commande dès lors qu'elle justifie d'un juste motif.

Le vendeur se réserve le droit au moment de l'exécution de la commande de remplacer les variétés et tailles épuisées ou indisponibles par d'autres s'en rapprochant le plus en fonction du disponible.

**5.3** Cession : Le bénéfice de la commande est personnel au client et ne peut être cédé sans l'accord de Sécateur & Fourchette.

### Article 6 : DELIVRANCE - LIVRAISON

**6.1** Si Sécateur & Fourchette procède à l'expédition des produits commandés par son client via un transporteur, la délivrance est réputée effectuée dès la sortie de l'établissement du vendeur. Si le client procède à l'enlèvement, la délivrance est réputée effectuée dès la mise à disposition desdits produits dans les locaux de Sécateur & Fourchette.

**6.2** Sécateur & Fourchette fera ses meilleurs efforts pour faire respecter au transport le jour et la plage horaire de livraison qui lui ont été communiqués par l'acheteur. Toutefois, il est expressément convenu que ces 2 éléments ne sont que purement indicatifs et ne revêtent pas un caractère contractuel. Les délais de livraison dépendent notamment de la maturité des plantes, des possibilités d'approvisionnement, de l'ordre d'arrivée des commandes et de la disponibilité des transporteurs. Les délais de livraison ne constituent jamais un engagement ferme de livrer à date fixe. Tout retard dans la végétation due à des événements extérieurs à Sécateur & Fourchette justifiera d'un report des livraisons, sauf

**6.3** Toutefois, Sécateur & Fourchette s'efforce de respecter les délais indiqués sur l'acceptation de la commande. Les livraisons ont lieu en fonction de la date d'arrivée des commandes. Elles ne sont effectuées qu'en fonction des disponibilités du moment et sous réserve des possibilités technique et des conditions météorologiques.

En tout état de cause, le non respect des plages horaires de livraison ne pourra en aucun cas donner lieu au refus des marchandises par l'acheteur, qui a obligation d'en prendre livraison. Dans ce cadre, tout refus de prendre livraison des marchandises pour non-respect des plages horaires de livraison est de nature à engager la responsabilité contractuelle de l'acheteur à l'égard de Sécateur & Fourchette, qui pourra réclamer à l'acheteur la prise en charge du préjudice subi du fait du refus des marchandises. Tout dépassement des délais de livraison ne pourra donner lieu au versement par Sécateur & Fourchette au client concerné, de pénalités de retard et/ou dommages et intérêts, ni à la résiliation de la

**6.4** Sécateur & Fourchette est autorisée à effectuer des livraisons échelonnées dans le temps.

**6.5** Il est rappelé que les délais sont suspendus en cas de force majeure.

**6.6** En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si l'acheteur est à jour des ses obligations envers le vendeur, qu'elle qu'en soit la cause.

### Article 7 : TRANSFERT DES RISQUES

**7.1** De convention expresse, les risques ont été mis à la charge du client dès la délivrance des produits au client telle que décrite par l'Article 6. Ce dernier devra alors assurer, à ses risques et périls et à ses frais, la conservation, l'entretien et l'utilisation. A cet effet, le client s'engage à souscrire une assurance-risque effective à compter de la délivrance. Cf. Article 8.

**7.2** Les défauts et détériorations des marchandises livrées résultant de conditions anormales de stockage et/ou de conservation chez le client, notamment en cas d'accident de quelque nature que ce soit, ne pourront en aucun cas être mis à la charge du vendeur. Dans de telles conditions, aucune garantie de survie des végétaux ne sera due par le vendeur.

### Article 8 : TRANSPORT - LIVRAISON - INCIDENCE DE LA GELEE

**8.1** Réserves : Conformément à l'Article L.133-3 du Code de Commerce, il appartient à l'acheteur de faire toutes constatations nécessaires en cas d'avaries ou de manquants, par des réserves émises impérativement sur le bordereau du transport à la livraison puis de les confirmer à ce dernier par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée dans les délais prévus par les Article L.133-3 et suivants du Code de Commerce, un double devant être adressé dans les mêmes délais au vendeur. Par suite, le vendeur décline toute responsabilité pour retard, perte, avarie pour lesquels seul le transporteur est responsable.

**8.2** Incidence de la gelée : En cas d'arrivage par forte gelée, le client s'engage à placer les colis sans les déballer dans un local tempéré, non chauffé, où le dégel se fera lentement et sans dommage. La gelée étant un cas de force majeure, le transporteur n'est responsable des dégâts causés que si les délais légaux de transport sont dépassés. La responsabilité de Sécateur & Fourchette est quant à elle exclue en cas de gelée.

**8.3** Coût : Il est expressément convenu entre les parties que le client se verra facturer la totalité des frais de transport de produits commandés, c'est-à-dire les frais d'expédition et du transport, ainsi que tous frais supplémentaires tels que frais d'emballage et frais d'assurance du transport.

**8.4 Retards :** L'acheteur est toujours seul juge et responsable des réclamations à faire à l'arrivée. Lorsque les délais de transport sont dépassés, le destinataire dispose d'un délai de 3 jours, non compris les jours fériés, pour notifier suivant le cas, au transporteur routier, maritime ou aérien et ce par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée, sa protestation motivée.

**Article 9 : RECEPTION DES PRODUITS - RECLAMATIONS - RETOURS - GARANTIES**

**9.1 Délais de réclamation :** L'acheteur reconnaît avoir de par sa spécialité une réelle capacité de contrôle des produits vendus. Dès leur réception, il inspectera les produits fournis conformément aux présentes. Le jour de la livraison, le client devra notamment vérifier l'exactitude des 3 informations stipulées que le bon de livraison : le nombre de palette, de caisses et de cartons livrés. En cas de différence, le client devra fournir dans les 2 jours par écrit toutes les justifications quant à la réalité des manquants constatés. Sans préjudice des dispositions vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou la non-conformité des produits livrés au produit commandé doivent être dûment motivées, formulées par écrit et transmises par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 3 jours francs suivant la livraison des produits.

**9.2** Le client devra laisser toutes facilités à Sécateur & Fourchette pour effectuer toutes les constatations qui lui sembleraient nécessaires.

**9.3 Retours :** modalités : Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acheteur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acheteur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. En outre, la non exécution de la commande résultant du retour de produit sans l'accord du vendeur entraînera de plein droit à la charge de l'acheteur une indemnité fixée à titre de clause pénale à 30% de la valeur de la commande retournée sans préjudice du droit pour le vendeur de demander réparation du préjudice subi.

Les frais et risques du retour sont toujours à la charge de l'acheteur.

**9.4 Retours :** conséquences : Toute reprise acceptée par le vendeur entraînera près vérification qualitative et quantitatives des produits retournés, au choix du vendeur : le remplacement des produits retournés par des produits identiques, ou à défaut, l'établissement d'un avoir sur les ventes ultérieures au profit de l'acheteur. Le retour des produits ne donnera lieu au versement d'aucune indemnité au profit de l'acheteur.

**9.5 Garanties :** limites : Les produits dont garanties contre les vices cachés au sens de l'Article 1641 du Code Civil pendant :

- une durée d'un an suivant la date de réception des produits,
- dans les délais normaux de plantation faisant immédiatement suite à la livraison lorsqu'ils portent sur l'authenticité des variétés ; aussi, passé l'expiration de la première période végétative suivant l'arrivée des produits, aucune contestation en pourra être admise.

Au titre de la garantie ne portant pas sur l'authenticité des variétés, si, après un contrôle qualitatif et quantitatif des produits, un vice apparent ou un manquant est effectivement constaté par le vendeur ou son mandataire, l'acheteur a le droit de se faire rembourser le prix ou de demander le remplacement des produits (s'ils sont disponibles chez le vendeur) et/ou le complément à apporter pour combler les manquants ou encore de conserver la marchandise moyennant une diminution de prix.

Au titre de la garantie portant sur l'authenticité des variétés, la seule obligation incombant au vendeur est limitée, au choix du vendeur, au remplacement gratuit des végétaux concernés (s'ils sont disponibles) ou au remboursement des produits au prix facturés lors de la livraison.

La responsabilité du vendeur à l'égard de l'acheteur ne peut excéder le coût des marchandises vendues, déterminé par référence au prix facturé au client pour les dits produits. L'acheteur ne peut donc pas prétendre à être indemnisé à d'autres titres, et en particulier pour manque à gagner ou frais de traitement, ou pour perte de récolte, ou pour tous autres frais afférents à cette période de récolte. En effet, les résultats obtenus par l'acheteur ne dépendent pas uniquement de la variété et de la qualité des produits mais aussi des facteurs difficiles ou impossibles à apprécier ou à prévoir pouvant varier, notamment suivant les régions, l'environnement, les conditions atmosphériques et agronomiques, les techniques et opérations culturales. Le client s'engage à isoler la marchandise non conforme de telle sorte qu'elle ne puisse contaminer ou être contaminée par d'autres marchandises, ni être confondue.

Le vendeur ne peut être tenu responsable d'une utilisation erronée des variétés, ni de la floraison, ni de la fructification, ni de la reprise des végétaux vendus. Aucune réclamation ne pourra porter sur la provenance du clone dont sont issues les variétés livrées, dès l'instant qu'aucune précision n'a été apportée par l'acheteur avant confirmation de la commande par le vendeur dans les conditions de l'Article 5.1 des présentes Conditions Générales de Vente. Les réclamations doivent être dûment motivées, formulées par écrit et transmises par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 8 jours suivant leur découverte.

**9.6** La réception sans réserve des produits commandés par le client libère Sécateur & Fourchette de son obligation de délivrance concernant les manquants. Les réclamations afférentes aux éventuels produits non conformes devront être effectuées conformément à l'Article 9.1.

**9.7** Toute réclamation effectuée par le client dans les conditions et selon les modalités décrites par le présent article ne suspend pas le paiement par le client des produits livrés qui ne sont pas l'objet d'un vice apparent dûment constaté par Sécateur & Fourchette, conformément à l'article 9.3.

**Article 10 : CONFORMITE DES PRODUITS**

**10.1** Les défauts et détériorations des produits livrés survenus à la suite d'une utilisation anormale non conforme à leur destination, à un accident ou à une modification par l'acheteur, ne pourront ouvrir droit à garantie par le vendeur.

**10.2** L'acheteur est seul responsable de la dégradation des produits livrés consécutifs à des conditions anormales de stockage et/ou conservation des produits par le client n'ouvrant pas droit à la garantie des vices cachés due par Sécateur & Fourchette. Le client s'engage à stocker et/ou conserver les produits livrés dans un endroit adapté à la spécificité des produits.

**Article 11 : PRIX**

**11.1** Les prix des produits vendus par Sécateur & Fourchette sera déterminé entre les parties de gré à gré et fera l'objet d'une négociation avant chaque commande. Les prix ainsi négociés s'entendent départ, hors taxes pour les clients professionnels, toutes taxes comprises pour le client non professionnels, hors emballage et hors contribution de toute nature.

**11.2** Nos tarifs sont indicatifs et peuvent être modifiés en cours de saison par Sécateur & Fourchette.

**11.3** Sécateur & Fourchette se réserve le droit de réviser ses prix, notamment si les conditions de main d'œuvre, de matières premières ou de transport venaient à être modifiées.

**11.4** Les tarifs sont indiqués à l'unité.

**Article 12 : MODALITES DE PAIEMENT**

**12.1** Sauf convention contraire écrite conclue entre le client et Sécateur & Fourchette, le paiement des produits s'effectue, au siège de la société, selon les modalités suivantes :

- par chèque
- par virement
- ou par traite acceptée à 30 jours après la date de livraison. En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. Le refus d'acceptation de traite après livraison entraînera pour le client l'application du paiement comptant du prix, frais et agios. Tous les frais et agios qui seront la conséquence du non-respect d'un paiement échelonné seront à la charge du client.
- Pas d'escompte pour paiement comptant ou anticipé.

Le délai convenu entre les parties pour régler les sommes dues ne peut pas dépasser 45 jours fin de mois ou 60 jours à compter de la date d'émission de la facture.

Pour toute commande passée par un nouveau client, Sécateur & Fourchette se réserve la possibilité d'en exiger le paiement préalable à toute livraison.

Constitue un paiement au sens du présent article l'encaissement effectif et total par Sécateur & Fourchette du montant des sommes dues.

**12.2** Suspension : En cas de non paiement intégral d'une facture venue à échéance, ou à défaut d'encaissement d'une des échéances d'un paiement échelonné, Sécateur & Fourchette se réserve la faculté de suspendre toute livraison en cours ou/et à venir.

**12.3** Paiement comptant : Dans l'éventualité où les renseignements commerciaux pris par Sécateur & Fourchette feraient apparaître une solvabilité douteuse du client et/ou fournirait à Sécateur & Fourchette de fausses informations concernant notamment sa réputation, sa structure juridique et/ou commerciale, Sécateur & Fourchette se réserve la faculté de demander au client un paiement comptant pour toutes commandes passées par le client et de n'accorder aucune remise et/ou ristourne sauf pour ce dernier à fournir des garanties suffisantes telles qu'une caution bancaire. En cas de refus par le client du paiement comptant sans qu'aucune garantie suffisante ne soit proposée par ce dernier à Sécateur & Fourchette, Sécateur & Fourchette pourra refuser d'honorer la (les) commande(s) passée(s) et de livrer les produits concernés sans que le client puisse prétendre à une quelconque indemnité.

**12.4** Refus de commande : Dans le cadre où le client passe une commande à Sécateur & Fourchette, sans avoir respecté l'échéance de paiement (ou les échéances) convenue(s) pour les commandes précédentes, Sécateur & Fourchette pourra refuser d'honorer la commande et de livrer les produits concernés sans que le client puisse prétendre à une quelconque indemnité.

**12.5** Non paiement – Pénalités : Par non paiement au sens des présentes Conditions Générales de Vente, il faut entendre toute somme non encaissée à la date d'échéance prévue par l'article 12.3. Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable au paiement d'intérêts de retard. Ces pénalités sont fixées à 15% auxquelles s'ajoute un montant forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement. Ces intérêts courront du jour de l'échéance initiale jusqu'à l'encaissement intégral des sommes dues en principal et accessoire. En cas de litige entre Sécateur & Fourchette et le client sur une (ou plusieurs) ligne(s) de la facture reçue par ce dernier, le client devra régler à échéance dans leur intégralité le montant des sommes non litigieuses. Dans le cas contraire, les pénalités stipulées au présent article seront automatiquement appliquées.

Par ailleurs, le vendeur pourra refacturer les frais qu'il engage pour le recouvrement des créances, frais directs et indirects.

En outre, en cas de défaut de paiement, quarante-huit (48) heures après la première présentation d'une mise en demeure restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit si bon semble au vendeur qui pourra demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause, mais aussi toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non.

Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons, ou pour toute autre cause, deviendront immédiatement exigibles si le vendeur n'opte pas pour la résolution des commandes correspondantes.

Le client devra rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels.

En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable du vendeur. Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

Les réclamations ne peuvent produire aucun effet sur l'obligation de payer le prix.

**Article 12 : PROPRIETE INTELLECTUELLE ET OBTENTIONS VEGETALES**

**13.1** Dans le cas où il ressort du catalogue utilisé par le vendeur ou bien du contrat conclu par les parties qu'une variété et/ou une appellation commerciale bénéficie d'une protection légale, l'acheteur s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété industrielle ou intellectuelle du vendeur ou du tiers détenteur desdits droits.

Le client est lié par toutes les obligations liées à ce droit ; il lui est notamment interdit de multiplier et d'exporter les variétés et appellations commerciales protégées, même pour des usages non commerciaux, sauf autorisation contraire expresse et écrite.

**13.2** Si une variété ou appellation commerciale ne bénéficie pas ou plus d'une protection légale en France, mais est encore protégées à l'étranger, le client est également lié par toutes les obligations liées à ce droit.

**13.3** Le non respect de ces dispositions rend l'acheteur responsable de tous les dommages consécutifs subis par le vendeur et/ou des tiers.

**Article 14 : FORCE MAJEURE**

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure :

- les gelées, inondations, intempéries ou toutes autres calamités telles que maladies ou invasions parasitaires
- l'impossibilité d'être approvisionné en matière première, les ruptures de stock
- les grèves et autres troubles sociaux qu'ils soient internes à l'entreprise ou externes, comme par exemple les grèves de tout ou partie du personnel de l'entreprise, des transporteurs habituels du vendeur,
- l'incendie, la guerre, les barrages routiers,
- la liste n'étant pas limitative.



**Pépinière pour le  
verger et le potager**

100, route des Borrels - 83400 HYERES  
Tel. : 06 30 63 27 74 - [secateur.et.fourchette@gmail.com](mailto:secateur.et.fourchette@gmail.com)



Dans de telles conditions, Sécateur & Fourchette préviendra par écrit, notamment par mail dans les dix (10) jours suivant la date de survenance de l'évènement. Si l'évènement venait à durer plus de soixante (60) jours à compter de la date de la survenance de celui-ci, le contrat de vente conclu par Sécateur & Fourchette et son client pourra être résilié par lettre recommandée avec accusé de réception par la partie la plus diligente sans qu'aucune des parties puisse prétendre à l'octroi ou dommages et intérêts. Cette résiliation prendra effet à la date de la première présentation de la lettre recommandée avec accusé de réception dénonçant le dit contrat.

Les parties conviennent de se réunir dans un délai de trente (30) jours, à la demande de l'une d'elles par lettre recommandée avec accusé de réception, si l'évolution des circonstances économiques, politiques, monétaires, juridiques ou fiscales bouleverse l'économie du contrat au point de rendre grandement préjudiciable à l'une des parties l'exécution de ses obligations.

Les parties s'engagent alors à renégocier les conditions financières du contrat dans un esprit de collaboration et d'équité en vue de se replacer dans une situation d'équilibre comparable à celle qui existait lors de la conclusion du contrat. Pendant cette période qui ne pourra excéder trente (30) jours, le contrat sera suspendu sans indemnité.

A défaut d'accord à l'issue de la négociation, le contrat sera suspendu sans indemnité, ni prorogation et reprendra de plein droit dès que les circonstances ayant justifié l'application de la présente clause disparaîtront. Cependant, si les dites circonstances se prolongent au-delà de 12 mois, le contrat sera résilié sur simple demande de l'une des parties.

**Article 15 : ELECTION DE DOMICILE**

Sécateur & Fourchette élit domicile au lieu de son siège social situé 100, route des Borrels 83400 HYERES

Fait à Hyères, le 28 janvier 2020