

On vous propose:



- **Tomate cœur de bœuf orange** : fruits en forme de cœur, d'une belle couleur jaune-orange, de 250 à 750 g. Chair jaune-orange, ferme, peu acide, saveur bien sucrée et fruitée. Variété productive et précoce.



- **Tomate green zebra** : la tomate Green Zebra est une variété de mi-saison, fruits de 80 à 120 g à chair vert émeraude, juteuse, dense, douce et légèrement acidulée, excellente et savoureuse en salade, conserve ou confite.



- **Marmande** : une variété assez précoce, vigoureuse et productive, fruits de 150 à 250 g, chair ferme, sucrée, parfumée, de bonne qualité. En salade, à farcir, en gratin, sauce



- **Merveille des marchés** : une variété de saison, fruits ronds et lisses de 150-180 g, comportant peu de graines. Bonne résistance aux craquelures. De culture facile, pour serre et plein champs. Sa peau s'enlève facilement. Savoureuse, elle se prête bien aux farcis.



- **Cerise brin de muguet** : parfaite pour les cocktails, brochettes et garnitures. C'est une variété de demi-saison, insensible aux maladies, produit de nombreuses grappes d'environ une douzaine de fruits de 10 à 20 g, chair fine, légèrement acidulée



- **Courgette longue verte** : C'est une variété non coureuse, précoce et buissonnante. Les fruits sont vert clair. Idéale pour ratatouille, gratin, tian, farcies...



- **Courgette longue jaune** : C'est une variété non coureuse, précoce et très productive. Chair crème, tendre, fine, d'excellente qualité gustative. A consommer jeune quand la peau est encore fine. Utilisations : ratatouilles, farcies, frites.



- **Courgette ronde de Nice** : la courgette Ronde de Nice à Fruit Rond est une variété non coureuse, à fruits ronds vert foncé, marbrés de vert clair, hâtive, très productive, les fruits se récoltent à mi-développement. Chair fine, tendre et fondante. Utilisations : ratatouille, farcies ou gratins.



- **Persil plat géant d'Italie** : le persil est une aromatique très utilisée dans la cuisine qui accompagne idéalement toute préparation salée. Il est conseillé de le récolter au fur et à mesure des besoins pour lui conserver une saveur intacte mais on peut également le faire sécher et le conserver broyé, malheureusement, il aura perdu un peu de son goût. Le Persil Plat Géant d'Italie est considéré comme la variété la plus parfumée.



- **Basilic grand vert** : plante aromatique et annuelle, de 30 cm de hauteur, au feuillage large et cloqué. C'est une variété classique de basilic, au goût bien équilibré. Récoltées au fur et à mesure des besoins, ses feuilles très parfumées accompagnent les salades tout l'été. Planté entre les pieds de tomate, il les protégera contre certains parasites. Il peut aussi se cultiver facilement en pots, jardinière sur une fenêtre ou un balcon.



- **Laitue pommée sucrine** : cette laitue est riche en vitamines, potassium, magnésium, aux propriétés reminéralisante, rafraîchissante. Variété à pomme très serrée et dressée, aux feuilles croquantes et charnues. Elle résiste très bien à la chaleur. Idéale pour les cultures d'été.



- **Batavia dorée de printemps** : Variété précoce pour printemps ou automne, voire été pour la zone nord. Feuillage blond doré, brillant, ondulé, cloqué. Pomme bien coiffée, vert clair, ferme, volumineuse et croquante. Variété tolérante aux maladies. Bonne conservation après récolte.

Qu'est-ce que «L'Eveil»?

L'association «L'Eveil» est une association fondée en 1984 par un groupe d'habitants du quartier des Couronneries, elle a pour but de :

Mettre en place des services ou loisirs accessibles à tous.

Aider les habitants dans leur vie citoyenne et dans la promotion d'initiatives de la vie de quartier.

Promouvoir l'insertion des plus démunis et soutenir les intérêts des familles du quartier.

Contribuer au développement de la solidarité sur le quartier et sur la ville.

Pour répondre à ces objectifs, «L'Eveil» gère un restaurant social, plusieurs chantiers d'insertion. elle propose également différents services (coiffure, couture, location de camion ou salle).

Le 14 octobre 2013, le nouveau chantier de Malaguet, situé à Migné-Auxances a ouvert ses portes. Ce chantier est intégré dans un projet collectif de producteurs et implanté sur une magnifique propriété dominant la vallée de l'Auxances et appartenant à la ville de Poitiers.

La première équipe, composée d'une chef de culture et de 6 salariés en contrat d'insertion, produira ses premiers légumes bio à destination de l'épicerie solidaire et aux restaurants d'insertion de Poitiers en partenariat avec le jardin de la Piquetterie.