

Producteurs de plants et
maraîchers à Toulouse



06 84 22 15 29



216 route de
Launaguet
31200 Toulouse



contact@lamilpa.fr



www.lamilpa.fr

CRÉDIT PHOTOS

ARNAUD CHOCHON
WWW.ARNAUDCHOCHON.COM



À propos de La MILPA INSERTION

La MILPA INSERTION emploie depuis 2021 huit femmes et hommes et les accompagne dans leur projet professionnel.

L'équipe, encadrée par un maraicher professionnel, produit toute l'année, selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, des plants de légumes, des aromates, des fleurs et des plantes vivaces.

L'ensemble de cette production est destinée à contribuer au développement des pratiques agricoles en ville et au développement de la biodiversité.

“
Des plants
produits
localement, bio
par des
salarié.e.s
passionné.e.s
”

Nos convictions

L'agriculture biologique

Certifiée BIO, la production de plants de légumes de La MILPA INSERTION se veut respectueuse de son environnement et contribue à une alimentation locale et saine.

L'insertion professionnelle

L'ensemble des activités de production horticole et de maraichage urbain sont réalisées par des salarié.e.s en insertion. Leur travail est essentiel et constitue une étape dans leur parcours et leur projet professionnels.

Le professionnalisme

La production est réalisée avec des outils de travail professionnels et encadrée par un maraicher et agronome. Les techniques et plans de culture mis en œuvre garantissent une bonne reprise des végétaux

L'alimentation locale et la nature en ville

La MILPA INSERTION s'inscrit dans une filière toulousaine dédiée à l'agriculture urbaine, la nature en ville et l'alimentation locale. Cette filière s'incarne aujourd'hui au sein de l'association et du collectif EDENN.

LES TOMATES



BLACK FROM TULA

Fruits de taille moyenne, aplatis et côtelés. Saveur douce.



MARMANDE

Fruits hâtifs de calibre moyen, saveur douce et sucrée.



BLACKCHERRY

Petite tomate ronde très aromatique.



HAWAIIAN PINEAPPLE

Gros fruits de couleur orange. Arôme exotique rappelant l'ananas.



GREEN ZEBRA

Fruits de calibre moyen, mi-saison.



CERISE ROUGE

Longue grappe de fruits rouges, doux et peu acidulés.



GREGORI ALTAÏ

Tomate ferme à saveur douce et délicieuse, chair dense et juteuse, garde sa fermeté après cuisson.



COEUR DE BOEUF ROUGE

Variété précoce, de gros calibre, très dense.



CORNUE DES ANDES

Variété semi-tardive, ferme à maturité. Contient peu de pépins et peu juteuse.

LES AUTRES LEGUMES D'ETE



**AUBERGINE
VIOLETTE DE
TOULOUSE**

Précoce, chaire douce et blanche.



**CONCOMBRE
MARKETMORE**

Variété vigoureuse et productive. Peu amer. Aime la chaleur et les arrosages réguliers.



**COURGE
BUTTERNUT**

Chair dense, savoureuse, beurrée et fondante. Goût de noisette.



**AUBERGINE
DIAMOND**

Précoce, chaire ferme sans amertume.



**ARTICHAUT
IMPERIAL STAR**

Saveur douce à légèrement sucrée.



**POTIMARRON
AMORO**

Chair orangée d'une excellente qualité gustative.



**AUBERGINE
ZEBRINA**

Petit calibre, chaire blanche.



**POTIRON BLEU
DE HONGRIE**

Variété coureuse. Chair ferme et jaune, savoureuse et peu sucrée.



**COURGE
DELICATA**

Chair blanche, légèrement farineuse. Saveur de noisette et châtaigne.



**CONCOMBRE
BONO**

Gros fruits vert foncé lisses de 20 à 25 cm de long. Résistance naturelle aux maladies.



**COURGE
MUSQUÉE DE
PROVENCE**

Variété précoce. Saveur musquée et sucrée.



**COURGETTE
ZUBODA**

Variété précoce. Bonne productivité, excellente conservation des fruits.

LES AUTRES LEGUMES D'ETE



**COURGETTE
BLACK BEAUTY**

Précoce, très productive.



**POIVRON
CALIFORNIA
WONDER**

Fruits doux et sucrés.
Rouge à maturité.
Très gros fruits.



**PIMENT
HABANERO
GOLDEN**

Saveur fruitée,
légèrement poivrée et
piquante.



**POIVRON CORNO
DI BUE GIALLO**

Passe du vert au jaune
en mûrissant. Fruits
juteux et très savoureux.



**POIVRON
CHOCOLAT**

Variété productive,
chaire douce.



**PIMENT
HABANERO ROT**

Très beau piment rouge
intense au goût fruité et
aromatique.



**POIVRON CORNO
DI TORO**

Passe du vert au rouge
vif. Très productif.
Excellente qualité
gustative.



**PIMENT GORRIA
(ESPELETTE)**

Variété utilisée séchée.
Fait partie de la
tradition basque.



**PIMENT
HABANERO
MAYA**

Petit fruit. Adapté aux
conditions chaudes et
humides

LES AUTRES LEGUMES



BETTERAVE BOLIVAR

Pour des récoltes d'été et d'automne.
Bonne conservation.



BLETTES VERTES CARDES BLANCHES

Cardes charnues, feuilles vertes et brillantes.



EPINARD MATADOR

Variété mi-précoce de printemps et d'automne. Feuillage vert foncé et charnu.



BETTERAVE DE CHIOGGIA

Chair rosée et blanche.
Se consomme crue ou cuite.



CHOU CHINOIS

Type Pak Choi. Variété précoce. Forme une tête allongée.



LAITUE BATAVIA CARMEN

Pomme volumineuse et lourde. Variété rustique, adaptée à la chaleur.



CHOU CHINOIS

Type Bilko. Variété mi-précoce. Bonne conservation.



LAITUE SUCRINE

Laitue grasse pommée. Feuilles lisses et croquantes.



BLETTES CARDES MÉLANGE

Mélange de cardes jaunes, rouges et blanches.



CHOU RAVE

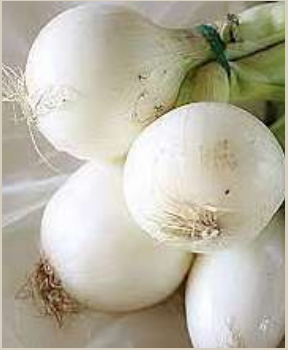
Type delikatess white. Chair blanche. Variété précoce.



LAITUE BATAVIA GRENOBLOISE

Se cultive du printemps à l'automne. Feuilles fines et croquantes.

LES AUTRES LEGUMES



OIGNON BLANC MUSONA

Modérément piquant à doux. Se consomme frais ou en oignon de garde.



POIREAU D'HIVER ATLANTA

Fût long et dense. Séparation blanc/vert bien marquée. Épluchage facile.



RADIS BLEU D'AUTOMNE ET D'HIVER

Chair blanche, tendre et croquante. Piquant très doux.



OIGNON ROUGE DE TOULOUGES

Chair blanche parfumée très douce. Se consomme cru.



NAVET JAUNE BOULE D'OR

Chair jaune, sucrée et parfumée. Jeune, peut se consommer cru.



RADIS NOIR GROS ROND D'HIVER

Chair ferme de couleur blanche. Adapté au stockage.



OIGNON JAUNE STURON

Pour consommation en oignon de frais, ou de garde. Production d'été.



ROQUETTE

Excellent goût poivré, un peu relevé. Pousse très rapide.

LES FRAISES



CHARLOTTE

Fraisier remontant.
Variété rustique et vigoureuse.
Fruits au goût sucré et aux arômes boisés.



CIFLORETTE

Saveur très aromatique.
Chair fine, juteuse et très sucrée. Fruit de couleur rouge-orangé.



CIJOSÉE

Variété remontante.
Fruits d'un rouge vif brillant. Saveur acidulée. Plante rustique.



CIRAFINE

Fraisier remontant. Fruit parfumé, acidulé et juteux.
Couleur rouge sang brillant.



GARIGUETTE

Fruits allongés à la chair ferme et au goût parfumé.
Récolte de mai à juin.

LES PLANTES AROMATIQUES

ABSINTHE

Plante médicinale antiseptique et stimulante. Parfois utilisée pour les insectes indésirables et les limaces.



BASILIC ROUGE OSMIN

Feuillage vigoureux aux feuilles dentelées. Très parfumé.



BASILIC A PETITES FEUILLES

Forme une boule de petites feuilles très parfumées et légèrement poivrées.



ANETH ELLA

Tiges courtes et arôme puissant. Port compact. Adaptée pour la culture en pot et hydroponique.



BASILIC GENOVESE ELEONORA

Grandes feuilles vert soutenu, peu découpées et très légèrement cloquées.



BASILIC POURPRE

Variété décorative et originale de couleur pourpre. Port buissonnant aux grandes feuilles très aromatiques.



BASILIC THAI

Utilisé spécialement en cuisine thaï et orientale. Entre les plants de tomates, il repoussera les pucerons et éloignera les moustiques.



BASILIC CANELLE

Il a l'odeur et la saveur de la cannelle et des clous de girofle. Très parfumé.



CAMOMILLE ROMAINE

Vivace aux fleurs blanches à cœur jaune. Les fleurs sont utilisées pour aromatiser les salades et desserts ainsi qu'en tisane pour lutter contre l'insomnie.



LES PLANTES AROMATIQUES



CIBOULETTE COMMUNE

Mi-précoce. Croissance vigoureuse et uniforme.



CIBOULE DE CHINE

Se déguste crue ou cuite. Agréable goût d'ail doux.



CORIANDRE À PETITES GRAINES

Préfère une terre chaude, légère et bien drainée. La coriandre apprécie le soleil. Arrosez souvent.



GRANDE CAMOMILLE

Les sommités fleuries sont utilisées pour la digestion et la peau, contre les fièvres, et comme insecticide.



HYSOPE OFFICINALE

Plante vivace rustique, à fleurs mauves. Forme un petit buisson odorant.



LAVANDE VRAIE

Plante aromatique mellifère. Très parfumée. Résiste au sec et au froid.



MELISSE

Utilisation en cuisine et herboristerie. Parfume les infusions et offre des vertus thérapeutiques.



MENTHE VERTE

Arôme puissant qui agrémente les boissons et accompagne les plats. Propriétés toniques et digestives.



NIGELLE AROMATIQUE OU CUMIN NOIR

La graine très aromatique fait partie de l'assaisonnement "quatre épices".



ORIGAN DE SYRIE

Aromatise huiles et vinaigrettes. Bénéfique pour traiter les problèmes respiratoires, douleurs musculaires, et articulaires.



OSEILLE SANGUINE

On utilise les jeunes pousses très décoratives et acidulées pour accompagner poissons, salades, potages...

LES PLANTES AROMATIQUES



PERSIL GÉANT D'ITALIE

Parfumé et productif. Indispensable pour personnaliser vos plats.



PERSIL COMMUN

Croissance rapide et culture facile. Une des variétés les plus parfumées.



PERSIL FRISÉ GRÜNE PERLE

Variété vigoureuse, repousse rapide. Très bonne résistance au froid.



PERSIL FRISÉ

Persil adapté aux récoltes tardives. Feuillage très décoratif pour décorer vos plats.



PERILLA POURPRE

Saveur de basilic, de poivre, de mélisse et de cannelle.



ROMARIN OFFICINAL

Résiste au froid, récolte des feuilles toute l'année.



SARRIETTE VIVACE

Particulièrement aromatique, saveur piquante et poivrée.



SAUGE OFFICINALE

Très nombreuses propriétés médicinales. Peu d'entretien.



THYM D'HIVER

Récolte du printemps à l'automne. Adapté à la culture en pot.



THYM ORDINAIRE

Feuillage persistant dégageant un parfum très aromatique. Très mellifère. Il est l'un des composants essentiels du "bouquet garni".



RHUBARBE

Variété géante, produit de larges côtes charnues, bonne qualité gustative. Feuilles toxiques.



VALÉRIANE

Résiste à la sécheresse et attire les vers de terre. En pulvérisation, c'est un excellent tonifiant pour les végétaux.

LES FLEURS



ACHILLEE

Plante médicinale. Infusion des fleurs pour traiter les rhumes et la grippe. Récole d'avril à septembre.



ANCOLIE DES JARDINS

Floraison de mai à juillet. Fleurs délicates dans les tons de bleu, rose et crème.



CLEOME

Fleur parfumée de forme insolite, qui résiste aux canicules. Floraison de juillet aux premiers froids.



AGASTACHE

Utilisée en infusion en cas de fièvre. Fleurs sucrés qui aromatisent vos plats. En été, floraison lilas à l'odeur anisé qui attire abeilles et papillons.



BLEUET

Fleurs comestibles. Floraison de juin à septembre. Propriétés anti-inflammatoires et apaisantes.



COQUELICOT ROSE

Floraison de mai à juillet. Vertus calmantes et adoucissantes. Se ressème de façon naturelle.



AMARANTHE QUEUE DE RENARD ROUGE

Plante très décorative. Longues inflorescences de couleur rouge-bordeaux. Floraison estivale.



CAPUCINE NAINNE

Floraison de mai à octobre. Croissance rapide. À placer au pied des fruitiers et aux abords du potager.



COREOPSIS SEA SHELLS MIX

Annuelle florifère. Plante touffue et élégante, de juillet jusqu'aux gelées. Mellifère, elle attire aussi les papillons.

LES FLEURS



COSMOS SENSATION

Floraison longue.
Attire abeilles et papillons.
Vertus antioxydantes et anti-inflammatoires.



IPOMEË

Plante grimpante à croissance rapide, très florifère.
De juin aux premières gelées.



ŒILLET DU POÈTE

Plante parfumée en forme de bouquet composé de nombreuses petites fleurs. Peu d'entretien.



DIGITALE POURPRE

Fleur rose-fuchsia qui attire les insectes auxiliaires.
Floraison début d'été.



LIMNANTHES

Plante très mellifère, attire les insectes utiles au jardin.
Se plaît en plein soleil et se ressème aisément.



ŒILLET RAINBOW LOVELINESS

Fleurs pourpres, rosées, blanches ou bicolores.
Plante formant de beaux coussins florifères et odorants.



GAURIA DE LINDHEIMER

Fleurs abondantes en forme de papillons.
Silhouette élégante.
Floraison de juin à octobre.



NIGELLE DE DAMAS

Plante rustique à floraison estivale.
Très décorative, avec des fruits à la forme originale.



ŒILLET MIGNARDISE

Plante tapissante très florifère. Floraison prolongée de mai à juillet. Très odorante.

LES FLEURS



PASTEL DES TEINTURIERS

Fleurs qui attirent les insectes butineurs. Produit des bouquets de fleurs jaunes en été.



POIS DE SENTEUR

Plante grimpante, très parfumée et résistante à la chaleur. Abondante floraison de juin à septembre. Croissance rapide.



SALPIGLOSSIS

Annuelle. Fleurs en trompette allant du jaune orangé jusqu'au pourpre et violet. Bonne fleur à couper.



PAVOT DE CALIFORNIE

Utilisée pour améliorer la qualité du sommeil. Se ressème spontanément. Floraison estivale.



REINE MARGUERITE

Floraison de juillet à septembre. Croissance rapide. Idéale pour la confection de bouquets.



SAUGE SCLARÉE

Majestueuses inflorescences roses, très mellifères. Floraison estivale. Plante ornementale et aromatique.



PHLOMIS

Appelée également sauge de Jérusalem, Vivace. Bon couvre sol pour jardin sec avec ses grandes feuilles en forme de coeur.



RUDBECKIA

Floraison estivale prolongée. Renforce le système immunitaire. Attire les insectes auxiliaires. S'adapte à tous les sols.



SOUCI DES JARDINS

Longue floraison. Utile au potager, à planter près des poireaux. Vertus médicinales.

LES FLEURS



TABAC COMMUN

Grande plante ornementale élancée, aux fleurs rose pâle, parfumées. Ses feuilles sont utilisées comme insecticide.



ZINNIA

Grandes fleurs, tiges de 70 cm de haut. Fleurs de diverses couleurs dans les nuances de rouge orange et violet.



TAGETE ŒILLET D'INDE

Abondante floraison. Bonne association avec les plantes potagères.



ZINNIA TAPIS PERSAN

Aime le plein soleil. Très florifère et très décorative. Facile à cultiver. Floraison estivale.



VIPÉRINE ANNUELLE

Plante formant des touffes de fleurs bleue mauve. Nourrit tout l'été papillons, insectes et pollinisateurs.