

Trucs et astuces pour réussir vos plantations !

Portes
Ouvrées
26 et 27 avril (voir au dos)



FLEURS BARTHEL

Producteur Horticole • Artisan Fleuriste

Mon horticulteur,
source de bonheur



Face à la station service CORA DORLISHEIM • Tél. : 03 88 38 06 57



FLEURS BARTHEL VOTRE HORTICULTEUR FLEURISTE



Elsass Géranium, la qualité garantie !

Plante emblématique du fleurissement en Alsace, le Géranium est le prince de notre jardinerie. Ses lettres de noblesse, il les a acquises avec Elsass Géranium, une marque régionale exclusive qui est pour vous une garantie d'origine et de qualité ! En choisissant un géranium Elsass Géranium vous optez pour une plante de haute qualité qui présente tous les atouts pour se développer dans la durée.

Astuces

- Votre géranium n'aime pas l'eau : ne laissez pas l'eau stagner dans les soucoupes en période de pluie. Surélevez la jardinière avec des cales en bois dans la soucoupe pour lui permettre d'égoutter !
- Votre géranium aime la lumière, ne l'entrezposez pas à l'intérieur, il perd ses fleurs, et cela peut durer jusqu'à 1 mois.
- Faites durer vos géraniums : pour les variétés droites, appelées zonales, enlevez régulièrement les fleurs en fin de floraison. Vous redonnerez de la vigueur à la plante en lui évitant de s'épuiser.



- Ramification importante.
- Prêt à fleurir avec une bonne réserve de boutons floraux.
- Système racinaire bien développé.
- Plante indemne de maladies et de parasites.
- Pot bio-compostable.
- Origine garantie par un producteur certifié.

Nos valeurs

Fraîcheur et qualité de nos produits

Du producteur au consommateur, nos plantes vertes et fleuries sont entretenues par des professionnels garants de leur fraîcheur et de leur durabilité.

Choisir et découvrir

Plus de 300 variétés de plantes sur 6000 m² de serres pour vous permettre de choisir en toute liberté. Toutes vos plantes peuvent être livrées à domicile. (conditions en magasin)

Entreprise familiale et contact humain

Chez Fleurs Barthel, nous sommes horticulteurs de père en fils depuis 1920. Aujourd'hui, vous êtes accueillis par la 4^{ème} génération. Nos 15 collaborateurs ont en partage un même objectif : votre satisfaction.

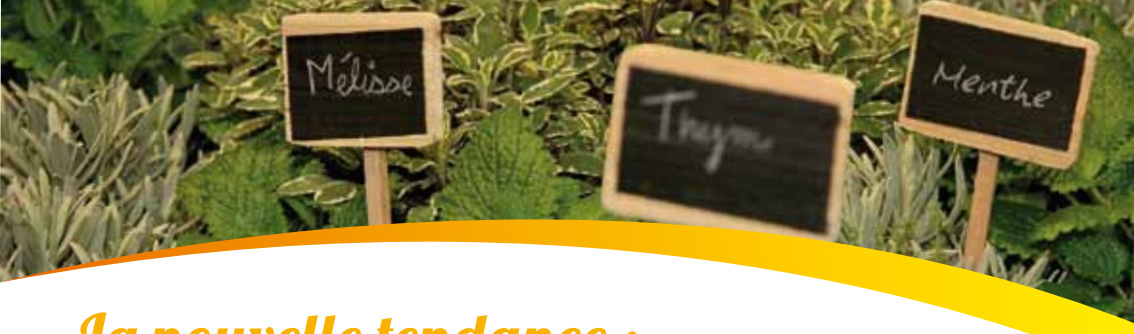
Eco responsable

Parce que nous vivons la nature au quotidien, nous privilégions des techniques culturales douces, respectueuses de l'environnement et de la bio-diversité (protection biologique intégrée, pots bio-compostables).



Producteur Horticole
Artisan Fleuriste





Comment bien réussir vos jardinières ?



- Choisissez vos plantes en fonction de leur future exposition.
- Le volume de vos jardinières conditionne la fréquence d'arrosage et la réussite de vos plantations. Offrez de l'espace à vos plantes, elles vous le rendront !
- Choisissez un terreau de qualité. Notre terreau Elsass Géranium est particulièrement adapté aux plantes de jardinières et aux géraniums. Elaboré à partir de tourbe blonde, il permet aux racines de respirer et d'évacuer l'excès d'humidité. Il intègre un engrais longue durée libéré de manière linéaire tout au long de la saison en fonction des besoins de la plante.
- Arrosez au bon moment : en période fraîche, arroser le matin et en période chaude le soir. La fraîcheur contribue à limiter la déperdition en eau et permet à la plante d'en emmagasiner un maximum.

Les petits plus

- Venez découvrir nos jardinières de couleurs. Elles gardent leur éclat jusqu'aux premières gelées.
- Associez fleurs et feuillages dans vos jardinières. Nos nombreuses combinaisons contribueront à enrichir leur aspect tout en vous permettant de réduire le temps consacré à leur entretien.

La nouvelle tendance : les jardinières aromatiques

- Découvrez nos jardinières culinaires : spéciales pizza, poissons, grillades, salades ...
- Associez des fleurs comestibles (begonia, souci, dahlia, lavatère, capucine, fuchsia...) aux aromatiques. Vos jardinières seront à la fois esthétiques et pleines de ressources pour agrémenter vos plats.



Basilic



Estragon



Astuce

Pensez à doubler vos jardinières d'aromatiques à succès (basilic, persil, ciboulette...) Une fois la première « consommée », placez-la au fond du jardin le temps de la repousse et profitez de la deuxième.



Notre sélection de fruits et légumes pour petits espaces, à cultiver en pot

Découvrez le plaisir ludique et visuel des légumes miniatures dans votre assiette. Une originalité gustative pour étonner petits et grands. Leur culture est plus rapide en pot et se pratique idéalement sur la terrasse ou dans une petite cour.

Astuce

Pour gagner de la place, n'hésitez pas à mélanger les variétés dans un même pot. (Ex: tomates «pépé» concombre «rocky», oeillet d'inde et basilic.)



- **Concombre Rocky** : mini fruit de 8 à 10 cm. Original à l'apéritif.
- **Tomates apéritives** : mini fruit - maxi goût !
- **Poivron snackyl** : petit fruit de 6 à 8 cm à la saveur très douce il est particulièrement productif.
- **Aubergine ophelia** : port compact avec des petits fruits de 4 à 10 cm.
- **Agrumes** : citronnier, mandarinier, oranger...
- **Groseillier, cassis, fraisier.**



Un potager sur votre balcon, sur votre terrasse, c'est possible !

À partir de
528 € TTC



UN MINI POTAGER en Mélèze, à 2 pas de la cuisine c'est le Bac Woody.
Longueur : 2,14 m - Largeur : 0,99 m
Hauteur : 0,79 m.

À partir de
53,20 € TTC



UN POTAGER DÉCORATIF utile au milieu de votre pelouse. 2 formats disponibles :
- 4 zones (1 m x 0,80 cm x 0,30 cm)
- 9 zones (1,40 m x 1,20 cm x 0,40 cm)



UN ESPACE POTAGER VEG&TABLE sur votre balcon ! Des aromatiques, des plantes mini légumes, les plaisirs du jardinage accessibles à tous !
Taille : 79 x 59 x 80 cm.
Coloris : Taupe, Anthracite, Vert Pistache.

À partir de
67 € TTC

Mon horticulteur producteur, le plus court chemin pour des plantes qualité et fraîcheur garanties au meilleur prix.



JOST-SA • 38 route Ecospace • 67120 MOLSHEIM • Tél. 03 88 38 32 99
Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h • Samedi de 9h à 12h.
www.jost-sa.com



Jardiner sous serre, une bonne idée !

L'humidité est l'ennemi du jardinier ! En cultivant vos légumes sous serre, ils sont protégés. Vous réduisez sensiblement le risque de maladies et donc de traitement.



À partir de
1144 € TTC

LA SERRE MINI

Longueur : 6 m (allongement possible par tranche de 1,50 m).
Largeur : 3,70 m - Hauteur : 2 m.
Structure en acier galvanisé.
Porte pivotante de 1 m de large, aération possible des 2 cotés sur une hauteur de 70 cm

Mon horticulteur producteur, le plus court chemin pour des plantes qualité et fraîcheur garanties au meilleur prix.



À partir de
1016 € TTC

LA SERRE 4 SAISONS

Largeur: 3m - Longueur: 4,50m
Hauteur : 2,17 m.
Avec pied droit de 1,50 m.
Aération possible des 2 cotés sur une hauteur de 70 cm.



À partir de
1535 € TTC

LA MINI SERRE KGT ROSE III

Largeur : 2,33 m - Longueur : 3,23 m.
Structure alu polyplaque de 10 mm.
Ouverture de toit automatique.
Tablettes & fondation en option.

Le légume vedette de l'été : La tomate

Vive la diversité ! **Tomates apéritives** : Pépé (cerise), Dolly (jaune allongée), Trilly (rouge allongée) cookie ... à cultiver en pleine terre ou en pot ; **tomates à chair** : Fleurette, supersteack... ; **tomates gustatives** : Maestria, Previa... ; **tomates anciennes** : Coeur de Boeuf, Noire de crimée, Ananas, Andine cornue... **Votre horticulteur est un spécialiste, il saura vous conseiller !**

Astuces

- Pour réduire l'impact des parasites en limitant leur concentration plantez des variétés différentes à divers endroits du jardin. Vous multipliez par la même vos expériences gustatives.
- L'humidité est un des principaux vecteurs des maladies de la tomate. Pour lutter contre l'humidité enlevez les feuilles du bas au fur et à mesure du développement du plant. En évitant les remontées d'humidité du sol vous contribuez au séchage du pied.
- Pour repousser les parasites : plantez des œilletons d'inde, des choux ou des céleris entre les pieds de tomates, cela perturbe leur odorat.
- Pour renforcer vos plants mettez une poignée d'orties au fond du trou de plantation Ils seront plus vigoureux.

Le purin d'ortie

La recette de grand-mère pour la croissance et le renforcement de vos plantes : Mettre à macérer 1kg d'orties dans 10L d'eau (de pluie de préférence), laisser macérer à l'ombre **72 heures maximum**. L'odeur ne doit pas être désagréable. Filtrer le jus, il se conservera durant toute la saison. Diluer 1 litre de jus dans 10 litres d'eau, ajouter du liquide vaisselle ou du savon noir et pulvériser la plante en été le soir de préférence, pour ne pas brûler les feuilles.

DU 27 AVRIL AU 15 MAI

Faites de très bonnes affaires

1 €60
~~1 €95~~

**GÉRANIUM
QUALITÉ EXTRA**

PRODUCTION RÉGIONALE



Géranium lierre. Pot de 10.5 cm

à partir de

2 €60

**ELSASS
GÉRANIUM**

PRODUCTION RÉGIONALE



En choisissant un géranium Elsass Géranium, vous optez pour une plante de haute qualité produite selon un cahier de charges stricte. Pot de 13 cm.

Elsass
Géranium

10 €95
le sac

**TERREAU
GERANIUMS**

2 ACHETÉS
LE 3^{ÈME} OFFERT

Sac de 45 L. Le terreau pour géraniums et plantes de saisons contient 2kg d'osmocote, engrais à libération lente, le terreau préféré des horticulteurs alsaciens.



Jusqu'à 30 tomates récoltées par pied.

1 €

le godet de 8 cm

**LE PLANT
DE TOMATES**

Gagnez 1 an de fleurs ! *

Complétez le bulletin ci-dessous, déposez-le dans l'urne prévue à cet effet en magasin et participez au tirage effectué le 26 mai pour tenter de gagner un an de fleurs. Le gagnant sera averti par mail.

Vos coordonnées ne seront communiquées à aucun tiers. Ils nous permettront de vous tenir informés de nos actualités, de nos offres et de vous faire bénéficier de nos conseils.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

E-mail _____

Téléphone _____

* lot d'une valeur de 300 €
conditions détaillées en magasin

**Ouvert
jeudi 8 mai
8h30-12h | 14-17h**



Fleurs BARTHEL

2 Rue Mercure • 67120 DORLISHEIM

En face de la station essence CORA

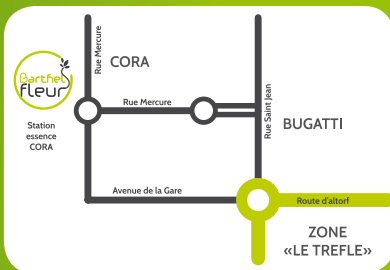
Tél. : 03 88 38 06 57

HORAIRES D'OUVERTURE :

> Du lundi au vendredi : 8h30 - 12h30 et 13h30 - 19h

> Samedi : 8h30 - 12h30 et 13h30 - 18h

> Dimanche : 10h30 - 12h



Suivez notre actualité sur Facebook !

www.fleurs-barthel.fr

Portes ouvertes



Samedi 26 avril 9h-12h | 14h-18h

et Dimanche 27 avril 9h-12h | 14h-17h



Daniel Zenner, chroniqueur gastronomique, auteur du livre «Gastronomie et plantes des jardins».

PROGRAMME

- Connaître et cuisiner les plantes de votre jardin, une animation dégustation proposée par Daniel Zenner.
- Nos horticulteurs lèvent le voile sur leurs trucs et astuces pour réussir votre potager.
- Jeux découvertes pour les enfants : concours de dessins, jeux des senteurs, atelier potager, initiation à la plantation (une plante à emporter par enfant).
- Découverte de l'univers fascinant des orchidées Joop Sliis amateur passionné.
- Voyage au coeur d'une ruche proposée par un apiculteur.
- Découverte des serres de production.
- Buvettes.

A ne pas rater !

Durant les Portes Ouvertes seulement !
Offres exceptionnelles sur une sélection de plantes de saison.