

MOC massif
ornemental
comestible

Mon MOC Ombre



atmos **vert**

SOMMAIRE

Qu'est-ce qu'un MOC ?	2
Introduction «Mon MOC Ombre»	3
Zoom sur les strates	3
Où placer «Mon MOC Ombre»	4
Zoom sur les zones	4
Comment agencer «Mon MOC Ombre»	5
Plan d'implantation	6
Composition de «Mon MOC Ombre»	7
Les végétaux de «Mon MOC Ombre»	8
Tableau des fonctions et usages	14
Tableau des récoltes	16
Mémento des parties comestibles	17
Liste pour la pépinière	18
Comment réussir mes plantations	20
Présentation d'ATMOSVERT	22
La boutique en ligne	23
Le pack «Prêt-à-Planter»	24
Crédits	25



MOC

massif
ornemental
comestible

Le MOC est un concept créé par Walter Keirse, fruit de son travail dans sa pépinière permacole Atmosvert. Il s'agit d'un Massif Ornemental Comestible, où tout est judicieusement pensé : la plante, la variété, l'emplacement... afin de vous offrir un espace condensé, à la fois esthétique et nourricier. De faible entretien et basé sur les principes de la permaculture, méthode et mode de vie où l'on recherche symbiose, autonomie et production en se calquant sur le modèle de la Nature, chaque strate végétale est optimisée et densifiée. Ultra-modulable, le MOC est composé de 4 carrés dissociables que vous pourrez agencer comme vous souhaitez pour qu'il épouse au mieux la forme de votre lieu. Le concept de ce Massif Ornemental Comestible vous est offert gratuitement pour un usage privé, afin de créer l'abondance autour de vous. Nous allons vous guider à travers ce livret pour que vous puissiez installer votre propre MOC, chez vous, facilement, et vous faire découvrir tous les secrets de ce concept novateur !



Mon MOC Ombre

Vous ne savez pas quoi mettre dans les zones ombragées de votre lieu ? Rien n'y pousse ? Ce MOC est pour vous ! «Mon MOC Ombre» est un Massif Ornamental Comestible qui va agrémenter, densifier et optimiser tous terrains de mi-ombre à très ombragé ! Comme toujours, il s'acclimatera en tous types de terres de nos contrées européennes, où il invite baies, fleurs, aromatiques et plantes médicinales à s'épanouir sur un minimum de place. C'est un ingénieux mélange de plantes choisies entre autres selon leurs strates, afin de maximiser productivité et harmonie des végétaux. Riche et diversifié, ce MOC vous apportera satisfaction pour très peu de travail !

ZOOM SUR LES STRATES

En permaculture, on nomme strates végétales la classification des plantes par ordre de grandeur. A l'échelle d'une forêt, chaque strate est caractérisée par un microclimat et une faune spécifique. En climat tempéré nous retrouvons principalement :

Strate canopée (> 15m)

Strate arbrisseaux et petits arbres (7 à 15m)

Strate arbustes (1 à 7m)

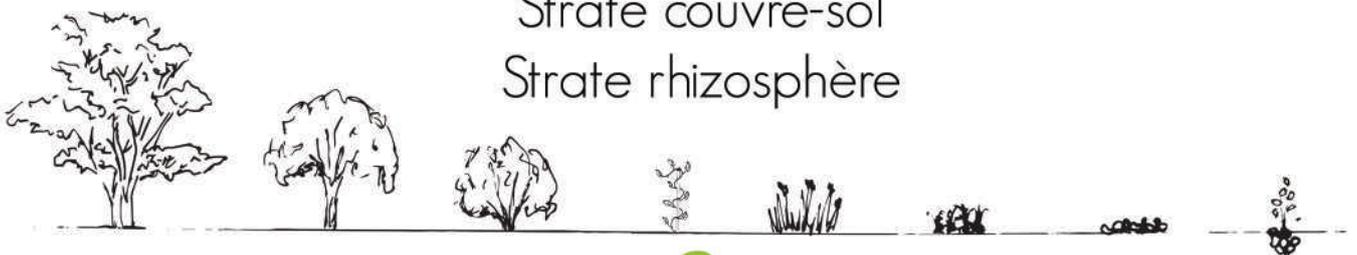
Strate grimpante

Strate herbacées hautes (> 50cm)

Strate herbacées basses (< 50cm)

Strate couvre-sol

Strate rhizosphère



OÙ PLACER MON MOC OMBRE ?

Les MOCs, de part leur intérêt nourricier et esthétique ont été conçus pour être placés en zone 1 ou 2. Il faudra compter un espace de $6,25m^2$ par carré ou $25m^2$ au total à agencer comme vous souhaitez. Mon MOC Ombre s'adaptera parfaitement aux secteurs ombragés de votre terrain qu'ils soient seulement à mi-ombre, ombragés la majeure partie de la journée ou même totalement ombragés (type sous-bois, du moment qu'il y a un accès à la pluie suffisant).

ZOOM SUR LES ZONES

En permaculture, on nomme zonage le fait de classer les parties de son terrain, en «zones», de 0 à 5, en fonction de leur fréquence d'actions : visite, besoin, entretien, énergie... Elle peut se composer ainsi par exemple :

La zone 0 : la maison, où nous sommes essentiellement

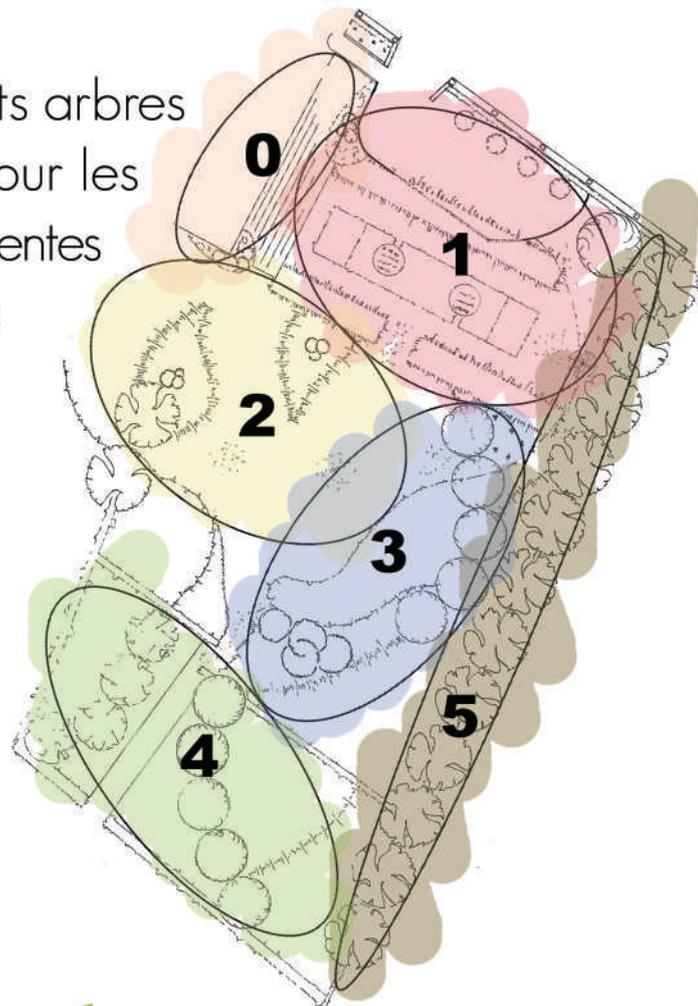
La zone 1 : l'endroit où l'on passe plusieurs fois par jour pour le potager, les oeufs du poulailler...

La zone 2 : le secteur pour les petits arbres fruitiers, plantes vivaces, parcours pour les poules, nécessitant des visites moins fréquentes

La zone 3 : l'emplacement pour les grandes cultures ou le bétail

La zone 4 : l'espace boisé où l'on prélève du bois de chauffage

La zone 5 : il s'agit de la zone sauvage où nous n'intervenons pas, c'est un endroit d'observation et d'inspiration par la Nature



COMMENT AGENCER MON MOC OMBRE ?

Les MOCs sont conçus pour être ultra-modulables. Chacun est composé de 4 carrés de 2,50m de côté. Vous avez la possibilité de les disposer comme vous souhaitez tel un jeu de briques. Il n'y a qu'une seule règle à respecter : toujours orienter le plus grand sujet de chaque carré au NORD-OUEST, pour que tous les végétaux profitent de l'ensoleillement adapté (*même pour le MOC Ombre !*).

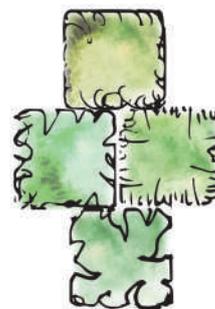
EXEMPLES DE COMPOSITIONS POSSIBLES



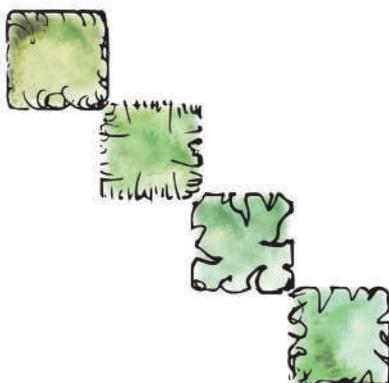
en carré



en croix couchée



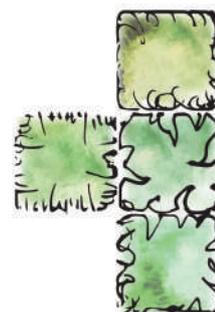
en croix debout



en diagonale



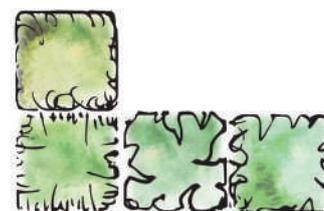
en haie verticale



en T vertical



en haie horizontale

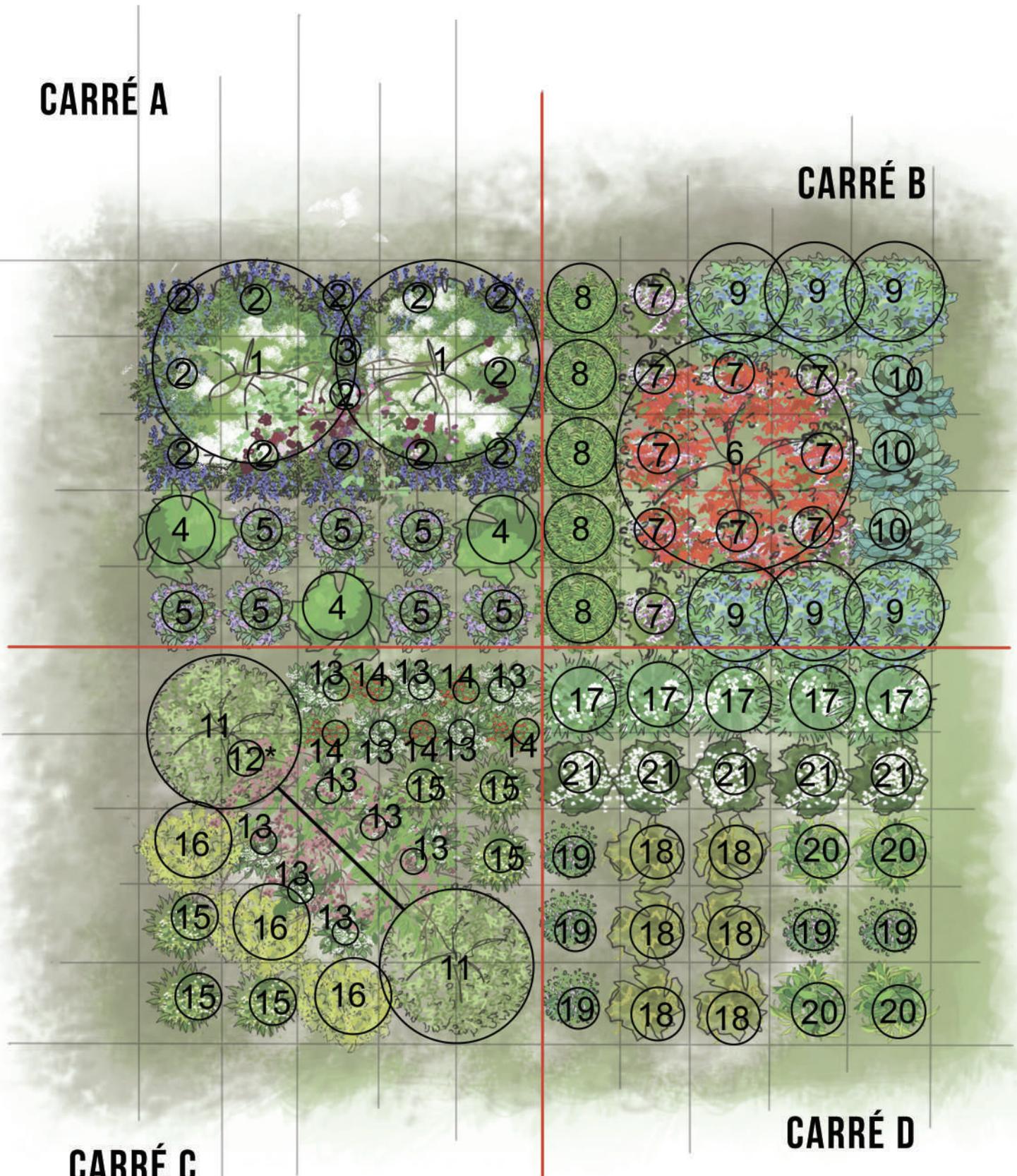


en L couché

PLAN D'IMPLANTATION

CARRÉ A

CARRÉ B



12* : pour optimiser le développement du kiwaï, nous vous invitons à insérer une structure porteuse entre les deux saules tortueux (à l'endroit symbolisé par un trait sur le plan). Des fers à béton arqués peuvent être une très bonne solution économique et efficace ! Dans ce cas, la plante sera orientée sur la structure pour qu'elle prenne sa place.

COMPOSITION DE MON MOC OMBRE

CARRÉ A

n°2.....	Bugle rampant.....	13 unités
n°1.....	Sureau noir.....	2 unités
n°3.....	Vigne chocolat.....	1 unité
n°5.....	Pulmonaire.....	7 unités
n°4.....	Rhubarbe.....	3 unités

CARRÉ B

n°8.....	Tête de violon.....	5 unités
n°7.....	Fleur des fées.....	10 unités
n°9.....	Baie de Mai.....	6 unités
n°10.....	Hosta.....	3 unités
n°6.....	Erable japonais.....	1 unité

CARRÉ C

n°11.....	Saule tortueux.....	2 unités
n°12.....	Kiwaï autofertile.....	1 unité
n°13.....	Ail des ours.....	11 unités
n°14.....	Fraise remontante.....	5 unités
n°15.....	Wasabi sauvage.....	6 unités
n°16.....	Groseille à maquereau.....	3 unités

CARRÉ D

n°17.....	Cerfeuil musqué.....	5 unités
n°18.....	Chénopode bon-henri.....	6 unités
n°19.....	Langue de boeuf.....	5 unités
n°20.....	Gingembre Mioga du japon.....	4 unités
n°21.....	Raifort.....	5 unités

LES VÉGÉTAUX DE MON MOC OMBRE



SUREAU NOIR

Arbuste à croissance rapide offrant une multitude d'ombrelles fleuries très mellifères, se transformant en petites baies rouge-noire très appréciées des oiseaux. On trouve de nombreux usages avec les fleurs comme les fruits : Confitures, gelées, sirops, beignets, champagnes de fleurs, gâteaux ...



BUGLE RAMPANT

Couvre-sol vigoureux et comestible, aux inflorescences bleues, s'installant facilement comme plante compagne, il constitue un allié parfait pour éviter la pousse des adventices. De plus, les jeunes pousses vous offriront une excellente salade en même temps !



VIGNE CHOCOLAT

Liane très rustique, elle se couvre de fleurs délicates allant de rosées à pourpres avec un parfum surprenant vanillé. Les jeunes pousses se consomment en salade et les feuilles peuvent être utilisées en tisane. Fin octobre, elle produit des fruits au goût peu marqué, se révélant très bien avec du citron.



RHUBARBE

Impressionnante herbacée vivace et rustique avec son énorme feuillage vert au contours découpés, la rhubarbe est une excellente plante comestible. Les tiges pourront être transformées en compote, confiture, gâteaux et même en touche originale dans les plats sucrés-salés !

LES VÉGÉTAUX DE MON MOC OMBRE



PULMONAIRE

Plante vivace et touffue, c'est une excellente fixatrice de nutriments, à la fois mellifère et médicinale. Les jeunes feuilles se mangent crues en salade, mais sont aussi consommables cuites. En tisane, elle est bénéfique pour les problèmes et maladies du système respiratoire.



ERABLE DU JAPON

Magnifique petit arbre au feuillage estival allant de rouge foncé à bordeaux et passant à des tons flamboyants de orange à cuivre pendant l'automne. Plante comestible, ses feuilles sont légèrement sucrées agrémentant des préparations crues ou chaudes d'une grande créativité !



FLEUR DES FÉES

Ce couvre-sol gracieux nous offre un bel effet ornemental. Le printemps apporte une étonnante floraison poétique et parfumée, constituée de petites fleurs pendantes, mélangeant blanc et rose clair. Les jeunes feuilles sont comestibles cuites et aromatisent également les tisanes.



TÊTE DE VIOLON

Cette fougère encore peu connue en France est un légume vivace d'excellence ! Les jeunes pousses circulaires sont délicieuses et très concentrées en minéraux. Avec le temps, les feuilles se déroulent et cessent d'être comestibles, pour prendre toute leur ampleur ornementale.

LES VÉGÉTAUX DE MON MOC OMBRE



BAIE DE MAI

Cette variété a la particularité d'offrir des fleurs semi-doubles, tout en présentant une hauteur moyenne d'environ 80cm égayant ainsi les massifs sans être envahissante. D'un jaune éclatant, les pétales comestibles décoreront parfaitement vos salades !



HOSTA

Seulement connue comme plante ornementale, c'est pourtant un légume vivace très rustique et vigoureux, à l'allure imposante avec une croissance rapide ! Les jeunes pousses autour de la plante sauront être appréciées en salade.



SAULE TORTUEUX

Arbrisseau apprécié pour ses rameaux décoratifs de forme spiralée. Outre ses qualités médicinales et comestibles, il est entre autre rustique, résistant et très peu exigeant, tout en apportant une touche de fantaisie au massif !



AIL DES OURS

Plante comestible par excellence, ses feuilles relèvent vos plats avec son goût aillé, les boutons se consomment vinaigrés et ses jeunes fleurs décorent joyeusement vos salades. L'ail des ours se sèche, se transforme en pesto et câpres, se mange cru ou cuit !

LES VÉGÉTAUX DE MON MOC OMBRE



KIWAÏ

Le kiwaï n'a que des qualités : rustique, grimpant et autofertile ! Il vous donnera une grande production de fruits, d'une taille au dessus d'un gros raisin, délicieusement comestible, avec des fruits à la peau et la chair verte.



CERFEUIL MUSQUÉ

Légume vivace aromatique anisé, le cerfeuil servira de base de salade excellente, pour relever des plats ou pour des préparations chaudes. La plante offre ses feuilles presque toute l'année, sous condition de couper ses fleurs afin d'éviter l'épuisement.



RAIFORT

Ancien légume rustique, il propose de très grandes feuilles comestibles. Mais ce sont les racines à la saveur piquante qui seront principalement utilisées en cuisine. Il se récoltera dès la première année, à partir de septembre et durant tout l'hiver, au gré des besoins.



GINGEMBRE MIOGA

Condiment inconnu en Occident mais courant au Japon avec les mêmes utilisations que le gingembre tropical. Cette gracieuse herbacée, éclot au début du printemps avec des fleurs jaunes pâles qui se consomment, tout comme ses racines, crus ou séchés.

LES VÉGÉTAUX DE MON MOC OMBRE



FRAISE REMONTANTE

Avec ses fruits gourmands, la fraise est une incontournable des plantes tapissantes. Ici, nous avons choisi une variété remontante, pour encore plus de productivité !



WASABI SAUVAGE

De la famille des Brassicaceae, et ressemblant à l'ortie, le wasabi sauvage se distingue par une nette odeur aillée lorsqu'on froisse ses feuilles. Elles sont délicieuse en salade ou encore cuisinées dans les plats chauds.



LANGUE DE BOEUF

Cette herbacée tapissante est une vivace très florifère et une plante compagne d'excellence car elle est non-drageonnante et non-exigeante ! Les jeunes feuilles se mangent crues ou cuisinées cuites.



GROSEILLE À MAQUEREAU

Arbuste épineux, très rustique et vigoureux, il amènera des fruits de belle taille, sucrés et juteux, qui seront à maturité mi-juillet. Son intégration à l'ombre optimise le rendement de baies !

LES VÉGÉTAUX DE MON MOC OMBRE



CHÉNOPODE BON-HENRI

Cet ancien légume médiéval et depuis plante sauvage refait son entrée dans nos cuisines et recettes, car riche en fer, au même titre que les épinards. Toutes les parties de la plante sont comestibles cuites et les feuilles peuvent être utilisées crues dans vos salades.

TABLEAU DES FONCTIONS ET USAGES

En plus d'être 100% comestible, Mon MOC Ombre est aussi multi-fonctions. Vous retrouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des principaux usages des végétaux

	Sureau Noir	Bugle rampant	Vigne chocolat	Rhubarbe	Pulmonaire	Erable japonais	Fleur des fées	Tête de violon	Baie de Mai	Hosta	Saule tortueux	Kiwaii	Ail des Ours	Fraise des bois	Raifort
Odorant	●											●			
Médicinal	●	●	●	●	●	●	●			●		●	●	●	
Insecticide							●					●			
Particulièrement ornemental	●		●	●		●	●		●	●		●	●		
Plante pionnière	●	●		●		●	●		●	●		●			●
Fourrage animal		●		●		●			●	●		●			●
Mellifère	●		●	●		●		●		●	●	●	●		
Source de paillage	●	●		●		●	●		●	●		●	●	●	
Artisanat	●		●		●					●					
Fixateur de nutriments		●		●								●			
Répulsif nuisibles du jardin	●											●			●
Nourriture pour faune sauvage	●		●					●		●		●	●		

TABLEAU DES FONCTIONS ET USAGES...SUITE

	Wasabi	Groseiller à maquereau	Cerfeuil Musqué	Chénopode Bon-Henri	Gingembre rustique
Odorant					●
Médicinal	●	●	●	●	●
Insecticide					
Particulièrement ornemental					●
Plante pionnière	●	●		●	
Fourrage animal				●	
Mellifère	●	●			
Source de paillage	●			●	●
Artisanat				●	●
Fixateur de nutriments	●				
Répulsif nuisibles du jardin	●		●		
Nourriture pour faune sauvage		●			

TABLEAU DES RÉCOLTES

Voici un tableau pour retrouver en un coup d'oeil les périodes de récolte des végétaux de Mon MOC Ombre. Judicieusement pensée, la cueillette s'étale toute l'année !

	Sureau	Bugle rampant	Vigne chocolat	Rhubarbe	Pulmonaire	Erable japonais	Fleur des fées	Tête de violon	Baie de Mai	Hosta	Saule tortueux	Kiwaï	Ail des Ours	Fraise des bois	Raifort
Janvier		●		racine			●				ecorce				racine
Février		●		racine			●				ecorce		feuille		racine
Mars		●		racine	fleur feuille	●	●				ecorce feuille		bouton feuille		racine
Avril	feuille	●	feuille	racine	fleur feuille	●	●	●	●	●	ecorce feuille		fleur feuille		feuille racine
Mai	feuille	●	feuille	racine tige	fleur feuille	●	●	●	●	●	ecorce feuille		feuille		feuille racine
Juin	fleur feuille	●	feuille	racine tige	feuille	●	●	●	●	●	ecorce feuille	●		feuille	feuille racine
Juillet	fleur feuille	●	feuille	racine	feuille	●	●	●	●	●	ecorce feuille	●		feuille fruit	feuille racine
Août	fruit feuille	●	feuille	racine	feuille	●	●	●	●	●	ecorce feuille			feuille fruit	feuille racine fleur
Septembre	feuille	●	feuille fruit	racine tige	feuille	●	●	●	●	●	ecorce feuille			feuille fruit	feuille racine fleur
Octobre		●	feuille fruit	racine tige			●				ecorce			feuille fruit	feuille racine
Novembre		●		racine			●				ecorce			feuille fruit	racine
Décembre		●		racine			●				ecorce				racine

MÉMENTO PARTIES COMESTIBLES

 ecorce
  feuille
  fleur
  fruit
  racine
  tige
  graine
  bouton

Sureau noir   

Bugle rampant 

Vigne chocolat  

Rhubarbe  

Pulmonaire  

Erable japonais 

Fleur des fées 

Tête de violon 

Baie de mai 

Hosta 

Gingembre rustique  

Saule tortueux  

Kiwaï 

Ail de ours   

Fraise des bois  

Raifort   

Wasabi sauvage  

Groseille à maquereau 

Cerfeuil musqué   

Chénopode bon-henri  

Langue de boeuf 

TABLEAU DES RÉCOLTES... SUITE

Voici un tableau pour retrouver en un coup d'oeil les périodes de récoltes des végétaux de Mon MOC Ombre. Judicieusement pensée, la cueillette s'étale toute l'année !

	Wasabi sauvage	Groseille à maquereaux	Cerfeuil musqué	Chénopode bon henri	Langue de boeuf	Gingembre rustique
Janvier	racine		racine			
Février	racine		racine feuille			
Mars	racine feuille		racine feuille			
Avril	racine feuille		racine feuille	feuille ●	●	fleur
Mai	racine feuille		racine feuille	feuille ●	●	
Juin	racine feuille		racine feuille	feuille ●	●	
Juillet	racine feuille	●	racine feuille	feuille ●	●	
Août	racine feuille	●	racine feuille graine	feuille graine ●	●	
Septembre	racine feuille		racine feuille graine	feuille ●	●	racine
Octobre	racine		racine		●	racine
Novembre	racine		racine			racine
Décembre	racine		racine			racine

MÉMENTO PARTIES COMESTIBLES

 *ecorce*
  *feuille*
  *fleur*
  *fruit*
  *racine*
  *tige*
  *graine*
  *bouton*

Sureau noir   

Bugle rampant 

Vigne chocolat  

Rhubarbe  

Pulmonaire  

Erable japonais 

Fleur des fées 

Tête de violon 

Baie de mai 

Hosta 

Gingembre rustique  

Saule tortueux  

Kiwai 

Ail de ours   

Fraise des bois  

Raifort   

Wasabi sauvage  

Groseille à maquereau 

Cerfeuil musqué   

Chénopode bon-henri  

Langue de boeuf 

 **atmosvert**

LISTE POUR LA PÉPINIÈRE

Voici le listing complet des végétaux nécessaires avec les quantités et les noms scientifiques afin de pouvoir commander précisément les plantes nécessaires pour ce MOC. N'hésitez pas à visiter notre site internet pour retrouver l'offre spéciale «*Mon MOC Ombre*» avec les plantes issues de notre pépinière permacole au tarif préférentiel !

www.tinyurl.com/mon-moc-ombre 

- 2 x Sureau noir - *Sambucus nigra*
- 13 x Bugle rampant - *Ajuga reptans*
- 1 x Vigne chocolat - *Akebia quinata*
- 3 x Rhubarbe - *Rheum rhabarbarum rhaponticum*
- 7 x Pulmonaire - *Pulmonaria officinalis*
- 1 x Erable japonais- *Acer palmatum*
- 10 x Fleur des fées - *Epimedium grandiflora*
- 5 x Tête de violon - *Matteuccia struthiopteris*
- 6 x Baie de Mai - *Lonicera caerulea kamtschatica*
- 3 x Hosta - *Hosta sieboldiana*
- 2 x Saule tortueux - *Salix tortuosa*
- 1 x Kiwai autofertile - *Actinidia arguta Weikii*
- 11 x Ail des ours- *Allium ursinum*
- 5 x Fraise remontante - *Fragaria vesca*
- 6 x Wasabi sauvage- *Alliaria petiolata*

LISTE POUR LA PÉPINIÈRE... SUITE

www.tinyurl.com/mon-moc-ombre 

3 x Groseille à maquereau - *Ribes uva-crispa*
5 x Cerfeuil musqué - *Myrrhis odoratum*
6 x Chénopode bon-henri - *Chenopodium bonus henricus*
5 x Langue de boeuf - *Persicaria bistorta*
4 x Gingembre Mioga du japon - *Zingiber mioga*
5 x Raifort - *Armoracia rusticana*

LES SECRETS DU PÉPINIÉRISTE

Pour vous assurer une belle reprise et des végétaux vigoureux, suivez nos conseils de professionnels ! N'hésitez pas à consulter également notre site pour visionner en détails les vidéos instructives où nous vous montrons de A à Z toutes nos astuces.

<https://atmosvert.fr/comment-planter-mes-vegetaux-le-guide-complet/> 

COMMENT RÉUSSIR SES PLANTATIONS ?

Tout d'abord, préparez l'espace qui accueillera le MOC en enlevant les herbes et aérant la terre. A l'aide du plan d'implantation, repérez où chaque végétal va se situer. Ensuite, pour chaque pot, creusez l'espace de plantation en prévoyant un trou d'environ 20 à 30% de plus que le volume du conteneur. Si votre terre est mauvaise, profitez-en pour ameublir la terre en profondeur et largeur afin d'aider à la reprise. Puis délimitez la profondeur à laquelle devra être installée votre plante en déposant une première fois la motte dans le trou. La plante doit être enterrée **UNIQUEMENT** jusqu'au collet (partie de transition entre les racines et le début du tronc).



Vérifiez bien qu'il arrive au niveau de votre sol, en vous aidant d'un guide par exemple. Il ne doit être ni trop profond ni pas assez enfoncé. Il risquerait de faire des rejets intempestifs ou le plus souvent de mourir tout simplement, par étouffement.

LES SECRETS DU PÉPINIÉRISTE

Retirez le pot en le comprimant délicatement puis en le retournant pendant que vous soutenez la plante avec deux doigts. Remettez la terre en tassant régulièrement. Pensez à mettre un petit tuteur près de chaque plante afin de guider les végétaux dans leur reprise, (et qui servira aussi à repérer les vivaces caduques) en les attachant avec de la ficelle biodégradable.



ET APRÈS...

Pour garder humidité et chaleur tout en évitant la concurrence des adventices, réalisez un paillage aux pieds des plantes. Vous pouvez par exemple couvrir de carton puis de paille. La première semaine arrosez copieusement votre MOC pour favoriser le démarrage (attention AUCUN arrosage par temps de gel !!) Par la suite, arrosez uniquement lors des fortes chaleurs ou sécheresses, surtout durant la première année. De par sa conception le MOC demande très peu d'entretien et vous n'aurez pas besoin d'apporter de l'engrais ou autre.



UNE PÉPINIÈRE AU SERVICE DE L'HUMAIN ET DE LA NATURE



A travers notre pépinière permacole et familiale ATMOSVERT, nous avons le souhait d'aider nos clients à mettre en place sur leur terrain un écosystème diversifié et densifié, qui répond aux besoins humains tout en respectant la nature, et qui génère de façon pérenne une grande abondance de nourriture et de biodiversité,

mais aussi de beauté et de sérénité. C'est cet engagement que nous mettons en pratique par le biais de culture de végétaux comestibles, aromatiques et mellifères, des plus classiques aux plus insolites et par la mise en lumière de concepts novateurs et bienveillants tant pour la planète que l'homme.



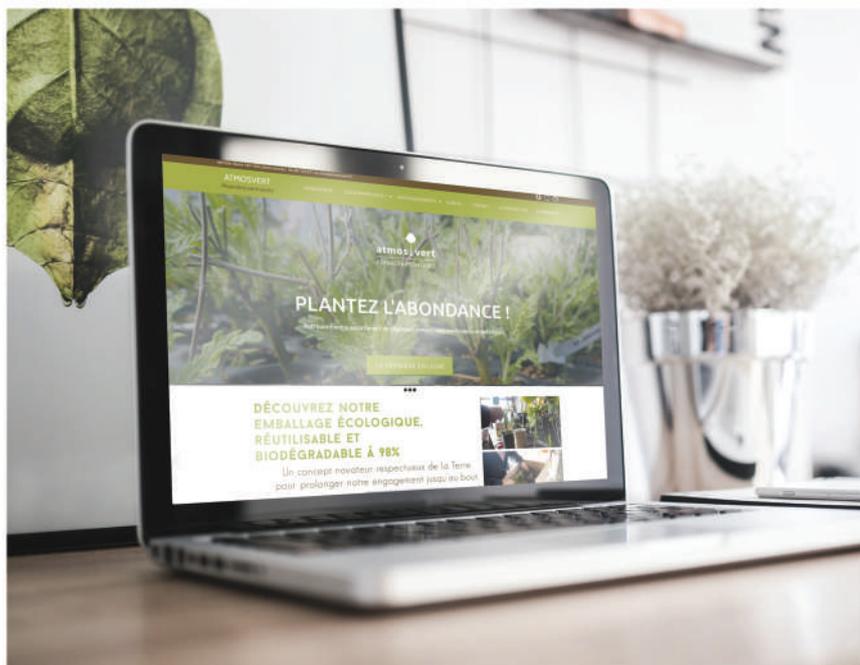
Vous pouvez retrouver toutes les informations sur notre pépinière et nos autres activités sur la permaculture sur notre site internet

<https://atmosvert.fr> 



LA BOUTIQUE EN LIGNE

Nous proposons des végétaux durables, adaptés au climat tempéré, non forcés (hors serre, arrosage par eau de pluie), dotés d'une bonne résistance aux maladies et aléas climatiques. Tous nos pieds-mères sont plantés dans des haies comestibles très denses, installées dans un parc de plus de 3 hectares, situé en région Limousin. Les boutures, greffes et semis sont réalisés à l'ancienne, avec amour et savoir-faire. Nous avons opté pour des pots profonds qui favorisent le développement racinaire pour garantir en reprise durable. Enfin, nous utilisons du terreau naturel bio, à base de compost et de tourbe noire, ainsi



que des purins maisons réalisés avec les plantes récoltées sur place et des amendements de fumier de vaches locales, pour garantir toutes nos plantes sans produit chimique phyto-sanitaire, dans le respect de la Nature et des Hommes.

<https://pepiniere.atmosvert.fr> 



De plus nous avons développé un concept d'emballage efficace, écologique, innovant à 98% biodégradable et réutilisable. Les colis sont préparés avec soin, le lendemain de leur commande. Carton recyclé sans encre, ficelle en fibres naturelles, paille pour le calage, adhésif papier... L'envoi se fait par transporteur, vous recevez votre commande dès le lendemain matin chez vous !



RETROUVEZ LE PACK «PRÊT-À-PLANTER»

Le concept de MOC vous plaît ?
Vous souhaitez installer un Massif Ornamental Comestible chez vous ?

Nous vous avons préparé un pack «prêt-à-planter» issu de notre pépinière permacole et de nos jardins-forêt.

UN LOT DE + DE 100 PLANTES À TARIF PRÉFÉRENTIEL !

Choisissez la qualité : nous garantissons la reprise à 100% !

www.tinyurl.com/mon-moc-ombre 




atmosvert

Mon MOC Ombre - © ATMOSVERT - Tous droits réservés



atmosvert

PÉPINIÈRE PERMACOLE

Ce MOC vous est offert par
Walter KEIRSE et ATMOSVERT,
pépinière permacole dirigée
en jardin-forêt.

*" Plantez
l'abondance ! "*

Walter Keirse

Ce livret est mis à disposition sous licence Creative Commons CC BY-NC-ND 3.0 FR.
Vous pouvez copier, partager et communiquer ce livret à condition de créditer
clairement l'auteur par un lien. Les modifications et usages commerciaux sont
strictement interdits.

Concept : Walter KEIRSE
Illustration : Perrine THOMAS
Texte et mise en page : Audrey ARNOULT
Mon MOC Ombre - © ATMOSVERT
2018