

Les **Artisans** du Végétal



Les plantes Aromatiques

Médicinales et
Condimentaires

ROMM

THYM



Notre Charte

Les Artisans du Végétal



Plantes



Fleurs



Arbres



Potager



Jardin

Découvrez
la chaîne TV des
Artisans du Végétal



Contact privilégié



des relations humaines et authentiques pour vous guider dans vos choix

250 producteurs authentiques & passionnés

du choix et des conseils près de chez vous

Professionalisme



des végétaux produits sur place dans nos serres et pépinières

Ancrage dans le terroir



des conseils, des plantes adaptées au sol et au climat de notre région pour une meilleure reprise de vos végétaux

Eco- logique



Nous privilégions des techniques culturales douces et respectueuses de l'environnement...

Développement durable

une production locale, c'est moins de transports, moins de CO2, pas de stress pour les plantes...



Pensez global, achetez local

Du latin « condimentarius » signifiant « relatif aux assaisonnements », les plantes aromatiques ou condimentaires sont omniprésentes dans notre quotidien ; Souvent liées aux beaux jours (barbecues, salades composées...) ou au simple plaisir d'une cuisine originale et savoureuse, elles présentent, pour la plupart, l'avantage d'être faciles à cultiver et à utiliser !

En effet, nul besoin de posséder un grand jardin pour en profiter : quelques pots ou une jardinière suffisent !

Depuis des siècles on leur prête également des vertus bienfaisantes pour le corps, que l'on utilise leurs feuilles, tiges, bulbes, racines, fleurs, fruits ou écorce.

Ce guide vous présente une sélection de variétés, des incontournables aux plus originales, que vous pourrez retrouver chez moi. J'aurai le plaisir, lors de votre prochaine visite, de vous conseiller en fonction de vos besoins et envies ou de l'espace dont vous disposez.

A très bientôt,

Votre Artisan du Végétal



Définition des Pictogrammes

- <1 an : Plante dite « annuelle » dont la durée de vie est inférieure à 1 an.
- >1 an : Plante de type vivace, dont la durée de vie est supérieure à 1 an.

Principales parties utilisées de la plante



Besoin en eau de votre aromatique



Plante mellifère



Son nectar est récolté par les abeilles pour fabriquer du miel

Exposition recommandée



Fertilisation souhaitée



Absinthe

Artemisia absinthium

Utilisation

Culinaire, médicinale. Infusion des feuilles et fleurs séchées. (5 à 6 grammes + 1L d'eau)

Conservation

En automne, coupez les feuilles, séchez-les dans un local sec, aéré. Broyez-les ensuite et conservez-les dans un bocal hermétique.

Le saviez-vous ?

Les feuilles sont utilisées comme condiment pour la cuisine, pour le parfum.

C'est une plante originaire d'Europe, d'Asie, et d'Afrique du Nord.

Mettez des feuilles d'absinthe dans le panier de votre chien, celles-ci ont un pouvoir répulsif contre les puces.

Comment Planter ?

Semez au printemps à l'abri du froid ou repiquez les plants à partir de juin avec du compost naturel. L'absinthe apprécie les emplacements ensoleillés.

Entretien

Privilégiez un sol bien drainé, meuble et riche. Apportez un amendement organique en automne. C'est une plante peu exigeante en eau.

Récolte

Mai à octobre. Récoltez les feuilles, les fleurs et les tiges anciennes.



Petite histoire

Spiritueux autrefois interdit (de 1915 à 2011), l'absinthe doit sa réputation sulfureuse aux hallucinations qu'elle pouvait provoquer (avec de fortes doses), ce qui lui a valu son surnom « la fée verte ».

Préparation de l'absinthe « à la française »

- 1 - Versez environ 30 ml d'absinthe dans le verre.
- 2 Placez une cuillère à absinthe perforée à plat sur le rebord du verre, et placez-y un seul morceau de sucre.
- 3 - Versez goutte à goutte de l'eau glacée très pure sur le sucre (3 ou 4 volumes d'eau pour un volume d'absinthe)
- 4 - Remuez avec la cuillère à absinthe.



SEMIS, REPIQUAGE J F M A M J J A S O N D

RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D

Angélique Officinale



Angelica archangelica

>1 an

Feuilles



Le saviez-vous ?

En coupant au fur et à mesure les fleurs, vous prolongez la durée de vie de votre angélique.

Comment Planter ?

- Repiquez-la au printemps ou en automne dans une terre meuble, fraîche, mélangée à du terreau et du compost naturel. Espacez les pieds de 50 cm.
- Elle apprécie une exposition ensoleillée ou à l'ombre.

Entretien

- Quand le temps est sec, arrosez-la modérément. Supprimez les fleurs avant qu'elle ne monte en graines (voir glossaire).
- Coupez les feuilles sèches avant les premières gelées.

Récolte

- Récoltez les feuilles en mai-juin.

Utilisation

- Permet de décorer vos desserts, une fois confite.
- Ciselez les feuilles pour aromatiser vos plats, vos salades et vos liqueurs.
- En infusion (feuilles séchées).

Conservation

- Les feuilles et les tiges peuvent être consommées fraîches ou être congelées après avoir été ébouillantées 1 min.

Calendrier

REPIQUAGE J F M A M J J A S O N D

RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D

Calendrier

PLANTATION J F M A M J J A S O N D

RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D

Cassis



Comment Planter ?

- Plantez-le de novembre à mars dans une terre riche et bien drainée. Il préfère les expositions à l'ombre et craint le plein soleil !

Entretien

- Apportez un amendement organique de type Biofertil® lors de la plantation. Taillez les branches secondaires au dessus de 3 bourgeons en hiver.
- Protégez vos fruits contre les oiseaux avec un filet lorsque les fleurs se transforment en fruits.

Récolte

- Récoltez les fruits de juin à août.

Utilisation

- Ses feuilles odorantes sont utilisées en infusion pour apaiser les rhumatismes. Vous pouvez aussi froisser les feuilles et récupérer le jus pour l'appliquer sur vos piqûres d'insectes (guêpes ou frelons).

Conservation

- Séchez les feuilles et conservez-les dans un bocal hermétique.



Ribes nigrum

>1 an

Feuilles Fruits

Conservation par l'alcool



On utilise l'alcool pour les conserves de fruits (myrtilles, framboises sauvages...). Pour bon nombre de fruits c'est l'eau-de-vie, au goût assez neutre, qui est l'alcool le plus adapté.

Mettre les fruits dans un bocal. Couvrir à hauteur avec de l'alcool de fruits. Laisser une bonne semaine, ajouter suivant vos goûts, un sirop de sucre réalisé avec autant de sucre que d'eau.

Le saviez-vous ?

Le cassis est le fruit le plus riche en vitamine C. La transformation de ses bourgeons en essence est utilisée en parfumerie.



Cornouiller mâle



Comment Planter ?

Il aime les sols frais, calcaires et riches ; ainsi que les expositions ensoleillées à ombragées.

Plantez-le entre septembre et décembre avec du compost naturel.

Entretien

Appréciant les sols riches, l'apport d'un amendement organique de type Biofertil® lors de la plantation est nécessaire.

Arrosez 1 fois par semaine pour les jeunes plants et paillez pour maintenir la fraîcheur de la terre.

Récolte

Cueillez ses fruits d'octobre à novembre.

Utilisation

Ses fruits comestibles sont riches en vitamines C. Ils permettent de lutter contre le vieillissement et d'apporter du tonus.

Conservation

Consommez les fruits crus ou en confitures.



Cornus mas



Fruits

Le saviez-vous ?

Le cornouiller mâle est un arbuste originaire de Chine. Dans l'Antiquité, le bois de cornouiller a servi à construire le cheval de Troie, l'arc d'Ulysse ou la lance de Saint Georges.

Conservation par l'alcool



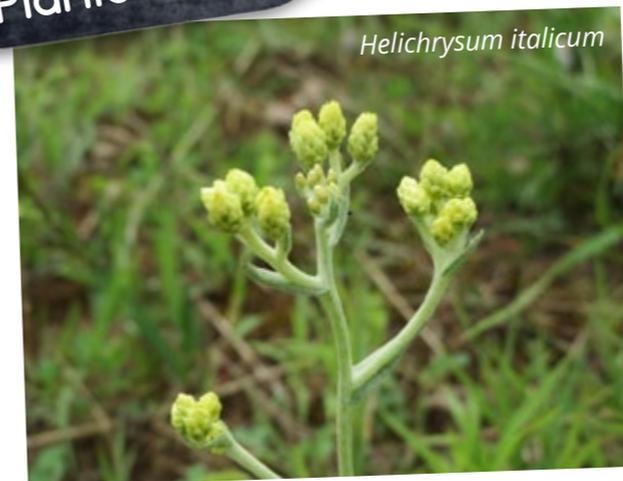
Calendrier

PLANTATION J F M A M J J A S O N D

RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D



Immortelle ou Plante à Curry



Helichrysum italicum



Tiges

Feuilles

L'immortelle (*Helichrysum italicum*) est également connue sous le nom de Plante à Curry car ses tiges feuillées, utilisées comme du thym (en bouquet garni) donnent un délicieux arôme surprenant de curry à vos riz, volailles, grillades, marinades, etc...

Comment Planter ?

Plantez-la entre mars et mai dans un sol bien drainé et pauvre. Privilégiez les emplacements chauds et ensoleillés.

Entretien

Cueillez les hampes florales pour confectionner des bouquets.

En cas de sécheresse, arrosez une fois par mois, apportez un engrais liquide. En pot, arrosez lorsque la surface du substrat est sèche.

Récolte

Cueillez ses fleurs jaunes entre juin et juillet.

Utilisation

En tisane, ses fleurs aident à soulager les brûlures d'estomac. En lotion (consultez votre pharmacien), l'immortelle permet de traiter les affections acnéiques.

Conservation

Faites sécher les fleurs dans une pièce aérée et fraîche. Conservez-les dans un bocal hermétique.

Le saviez-vous ?

Dans la mythologie Grecque, le dieu Apollon se servait de ses fleurs jaunes pour se coiffer rappelant l'immortalité du dieu. Lors de la Seconde guerre mondiale, elle fut employée pour purifier l'air des hôpitaux.

Calendrier

PLANTATION J F M A M J J A S O N D

RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D



Laurier Sauce

Comment Planter ?

Repiquez votre plant entre mars et septembre, dans des sols légers et profonds.

Entretien

Abritez-le contre les vents froids et exposez-le au soleil. Arrosez en période de sécheresse.

Durant l'hiver, vous pouvez pailler son pied pour le protéger du froid. Donnez-lui une forme harmonieuse, en le taillant à la fin de l'hiver.

Récolte

Cueillez les feuilles fraîches tout au long de l'année selon vos besoins.

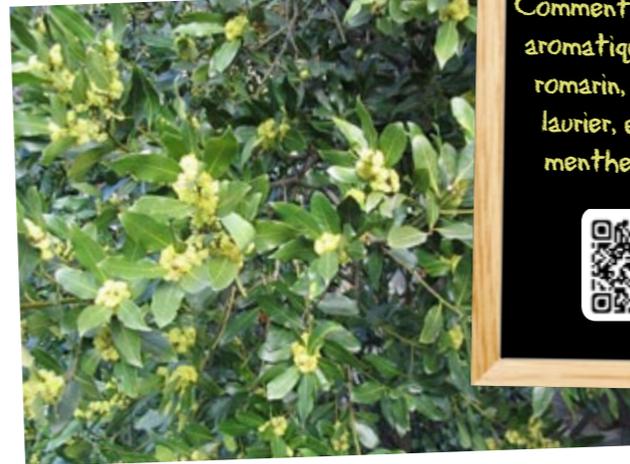
Utilisation

Ses feuilles sont utilisées pour aromatiser vos sauces, marinades, terrines ou plats mijotés.

Leur infusion possède des vertus tonifiantes et digestives et aide à apaiser les maux de gorge.

Conservation

Cueillez les feuilles, laissez-les flétrir car elles possèdent un arôme puissant. Séchez-les puis conservez-les dans un bocal hermétique ou pour parfumer votre vinaigre.



Laurus nobilis



Découvrez notre vidéo Comment planter ses aromatiques : thym, romarin, coriandre, laurier, estragon, menthe, persil...?



Le saviez-vous ?

A la période gréco-romaine, chaque guerrier romain et étudiant grec recevait une couronne de laurier couverte de baies en guise de victoire. Ses baies sont utilisées pour fabriquer le savon d'Alep. L'éthymologie du nom Baccalauréat (Bacca lauri) signifie baies de laurier.

Calendrier

REPIQUAGE J F M A M J J A S O N D
RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D



Mahonia aquifolium

Mahonia



Comment Planter ?

Plantez-le entre mars et avril ou en automne. Les emplacements ensoleillés et ombragés lui conviennent. Il pousse sur des sols riches en humus, acides et sableux. Apportez-lui un compost naturel et de la terre de bruyère.

Entretien

Tuteurez-le lors de la plantation. Durant l'été, paillez-le pour maintenir une bonne fraîcheur du sol. Apportez de l'engrais à rosier au mois de mai. Arrosez-le régulièrement.

Récolte

Récoltez l'écorce tout au long de l'année. Coupez les hampes florales durant la floraison d'avril à octobre. Cueillez ses fruits en été.

Utilisation

Cueillez les hampes florales pour composer vos bouquets. Ses fruits sont utilisés en cuisine, à consommer cuits pour fabriquer des liqueurs, du vin ou de la confiture. Il possède des propriétés anti-inflammatoires et antiseptiques. Ses écorces sont employées pour traiter l'acné, la cicatrisation des boutons infectés.

Conservation

Conservez l'écorce dans un bocal hermétique.



Une recette signée Daniel Zenner

Mahonia Bredala

Préparation



- Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre.
- Ajouter progressivement la farine, le beurre fondu puis le sel.
- Disposer les baies de mahonia dans des petits moules anti-adhésifs ou en silicone.
- Remplir les cavités avec la préparation.
- Enfourner à 180°C.

Ingrédients (6 personnes)

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 2 œufs entiers
- 150 g de baies de mahonia
- Une pincée de sel fin

Le saviez-vous ?

Sa fleur représente l'Etat de l'Oregon. Le Mahonia doit son nom à une ville des Baléares : Port-Mahon. Les Indiens utilisaient ses racines pour leurs vertus magiques et médicinales.

PLANTATION J F M A M J J A S O N D
RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D

Menthe verte



>1 an



Tiges

Feuilles



Par temps sec, arrosez modérément.

Récolte

Coupez les tiges d'avril jusqu'à octobre par temps sec.

Utilisation

Ciselez-la pour aromatiser vos salades, compotes, boissons, plats en sauce, viandes, poissons et crudités.

En infusion, elle a des propriétés calmantes, digestives et tonifiantes. En inhalation, elle apaise l'asthme et la sinusite.

Conservation

Les feuilles se conservent par séchage et donne un arôme étonnant au vinaigre.

Le Mojito



Placez les feuilles de menthe au fond du verre. Ajoutez le sucre de canne et le jus de citron.

Ajoutez le rhum, puis de la glace pilée et complétez avec de l'eau gazeuse.

Décorez avec une tranche de citron.

Ingrédients

- 6 cl de rhum (Cubain, charrette)
- 3 cl de jus de citron vert
- 7 feuilles de menthe
- Eau gazeuse (Perrier, Salvetat)
- 2 cl de sirop de sucre de canne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Le saviez-vous ?

Ce sont les indiens d'Amérique qui lui ont donné le nom de « Menthol » et se réalisaient des infusions contre la fièvre. Les Romains quant à eux, en déposaient dans leur vin, ce qui était interdit pour les dames. Ce philtre était réservé exclusivement aux hommes et aux Dieux. Les femmes en buvaient alors en cachette et rafraîchissaient leur haleine avec du miel.

Comment Planter ?

Elle aime les sols légers et bien drainés. Plantez-la à une exposition ensoleillée de mars à juin. Espacez les pieds de 1m.

Entretien

Supprimez les feuilles desséchées. Arrosez lorsque la terre est sèche en surface, elle ne supporte pas les excès en eau. C'est une plante vivace qui disparaît en hiver et refait son apparition au printemps. Mettez-lui une étiquette pour repérer son implantation.

Récolte

Cueillez au fur et à mesure les feuilles en fonction de vos besoins. Ses fleurs sont aussi comestibles.

Utilisation

Cette plante aromatique, au goût étonnamment iodé, est utilisée pour vos plats à base de poissons. Ses feuilles se consomment crues ou cuites. Insérez les feuilles dans du vinaigre pour l'aromatiser.

Conservation

Conservez les feuilles séchées dans un bocal hermétique. Cueillez les feuilles fraîches et conservez-les dans la bac du réfrigérateur 4 à 5 jours.

Découvrez notre vidéo

Comment et quand planter du thym, persil, basilic, menthe, romarin en pot ?



Plante à huître



Mertensia maritima

>1 an



Feuilles

Le saviez-vous ?

Ses feuilles sont riches en potassium, calcium et magnésium.

Comme autre plante aux saveurs étonnantes, découvrez la plante à fromage (Paederia lanuginosa) !



Calendrier

PLANTATION J F M A M J J A S O N D

RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D

Calendrier

REPIQUAGE J F M A M J J A S O N D

RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D

Romarin



Rosmarinus officinalis

>1
an

Tiges



Fleurs



Le saviez-vous ?

Les Grecs utilisaient le romarin pour améliorer la mémoire et la concentration. Les fleurs du romarin font un merveilleux miel, c'est une plante très mellifère. Dans le potager, il est utilisé comme anti-nuisible, plantez-le à proximité des choux, des carottes et de la sauge.

Comment Planter ?

Repiquez le romarin d'avril à mai ou de septembre à octobre dans une terre calcaire, légère, sèche pouvant être caillouteuse à pauvre. Le sol doit être bien drainé car il ne supporte pas les excès en humidité. Préférez-lui un emplacement ensoleillé et chaud.

Entretien

Il supporte bien la sécheresse et n'a besoin d'aucun arrosage. Favorisez l'apparition de nouvelles pousses en coupant les tiges après la floraison. Taillez si besoin pour garder un port compact et une forme équilibrée.

Récolte

Tout au long de l'année, récoltez les feuilles présentes sur les tiges.

Utilisation

Avec son parfum puissant et sa saveur légèrement amère, parfumez avec des branches de romarin vos viandes, poissons, plats en sauce, marinades, grillades ou eaux de cuisson.

Utilisez ses feuilles en infusion, elles ont un effet digestif. Utilisez-les par inhalation pour lutter contre les infections respiratoires et en gargarisme (mélangées à de l'eau) pour désinfecter la bouche.

Conservation

Consommez les feuilles fraîches crues ou cuites. Faites sécher les feuilles dans un local sec et aéré. Elles se congèlent également ou peuvent être conservées une semaine au réfrigérateur.

Calendrier

REPIQUAGE J F M A M J J A S O N D

RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D

Sauge
Officinale

Comment Planter ?

Elle pousse dans une terre sèche, bien drainée et légère. Repiquez les jeunes plants d'avril à mai ou de septembre à octobre dans un emplacement chaud et ensoleillé.

Entretien

Elle apprécie particulièrement les sols riches en matières organiques. Apportez lors de la plantation un amendement organique de type Biofertil®. Ne supportant pas l'humidité, n'arrosez qu'en cas de fortes sécheresses. Dans les régions à hiver froid, paillez le plant pour le protéger du froid. En mars, coupez les tiges à 20 cm du sol.

Récolte

Entre mai et septembre, cueillez les feuilles juste avant la floraison.

Utilisation

1 à 2 feuilles suffisent pour parfumer vos plats en sauce, viandes, poissons, légumes, soupes ou farces.

En infusion ou en gargarisme, la sauge officinale a des vertus digestives, antiseptiques, tonifiantes et apéritives. La tisane de sauge permet aussi de soulager les bouffées de chaleur naturellement.

Conservation

Emincez ses feuilles fraîches pour les congeler, faites-les sécher à plat pour les conserver dans un bocal hermétique.

Faites macérer les feuilles fraîches dans le vinaigre pour le parfumer.



Salvia officinalis

>1
an

Feuilles



Le saviez-vous ?

Sous Charlemagne, la sauge était cultivée obligatoirement dans les abbayes, pour ses vertus médicinales. Un vieux dicton en Italie disait : « Celui qui a de la sauge dans son jardin n'a pas besoin de médecin ». Pour les Romains, c'est une plante sacrée. En 6000 av.-J.-C., en Egypte, la sauge était utilisée en tisanes pour rendre les femmes plus fertiles.

Conservation
par l'alcool

Calendrier

PLANTATION J F M A M J J A S O N D

RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D

Comment Planter ?

Espacez les plants de 30 cm entre eux. Enrichissez la terre avec du compost naturel.

Entretien

Taillez les plants de moitié à chaque printemps pour favoriser l'apparition de nouvelles pousses.

Récolte

Vous pouvez récolter toute l'année selon vos besoins.

Utilisation

Avec sa saveur forte, il est utilisé pour aromatiser les viandes, poissons, grillades, marinades, salades, légumes et farces. Il facilite la digestion et calme les inflammations respiratoires en infusion. Pour apaiser les maux de gorge, faites des gargarismes. En fumigation, il peut traiter les sinusites, nez bouché ou rhume. Au cours d'un bain, introduisez des feuilles de thym pour soulager les rhumatismes.

Conservation

Séchez les tiges dès leur récolte, dans un endroit sec, aéré, à l'abri de la lumière et sur du papier journal. Détachez les feuilles de la tige et conservez-les dans un bocal hermétique ou en sachet pour les congeler.

Découvrez
notre vidéo

Comment planter du
thym en pot ?



Calendrier

PLANTATION J F M A M J J A S O N D
RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D

Thym



Thymus vulgaris

>1
an



Tiges



Fleurs

Le saviez-vous ?

Les Grecs le brûlaient en offrande aux dieux, il était synonyme de courage. Chez les Romains, il était utilisé pour parfumer les bains, lui conférant des vertus stimulantes ou cosmétiques. Au Moyen-âge les femmes offraient aux hommes qui partaient pour les croisades une écharpe brodée d'une abeille et d'une branche de thym. Les sorcières l'utilisaient dans la composition de philtres d'amour, ou pour favoriser le sommeil en chassant les cauchemars et la mélancolie.

Verveine

<1
an



Tiges



Feuilles



Verbena officinalis

Comment Planter ?

Mettez les plants en terre entre mars et mai, dans un emplacement ensoleillé et chaud toute l'année. Elle apprécie les sols riches, légers, frais et bien drainés. Espacez les plants de 40 cm.

Entretien

Elle apprécie les sols frais, arrosez en cas de sécheresse. Paillez pour garder cette fraîcheur. Supprimez les fleurs fanées au fur et à mesure.

En novembre, taillez les tiges jusqu'à la souche. Comme elle n'est pas rustique, vous pouvez rabattre ses branches en début d'hiver et pailler son pied pour la protéger des fortes gelées.

Récolte

Récoltez les feuilles et fleurs entre juin et septembre.

Utilisation

Ses feuilles et fleurs parfumeront vos desserts.

Utilisez ses feuilles séchées en infusion. Elle possède des vertus calmantes et digestives.

Conservation

Séchez les feuilles au four (à 50°C) ou dans une pièce sombre et aérée. Conservez-les dans un bocal hermétique.

Calendrier

PLANTATION J F M A M J J A S O N D
RÉCOLTE J F M A M J J A S O N D



Le saviez-vous ?

Au Moyen-âge, cette plante était considérée comme une plante sainte. Les Romains et les Celtes l'employaient comme plante « magique ». Ils l'utilisaient comme philtre d'amour et porte-bonheur. Elle servait aussi à jeter ou à lever des sorts.

Aménager votre coin d'aromatiques

Petit espace avec des jardinières, pots...

des plantes qui supportent le gel



Laurier sauce, sauge, thym, persil, menthe et romarin.



des plantes qui craignent le gel

Cerfeuil, aneth, verveine, coriandre, et basilic.



Voir la vidéo

Dans les deux cas, il faut drainer le fond de vos jardinières avec des gravillons ou des billes d'argile, puis amener un terreau de qualité que vous trouvez chez votre Artisan du Végétal.

Ensuite il vous faut planter ensemble les plantes qui nécessitent moins d'eau telles que le thym, la sauge, la menthe, le romarin et le laurier sauce dans un coin de votre jardinière.

Cela vous permettra de limiter l'apport d'eau sur cette partie de jardinière en privilégiant les arrosages sur les plantes aromatiques qui aiment d'avantage l'eau telles que le basilic, le persil, le cerfeuil...

Si vous avez un peu d'espace...

Carré potager avec paillis de chanvre, mulch de coco, coques de cacao (pour décorer, conserver l'humidité, et limiter le désherbage)



Pas de place ?

Composition murale



Optez pour la verticalité !



Composition de table

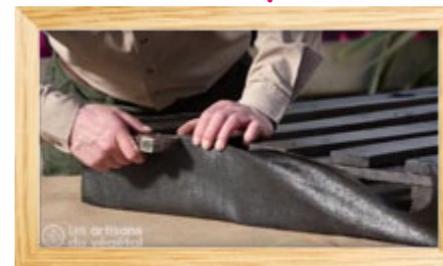


Fait-maison

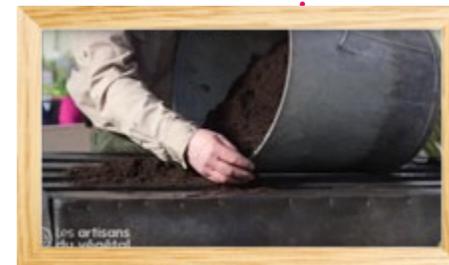
Esprit récup' avec des palettes

Matériel requis :

- palette en bois
- toile géotextile
- agrafeuse murale
- cutter
- paire de ciseaux



Placez la toile géotextile et agrafez la à la palette.



Remplir la palette avec un mélange de terreau de rempotage et de compost Biofertil® préalablement mélangés.



Voir la vidéo

Installer ensuite les végétaux. Si vous souhaitez incliner votre palette, il sera nécessaire de renforcer l'arrière avec des lattes.

Les aromatiques qui nourrissent les abeilles



Qu'est-ce qu'une plante mellifère ?

Ce sont des plantes produisant du nectar, un liquide sucré que butinent les insectes (abeilles, papillons)... Les insectes, en passant de fleur en fleur, transportent le pollen (accroché à leur thorax) et fécondent ainsi les plantes.

80% des insectes sont des pollinisateurs.

Les abeilles utilisent ce nectar pour produire du miel.

Choisissez des plantes mellifères pour attirer les abeilles et profitez de leur rôle bénéfique : pollinisation, récoltes abondantes de fruits et légumes.

N'hésitez pas à venir me demander conseil pour trouver la plante qu'il vous faut !



Absinthe



Aneth



Angélique



Basilic



Cassis



Ciboulette



Cornouiller mâle



Fenouil



Immortelle



Laurier sauce



Mahonia



Menthe verte



Romarin



Sauge officinale



Thym



Verveine



Participons à la sauvegarde des abeilles

Découpez suivant les pointillés pour garder votre calendrier sous la main toute l'année !

Votre Calendrier aromatiques

Aromatique	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Absinthe												
Ail												
Aneth												
Angélique officinale												
Basilic												
Bulbine												
Cassis												
Cerfeuil												
Ciboulette												
Coriandre												
Cornouiller mâle												
Echalote												
Estragon												
Fenouil												
Immortelle												
Laurier sauce												
Mahonia												
Marjolaine/origan												

Planter
Semer
Repiquer
Récolter
Savourer...

Plante mellifère Semis, repiquage, plantation Récolte

Les Artisans du Végétal



Aromatique		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Mélisse													
Menthe verte													
Oignon													
Oseille													
Persil													
Piment													
Plante fromage													
Plante à huître													
Raiponce													
Romarin													
Sarriette													
Sauge cassis													
Sauge officinale													
Stévia													
Sureau noir													
Thym													
Verveine officinale													
Wasabi													

Plante mellifère Semis, repiquage, plantation Récolte

Les Artisans du Végétal



Découpez suivant les pointillés pour garder votre calendrier sous la main toute l'année !

Récolter ses aromatiques

Un hiver au goût d'été

Avant les premiers froids, récoltez principalement les annuelles qui sont de toutes façons vouées à disparaître (aneth, basilic, coriandre, camomille, cerfeuil...).

Parmi les vivaces qui, chaque année repoussent, on distingue les caduques et les persistantes. Comme pour les annuelles, les caduques peuvent être récoltées abondamment (menthe, sauge, persil, coriandre...) car elles perdront toutes leurs feuilles. Enfin, les persistantes (ciboulette, mélisse, origan, romarin...) continueront à se développer (très faiblement en hiver) et vous pourrez les utiliser au fur et à mesure de vos besoins.

Comment les protéger et les entretenir

L'idéal est de les cultiver en pots afin de pouvoir les rentrer dans une pièce pas ou peu chauffée, aérée, mais sans courant d'air. Ne craignez rien si en hiver la plante ne pousse pas, la majeure partie des plantes a besoin d'une période de repos, elle n'en sera que plus belle au printemps !

Les aromatiques qui ne gèlent pas

Laurier sauce, sauge, thym, persil, menthe, romarin, lavande...

Glossaire

Amendement organique :

Matière organique végétale ou animale qui est constituée d'éléments minéraux primaires (azote, phosphore et potassium) et d'oligo-éléments (cuivre, fer, calcium). Il favorise l'activité des micro-organismes dans le sol, améliore sa structure et permet de mieux retenir l'eau dans le substrat (support de culture).

Annuelle :

Plante dont la durée de vie est inférieure à 1 an.

Fumigation :

Inhalation de vapeurs d'eau où ont infusé les feuilles des plantes aromatiques.

Gargarisme : Fait de se rincer la gorge avec un liquide et de le recracher.

Vivace :

Plante vivant plus de 2 années.

Maladies foliaires :

Apparition de taches brunes, noires ou grises sur les feuilles (foliaire). Supprimez les feuilles atteintes et brûlez-les. Evitez d'arroser le feuillage, arrosez le pied.

Montée en graines :

Période où la plante produit ses graines.

Paillage organique :

Le paillis consiste à placer au pied des plantes des matériaux organiques pour les nourrir ou les protéger. Il existe différents paillages organiques : mulch de coco, copeaux de bois (BRF), paillettes de lin, écorces de pin.

Le paillage a pour rôle de conserver l'humidité du sol, éviter l'apparition de mauvaises herbes et permet de développer l'activité des micro-organismes nécessaire à la dégradation de cette matière organique.

Pincement :

C'est la taille de l'extrémité d'une tige à l'aide des ongles du pouce et de l'index unis en pince. Cette opération consiste à augmenter le nombre de ramifications et de fleurs sur la plante.

Rabattre la touffe :

Cette opération concerne les plantes vivaces, elle consiste à couper les tiges de la plante à 10 cm du sol lorsque les fleurs sont fanées, au début de l'automne.

Nos Services+

Pour connaître
le détail de mes
Services +
Rendez-vous sur
mon exploitation

Vous avez aimé ce cahier de jardinage ?
Parlez-en à vos amis !

Retrouvez notre collection complète sur
www.lesartisansduvegetal.com



CONSEIL

CONSEIL & AMÉNAGEMENT

- Mise en scène, croquis, plans 3D



PÉDAGOGIE

PÉDAGOGIE

- Visite d'entreprise
- Formation/Stages de jardinage



LOCATION PLANTES

LOCATION GARDIENNAGE

- Hivernage plantes



E-COACH JARDIN

E-COACH JARDIN

- Conseils vidéos de professionnels par mail ou sur chaîne TV



DOCTEUR PLANTES

DOCTEUR PLANTES

- Diagnostic maladie
- Soins spécifiques



LIVRAISON

LIVRAISON

- Aide au chargement



PRODUITS PROS

TERREAU PAILLAGE AMENDEMENT

- Sélection rigoureuse de produits professionnels



CHÈQUE CADEAU

CHÈQUE CADEAU

- Montant au choix

Cahier de jardinage offert par :

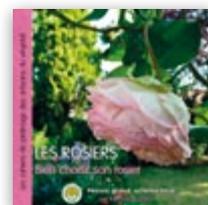
Cuisine des plantes



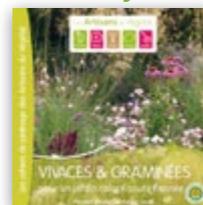
Les fruitiers



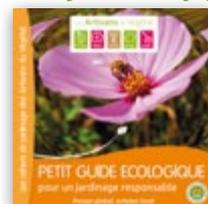
Les rosiers



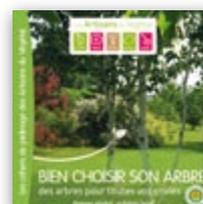
Vivaces & graminées



Petit guide écologique



Bien choisir son arbre



Jardin parfumé



L'art du potager



Haies fleuries



Les conifères



Les **Artisans** du Végétal



Conception : Les Artisans du Végétal - Ne pas jeter sur la voie publique - Prix : 2€