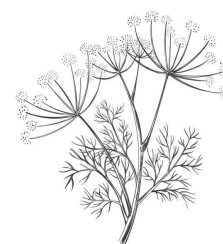


AROMATIQUES & MEDICINALES

ANETH (*rupture de stock*)

Description Plante d'1m de haut à tige dressée et ramifiée portant des feuilles finement découpées et de grandes ombelles vert-jaune couvertes d'insectes à la floraison. Feuilles et surtout graines ont un parfum anisé caractéristique.

Usage La graine mûre et sèche aromatise les cornichons, vinaigres, pickles, ... En tisane, elle facilite la digestion. Broyée, elle est un substitut au sel reminéralisant



BASILIC GRAND VERT

Description Plante annuelle buissonnante à port très haut (> 50 cm). Longues feuilles vert brillant, à la saveur caractéristique de basilic.

Usage Son goût très parfumé se marie agréablement les salades, crudités, pestos, sauces...
Le basilic est un fort répulsif, il permet d'éloigner les mouches, moustiques, ainsi que les pucerons.



BASILIC THAÏ

Description Variété annuelle à port buissonnant bas. Petites feuilles vert foncé, avec une forte saveur anisée et épicée.

Usage Variété essentiellement utilisée pour les curry, les plats sautés et les soupes. Frais, il accompagne agréablement les salades et les nems.



BASILIC SACRÉ *Tulsi* **!Nouveauté !**

Description Plante vigoureuse, à port buissonnant très ramifié (40 cm). Petites feuilles ovales vert foncé, très dentelées, avec un goût épicé et fruité, très parfumé. Floraison précoce de fleurs mauves avec un pollen d'un joli rouge.

Usage On ne l'utilise pas en cuisine comme les autres basilics mais comme remède universel : anti-stress, anti-infectieux, anti-inflammatoire, détoxifiant. A consommer en infusions.



BOURRACHE à fleurs blanches

- Description Plante buissonnante de 80 cm environ, à feuilles poilues en rosette. Elle se couvre, jusqu'aux gelées d'une multitude de magnifiques fleurs blanches en étoile, très mellifères.
- Usage Les jeunes feuilles, au goût de concombre, peuvent être consommées fraîches ou cuites. Les fleurs, au goût iodé, font merveille dans une salade ou des rouleaux de printemps. Les fleurs en tisane sont adoucissantes et fébrifuges. Bonne plante compagne au potager.



CAMOMILLE matricaire

- Description Plantes de 50 cm de haut à feuilles filiformes et à capitule caractéristique blanc à cœur bombé jaune d'or. Senteur forte.
- Usage La meilleure camomille pour les tisanes, aux propriétés calmantes et digestives



CATAIRE – Herbe à chats **!Nouveauté !**

- Description Plante buissonnante aux feuilles vert foncé et dentée. Longue hampe florale garnie de fleurs blanches très mellifères. Parfum camphré et citronné.
- Usage Attire irrésistiblement les chats ! En tisane, ses propriétés sont antispasmodiques, décontractantes et sédatives. En usage externe elle soulage les rhumatismes. Au jardin elle éloigne les moustiques et les pucerons des plantes voisines.



CORIANDRE

- Description Plante de 20 à 80 cm de haut, aux feuilles lobées ressemblant au persil, à fleurs en ombelles blanc-rosé La fleur, très mellifère, sent très bon.
- Usage On utilise les feuilles, apéritives, dans les crudités. Les graines, digestives, parfument les liqueurs, le pain d'épice, ou, moulues, le riz, les pommes de terre, la viande. La graine fraîche (encore verte) est encore plus parfumée, quoique l'odeur étant particulière (rappelant la punaise !).



ECHINACEE POURPRE !Nouveauté !

Description Plante vivace originaire d'Amérique du Nord, de 60 cm à 1m de haut, à nombreuses et grosses fleurs, comme une marguerite mais à pétales retombants rose et à cœur brun. Floraison à partir de l'été de la 2ème année. Astéracées. Plante médicinale.

Usage Ses fleurs et surtout sa racine sont utilisées pour renforcer les défenses immunitaires et pour prévenir les rhumes et les grippes. Pour une alcoolature : couvrir la racine fraîche coupée en morceaux d'alcool bio à 90°, 4 semaines à l'abri de la lumière, puis filtrer.



HYSOPE

Description Arbrisseau vivace de 60 cm de haut, à petites feuilles opposées vert foncé et aux fleurs bleu vif en épis. La plante dégage une forte odeur aromatique, agréable, aux notes camphrées.

Usage La plante attire de nombreux pollinisateurs et éloigne la piéride du chou. Elle facilite la digestion des haricots et son infusion soulage toux, rhumes et grippes.



MARJOLAINE

Description Plante buissonnante annuelle de 30 cm de haut, à petites feuilles ovales vert grisâtre et duveteuses, aux petites fleurs blanc rosé. Extraordinaire parfum, très agréable.

Usage Les feuilles aromatisent agréablement l'huile d'olive, le thé vert à la menthe et sont excellentes en tisanes calmantes.



ORIGAN (rupture de stock)

Description Plante vivace de 30 à 50 cm de haut, à petites feuilles arrondies, légèrement velues et à la très belle floraison rose, en petits épis groupés qui attire quantité d'insectes. Odeur aromatique très agréable, caractéristique des herbes de Provence.

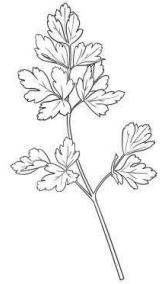
Usage La plante coupée en début floraison et séchée accommode à merveille sauce tomate, pizza et autres spécialités méditerranéennes. Les fleurs en tisanes agissent sur la sphère digestive et pulmonaire.



PERSIL commun

Description Plante bisannuelle de 30 cm de haut, à feuilles vert brillant, plates, peu découpées et très parfumées. Ses feuilles sont riches en vitamines A, C et E ainsi qu'en nombreux minéraux (potassium, calcium, sodium, magnésium) et oligo-éléments (fer, silice).

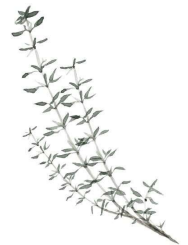
Usage Aromatique indispensable de la cuisine. A ajouter partout ! Cultivé près de rosiers, le persil les rends plus résistants et plus parfumés.



THYM

Description Petit buisson vivace, touffu, à petites feuilles étroites gris-bleuté et aux petites fleurs blanc rosé très mellifères. Toute la plante évoque l'odeur de la garrigue provençale.

Usage A utiliser en tisane anti-infectieuse et tonique ou pour aromatiser des plats, dans les bouquets garnis.



Tous nos plants sont produits en agriculture biologique

