

## 2019 Description des variétés, plantons d'herbes aromatiques bio

---

### Plantons d'herbes aromatiques bio

Chaque kit contient 24 plantons d'herbes aromatiques bio. Pour l'initiative "Ecoles fleuries" 2018, nous avons volontairement choisi des variétés différentes afin d'apporter de la diversité dans le jardin ou sur le rebord de fenêtre et de multiplier les découvertes et les connaissances en classe. Le kit mettra tous les sens en éveil et permettra de réaliser des observations intéressantes. Les plantons sont livrés dans des pots angulaires de 9 cm et font déjà quelques centimètres. Sur chaque pot figure la variété du planton d'herbes aromatiques bio : reconnaître les plantons devient ainsi un vrai jeu d'enfant ! Tous les plantons sont issus d'une agriculture biologique contrôlée, respectueuse de l'environnement et des animaux.

### Entretien avant la plantation

Lorsque les plantes aromatiques restent quelque temps à l'intérieur après l'achat, il faut veiller à ce qu'elles aient assez d'eau et de lumière. Enlever le carton et les mettre dans un endroit ensoleillé ou, mieux encore, les laisser dehors à l'ombre. Les plateaux de transports stockent l'humidité. Eau : éviter l'eau stagnante. Tâter la terre pour vérifier son degré d'humidité. Les herbes supportent mieux la sécheresse que trop d'eau.

### Mise en terre et aménagement des jardins, plate-bandes, etc.

Pour faire le plein de conseils et d'idées, n'hésitez pas à consulter notre page internet [www.ecoles-fleuries.ch](http://www.ecoles-fleuries.ch) dans l'onglet "Passons à l'action dans les écoles !". Nous vous souhaitons de belles découvertes !

### Composition du kit de plantation

Chaque kit contient 24 plantons bio des herbes aromatiques suivantes : sauge, romarin, lavande, thym, coriandre, origan, menthe, mélisse et sarriette. Le nombre de plants de chaque sorte varie en fonction de leur disponibilité au moment de la livraison du kit. En outre, un même kit peut contenir plusieurs variétés de romarin et de thym. La liste suivante répertorie toutes les variétés de plantons bio que peut contenir le kit :

#### Sauge (*Salvia officinalis*)



**Emplacement:** plein soleil. La sauge apprécie les emplacements ensoleillés et chauds sans eau stagnante. Le sol doit être meuble, bien drainé et riche en humus.

**Hivernage:** la plante résiste aux hivers doux.

**Utilisation:** plante de balcon et de jardin. Apprécie pour l'assaisonnement de viandes, de poissons et de plats de pâtes.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent. En Suisse, les plantes fleurissent pendant la période de végétation.

**Entretien:** pour bien entretenir la sauge, il faut récolter régulièrement les extrémités des tiges. Les plantes peuvent également être éclaircies à l'aide d'un sécateur. À partir d'août, ne plus tailler la plante.

#### Romarin à feuillage persistant (*Rosmarinus officinalis*)



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** placer la plante dans un endroit protégé. Ne pas laisser dessécher.

**Utilisation:** plante aromatique, huile, sel de bain, thé ou lotion tonique, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons. Les extrémités des tiges peuvent être utilisées en cuisine. Les feuilles sont le plus riche en goût peu avant la floraison de la plante. Idéal avec le poulet et l'agneau. Parfait pour assaisonner les marinades.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent. En Suisse, les plantes fleurissent pendant la période de végétation.

**Entretien:** pour bien entretenir le romarin, il faut récolter régulièrement les pousses. Les plantes peuvent également bien être éclaircies avec un sécateur.

### Romarin rampant (*Rosmarinus prostratus*)



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** placer la plante dans un endroit protégé. Ne pas laisser dessécher.

**Utilisation:** plante aromatique, huile, sel de bain, thé ou lotion tonique, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons. Les extrémités des tiges peuvent être utilisées en cuisine. Les feuilles sont le plus riche en goût peu avant la floraison de la plante. Idéal avec le poulet et l'agneau. Parfait pour assaisonner les marinades.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent.

**Entretien:** bien laisser sécher la terre entre deux arrosages. Utiliser l'engrais avec parcimonie. En quantité trop importante, il nuit aux arômes de la plante! Un apport de compost en début de saison est suffisant pour les plantons repiqués dans un jardin.

### Lavande (*Lavandula angustifolia*)



**Emplacement:** plein soleil, sec

**Hivernage:** placer la plante dans un endroit protégé. Ne pas laisser dessécher.

**Utilisation:** plante parfumée, huile parfumée, plante aromatique, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent. En Suisse, les plantes fleurissent pendant la période de végétation.

**Entretien:** rabattre de moitié aussitôt après la floraison

### Thym faustini, à feuillage persistant (*Thymus vulgaris*)



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** résiste au gel

**Utilisation:** plante aromatique, plante couvre-sol, plante de rocaille, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons. Incontournable dans la cuisine française, le thym frais ou séché assaisonne à merveille la viande, les légumes et les potées.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent.

**Entretien:** peut être taillé à la fin de la floraison

### Thym citron, à feuillage persistant (*Thymus vulgaris*)



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** résiste au gel

**Utilisation:** plante aromatique, plante couvre-sol, plante de rocaille, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons. Incontournable dans la cuisine française, le thym frais ou séché assaisonne à merveille la viande, les légumes et les potées.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent.

**Entretien:** peut être taillé à la fin de la floraison

### Thym aureo (Thymus vulgaris)



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** résiste au gel

**Utilisation:** plante aromatique, plante couvre-sol, plante de rocaille, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons. Incontournable dans la cuisine française, le thym frais ou séché assaisonne à merveille la viande, les légumes et les potées.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent.

**Entretien:** peut être taillé à la fin de la floraison

### Thym Silver Queen (Thymus vulgaris)



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** résiste au gel

**Utilisation:** plante aromatique, plante couvre-sol, plante de rocaille, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons. Incontournable dans la cuisine française, le thym frais ou séché assaisonne à merveille la viande, les légumes et les potées.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent.

**Entretien:** peut être taillé à la fin de la floraison

### Coriandre (Coriandrum sativum)



**Emplacement:** ensoleillé à mi-ombragé

**Hivernage:** -

**Utilisation:** la coriandre assaisonne des sauces ou des soupes épicées. Les graines de coriandre donnent aux plats de viande et aux potées une touche poivrée et parfument les bocaux de cornichons ou de betteraves rouges. Ecrasées, les graines peuvent également servir pour le pain d'épice ou entrer dans la préparation du pain. Plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent.

**Entretien:** lors de la pousse, il est important d'arroser la plante régulièrement afin d'éviter qu'elle monte en graine prématurément. Un sol aéré favorise la pousse.

### Origan (Origanum vulgare)



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** résiste au gel

**Utilisation:** typiquement méditerranéen, l'origan trouve est un must dans tous les plats grecs et italiens. Il sublime les pizzas, les sauces pour pâtes, les antipasti et les plats épicés de viande ou de légumes. Plante aromatique, plante pour le jardin, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent.

**Entretien:** l'origan est facile à cultiver lorsqu'il est planté au bon endroit. Il se contente d'un sol pauvre et sec et de beaucoup de soleil. Au printemps, une seule couche de compost de jardin bien mûr suffit. Bien que l'origan soit résistant au gel, il apprécie d'en être protégé en hiver (p. ex. sous une couche de brindilles, de paille, de



feuilles mortes, etc.). Au printemps, les anciennes pousses doivent être coupées au plus près de la terre.

### Menthe (*mentha piperita*)



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** résiste au gel

**Utilisation:** aromatise les boissons froides. Les feuilles ne doivent pas être cuites. Ne servir que des feuilles fraîches. Plante aromatique, plante pour le jardin, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent. En Suisse, les plantes fleurissent pendant la période de végétation.

**Entretien:** la menthe a une croissance vigoureuse et apprécie d'être taillée. Ajouter éventuellement une barrière anti-racines dans le sol.

### Mélicse



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** résiste au gel

**Utilisation:** aromatise les boissons froides. Les feuilles ne doivent pas être cuites. Ne servir que des feuilles fraîches. Plante aromatique, plante médicinale, plante mellifère appréciée par les abeilles et les papillons, plante pour le jardin.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent. En Suisse, les plantes fleurissent pendant la période de végétation.

**Entretien:** la mélicse a une croissance vigoureuse et apprécie d'être taillée. Ajouter éventuellement une barrière anti-racines dans le sol.

### Sarriette (*Satureja*)



**Emplacement:** plein soleil

**Hivernage:** résiste au gel

**Utilisation:** la sarriette a un goût poivré avec une pointe d'amertume et une légère note de thym. Elle est utilisée pour relever les plats consistants. Idéale non seulement avec les haricots, mais également avec les plats à base de champignons (sauf les champignons de Paris), les soupes de poisson, la salade de pommes de terre, les pommes de terre sautées, les steaks hachés, le fromage frais, les truites, la salade de concombres, les sauces, les légumes en conserve et pour aromatiser l'huile et le vinaigre. Il convient d'utiliser la sarriette fraîchement hachée avec parcimonie. Se marie bien avec le romarin, le thym, la marjolaine, l'origan, la sauge, le fenouil, la feuille de laurier. Entre dans la composition des herbes de Provence. Tendances: faire mariner des côtes de veau ou de porc dans un mélange d'huile et de sarriette ou l'utiliser pour relever une sauce tomate. Plante mellifère appréciée des abeilles et des papillons.

**Favorable aux abeilles:** les fleurs sont particulièrement abondantes en nectar et pollen. Les abeilles et les papillons y butinent souvent.

**Entretien:** la sarriette a besoin d'un sol riche en nutriments et aéré. Se plaît en plein soleil et fleurit à partir de juillet. A récolter juste avant ou pendant la floraison pour un arôme optimal. Les feuilles et les pousses peuvent être coupées en continu. Protéger des fortes gelées. Il est tout à fait possible de la cultiver sur les balcons: après l'achat, il suffit de planter la sarriette dans des jardinières ou des bacs plus grands pour que les racines puissent se développer.